

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА И БЕЗОПАСНОСТ

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.
- За да измиете изделиято, е необходима само мека гъба и топла вода, без да използвате метални подложки за почистване или агресивни продукти.
- Намажете незалепващата повърхност с тънък слой олио.
- Избягвайте използването на остри предмети, препоръчваме ви да използвате дървени или пластмасови инструменти.
- Незалепващото 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.

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.
- 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.
- 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 незалепващото 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.

NÁVOD K POUŽITÍ A BEZPEČNOST

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.
- K umytí nádobí stačí měkká houba a horká voda, nepoužívejte kovové drátěnky ani drsné přípravky.
- Nepřílnavý povrch ošetřete tenkou vrstvou oleje.
- Nepoužívejte ostré předměty, doporučujeme dřevěné nebo plastové nástroje.
- Nepřílnavý 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 pánve vychladne, aby nedošlo k popálení nebo poškození.
- Vyvarujte se poškrábání zbytečným pohybem pánve sem a tam.

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.
- Dbejte na to, aby pánve 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.
- 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 nepřilévajte studenou vodu, protože tepelný šok může pánve deformovat.
- Pokud je nepřilnavý povlak opotřebovaný nebo se loupe, přestaňte pánve 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 nehýbejte, před manipulací s ním počkejte, až vychladne, abyste předešli riziku popálení.
- Nikdy nenechávejte pánve během používání bez dozoru, protože to může způsobit požár nebo nehodu.
- Během vaření uchovávejte části mimo dosah dětí.

GEBRAUCHSANLEITUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.
- 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.

BRUGSANVISNING OG SIKKERHED

Anbefalinger til brug og vedligeholdelse

- Før første brug skal redskabet vaskes grundigt og tørres.
- Undersøg emnet for skader, f.eks. buler eller løse belægninger, eller andre skader, der kan være opstået under transport eller på salgsstedet. De kan ridse madlavningsoverfladen.
- En blød svamp og varmt vand er alt, hvad der kræves for at vaske kogegrejet, brug ikke metalliske skuresvampe eller skrappede produkter.
- Plej non-stick-overfladen med et tyndt lag olie.
- Undgå at bruge skarpe genstande; instrumenter af træ eller plast anbefales.
- Non-stick-belægningen kan blive mørkere ved brug, men det er en naturlig effekt, som ikke påvirker funktionaliteten. Denne effekt er mere markant i lyse farver.
- Brug medium effekt på induktionskogeplader.
- Vent med at vaske panden, til den er kølet af, for at undgå forbrændinger eller skader.
- Undgå at lave ridser ved at flytte panden unødigt frem og tilbage.

Sikkerhedsinstruktioner

- Der må ikke være direkte flammer på håndtaget, da det svækker bakelitten og kan forårsage skader i form af brud. Dele med bakelithåndtag kan ikke tåle at komme i ovnen.
- Dele med metalhåndtag kan blive overophedet under brug, så brug varmebeskyttelse ved håndtering.
- Sørg for, at gryden står stabilt og ikke drejer rundt om sig selv.
- Hvis redskabet bruges på gaskomfurer, skal du sørge for, at redskabet er korrekt understøttet.
- Arbejdsemnet og kogepladen skal have samme diameter for at undgå energitab og opnå en god tilberedning.
- Brug medium effekt, lad ikke emnet stå tomt i ilden eller overophedet, det kan beskadige belægningen og forårsage ulykker.
- Drej håndtaget indad eller til siden for at undgå utilsigtede stød.
- Tilsæt ikke koldt vand til en varm pande, da det termiske chok kan deformere panden.
- Hvis non-stick-belægningen er slidt eller skaller af, skal du holde op med at bruge gryden.
- På dele med boltebeslag kan håndtaget løsne sig ved brug. For din egen sikkerheds skyld skal du straks stramme det med en almindelig skruetrækker, og hvis det ikke er muligt, skal du fjerne delen.
- Udskift gryden, hvis du opdager deformationer, der påvirker dens stabilitet.
- Disse redskaber er ikke egnede til brug i mikrobølgeovne.
- Rør ikke ved eller flyt ikke varmt kogegrej, vent til det er kølet af, før du håndterer det for at undgå risikoen for forbrændinger.
- Efterlad aldrig stegepanden uden opsyn, mens den er i brug, da det kan forårsage brand eller ulykker.
- Opbevar dele uden for børns rækkevidde under madlavning.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
SPANIEN

vitrinor@vitrinor.es

KASUTUS- JA OHUTUSJUHISED

Kasutamise- ja hooldussoovitused

- Enne esmakordset kasutamist tuleb töövahendid põhjalikult pesta ja kuivatada.
- Kontrollige töövahendit kahjustuste, näiteks mõlkide või lahtise kattekihi või muude kahjustuste suhtes, mis võivad olla tekkinud transpordi ajal või müügikohas. Need võivad toiduvalmistamispinda kriimustada.
- Nõude pesemiseks piisab pehmest käsnast ja kuumast veest, ärge kasutage metallist puhastusvahendeid ega karedaid tooteid.
- Hooldage mittekleepuvat pinda õhukese õlikihiga.
- Vältige teravate esemete kasutamist, soovitatav on kasutada puidust või plastist tööriistu.
- Mittekleepuv kate võib kasutamise käigus tumeneda, kuid see on loomulik efekt, mis ei mõjuta selle funktsionaalsust. See efekt on olulisem heledate värvide puhul.
- Induktsioonpliidil kasutage keskmist võimsust.
- Oodake enne pesemist, kuni töö on jahtunud, et vältida põletusi või kahjustusi.
- Vältige kriimustuste tekkimist panni tarbetu edasi-tagasi liigutamisega.

Ohutusjuhised

- Ärge laske käepidemele otseselt leeki, sest see nõrgestab bakeliiti ja võib põhjustada kahjustusi purunemise tõttu. Bakeliidist käepidemetega osad ei ole ahjukindlad.
- Metallist käepidemetega osad võivad kasutamise ajal üle kuumeneda, kasutage käsitsemisel kuumakaitset.
- Veenduge, et pann oleks paigutatud stabiilselt ja ei pöörleks iseenda ümber.
- Kui teavikut kasutatakse gaasipliidil, veenduge, et teavik on korralikult toetatud.
- Nõu ja pliit peaksid olema sama läbimõõduga, et vältida energiakadu ja saavutada hea toiduvalmistamise tulemuslikkus.
- Kasutage keskmisi võimsusi, ärge jätke eset tühjaks ega kuumutage seda üle, see võib kahjustada katet ja põhjustada õnnetusi.
- Pöörake käepide sissepoole või küljele, et vältida juhuslikke lööke.
- Ärge lisage kuuma pannile külma vett, sest termiline šokk võib pannit deformeeruda.
- Kui mittekleepuv kate on kulunud või koorub, lõpetage panni kasutamine.
- Poltidega varustatud osade puhul võib käepide kasutamisel lõdveneda. Teie enda ohutuse huvides peaksite kohe tavalise kruvikeerajaga kinni tõmbama ja kui see ei ole võimalik, eemaldage osa.
- Vahetage pann välja, kui märkate selle stabiilsust mõjutavaid deformatsioone.
- Need nõud ei sobi kasutamiseks mikrolaineahjus.
- Ärge puudutage ega liigutage kuuma panni, oodake enne selle käsitsemist, kuni see jahtub, et vältida põletusohu.
- Ärge kunagi jätke praepanni kasutamise ajal järelevalveta, sest see võib põhjustada tulekahju või õnnetusi.
- Hoidke osad toiduvalmistamise ajal lastele kättesaamatus kohas.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
HISPAANIA

vitrinor@vitrinor.es

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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.
- 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.
- Η αντικολλητική επιστρωση 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.

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.
- 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.
- 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 επιστρωση 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.

KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEET

Käyttö- ja huoltosuositukset

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa työväline on pestävä ja kuivattava huolellisesti.
- Tarkasta työkappale vaurioiden, kuten kolhujen tai irtoavien vuorausten tai muiden kuljetuksen aikana tai myyntipisteessä mahdollisesti syntyneiden vaurioiden varalta. Ne voivat naarmuttaa keittopintaa.
- Pestäksesi kappaleen tarvitset vain pehmeän sienen ja lämpimän veden, älä käytä metallisia hankaustyynyjä tai kovia tuotteita.
- Kunnosta tarttumaton pinta ohuella öljykerroksella.
- Vältä terävien esineiden käyttöä; suositellaan puisia tai muovisia välineitä.
- Tarttumaton pinnoite saattaa tummua käytön myötä, mikä on luonnollinen ilmiö, joka ei vaikuta sen toimivuuteen. Vaikutus on merkittävämpi vaaleammissa väreissä.
- Käytä induktioliedellä keskitehoa.
- Odota, että osa jäähtyy ennen pesua palovammojen tai vaurioiden välttämiseksi.
- Vältä naarmujen aiheuttamista pannun tarpeettomalla edestakaisella liikuttelulla.

Turvallisuusohjeet

- Älä anna suoraa liekkiä kahvaan, sillä se heikentää bakeliittia ja voi vahingoittaa sitä rikkoutumalla. Osat, joissa on bakeliittikahva, eivät ole uuninkestäviä.
- Metallisilla kahvoilla varustetut osat voivat ylikuumentua käytön aikana, käytä lämpösuoja käsittellessäsi niitä.
- Varmista, että pannu asetetaan vakaaseen asentoon eikä se pyöri itsekseen.
- Jos astiaa käytetään kaasuliedellä, varmista, että astia on tuettu kunnolla.
- Keittoastian ja keittotason halkaisijan tulisi olla sama, jotta vältetään energiahäviöltä ja saavutetaan hyvä keittoteho.
- Käytä keskitehoja, älä jätä astiaa tyhjäksi tulelle tai ylikuumenna sitä, sillä se voi vahingoittaa pinnoitetta ja aiheuttaa onnettomuuksia.
- Käännä kahva sisäänpäin tai sivuttain välttääksesi vahingossa tapahtuvat kolhut.
- Älä lisää kylmää vettä kuumaan pannuun, sillä lämpöisku voi muuttaa pannun muotoa.
- Jos tarttumaton pinnoite on kulunut tai hilseilee, lopeta pannun käyttö.
- Osissa, joissa on ruuviliitokset, kahva voi löystyä käytön myötä. Oman turvallisuutesi vuoksi kiristä heti tavallisella ruuvimeisselillä ja jos tämä ei ole mahdollista, poista osa.
- Vaihda pannu, jos havaitset sen vakauteen vaikuttavia muodonmuutoksia.
- Nämä astiat eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön.
- Älä koske tai siirrä kuumia keittoastioita, odota niiden jäähtymistä ennen käsittelyä palovammojen välttämiseksi.
- Älä koskaan jätä paistinpannua vartioimatta sen käytön aikana, sillä se voi aiheuttaa tulipalon tai onnettomuuksia.
- Pidä osat poissa lasten ulottuvilta ruoanlaiton aikana.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
ESPANJA

vitrinor@vitrinor.es

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ

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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.
- 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.

UPUTE ZA UPORABU I SIGURNOST

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.
- 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.
- 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.

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.
- Uvjerite se da je posuda postavljena u stabilan položaj i da se ne okreće sama od sebe.
- Ako se posuđe koristi na plinskim kuhalima, 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.
- 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.

HASZNÁLATI ÉS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Használati és karbantartási ajánlások

- Az első használat előtt az eszközt alaposan meg kell mosni és meg kell szárítani.
- Ellenőrizze a darabot sérülések, például horpadások vagy laza bevonatok, illetve egyéb sérülések szempontjából, amelyek a szállítás során vagy az eladás helyén keletkeztek. Ezek megkarcolhatják a főzőfelületet.
- A főzőedények mosásához csak egy puha szivacs és forró víz szükséges, ne használjon fém súrolószivacsot vagy durva termékeket.
- A tapadásmentes felületet vékony olajréteggel kondicionálja.
- Kerülje az éles tárgyak használatát, fa vagy műanyag eszközök használata ajánlott.
- A tapadásmentes bevonat a használat során sötétedhet, de ez természetes hatás, amely nem befolyásolja a funkcionalitását. Ez a hatás a világos színek esetében jelentősebb.
- Indukciós főzőlapon használjon közepes teljesítményt.
- Az égési sérülések vagy sérülések elkerülése érdekében mosogatás előtt várjon, amíg a serpenyő kihűl.
- Kerülje a karcolások okozását a serpenyő szükségtelen ide-oda mozgatásával.

Biztonsági utasítások

- Ne engedjen közvetlen lángot a fogantyúra, mert az meggyengíti a bakelitet, és törés által károsodást okozhat. A bakelit fogantyúval ellátott alkatrészek nem sütőállóak.
- A fém fogantyúval ellátott alkatrészek használat közben túlmelegedhetnek, a kezelés során használjon hővédőt.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyő stabilan álljon, és ne forduljon el önmagán.
- Ha az edényt gáztűzhelyen használja, győződjön meg róla, hogy az edény megfelelően alátámasztva van.
- A főzőedénynek és a főzőlaphoz azonos átmérőjűnek kell lennie az energiavesztés elkerülése és a jó főzési teljesítmény elérése érdekében.
- Használjon közepes teljesítményt, ne hagyja az üres darabot a tűzben, és ne melegítse túl, mert ez károsíthatja a bevonatot és baleseteket okozhat.
- A fogantyút befelé vagy oldalra irányítsa, hogy elkerülje a véletlen ütések.
- Ne adjon hideg vizet forró serpenyőbe, mert a hőhatás miatt a serpenyő deformálódhat.
- Ha a tapadásmentes bevonat megkopott vagy leválik, ne használja tovább a serpenyőt.
- A csavaros szerelvényekkel ellátott alkatrészek használat közben meglazíthatják a fogantyút. Saját biztonsága érdekében azonnal húzza meg egy hagyományos csavarhúzóval, és ha ez nem lehetséges, távolítsa el az alkatrészt.
- Cserélje ki a serpenyőt, ha olyan deformációt észlel, amely befolyásolja a stabilitását.
- Ezek az edények nem használhatók mikrohullámú sütőben.
- Ne érintse meg és ne mozgassa a forró edényeket; az égési sérülések elkerülése érdekében várjon, amíg kihűlnek, mielőtt kezeli őket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a serpenyőt használat közben, mert ez tűz vagy balesetveszélyes lehet.
- Főzés közben tartsa az alkatrészeket gyermekek számára elérhetetlen helyen.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR OG ÖRYGGI

Ráðleggingar um notkun og viðhald

- Fyrir fyrstu notkun skal þvo áhöldin vandlega og þurrka.
- Skoðaðu hlutinn með tilliti til skemmda, svo sem beyglna eða lausrar húðunar, eða annarra skemmda sem kunna að hafa orðið við flutning eða á sölustað. Þeir gætu rispað eldunarflötinn.
- Til að þvo stykkið þarf bara mjúkan svamp og heitt vatn, ekki nota málmhreinsunarpúða eða grófar vörur.
- Berið non-stick yfirborðið með þunnu lagi af olíu.
- Forðastu að nota skarpa hluti; Mælt er með tré- eða plasttækjum.
- Límlausa húðin getur dökknað við notkun, en þetta eru náttúruleg áhrif sem hafa ekki áhrif á virkni þess. Þessi áhrif eru mikilvægari á ljósa liti.
- Á induction helluborði, notaðu miðlungs aflstillingar.
- Bíddu eftir að hluturinn kólni áður en hann er þveginn til að forðast bruna eða skemmdir.
- Forðastu að valda rispum með óþarfa hreyfingu fram og til baka á pönnunni.

Öryggisleiðbeiningar

- Ekki leyfa beinum loga á handfanginu, þar sem það veikir bakelítið og getur valdið skemmdum við brot. Hlutar með bakelíthandföngum eru ekki ofnöryggir.
- Hlutar með málmhandföngum eða handföngum geta ofhitnað við notkun, notaðu hitavörn við meðhöndlun.
- Gakktu úr skugga um að pannan sé sett í stöðugri stöðu og snúist ekki um sjálfa sig.
- Ef þú notar áhöldin á gaseldavélar skaltu ganga úr skugga um að áhöldin séu rétt studd.
- Vinnustykkið og hitaplatan verða að hafa sama þvermál til að koma í veg fyrir orkutap og fá góða eldunarafköst.
- Notaðu miðlungs krafta, ekki skilja tóman hlut eftir í eldinum eða ofhita hann, það getur skemmt húðunina og valdið slysum.
- Snúðu handfanginu inn á við eða til hliðar til að forðast högg fyrir slysi.
- Ekki bæta köldu vatni á heita pönnu, þar sem hitaáfallið getur afmyndað pönnuna.
- Ef non-stick húðin er slitin eða flagnandi skaltu hætta að nota pönnuna.
- Hlutar með skrúfuðum festingum geta losað handfangið við notkun. Til að tryggja öryggi þitt ættir þú að herða strax með hefðbundnum skrúfjárn og ef það er ekki mögulegt skaltu fjarlægja hlutann.
- Skiptu um pönnuna ef þú tekur eftir aflögun sem hefur áhrif á stöðugleika hennar.
- Þessi áhöld eru ekki hentug til notkunar í örbylgjuofni.
- Ekki snerta eða hreyfa heita potta, bíddu þar til þeir kólna áður en þeir eru meðhöndlaðir til að forðast hættu á bruna.
- Skildu aldrei steikarpönnuna eftir eftirlitslausa meðan hún er í notkun, þar sem það getur valdið eldsvoða eða slysum.
- Geymið hluta þar sem börn ná ekki til meðan á eldun stendur.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
SPÁNN

vitrinor@vitrinor.es

ISTRUZIONI PER L'USO IN SICUREZZA

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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.
- 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.

NAUDOJIMO IR SAUGOS INSTRUKCIJOS

Naudojimo ir priežiūros rekomendacijos

- Prieš pirmą kartą naudodami indus kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
- Apžiūrėkite, ar gaminys nėra pažeistas, pavyzdžiui, ar nėra įlenkimų, atsilupusių dangų arba kitų pažeidimų, kurie galėjo atsirasti jį transportuojant arba pardavimo vietoje. Jie gali subraižyti kepimo paviršių.
- Indams plauti užtenka minkštos kempinės ir karšto vandens, nenaudokite metalinių šveitiklių ar aštrių priemonių.
- Nepridegantį paviršių išstipkite plonu aliejaus sluoksniu.
- Venkite naudoti aštrius daiktus, rekomenduojama naudoti medinius arba plastikinius įrankius.
- Naudojant nelimpanti danga gali patamsėti, tačiau tai natūralus poveikis, kuris neturi įtakos jos funkcionalumui. Šis poveikis labiau pasireiškia šviesioms spalvoms.
- Indukcinėse viryklėse naudokite vidutinės galios nustatymus.
- Prieš plaudami palaukite, kol gaminys atvės, kad išvengtumėte nudegimų ar pažeidimų.
- Venkite įbrėžimų be reikalo judindami keptuvę pirmyn ir atgal.

Saugos instrukcijos

- Ant rankenos negalima leisti tiesioginės liepsnos, nes ji silpnina bakelitą ir gali būti pažeista. Dalys su bakelitinėmis rankenomis nėra tinkamos naudoti orkaitėje.
- Dalys su metalinėmis rankenėlėmis gali perkaisti naudojimo metu, dirbdami naudokite apsaugą nuo karščio.
- Pasirūpinkite, kad keptuvė būtų pastatyta stabilioje padėtyje ir nesisuktų ant savęs.
- Jei indas naudojamas ant dujinių viryklių, įsitikinkite, kad indas yra tinkamai paremtas.
- Indas ir kaitvietė turi būti vienodo skersmens, kad būtų išvengta energijos nuostolių ir pasiektas geras gaminimo našumas.
- Naudokite vidutinę galią, nepalikite tuščio gaminio ant ugnies ir neperkaitinkite jo, nes tai gali pažeisti dangą ir sukelti nelaimingus atsitikimus.
- Kad išvengtumėte atsitiktinių smūgių, pasukite rankeną į vidų arba į šoną.
- Nepilkite šalto vandens į karštą keptuvę, nes dėl terminio šoko keptuvė gali deformuotis.
- Jei nelimpanti danga nusidėvėjo arba lupasi, nustokite naudoti keptuvę.
- Dalims su prisukamomis jungtimis rankena gali atsilaisvinti jas naudojant. Dėl savo saugumo turėtumėte nedelsiant priveržti įprastu atsuktuvu, o jei to padaryti neįmanoma, nuimkite detalę.
- Pakeiskite keptuvę, jei pastebėjote deformacijų, kurios turi įtakos jos stabilumui.
- Šie indai netinka naudoti mikrobangų krosnelėse.
- Nelieskite ir nejudinkite įkaitusių indų, prieš pradėdami su jais elgtis palaukite, kol jie atvės, kad išvengtumėte nudegimų pavojaus.
- Niekada nepalikite keptuvės be priežiūros, kai ją naudojate, nes tai gali sukelti gaisrą ar nelaimingą atsitikimą.
- Gamindami maistą laikykite dalis vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
ISPANIJA

vitrinor@vitrinor.es

LIETOŠANAS UN DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Lietošanas un apkopes ieteikumi

- Pirms pirmās lietošanas reizes trauks rūpīgi jāizmazgā un jāizžāvē.
- Pārbaudiet, vai izstrādājumam nav bojājumu, piemēram, iespaidumu vai atlūzis pārklājums, vai citu bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā vai pārdošanas vietā. Tie varētu saskrāpēt gatavošanas virsmu.
- Virtuves trauku mazgāšanai pietiek ar mīkstu sūkli un karstu ūdeni, neizmantojiet metāliskus tīrīšanas spilventiņus vai asus līdzekļus.
- Uzlabojiet nepielipīgo virsmu ar plānu eļļas kārtiņu.
- Izvairieties no asu priekšmetu lietošanas, ieteicams izmantot koka vai plastmasas instrumentus.
- Lietojot nepielipstošais pārklājums var kļūt tumšāks, taču tas ir dabisks efekts, kas neietekmē tā funkcionalitāti. Šis efekts ir izteiktāks gaišām krāsām.
- Uz indukcijas plītim izmantojiet vidējas jaudas iestatījumus.
- Pirms mazgāšanas pagaidiet, kamēr izstrādājums atdziest, lai izvairītos no apdegumiem vai bojājumiem.
- Izvairieties no skrāpējumu radīšanas, lieki pārvietojot pannu uz priekšu un atpakaļ.

Drošības instrukcijas

- Neļaujiet tiešai liesmai iedarboties uz rokturi, jo tā vājina bakelītu un var radīt bojājumus, to salaužot. Daļas ar bakelīta rokturiem nav drošas cepeškrāsnī.
- Daļas ar metāla rokturiem lietošanas laikā var pārkarst, lietojiet karstuma aizsardzību.
- Pārliedzinieties, ka panna ir novietota stabilā pozīcijā un nevēršas pati uz sevi.
- Ja trauku izmanto uz gāzes plītim, pārliedzinieties, vai trauks ir pareizi atbalstīts.
- Traukam un plīts diametram jābūt vienādam, lai novērstu enerģijas zudumus un iegūtu labu gatavošanas veikspēju.
- Lietojiet vidēju jaudu, neatstājiet tukšu gabalu ugunī un nepārkarsējiet to, jo tas var sabojāt pārklājumu un izraisīt nelaimes gadījumus.
- Pagrieziet rokturi uz iekšu vai uz sāniem, lai izvairītos no nejaušiem triecieniem.
- Karstā pannā nepielejiet aukstu ūdeni, jo termiskais trieciens var deformēt pannu.
- Ja nelīpošais pārklājums ir nodilis vai lobās, pārtrauciet pannas lietošanu.
- Daļām ar skrūvējamiem savienotājelementiem lietošanas laikā rokturis var atslābināties. Savas drošības labad detaļu nekavējoties jāpievelk ar parastu skrūvgriezi, un, ja tas nav iespējams, detaļu noņemiet.
- Nomainiet pannu, ja pamanāt deformācijas, kas ietekmē tās stabilitāti.
- Šie trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Nepieskarieties karstiem traukiem un nepārvietojiet tos, pagaidiet, kamēr tie atdziest, pirms sākat ar tiem rīkoties, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nekad neatstājiet pannu bez uzraudzības tās lietošanas laikā, jo tas var izraisīt ugunsgrēku vai nelaimes gadījumus.
- Gatavošanas laikā detaļas glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN VEILIGHEID

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.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of agressieve producten.
- Verzorg het antiaanbakoppervlak met een dun laagje olie.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen, houten of plastic instrumenten worden aanbevolen.
- 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.

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.
- 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.
- 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.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
SPANJE

vitrinor@vitrinor.es

INSTRUKSJONER FOR BRUK OG SIKKERHET

Anbefalinger for bruk og vedlikehold

- Før første gangs bruk bør redskapet vaskes grundig og tørkes.
- Undersøk om det er skader på redskapet, for eksempel bulker eller løse belegg, eller andre skader som kan ha oppstått under transport eller på salgsstedet. De kan lage riper i kokeflaten.
- En myk svamp og varmt vann er alt som trengs for å vaske kokekaret, ikke bruk skuresvamper av metall eller sterke produkter.
- Smør et tynt lag med olje på non-stick-overflaten.
- Unngå å bruke skarpe gjenstander; instrumenter av tre eller plast anbefales.
- Non-stick-belegget kan bli mørkere ved bruk, men dette er en naturlig effekt som ikke påvirker funksjonaliteten. Denne effekten er størst på lyse farger.
- På induksjonskomfyrer bør du bruke middels effekt.
- Vent til gjenstanden er avkjølt før du vasker den for å unngå brannskader.
- Unngå å forårsake riper ved unødvendig frem- og tilbakebevegelse av pannen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke la håndtaket bli utsatt for direkte flamme, da det svekker bakelitten og kan føre til bruddskader. Deler med bakelithåndtak tåler ikke stekeovn.
- Deler med metallhåndtak kan bli overopphetet under bruk, så bruk varmebeskyttelse ved håndtering.
- Sørg for at pannen står stabilt og ikke roterer rundt seg selv.
- Hvis kokekaret brukes på gasskomfyrer, må du sørge for at kokekaret har riktig støtte.
- Kokekaret og koketoppen bør ha samme diameter for å forhindre energitap og oppnå god kokeytelse.
- Bruk middels effekt, ikke la kokekaret stå tomt i ilden eller overopphete det, da dette kan skade belegget og forårsake ulykker.
- Vri håndtaket innover eller til siden for å unngå utilsiktede slag.
- Ikke tilsett kaldt vann i en varm panne, da det termiske sjokket kan deformere pannen.
- Hvis non-stick-belegget er slitt eller skaller av, må du slutte å bruke pannen.
- På deler med boltebeslag kan håndtaket løsne ved bruk. For din egen sikkerhet bør du straks stramme til med en vanlig skrutrekk, og hvis dette ikke er mulig, må du fjerne delen.
- Skift ut pannen hvis du oppdager deformasjoner som påvirker stabiliteten.
- Disse redskapene er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Ikke rør eller flytt på varme kokekar, vent til de er avkjølt før du håndterer dem for å unngå fare for brannskader.
- La aldri stekepannen stå uten tilsyn mens den er i bruk, da dette kan forårsake brann eller ulykker.
- Oppbevar delene utilgjengelig for barn mens du lager mat.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
SPANIA

vitrinor@vitrinor.es

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA

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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.
- 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.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
HISZPANIA

vitrinor@vitrinor.es

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ

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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.
- 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 ustensilele 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.

BRUKSANVISNING OCH SÄKERHET OCH SW

Rekommendationer för användning och underhåll

- Före första användningen ska redskapet tvättas och torkas noggrant.
- Kontrollera om det finns några skador, t.ex. bucklor eller lösa beläggningar, eller andra skador som kan ha uppstått under transport eller på försäljningsstället. De kan repa matlagingsytan.
- En mjuk svamp och varmt vatten är allt som krävs för att diska kokkärlet, använd inte metalliska skursvampar eller hårda produkter.
- Behandla non-stick-ytan med ett tunt lager olja.
- Undvik att använda vassa föremål; instrument av trä eller plast rekommenderas.
- Non-stick-beläggningen kan bli mörkare vid användning, men detta är en naturlig effekt som inte påverkar dess funktion. Denna effekt är mer påtaglig på ljusa färger.
- På induktionshällar ska du använda medelhög effekt.
- Vänta tills föremålet har svalnat innan du tvättar det för att undvika brännskador eller skador.
- Undvik att orsaka repor genom onödigt fram- och återgående rörelse av pannan.

Säkerhetsinstruktioner

- Låt inte handtaget utsättas för direkt eld, eftersom det försvagar bakeliten och kan orsaka skador genom att det går sönder. Delar med bakelithandtag är inte ugnssäkra.
- Delar med metallhandtag kan bli överhettade under användning, använd värmeskydd vid hantering.
- Se till att kastrullen står stadigt och inte roterar runt sig själv.
- Om redskapet används på gasspisar, se till att redskapet stöds på rätt sätt.
- Köksredskapet och hällen bör ha samma diameter för att förhindra energiförlust och uppnå bra matlagningsprestanda.
- Använd medelstark effekt, lämna inte kärlet tomt i elden och överhetta det inte, det kan skada beläggningen och orsaka olyckor.
- Vrid handtaget inåt eller åt sidan för att undvika oavsiktliga stötar.
- Håll inte kallt vatten i en het kastrull, eftersom den termiska chocken kan deformera kastrullen.
- Om non-stick-beläggningen är sliten eller flagnar ska du sluta använda kastrullen.
- På delar med bultade beslag kan handtaget lossna vid användning. För din egen säkerhet bör du omedelbart dra åt med en vanlig skruvmejsel och om detta inte är möjligt, ta bort delen.
- Byt ut kastrullen om du upptäcker några deformationer som påverkar dess stabilitet.
- Dessa redskap är inte lämpliga för användning i mikrovågsugnar.
- Rör inte vid eller flytta heta köksredskap, vänta tills de svalnat innan du hanterar dem för att undvika risken för brännskador.
- Lämna aldrig stekpannan obevakad när den används, eftersom det kan orsaka brand eller olyckor.
- Förvara delar utom räckhåll för barn under matlagning.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
SPANIEN

vitrinor@vitrinor.es

NÁVOD NA POUŽITIE A BEZPEČNOSŤ

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 poškrabať varný povrch.
- Na umývanie kuchynského riadu stačí mäkká špongia a horúca voda, nepoužívajte kovové drhnuce podložky ani drsné prostriedky.
- Nepriľnavý povrch ošetríte tenkou vrstvou oleja.
- Vyhnite sa používaniu ostrých predmetov, odporúčajú sa drevené alebo plastové nástroje.
- Nepriľnavý 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.

Bezpečnostné pokyny

- Nedovoľte, aby na rukoväti 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.
- 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 podopretý.
- Kuchynský riad a varná doska by mali mať rovnaký priemer, aby sa zabránilo stratám energie a dosiahol sa dobrý výkon varenia.
- 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 nepriľnavý 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.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
ŠPANIELSKO

vitrinor@vitrinor.es

NAVODILA ZA UPORABO IN VARNOST

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.
- 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.
- 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.

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.
- 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.
- 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 vijačnimi 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.

Vitrificados del norte, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/nº - 39788
GURIEZO (Cantabria)
ŠPANIJA

vitrinor@vitrinor.es