

2. (ES) INSTRUCCIONES DE USO
3. (EN) USE AND SAFETY INSTRUCTIONS
4. (BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА И БЕЗОПАСНОСТ
5. (CZ) NÁVOD K POUŽITÍ A BEZPEČNOST
6. (DE) GEBRAUCHSANLEITUNG UND SICHERHEITSHINWEISE
7. (DK) BRUGSANVISNING OG SIKKERHED
8. (EE) KASUTUS- JA OHUTUSJUHISED
9. (EL) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
10. (FI) KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEET
11. (FR) INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ
12. (HR) UPUTE ZA UPORABU I SIGURNOST
13. (HU) HASZNÁLATI ÉS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
14. (IS) NOTKUNARLEIÐBEININGAR OG ÖRYGGI
15. (IT) ISTRUZIONI PER L'USO IN SICUREZZA
16. (LT) NAUDOJIMO IR SAUGOS INSTRUKCIJOS
17. (LV) LIETOŠANAS UN DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS
18. (NL) INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN VEILIGHEID
19. (NO) INSTRUKSJONER FOR BRUK OG SIKKERHET
20. (PL) INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA
21. (PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E DE SEGURANÇA
22. (RO) INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE ŞI SIGURANŢĂ
23. (SE) BRUKSANVISNING OCH SÄKERHET OCH SW
24. (SK) NÁVOD NA POUŽITIE A BEZPEČNOSŤ
25. (SI) NAVODILA ZA UPORABO IN VARNOST
26. (AR) تعليمات الاستخدام والسلامة

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

vitrinor@vitrinor.es

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

Recomendaciones de uso y mantenimiento

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

Instrucciones de seguridad

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

USE AND SAFETY INSTRUCTIONS

Recommendations for use and maintenance

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

Safety instructions

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

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.
- Препоръчва се ръчно миене, за да удължите живота на съдовете си.

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.
- Не прегрявайте и винаги се уверявайте, че в съда има масло, вода или хранителни продукти, преди да го загреете.
- Избягвайте да използвате спрейове за готвене.
- Съдовете за готвене не трябва да се използват като контейнер за съхранение на храна, което може да доведе до оцветяване на незалепващата повърхност.

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.
- Pro prodloužení životnosti nádobí se doporučuje ruční mytí.

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.
- Nádobí nepřehřívejte a před ohřevem se vždy ujistěte, že v něm není olej, voda nebo potraviny.
- Nepoužívejte spreje na vaření.
- Nádobí by se nemělo používat jako nádoba na skladování potravin, což by mohlo vést ke znečištění nepřilnavého povrchu.

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

vitrinor@vitrinor.es

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.
- Um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern, empfiehlt es sich, es von Hand zu spülen.

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.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht zu stark und achten Sie vor dem Erhitzen darauf, dass sich Öl, Wasser oder Lebensmittel darin befinden.
- Bitte keine Kochsprays verwenden.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, da dies die antihafbeschichtete Oberfläche verfärben könnte.

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 skrappe 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.
- Håndopvask anbefales for at forlænge kogegrejets levetid.

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 overophed det, 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.
- Overophed ikke, og sørg altid for, at der er olie, vand eller madvarer i kogegrejet, før du opvarmer det.
- Undgå at bruge madlavningsspray.
- Kogegrejet bør ikke bruges til opbevaring af madvarer, da det kan give pletter på non-stick-overfladen.

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.
- Toidunõude eluea pikendamiseks on soovitatav pesta neid käsitsi.

Ohutusjuhised

- Ärge laske käepidemele otsest 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 käsitlemisel 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 käsitlemist, kuni see jahtub, et vältida põletusohtu.
- Ärge kunagi jätke praepanni kasutamise ajal järelevalveta, sest see võib põhjustada tulekahju või õnnetusi.
- Hoidke osad toiduvalmistamise ajal lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kuumutage üle ja veenduge alati, et enne kuumutamist ei oleks köögitarvikutes õli, vesi või toiduaineid.
- Vältige toiduvalmistamise pihustite kasutamist.
- Nõusid ei tohiks kasutada toidu säilitamiseks, mis võib põhjustada kleepumisevastase pinna määrdumist.

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 επίστρωση μπορεί να σκουρύνει με τη χρήση, αλλά αυτό είναι ένα φυσικό φαινόμενο που δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά της. Το φαινόμενο αυτό είναι πιο σημαντικό στα ανοιχτά χρώματα.
- Στις επαγωγικές κουζίνες χρησιμοποιήστε μεσαία ισχύ.
- Περιμένετε να κρυώσει το εξάρτημα πριν το πλύνετε για να αποφύγετε εγκαύματα ή ζημιές.
- Αποφύγετε την πρόκληση γρατζουνιών από την άσκοπη κίνηση του ταψιού μπρος-πίσω.
- Συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των μαγειρικών σκευών σας.

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 επίστρωση έχει φθαρεί ή ξεφλουδίσει, σταματήστε να χρησιμοποιείτε το τηγάνι.
- Τα εξαρτήματα με βιδωτά εξαρτήματα ενδέχεται να χαλαρώσουν τη λαβή κατά τη χρήση. Για τη δική σας ασφάλεια, θα πρέπει να σφίξετε αμέσως με ένα συμβατικό κατσαβίδι και αν αυτό δεν είναι δυνατό, αφαιρέστε το εξάρτημα.
- Αντικαταστήστε το ταψί εάν παρατηρήσετε παραμορφώσεις που επηρεάζουν τη σταθερότητά του.
- Αυτά τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Μην αγγίζετε ή μετακινείτε καυτά μαγειρικά σκεύη, περιμένετε να κρυώσουν πριν τα χειριστείτε για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Ποτέ μην αφήνετε το τηγάνι χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή ατυχήματα.
- Διατηρείτε τα εξαρτήματα μακριά από παιδιά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μην υπερθερμαίνετε και να βεβαιώνετε πάντα ότι το λάδι, το νερό ή τα υλικά τροφίμων βρίσκονται μέσα στα μαγειρικά σκεύη πριν από τη θέρμανσή τους.
- Αποφύγετε τη χρήση σπρέι μαγειρικής.
- Τα μαγειρικά σκεύη δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως δοχείο αποθήκευσης τροφίμων, γεγονός που θα μπορούσε να οδηγήσει σε λεκέδες στην αντικολλητική επιφάνεια.

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.
- Käsinpesua suositellaan keittoastioiden käyttöiän pidentämiseksi.

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 lämpösuojaa käsitellessäsi niitä.
- Varmista, että pannu asetetaan vakaaseen asentoon eikä se pyöri itseksensä.
- Jos astiaa käytetään kaasuliedellä, varmista, että astia on tuettu kunnolla.
- Keittoastian ja keittotason halkaisijan tulisi olla sama, jotta vältetään energiahäviöitä 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 vakautteen 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.
- Älä ylikuumenna ja varmista aina, että keittoastiassa on öljyä, vettä tai ruoka-aineita ennen sen lämmittämistä.
- Vältä ruoanlaittosuihkeiden käyttöä.
- Keittoastioita ei saa käyttää ruoan säilytysastiana, sillä se voi värjätä tarttumattoman pinnan.

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 récureur 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.
- Nous recommandons de laver à la main les ustensiles de cuisine pour prolonger leur durée de vie utile.

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.
- Ne pas surchauffer et toujours s'assurer de la présence d'huile, d'eau ou d'aliments à l'intérieur des ustensiles de cuisine avant de les chauffer.
- Éviter d'utiliser des sprays de cuisson lors de l'utilisation des ustensiles de cuisine.
- Ne pas utiliser les ustensiles de cuisine comme récipients pour garder des aliments, car cela risquerait de tacher la surface antiadhésive.

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.
- Preporučuje se ručno pranje kako bi se produžio vijek trajanja posuđa.

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.
- Nemojte pregrijavati i uvijek provjerite jesu li u posuđu ulje, voda ili sastojci od hrane prije zagrijavanja.
- Izbjegavajte korištenje sprejeva za kuhanje.
- Posuđe se ne smije koristiti kao posuda za čuvanje hrane, jer bi to moglo uzrokovati mrlje na neprijanjajućoj površini.

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.
- Az edények élettartamának meghosszabbítása érdekében ajánlott a kézi mosás.

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 főzőlapon 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.
- Ne melegítse túl, és mindig győződjön meg arról, hogy a főzőedényben van-e olaj, víz vagy élelmiszer-alapanyag a melegítés előtt.
- Kerülje a főzőspray-k használatát.
- A főzőedényeket nem szabad ételtároló edényként használni, mivel ez a tapadásmentes felület elszíneződéséhez vezethet.

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 þvegin til að forðast bruna eða skemmdir.
- Forðastu að valda rispum með óþarfa hreyfingu fram og til baka á pönnunni.
- Handþvottur er ráðlagður til að lengja líftíma eldunaráhaldanna.

Öryggisleiðbeiningar

- Ekki leyfa beinum loga á handfanginu, þar sem það veikir bakelítið og getur valdið skemmdum við brot. Hlutar með bakelíthandföngum eru ekki öfnöryggir.
- 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 skrufuðum festingum geta losað handfangið við notkun. Til að tryggja öryggi þitt ættir þú að herða strax með hefðbundnum skrufjárn 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 eftirlitslausu 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.
- Ekki ofhita og vertu alltaf viss um að olía, vatn eða matvæli séu í eldunaráhöldunum áður en þau eru hituð.
- Forðist að nota matreiðslusprey.
- Ekki ætti að nota eldunaráhöld sem geymsluílát fyrir matvæli, það gæti valdið blettum á yfirborðinu sem festist ekki við.

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.
- Si consiglia di lavare a mano per prolungare la durata delle pentole.

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.
- Non surriscaldare e accertarsi sempre che nelle pentole sia presente olio, acqua o cibo prima di riscaldarle.
- Evitare l'uso di spray da cucina quando si utilizzano le pentole.
- Non utilizzare le pentole come contenitori per conservare gli alimenti, per evitare di macchiare la superficie antiaderente.

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

vitrinor@vitrinor.es

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 ištepkite 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.
- Kad indai ilgiau tarnautų, rekomenduojama plauti rankomis.

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.
- Neperkaitinkite indų ir prieš kaitindami visada įsitikinkite, kad juose yra aliejaus, vandens ar maisto medžiagų.
- Venkite naudoti kepimo purškiklius.
- Virtuvės indų negalima naudoti kaip maisto laikymo indo, nes dėl to gali nusidažyti nepridegantis paviršius.

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.
- Lai pagarinātu trauku kalpošanas laiku, ieteicams tos mazgāt ar rokām.

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.
- Pārliecinieties, ka panna ir novietota stabilā pozīcijā un nevēršas pati uz sevi.
- Ja trauku izmanto uz gāzes plītim, pārliecinieties, 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 nelīdzošais 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.
- Nepārkarsējiet un vienmēr pārliecinieties, ka pirms karsēšanas traukā ir eļļa, ūdens vai pārtikas produkti.
- Izvairieties no gatavošanas aerosolu lietošanas.
- Virtuves traukus nedrīkst izmantot kā trauku pārtikas produktu uzglabāšanai, jo tas var radīt traipus uz virsmas, kas nav lipīga.

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.
- Afwassen met de hand wordt aanbevolen om de levensduur van uw kookgerei te verlengen.

Veiligheidsinstructies

- Zorg dat er geen directe vlam op het handvat komt, omdat dit het bakeliët verzwakt en schade door breuk kan veroorzaken. Onderdelen met bakeliëten 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.
- Oververhit de pan niet en zorg ervoor dat er geen olie, water of voedselresten in de pan zitten voordat u deze verhit.
- Vermijd het gebruik van kooksprays.
- Kookgerei mag niet worden gebruikt om voedsel in te bewaren, omdat dit vlekken op het antiaanbakoppervlak kan veroorzaken.

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 skuresvamber 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.
- Håndvask anbefales for å forlenge levetiden til kokekaret.

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 skrutrekker, 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.
- Ikke overopphet, og sørg alltid for at det ikke er olje, vann eller matrester i kokekaret før du varmer det opp.
- Unngå å bruke matlagingspray.
- Kokekaret bør ikke brukes som oppbevaringsbeholder for mat, da det kan føre til flekker på non-stick-overflaten.

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.
- Zaleca się mycie ręczne w celu przedłużenia żywotności naczynia.

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 zdemonstrować daną część.
- Wymień patelnię, jeśli zauważysz jakiegokolwiek odkształcenia wpływające na jej stabilność.
- Naczynia te nie nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie dotykaj ani nie przesuwaj gorących naczyń kuchennych, poczekaj, aż ostygną, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Nigdy nie zostawiaj patelni bez nadzoru podczas użytkowania, ponieważ może to spowodować pożar lub wypadek.
- Podczas gotowania części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie przegrzewaj i zawsze upewnij się, że olej, woda lub żywność znajdują się w naczyniu przed jego podgrzaniem.
- Unikaj używania sprayów do gotowania.
- Naczynia nie powinny być używane jako pojemniki do przechowywania żywności, ponieważ może to spowodować zabrudzenie powierzchni nieprzywierającej

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E DE SEGURANÇA

Recomendações de uso e manutenção

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

Instruções de segurança

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

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

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 răzuire 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.
- Se recomandă spălarea manuală pentru a prelungi durata de viață a vasului de gătit.

Instrucțiuni de siguranță

- Nu permiteți flacăra directă pe mâner, deoarece aceasta slăbește bachelita și poate provoca deteriorarea prin rupere. Piese cu mânere din bachelită nu sunt sigure pentru cuptor.
- Piese 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 fitinguri cu șuruburi, mânerul se poate slăbi odată cu utilizarea. Pentru siguranța dumneavoastră, trebuie să strângeți imediat cu o șurubelniță convențională și, dacă acest lucru nu este posibil, scoateți piesa.
- Înlocuiți cratița dacă observați deformări care îi afectează stabilitatea.
- Aceste ustensile nu sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Nu atingeți și nu mișcați ustensile de gătit fierbinți, așteptați să se răcească înainte de a le manipula pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu lăsați niciodată tigaia nesupravegheată în timpul utilizării, deoarece acest lucru poate provoca incendii sau accidente.
- Țineți piesele departe de îndemâna copiilor în timp ce gătiți.
- Nu supraîncălziți și asigurați-vă întotdeauna că uleiul, apa sau materialele alimentare se află în vasul de gătit înainte de a-l încălzi.
- Evitați utilizarea spray-urilor de gătit.
- Ustensilele de gătit nu trebuie utilizate ca recipient pentru depozitarea alimentelor, ceea ce ar putea duce la pătrunderea suprafeței neaderente.

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 onödig fram- och återgående rörelse av pannan.
- Handdisk rekommenderas för att förlänga livslängden på ditt köksredskap.

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 överhettas 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.
- Överhett inte och kontrollera alltid att det inte finns olja, vatten eller livsmedel i kokkärlet innan du värmer upp det.
- Undvik att använda matlagningssprayer.
- Kokkärlet ska inte användas som förvaringsbehållare för livsmedel, eftersom det kan leda till fläckar på non-stick-ytan.

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 poškríbať 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.
- Vyhňte 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.
- Na predĺženie životnosti riadu sa odporúča ručné umývanie.
-

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 spoji sa môže rukoväť používaním uvoľniť. V záujme vlastnej bezpečnosti by ste mali ihneď utiahnuť bežným skrutkovačom, a ak to nie je možné, diel odstráňte.
- Panvicu vymeňte, ak spozorujete akékoľvek deformácie, ktoré ovplyvňujú jej stabilitu.
- Toto náčinie nie je vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Nedotýkajte sa horúceho riadu ani s ním nehýbte, pred manipuláciou s ním počkajte, kým vychladne, aby ste predišli riziku popálenia.
- Nikdy nenechávajte panvicu počas používania bez dozoru, pretože to môže spôsobiť požiar alebo nehodu.
- Počas varenia uchovávajte časti mimo dosahu detí.
- Neprehrievajte a vždy sa uistite, či sa v riade pred ohrievaním nachádza olej, voda alebo potraviny.
- Vyhňte sa používaniu sprejov na varenie.
- Kuchynský riad by sa nemal používať ako nádoba na skladovanie potravín, čo by mohlo viesť k zafarbeniu nepriľnavého povrchu.

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.
- Za podaljšanje življenjske dobe posode je priporočljivo ročno pranje.

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.
- Ne segrevajte posode in se pred segrevanjem vedno prepričajte, da so v njej olje, voda ali živila.
- Ne uporabljajte razpršil za kuhanje.
- Kuhinjske posode ne smete uporabljati kot posodo za shranjevanje živil, saj bi se zaradi tega lahko obarvala neprijemljiva površina.

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

vitrinor@vitrinor.es

تعليمات الاستخدام والسلامة

توصيات الاستخدام والصيانة

- قبل الاستخدام الأول، يجب غسل الأداة وتجفيفها جيداً
- افحص القطعة للتأكد من عدم وجود أي أضرار، مثل الخدوش أو الطلاء المتقشر، أو أي أضرار أخرى قد تكون حدثت أثناء النقل أو في نقطة البيع. فقد يؤدي إلى خدش سطح الطهي
- لغسل القطعة، كل ما تحتاجه هو إسفنجة ناعمة وماء ساخن، لا تستخدم فرشاة معدنية أو منتجات خشنة
- قومي بتحضير السطح المقاوم للالتصاق بطبقة رقيقة من الزيت
- تجنب استخدام أدوات حادة، يوصى باستخدام أدوات خشبية أو بلاستيكية
- قد يتغير لون السطح المقاوم للالتصاق مع الاستخدام، وهو تأثير طبيعي لا يؤثر على وظيفته. يكون هذا التأثير أكثر وضوحاً في الألوان الفاتحة
- في المطابخ التي تستخدم الطاقة الحثية، استخدم الطاقة المتوسطة
- انتظر حتى تبرد القطعة قبل غسلها لتجنب الحروق أو التلف
- تجنب إحداث خدوش بسبب الحركة غير الضرورية للمقلاة للأمام والخلف
- يوصى بالغسل اليدوي لإطالة عمر أدوات المطبخ

تعليمات السلامة

- لا تسمح بوضع اللهب مباشرة على المقبض أو المقابض، فهذا يضعف الباكليت وقد يتسبب في تلفه. القطع ذات المقابض أو المقابض المصنوعة من الباكليت غير مناسبة للاستخدام في الفرن
- القطع ذات المقابض أو المقابض المعدنية قد ترتفع درجة حرارتها مع الاستخدام، لذا استخدم واقياً حرارياً عند التعامل معها
- تأكد من أن المقلاة مثبتة بشكل ثابت ولا تدور على نفسها
- إذا كنت تستخدم الأداة على مواقد الغاز، فتأكد من أن الأداة مثبتة بشكل صحيح
- يجب أن يكون قطر القطعة وقطر لوح الطهي متماثلين للمساعدة في تجنب فقدان الطاقة والحصول على أداء طهي جيد
- استخدم طاقة متوسطة، ولا تترك القطعة فارغة على النار أو تسخنها بشكل مفرط، فقد يؤدي ذلك إلى تلف الطلاء وتسبب حوادث
- وجه المقبض إلى الداخل أو إلى الجانبين لتجنب الصدمات العرضية
- لا تضيف الماء البارد إلى مقلاة ساخنة، لأن الصدمة الحرارية قد تؤدي إلى تشوهها
- إذا كان الطلاء المقاوم للالتصاق متأكلاً أو منفصلاً، فتوقف عن استخدام المقلاة
- في الألوان ذات المقابض المثبتة بمسامير، قد تتراخي المقابض مع الاستخدام. من أجل سلامتك، يجب عليك إحكام ربطها على الفور باستخدام مفك
- براغي عادي، وإذا لم يكن ذلك ممكناً، فقم بإزالة القطعة
- استبدل المقلاة إذا لاحظت تشوهات تؤثر على ثباتها
- هذه الأدوات غير مناسبة للاستخدام في الميكروويف
- لا تلمس أو تحرك أدوات المطبخ الساخنة، انتظر حتى تبرد قبل التعامل معها لتجنب خطر الإصابة بحروق
- لا تترك المقلاة دون مراقبة أثناء استخدامها، لأن ذلك قد يؤدي إلى حرائق أو حوادث
- أبقِ القطع بعيداً عن متناول الأطفال أثناء الطهي
- لا تسخنها بشكل مفرط وتأكد دائماً من وجود زيت أو ماء أو طعام في أدوات الطهي قبل تسخينها
- تجنب استخدام بخاخات الطهي عند استخدام أدوات الطهي
- لا تستخدم أدوات الطهي كأوعية لتخزين الطعام، لأن ذلك قد يتسبب في تلطيخ السطح المقاوم للالتصاق