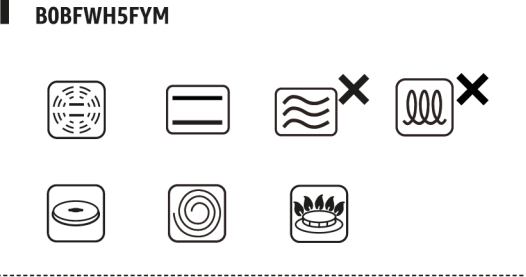


Stackable Non-Stick Cookware Pots and Pans, 10-Piece Set
Ustensiles de cuisson antiadhésifs empilables avec casseroles et poêles, batterie de cuisine de 10 pièces
Stapelbare, antihafbeschichtete Kochtöpfe und Pfannen, 10-teiliges Set
Set di pentole e padelle antiaderenti impilabili, 10 pezzi
Cacerolas y sartenes antiadherentes apilables, juego de 10 ud
Stapelbare kookpotten- en pannenset met antiaanbaklaag, 10-delige set
Garnki i patelnie nieprzywierające układane w stos, zestaw 10 elementów
Stapelbara non-stick kokkärل grytor och pannor, sats med 10-delar



EN Important Safeguards

Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

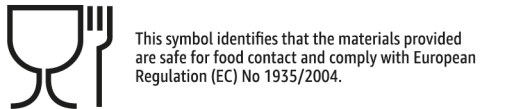
When using the product, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of injury including the following:

**CAUTION**

Risk of burns!
Use potholders or oven mitts when moving hot cookware as handles and knobs may become very hot during use.

- For household use only.
- This cookware set is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are fully supervised.
- Use only in well-ventilated areas.
- For cookware with a non-stick interior, it is recommended to "season" the cookware prior to first use. Wash the cookware thoroughly and dry. Heat each pan on low for 30 seconds. Remove from heat and put on tablespoon of vegetable oil in each pan. Rub the oil over the entire surface with a paper towel. Repeat if accidental overheating occurs.
- When removing lids during cooking, tilt the lid to direct steam away from you and keep your hands and face away from steam vents.
- Never leave cookware unattended while cooking.
- Place hot cookware on heat-resistant surfaces only.
- Do not use glass lids that have cracks, chips, or scratches, and do not attempt to make repairs to damaged cookware. Using damaged lids or cookware could lead to explosions or injuries to users and bystanders.
- Do not place hot glass lids under cold water, as the temperature change can break the glass.
- When leaving covered cookware on the heat source after it is turned down, be sure to leave the lid ajar or the steam vent open or else a vacuum seal may form.
- This cookware is safe to use in an oven and can withstand temperatures of up to 350 °F (177 °C), excluding the trivets and fresh cover.
- To prolong the lifespan of the cookware, it is recommended to cook at low to medium temperatures. High temperature cooking may discolor or damage the cookware and reduce its performance.
- Before heating the pan, cover the cooking surface evenly with regular cooking oil (vegetable/olive).
- Never allow hot cookware to boil dry. Leaving a cookware on a continuous heat while it is empty could cause serious injury and damage to it. Excessive dry heating will cause the cookware to discolor.

For Europe:



- Handles and Knobs**
- Handles and knobs can get very hot during use. Always have potholders available when handling cookware and lids.
 - When cooking, make sure handles are not positioned over other hot hobs.

- Non-Stick Cookware**
- Never cut food directly in the cookware or gouge the non-stick surface in any way.
 - With use, the non-stick surface may become slightly darker. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.
 - Non-stick cooking sprays are not necessary with non-stick cookware. The use of such sprays may create an invisible buildup on the surface of the pan that will affect the cookware's non-stick properties.
 - Avoid using metal utensils as these can damage the non-stick coating. Always use suitable heat-resistant wooden or synthetic utensils.

- Discoloration**
- Overheating can cause brown or blue stains. This is not a defect in the product.
 - It occurs from using a too high heat setting (typically in an empty or minimally filled cookware).
 - Food films that were not properly or fully removed from past cooking will also cause discoloration to the cookware when reheated.

Before First Use

**DANGER**

Risk of suffocation!
Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

- Remove all the packing materials.
- Check the product for transport damages.

Clean the product before first use. Wash the product in warm, soapy water, then dry thoroughly.

Intended Use

- Suitable for all heating sources, excluding microwave oven and induction hob.
- The product cannot be used over a campfire, or on any type of grill, and should not be placed in the oven during the self-clean cycle.

Tips

- Use low to medium heat; extremely high temperatures can cause handle and coating damage.
- When using a gas stove, adjust the height of the flame to avoid overheating the side walls of the cookware.
- For optimal energy use, the hob ring should be the same size as the base of the product and it should be placed in the center of the ring.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

- Let the product cool before cleaning. This prevents warping caused by drastic changes in temperature.
- Clean the product after every use.
- Wash the product in warm, soapy water, then rinse and dry using a soft cloth or paper towel. For stubborn residue, use a soft nylon brush.
- Do not use steel wool or scouring pads to clean the product.
- Remove stubborn stains by boiling water, then simmer with dish detergent for approximately 15 minutes. Let the water cool down. Use a soft sponge to remove any remaining residue.
- This product is dishwasher-safe. However, hand washing is recommended to prolong the service life of the product.
- Dry the product with a soft cloth thoroughly before storage.

Maintenance and Storage

- Color stains may appear on the surface after cleaning which can be easily removed with a paper towel and vinegar.
- Stains on the outside bottom (not sides) can be removed with oven cleaner.
- Clean the cookware with dish detergent or in a dishwasher.
- Always store the cookware safely on a cookware rack or pegboard. If stacking, place a soft cloth between each piece of cookware.

FR Mesures de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, le présent manuel d'utilisation doit également lui être remis.

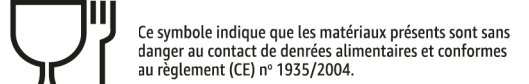
Lors de l'utilisation du produit, vous devez toujours prendre des mesures de sécurité de base afin de réduire tout risque de blessures, parmi lesquelles :

**ATTENTION**

Risque de brûlures !
Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour déplacer les ustensiles de cuisson chauds, car les poignées et les poignées de couvercle peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Usage domestique seulement.
- Cette batterie de cuisine n'est pas destinée aux individus (comprenant les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni aux individus à qui manquent l'expérience et les connaissances, à moins qu'ils soient rigoureusement surveillés.
- Utilisez le produit uniquement dans des zones bien aérées.
- Pour les ustensiles de cuisson avec un revêtement intérieur antiadhésif, il est recommandé de « culotter » l'ustensile de cuisson avant la première utilisation. Lavez minutieusement les ustensiles de cuisson puis séchez-les. Faites chauffer chaque poêle ou casserole à feu doux pendant 30 secondes. Retirez-les du feu et versez une cuillère à soupe d'huile végétale dans chaque poêle ou casserole. Appliquez l'huile sur toute la surface avec du papier absorbant. À répéter en cas de surchauffe accidentelle.
- Lorsque vous retirez le couvercle pendant la cuisson, inclinez-le pour diriger la vapeur dans une direction opposée à la vôtre et éloignez vos mains et votre visage des orifices prévus pour évacuer la vapeur.
- Ne laissez jamais un ustensile de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisson chauds uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas de couvercles en verre qui présentent des fissures, des éclats ou des éraflures, et ne tentez pas de réparer les ustensiles de cuisson endommagés. L'utilisation de couvercles ou d'ustensiles de cuisson endommagés peut conduire à des explosions ou à des blessures pour les utilisateurs et les personnes présentes.
- N'exposez pas les couvercles en verre chauds à l'eau froide, car le changement de température peut briser le verre.
- Lorsque vous laissez un ustensile de cuisson couvert sur le feu après avoir baissé la température, veillez à laisser le couvercle ouvert ou la sortie de vapeur ouverte, sans quoi une pression négative peut se former.
- Ces ustensiles de cuisson peuvent être utilisés sans danger dans un four et peuvent résister à des températures allant jusqu'à 350 °F (177 °C), à l'exclusion des dessous-de-plat et du couvercle fraîcher.
- Pour prolonger la durée de vie des ustensiles de cuisson, il est recommandé de cuisiner à des températures faibles à modérées. La cuisson à haute température peut décolorer ou endommager les ustensiles de cuisson et réduire leurs performances.
- Avant de faire chauffer la poêle, recouvrez uniformément la surface de cuisson avec de l'huile de cuisson ordinaire (huile végétale ou huile d'olive).
- Ne laissez jamais un ustensile de cuisson chaud chauffer à sec. Un ustensile de cuisson laissé sur un feu continu alors qu'il est vide est susceptible de provoquer des blessures graves et de subir des dommages. Une chauffe à vide trop importante occasionne une décoloration de l'ustensile de cuisson.

Pour l'Europe :



Manches et poignées

- Les manches et les poignées peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Ayez toujours des maniques à portée de main lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisson et des couvercles.
- Lorsque vous cuisinez, veillez à ce que les manches ne soient pas placés au-dessus d'autres plaques de cuisson chaudes.

Ustensile de cuisson à revêtement antiadhésif

- Ne découpez jamais les aliments directement dans l'ustensile de cuisson, ni n'entaillez la surface antiadhésive de quelque manière que ce soit.
- Au fil du temps, la surface antiadhésive peut devenir légèrement plus foncée. De légères marques ou abrasions superficielles sont normales et n'affectent pas les performances du revêtement antiadhésif.
- Les sprays de cuisson antiadhésifs ne sont pas nécessaires avec les ustensiles de cuisson antiadhésifs. L'utilisation de ces sprays peut créer une pellicule invisible sur la surface de l'ustensile de cuisson et peut affecter ses propriétés antiadhésives.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif. Utilisez toujours des ustensiles adaptés en bois ou en matière synthétique résistant à la chaleur.

Décoloration

- La surchauffe peut occasionner des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit :
- Ce phénomène est dû à l'utilisation d'une température trop élevée (généralement dans un ustensile de cuisson vide ou peu rempli).
- Les films alimentaires liés à une cuisson antérieure qui n'ont pas été correctement ou entièrement retirés provoquent également une décoloration de l'ustensile de cuisson lorsqu'il est chauffé à nouveau.

Avant la première utilisation

**DANGER**

Risque d'étouffement !
Maintenez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux. Ces matériaux constituent une source de danger potentiel comme l'étouffement.

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez l'état du produit afin de déceler tout dommage éventuel dû au transport.
- Nettoyez le produit avant la première utilisation. Nettoyez le produit à l'eau tiède savonneuse, puis séchez-le complètement.

Utilisation prévue

- Convient à toutes les sources de chaleur, à l'exception des fours à micro-ondes et des plaques à induction.
- Le produit ne peut pas être placé sur un feu de camp, ni sur tout type de gril, et ne doit pas non plus être placée dans le four pendant son cycle d'auto-nettoyage.

Conseils

- Utilisez un feu doux à moyen. Les températures extrêmement élevées sont susceptibles d'endommager le manche et le revêtement.
- Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, ajustez la hauteur des flammes afin d'éviter toute surchauffe des parois latérales de l'ustensile de cuisson.
- Pour une utilisation optimale de l'énergie, la couronne de la plaque de cuisson doit être de la même taille que le fond du produit et celui-ci doit être placé au centre de la couronne.

Nettoyage et entretien

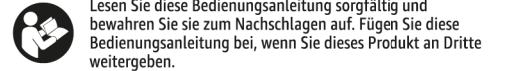
Nettoyage

- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer. Cela permet d'éviter les déformations occasionnées par des changements brutaux de température.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- Nettoyez le produit à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-le et séchez-le complètement à l'aide d'un chiffon doux ou de papier essuie-tout. Pour les résidus tenaces, utilisez une brosse souple en nylon.
- N'utilisez pas de laine de fer ni d'éponges à récurer pour nettoyer le produit.
- Éliminez les taches tenaces en faisant bouillir de l'eau, puis laissez mijoter avec du liquide vaisselle pendant environ 15 minutes. Laissez l'eau refroidir. Utilisez une éponge pour enlever tout résidu.
- Ce produit peut passer au lave-vaisselle. Cependant, le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez complètement le produit à l'aide d'un chiffon doux avant de le ranger.

Entretien et rangement

- Des taches de couleur peuvent apparaître sur la surface après le nettoyage, celles-ci peuvent être facilement éliminées avec du papier essuie-tout et du vinaigre.
- Les taches sur le fond extérieur (et non sur les côtés) peuvent être éliminées avec du détergent pour four.
- Nettoyez les ustensiles de cuisson avec du liquide vaisselle ou passez-les au lave-vaisselle.
- Rangez toujours les ustensile de cuisson en toute sécurité sur une étagère ou sur une plaque perforée murale. En cas d'empilage, placez un chiffon doux entre chaque ustensile de cuisson.

DE Wichtige Sicherheitshinweise



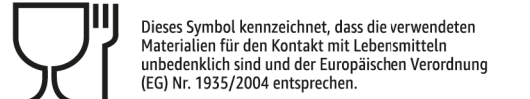
Wenn Sie das Produkt nutzen, sollten Sie immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen, um das Risiko von Verletzungen zu reduzieren. Hierzu zählt beispielsweise:

**VORSICHT**

Risiko von Verbrennungen!
Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie mit heißem Kochgeschirr umgehen, da Griffe und Knäufe während des Gebrauchs sehr heiß werden können.

- Nur für den privaten Gebrauch.
- Dieses Kochgeschirr-Set ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Nur in gut gelüfteten Bereichen verwenden.
- Bei Kochgeschirr mit antihafbeschichteter Innenseite wird empfohlen, das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch „einzubrennen“. Waschen Sie das Kochgeschirr gründlich und trocknen Sie es ab. Erhitzen Sie jede Pfanne für 30 Sekunden auf niedriger Stufe. Nehmen Sie die Pfannen vom Herd und geben Sie einen Esslöffel Pflanzenöl in jede Pfanne. Reiben Sie das Öl mit einem Papiertuch auf der gesamten Oberfläche ein. Wiederholen Sie dies, falls es versehentlich zu einer Überhitzung kommt.
- Wenn Sie während des Kochens den Deckel abnehmen, neigen Sie den Deckel so, dass der Dampf von Ihnen weggeleitet wird, und halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Dampföffnungen fern.
- Lassen Sie Kochgeschirr beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- Verwenden Sie keine Glasdeckel mit Rissen, Sprüngen oder Kratzern und versuchen Sie nicht, beschädigtes Kochgeschirr zu reparieren. Die Verwendung von beschädigten Deckeln oder Kochgeschirr kann zu Explosionen oder Verletzungen des Nutzers und umstehender Personen führen.
- Halten Sie keine heißen Glasdeckel unter kaltes Wasser, da das Glas aufgrund der Temperaturschwankung zerbrechen kann.
- Wenn Sie abgedecktes Kochgeschirr nach dem Herunterdrehen auf der Wärmequelle lassen, müssen Sie darauf achten, dass der Deckel einen Spalt geöffnet oder der Dampfabzug offen ist, da sich sonst ein Vakuum bilden kann.
- Dieses Kochgeschirr kann sicher in einem Ofen genutzt werden und hält Temperaturen von bis zu 350 °F (177 °C) stand, mit Ausnahme der Umsetzer und des Frischdeckels.
- Um die Lebensdauer dieses Kochutensils zu verlängern, wird empfohlen, bei niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Kochen bei hohen Temperaturen kann das Kochutensil verfärben oder beschädigen und dessen Leistungsfähigkeit verringern.
- Bevor Sie die Pfanne erhitzen, bedecken Sie die Kochfläche gleichmäßig mit normalem Speiseöl (pflanzlich/Olive).
- Lassen Sie ein heißes Kochgeschirr niemals trocken kochen. Wenn Sie ein leeres Kochgeschirr bei ständiger Hitze auf dem Herd lassen, kann es zu schweren Verletzungen und Schäden kommen. Übermäßiges, trockenes Erhitzen führt zu Verfärbungen des Kochgeschirrs.

Für Europa:



Griffe und Knäufe

- Griffe und Knäufe können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Halten Sie beim Umgang mit Kochgeschirr und Deckeln immer Topflappen bereit.
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass sich die Griffe nicht über anderen heißen Kochfeldern befinden.

Antihafbeschichtetes Kochgeschirr

- Schneiden Sie niemals Lebensmittel direkt im Kochgeschirr und schaben Sie in keiner Weise über die Antihafbeschichtung.
- Die Antihaf-Oberfläche kann mit der Zeit etwas dunkler werden. Leichte Verfärbungen oder Abrieb der Oberflächen sind normal und beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit der Antihafbeschichtung nicht.
- Bei Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung sind keine Sprühmittel zum Herstellen der Antihafefähigkeit erforderlich. Die Nutzung solcher Sprühmittel kann zu unsichtbaren Ablagerungen an der Oberfläche der Pfanne führen, die sich auf die Antihafeigenschaften des Kochgeschirrs auswirken.
- Vermeiden Sie Utensilien aus Metall zu nutzen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Verwenden Sie stets geeignete, hitzebeständige Utensilien aus Holz oder Kunststoff.

Verfärbungen

- Überhitzung kann braune oder blaue Flecken verursachen. Dies ist kein Produktmangel:
- Dazu kommt es, wenn eine zu hohe Hitzeeinstellung verwendet wird (üblicherweise in einem leeren oder minimal gefüllten Kochgeschirr).
- Lebensmittelreste, die nach vergangenen Kochvorgängen nicht richtig oder vollständig entfernt wurden, verursachen ebenfalls Verfärbungen am Kochgeschirr, wenn sie wieder erhitzt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

**GEFAHR**

Erstkungsrisiko!
Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern und Haustieren fern – diese Materialien stellen eine potenzielle Gefahrenquelle dar, z. B. Erstkungsrisiko.

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch. Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Geeignet für alle Wärmequellen, mit Ausnahme von Mikrowellenherden und Induktionskochfeldern.
- Das Produkt darf nicht über einem Lagerfeuer oder auf einem Grill verwendet werden. Es sollte zudem nicht während des Selbstreinigungszyklus nicht in den Ofen gestellt werden.

Tipps

- Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze. Extrem hohe Temperaturen können Schäden am Griff und an der Beschichtung verursachen.
- Wenn Sie einen Gasherd verwenden, sollten Sie die Höhe der Flamme anpassen, um das Überhitzen der Seitenwände des Kochgeschirrs zu vermeiden.
- Das Kochfeld sollte die gleiche Größe wie der Boden des Produkts haben und es sollte in der Mitte des Kochfelds platziert sein, um eine optimale Energienutzung zu gewährleisten.

Reinigung und Wartung

Reinigen

- Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen. Dies verhindert Verwerfungen durch drastische Temperaturschwankungen.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung.
- Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder Papiertand Tuch. Verwenden Sie eine weiche Nylonbürste, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
- Nutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, um das Produkt zu reinigen.

- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit kochendem Wasser und lassen Sie es dann mit Spülmittel ca. 15 Minuten köcheln. Lassen Sie das Wasser abkühlen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um alle verbliebenen Rückstände zu entfernen.
- Dieses Produkt ist spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, wird jedoch Handwäsche empfohlen.
- Trocknen Sie das Produkt vor der Aufbewahrung gründlich mit einem weichen Tuch ab.

Wartung und Lagerung

- Nach der Reinigung können Farbflecken auf der Oberfläche auftreten, die Sie einfach mit einem Papiertuch und Essig entfernen können.
- Flecken an der unteren Außenseite (nicht an den Seiten) können mit Offenreiniger entfernt werden.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr immer sicher auf einem Kochgeschirrständer oder einer Wandhalterung auf. Wenn Sie es stapeln, legen Sie ein weiches Tuch zwischen jedes Kochgeschirr.

IT Importanti avvertenze di sicurezza



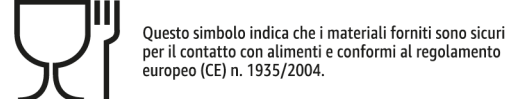
Quando si utilizza il prodotto, è necessario rispettare sempre le avvertenze generali di sicurezza per ridurre il pericolo di lesioni, incluso quanto segue:

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni!
Utilizzare le presine o i guanti da forno quando si spostano pentole e padelle calde poiché i manici e i pomelli potrebbero diventare caldi durante l'uso.

- Solo per uso domestico.
- Questo set di pentole e padelle non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e con mancanza di esperienza e competenza, a meno che non siano costantemente sorvegliate.
- Utilizzare solo in aree ben ventilate.
- Per pentole e padelle con un interno antiaderente, si consiglia di "ungere" la pentola o la padella prima di utilizzarla per la prima volta. Lavare accuratamente le pentole e le padelle e asciugarle. Riscaldare ogni pentola e padella a fiamma bassa per 30 secondi. Togliere dalla fiamma e aggiungere un cucchiaino di olio vegetale in ciascuna pentola o padella. Utilizzare un tovagliolo di carta per strofinare l'olio sull'intera superficie. Ripetere l'operazione in caso si verifichi un surriscaldamento accidentale.
- Quando si rimuovono i coperchi durante la cottura, inclinare il coperchio in modo da dirigere il vapore lontano da sé e tenere mani e viso lontano dalle fessure di fuoriuscita del vapore.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante la cottura.
- Appoggiare pentole e padelle calde solo su superfici resistenti al calore.
- Non utilizzare coperchi in vetro che presentano crepe, scheggiature o graffi. Non tentare di riparare le pentole danneggiate. L'utilizzo di coperchi o pentole e padelle danneggiate può provocare esplosioni o lesioni personali agli utilizzatori e alle persone presenti.
- Non mettere sotto l'acqua fredda i coperchi in vetro caldi, poiché la variazione di temperatura può rompere il vetro.
- Quando si lascia sulla fonte di calore una pentola o una padella coperta dopo che si è abbassata la fiamma, assicurarsi di lasciare il coperchio socchiuso o la fessura del vapore aperta altrimenti potrebbe crearsi una sigillatura sottovuoto.
- Queste pentole o padelle possono essere utilizzate in forno e sono in grado di resistere a temperature fino a 350 °F (177 °C) senza sottopentola e coperchio di conservazione.
- Per garantire una maggiore durata delle padelle, si consiglia di cuocere a temperature medio-basse. La cottura ad alta temperatura potrebbe scolorire o danneggiare le padelle e ridurne le prestazioni.
- Prima di riscaldare pentole e padelle, coprire uniformemente la superficie di cottura con olio da cucina standard (vegetale/oliva).
- Non lasciare mai evaporare tutto il liquido contenuto nella pentola o padella calda. Esporre la pentola o padella a un calore continuo quando è vuota potrebbe causare gravi lesioni e danneggiarla. Un eccessivo riscaldamento a secco farà scolorire la pentola o padella.

Per l'Europa:



Manici e pomelli

- I manici e i pomelli possono diventare molto caldi durante l'uso. Avere sempre delle presine a portata di mano quando si maneggiano pentole, padelle e coperchi.
- Durante la cottura, assicurarsi che i manici non siano posizionati su altri fornelli caldi.

Pentole e padelle antiaderenti

- Non tagliare mai i cibi direttamente nella pentola o padella né rimuovere in alcun modo il rivestimento antiaderente.
- Con l'uso, la superficie antiaderente può diventare leggermente più scura. La comparsa di tracce o abrasioni leggere superficiali è del tutto normale e non influisce in alcun modo sulle prestazioni del rivestimento antiaderente.
- L'impiego di spray staccanti non è necessario quando si utilizzano pentole o padelle antiaderenti. L'impiego di questo tipo di spray può produrre un deposito invisibile sulla superficie della pentola o padella che può influire sulle sue proprietà antiaderenti della stessa.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Usare sempre utensili adatti in legno o in materiale sintetico resistenti al calore.

Scolorimento

- Un surriscaldamento può provocare macchie di colore marrone o blu. Non si tratta di un difetto del prodotto:
- Questo processo si manifesta quando si utilizzano impostazioni di calore troppo alte (solitamente all'interno di una pentola o padella vuota o riempita al minimo).
- I residui alimentari non rimossi correttamente o completamente, risultanti da cottura precedenti, possono causare scolorimento quando si scalda nuovamente la pentola o padella.

Prima del Primo Utilizzo

**PERICOLO**

Rischio di soffocamento!
Tenere qualsiasi materiale di imballaggio lontano dai bambini e dagli animali domestici: questi materiali sono una potenziale sorgente di pericolo, come il soffocamento.

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Controllare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.
- Pulire il prodotto prima del primo utilizzo. Lavare il prodotto in acqua tiepida saponata, quindi asciugarlo accuratamente.

Uso Previsto

- Adatta per tutte le fonti di calore, tranne il forno a microonde e il piano di cottura a induzione.
- Il prodotto non può essere utilizzato su un falò o su qualsiasi tipo di griglia/barbecue. Inoltre, non deve essere collocato nel forno durante il ciclo di pulizia automatica.

Consigli

- Utilizzare su una fiamma medio-bassa. Temperature estremamente elevate possono danneggiare manico e rivestimento.
- Se si utilizza un fornello a gas, regolare l'altezza della fiamma per evitare di surriscaldare le pareti laterali della pentola o padella.
- Per un uso ottimale dell'energia, il fornello del piano di cottura deve essere della stessa dimensione della base del prodotto che va collocato al centro del fornello.

Pulizia e Manutenzione

Pulizia

- Lasciare che il prodotto si raffreddi prima di pulire. Questo permette di evitare deformazioni causate da bruschi cambiamenti di temperatura.
- Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Lavare il prodotto in acqua saponata tiepida, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido o carta da cucina. Per residui ostinati, usare una spazzola morbida di nylon.
- Non usare lana d'acciaio o spugne abrasive per pulire il prodotto.
- Rimuovere le macchie ostinate facendo bollire dell'acqua e lasciando cuocere a fuoco lento con detersivo per piatti per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare l'acqua. Utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.
- Questo prodotto è lavabile in lavastoviglie. Si consiglia tuttavia il lavaggio a mano per prolungare il ciclo di vita del prodotto.
- Prima di riporre il prodotto, asciugarlo bene con un panno morbido.

Manutenzione e conservazione

- Dopo la pulizia possono comparire delle macchie colorate sulla superficie che possono essere facilmente rimosse utilizzando carta da cucina e aceto.
- Le macchie presenti sul fondo esterno (non i lati) possono essere rimosse con un detergente per forno.
- Lavare pentole e padelle utilizzando detersivo per piatti oppure in lavastoviglie.



Stackable Non-Stick Cookware Pots and Pans, 10-Piece Set

Ustensiles de cuisson antiadhésifs empilables avec casseroles et poêles, batterie de cuisine de 10 pièces

Stapelbare, antihafbeschichtete Kochtöpfe und Pfannen, 10-teiliges Set

Set di pentole e padelle antiaderenti impilabili, 10 pezzi

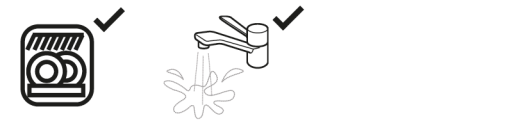
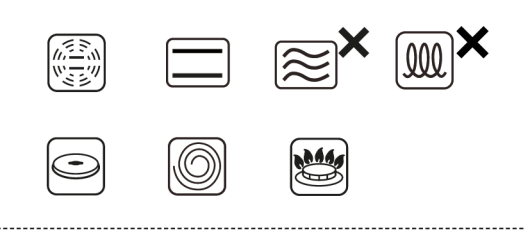
Cacerolas y sartenes antiadherentes apilables, juego de 10 ud

Stapelbare kookpotten- en pannenset met antiaanbaklaag, 10-delige set

Garnki i patelnie nieprzywierające układane w stos, zestaw 10 elementów

Stapelbara non-stick kokkärل grytor och pannor, sats med 10-delar

BOBFWH5FYM



EN Important Safeguards

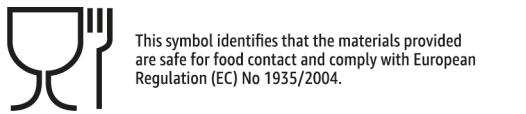
Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using the product, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of injury including the following:

Risk of burns!
Use potholders or oven mitts when moving hot cookware as handles and knobs may become very hot during use.

- For household use only.
- This cookware set is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are fully supervised.
- Use only in well-ventilated areas.
- For cookware with a non-stick interior, it is recommended to "season" the cookware prior to first use. Wash the cookware thoroughly and dry. Heat each pan on low for 30 seconds. Remove from heat and put on tablespoon of vegetable oil in each pan. Rub the oil over the entire surface with a paper towel. Repeat if accidental overheating occurs.
- When removing lids during cooking, tilt the lid to direct steam away from you and keep your hands and face away from steam vents.
- Never leave cookware unattended while cooking.
- Place hot cookware on heat-resistant surfaces only.
- Do not use glass lids that have cracks, chips, or scratches, and do not attempt to make repairs to damaged cookware. Using damaged lids or cookware could lead to explosions or injuries to users and bystanders.
- Do not place hot glass lids under cold water, as the temperature change can break the glass.
- When leaving covered cookware on the heat source after it is turned down, be sure to leave the lid ajar or the steam vent open or else a vacuum seal may form.
- This cookware is safe to use in an oven and can withstand temperatures of up to 350 °F (177 °C), excluding the trivets and fresh cover.
- To prolong the lifespan of the cookware, it is recommended to cook at low to medium temperatures. High temperature cooking may discolor or damage the cookware and reduce its performance.
- Before heating the pan, cover the cooking surface evenly with regular cooking oil (vegetable/olive).
- Never allow hot cookware to boil dry. Leaving a cookware on a continuous heat while it is empty could cause serious injury and damage to it. Excessive dry heating will cause the cookware to discolor.

For Europe:



- Handles and knobs can get very hot during use. Always have potholders available when handling cookware and lids.
- When cooking, make sure handles are not positioned over other hot hobs.

Non-Stick Cookware

- Never cut food directly in the cookware or gouge the non-stick surface in any way.
- With use, the non-stick surface may become slightly darker. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.
- Non-stick cooking sprays are not necessary with non-stick cookware. The use of such sprays may create an invisible buildup on the surface of the pan that will affect the cookware's non-stick properties.
- Avoid using metal utensils as these can damage the non-stick coating. Always use suitable heat-resistant wooden or synthetic utensils.

Discoloration

- Overheating can cause brown or blue stains. This is not a defect in the product.
- It occurs from using a too high heat setting (typically in an empty or minimally filled cookware).
- Food films that were not properly or fully removed from past cooking will also cause discoloration to the cookware when reheated.

Before First Use

Risk of suffocation!
Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

- Remove all the packing materials.
- Check the product for transport damages.

Clean the product before first use. Wash the product in warm, soapy water, then dry thoroughly.

Intended Use

- Suitable for all heating sources, excluding microwave oven and induction hob.
- The product cannot be used over a campfire, or on any type of grill, and should not be placed in the oven during the self-clean cycle.

Tips

- Use low to medium heat; extremely high temperatures can cause handle and coating damage.
- When using a gas stove, adjust the height of the flame to avoid overheating the side walls of the cookware.
- For optimal energy use, the hob ring should be the same size as the base of the product and it should be placed in the center of the ring.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

- Let the product cool before cleaning. This prevents warping caused by drastic changes in temperature.
- Clean the product after every use.
- Wash the product in warm, soapy water, then rinse and dry using a soft cloth or paper towel. For stubborn residue, use a soft nylon brush.
- Do not use steel wool or scouring pads to clean the product.
- Remove stubborn stains by boiling water, then simmer with dish detergent for approximately 15 minutes. Let the water cool down. Use a soft sponge to remove any remaining residue.
- This product is dishwasher-safe. However, hand washing is recommended to prolong the service life of the product.
- Dry the product with a soft cloth thoroughly before storage.

Maintenance and Storage

- Color stains may appear on the surface after cleaning which can be easily removed with a paper towel and vinegar.
- Stains on the outside bottom (not sides) can be removed with oven cleaner.
- Clean the cookware with dish detergent or in a dishwasher.
- Always store the cookware safely on a cookware rack or pegboard. If stacking, place a soft cloth between each piece of cookware.

FR Mesures de sécurité importantes

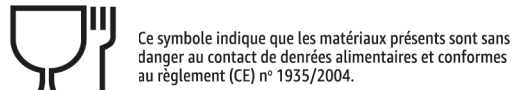
Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, le présent manuel d'utilisation doit également lui être remis.

Lors de l'utilisation du produit, vous devez toujours prendre des mesures de sécurité de base afin de réduire tout risque de blessures, parmi lesquelles :

Risque de brûlures !
Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour déplacer les ustensiles de cuisson chauds, car les poignées et les poignées de couvercle peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Usage domestique seulement.
- Cette batterie de cuisine n'est pas destinée aux individus (comprenant les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni aux individus à qui manquent l'expérience et les connaissances, à moins qu'ils soient rigoureusement surveillés.
- Utilisez le produit uniquement dans des zones bien aérées.
- Pour les ustensiles de cuisson avec un revêtement intérieur antiadhésif, il est recommandé de « culotter » l'ustensile de cuisson avant la première utilisation. Lavez minutieusement les ustensiles de cuisson puis séchez-les. Faites chauffer chaque poêle ou casserole à feu doux pendant 30 secondes. Retirez-les du feu et versez une cuillère à soupe d'huile végétale dans chaque poêle ou casserole. Appliquez l'huile sur toute la surface avec du papier absorbant. À répéter en cas de surchauffe accidentelle.
- Lorsque vous retirez le couvercle pendant la cuisson, inclinez-le pour diriger la vapeur dans une direction opposée à la vôtre et éloignez vos mains et votre visage des orifices prévus pour évacuer la vapeur.
- Ne laissez jamais un ustensile de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisson chauds uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas de couvercles en verre qui présentent des fissures, des éclats ou des éraflures, et ne tentez pas de réparer les ustensiles de cuisson endommagés. L'utilisation de couvercles ou d'ustensiles de cuisson endommagés peut conduire à des explosions ou à des blessures pour les utilisateurs et les personnes présentes.
- N'exposez pas les couvercles en verre chauds à l'eau froide, car le changement de température peut briser le verre.
- Lorsque vous laissez un ustensile de cuisson couvert sur le feu après avoir baissé la température, veillez à laisser le couvercle ouvert ou la sortie de vapeur ouverte, sans quoi une pression négative peut se former.
- Ces ustensiles de cuisson peuvent être utilisés sans danger dans un four et peuvent résister à des températures allant jusqu'à 350 °F (177 °C), à l'exclusion des dessous-de-plat et du couvercle fraîcher.
- Pour prolonger la durée de vie des ustensiles de cuisson, il est recommandé de cuisiner à des températures faibles à modérées. La cuisson à haute température peut décolorer ou endommager les ustensiles de cuisson et réduire leurs performances.
- Avant de faire chauffer la poêle, recouvrez uniformément la surface de cuisson avec de l'huile de cuisson ordinaire (huile végétale ou huile d'olive).
- Ne laissez jamais un ustensile de cuisson chaud chauffer à sec. Un ustensile de cuisson laissé sur un feu continu alors qu'il est vide est susceptible de provoquer des blessures graves et de subir des dommages. Une chauffe à vide trop importante occasionne une décoloration de l'ustensile de cuisson.

Pour l'Europe :



Manches et poignées

- Les manches et les poignées peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Ayez toujours des maniques à portée de main lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisson et des couvercles.
- Lorsque vous cuisinez, veillez à ce que les manches ne soient pas placés au-dessus d'autres plaques de cuisson chaudes.

Ustensile de cuisson à revêtement antiadhésif

- Ne découpez jamais les aliments directement dans l'ustensile de cuisson, ni n'entaillez la surface antiadhésive de quelque manière que ce soit.
- Au fil du temps, la surface antiadhésive peut devenir légèrement plus foncée. De légères marques ou abrasions superficielles sont normales et n'affectent pas les performances du revêtement antiadhésif.
- Les sprays de cuisson antiadhésifs ne sont pas nécessaires avec les ustensiles de cuisson antiadhésifs. L'utilisation de ces sprays peut créer une pellicule invisible sur la surface de l'ustensile de cuisson et peut affecter ses propriétés antiadhésives.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif. Utilisez toujours des ustensiles adaptés en bois ou en matière synthétique résistant à la chaleur.

Décoloration

- La surchauffe peut occasionner des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit :
- Ce phénomène est dû à l'utilisation d'une température trop élevée (généralement dans un ustensile de cuisson vide ou peu rempli).
- Les films alimentaires liés à une cuisson antérieure qui n'ont pas été correctement ou entièrement retirés provoquent également une décoloration de l'ustensile de cuisson lorsqu'il est chauffé à nouveau.

Avant la première utilisation

Risque d'étouffement !
Maintenez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux. Ces matériaux constituent une source de danger potentiel comme l'étouffement.

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez l'état du produit afin de déceler tout dommage éventuel dû au transport.
- Nettoyez le produit avant la première utilisation. Nettoyez le produit à l'eau tiède savonneuse, puis séchez-le complètement.

Utilisation prévue

- Convient à toutes les sources de chaleur, à l'exception des fours à micro-ondes et des plaques à induction.
- Le produit ne peut pas être placé sur un feu de camp, ni sur tout type de gril, et ne doit pas non plus être placée dans le four pendant son cycle d'auto-nettoyage.

Conseils

- Utilisez un feu doux à moyen. Les températures extrêmement élevées sont susceptibles d'endommager le manche et le revêtement.
- Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, ajustez la hauteur des flammes afin d'éviter toute surchauffe des parois latérales de l'ustensile de cuisson.
- Pour une utilisation optimale de l'énergie, la couronne de la plaque de cuisson doit être de la même taille que le fond du produit et celui-ci doit être placé au centre de la couronne.

Nettoyage et entretien

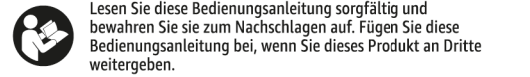
Nettoyage

- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer. Cela permet d'éviter les déformations occasionnées par des changements brutaux de température.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- Nettoyez le produit à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-le et séchez-le complètement à l'aide d'un chiffon doux ou de papier essuie-tout. Pour les résidus tenaces, utilisez une brosse souple en nylon.
- N'utilisez pas de laine de fer ni d'éponges à récurer pour nettoyer le produit.
- Éliminez les taches tenaces en faisant bouillir de l'eau, puis laissez mijoter avec du liquide vaisselle pendant environ 15 minutes. Laissez l'eau refroidir. Utilisez une éponge pour enlever tout résidu.
- Ce produit peut passer au lave-vaisselle. Cependant, le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez complètement le produit à l'aide d'un chiffon doux avant de le ranger.

Entretien et rangement

- Des taches de couleur peuvent apparaître sur la surface après le nettoyage, celles-ci peuvent être facilement éliminées avec du papier essuie-tout et du vinaigre.
- Les taches sur le fond extérieur (et non sur les côtés) peuvent être éliminées avec du détergent pour four.
- Nettoyez les ustensiles de cuisson avec du liquide vaisselle ou passez-les au lave-vaisselle.
- Rangez toujours les ustensile de cuisson en toute sécurité sur une étagère ou sur une plaque perforée murale. En cas d'empilage, placez un chiffon doux entre chaque ustensile de cuisson.

DE Wichtige Sicherheitshinweise

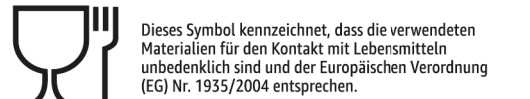


Wenn Sie das Produkt nutzen, sollten Sie immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen, um das Risiko von Verletzungen zu reduzieren. Hierzu zählt beispielsweise:

Risiko von Verbrennungen!
Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie mit heißem Kochgeschirr umgehen, da Griffe und Knäufe während des Gebrauchs sehr heiß werden können.

- Nur für den privaten Gebrauch.
- Dieses Kochgeschirr-Set ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Nur in gut gelüfteten Bereichen verwenden.
- Bei Kochgeschirr mit antihafbeschichteter Innenseite wird empfohlen, das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch „einzubrennen“. Waschen Sie das Kochgeschirr gründlich und trocknen Sie es ab. Erhitzen Sie jede Pfanne für 30 Sekunden auf niedriger Stufe. Nehmen Sie die Pfannen vom Herd und geben Sie einen Esslöffel Pflanzenöl in jede Pfanne. Reiben Sie das Öl mit einem Papiertuch auf der gesamten Oberfläche ein. Wiederholen Sie dies, falls es versehentlich zu einer Überhitzung kommt.
- Wenn Sie während des Kochens den Deckel abnehmen, neigen Sie den Deckel so, dass der Dampf von Ihnen weggeleitet wird, und halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Dampföffnungen fern.
- Lassen Sie Kochgeschirr beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- Verwenden Sie keine Glasdeckel mit Rissen, Sprüngen oder Kratzern und versuchen Sie nicht, beschädigtes Kochgeschirr zu reparieren. Die Verwendung von beschädigten Deckeln oder Kochgeschirr kann zu Explosionen oder Verletzungen des Nutzers und umstehender Personen führen.
- Halten Sie keine heißen Glasdeckel unter kaltes Wasser, da das Glas aufgrund der Temperaturschwankung zerbrechen kann.
- Wenn Sie abgedecktes Kochgeschirr nach dem Herunterdrehen auf der Wärmequelle lassen, müssen Sie darauf achten, dass der Deckel einen Spalt geöffnet oder der Dampfabzug offen ist, da sich sonst ein Vakuum bilden kann.
- Dieses Kochgeschirr kann sicher in einem Ofen genutzt werden und hält Temperaturen von bis zu 350 °F (177 °C) stand, mit Ausnahme der Umsetzer und des Frischdeckels.
- Um die Lebensdauer dieses Kochutensils zu verlängern, wird empfohlen, bei niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Kochen bei hohen Temperaturen kann das Kochutensil verfärben oder beschädigen und dessen Leistungsfähigkeit verringern.
- Bevor Sie die Pfanne erhitzen, bedecken Sie die Kochfläche gleichmäßig mit normalem Speiseöl (pflanzlich/Olive).
- Lassen Sie ein heißes Kochgeschirr niemals trocken kochen. Wenn Sie ein leeres Kochgeschirr bei ständiger Hitze auf dem Herd lassen, kann es zu schweren Verletzungen und Schäden kommen. Übermäßiges, trockenes Erhitzen führt zu Verfärbungen des Kochgeschirrs.

Für Europa:



Griffe und Knäufe

- Griffe und Knäufe können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Halten Sie beim Umgang mit Kochgeschirr und Deckeln immer Topflappen bereit.
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass sich die Griffe nicht über anderen heißen Kochfeldern befinden.

Antihafbeschichtetes Kochgeschirr

- Schneiden Sie niemals Lebensmittel direkt im Kochgeschirr und schaben Sie in keiner Weise über die Antihafbeschichtung.
- Die Antihaf-Oberfläche kann mit der Zeit etwas dunkler werden. Leichte Verfärbungen oder Abrieb der Oberflächen sind normal und beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit der Antihafbeschichtung nicht.
- Bei Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung sind keine Sprühmittel zum Herstellen der Antihafefähigkeit erforderlich. Die Nutzung solcher Sprühmittel kann zu unsichtbaren Ablagerungen an der Oberfläche der Pfanne führen, die sich auf die Antihafeigenschaften des Kochgeschirrs auswirken.
- Vermeiden Sie Utensilien aus Metall zu nutzen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Verwenden Sie stets geeignete, hitzebeständige Utensilien aus Holz oder Kunststoff.

Verfärbungen

- Überhitzung kann braune oder blaue Flecken verursachen. Dies ist kein Produktmangel:
- Dazu kommt es, wenn eine zu hohe Hitzeeinstellung verwendet wird (üblicherweise in einem leeren oder minimal gefüllten Kochgeschirr).
- Lebensmittelreste, die nach vergangenen Kochvorgängen nicht richtig oder vollständig entfernt wurden, verursachen ebenfalls Verfärbungen am Kochgeschirr, wenn sie wieder erhitzt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Erstkungsrisiko!
Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern und Haustieren fern – diese Materialien stellen eine potenzielle Gefahrenquelle dar, z. B. Erstkungsrisiko.

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch. Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Geeignet für alle Wärmequellen, mit Ausnahme von Mikrowellenherden und Induktionskochfeldern.
- Das Produkt darf nicht über einem Lagerfeuer oder auf einem Grill verwendet werden. Es sollte zudem nicht während des Selbstreinigungszyklus nicht in den Ofen gestellt werden.

Tipps

- Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze. Extrem hohe Temperaturen können Schäden am Griff und an der Beschichtung verursachen.
- Wenn Sie einen Gasherd verwenden, sollten Sie die Höhe der Flamme anpassen, um das Überhitzen der Seitenwände des Kochgeschirrs zu vermeiden.
- Das Kochfeld sollte die gleiche Größe wie der Boden des Produkts haben und es sollte in der Mitte des Kochfelds platziert sein, um eine optimale Energienutzung zu gewährleisten.

Reinigung und Wartung

Reinigen

- Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen. Dies verhindert Verwerfungen durch drastische Temperaturschwankungen.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung.
- Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder Papiertuch. Verwenden Sie eine weiche Nylonbürste, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
- Nutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, um das Produkt zu reinigen.

- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit kochendem Wasser und lassen Sie es dann mit Spülmittel ca. 15 Minuten köcheln. Lassen Sie das Wasser abkühlen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um alle verbliebenen Rückstände zu entfernen.
- Dieses Produkt ist spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, wird jedoch Handwäsche empfohlen.
- Trocknen Sie das Produkt vor der Aufbewahrung gründlich mit einem weichen Tuch ab.

Wartung und Lagerung

- Nach der Reinigung können Farbflecken auf der Oberfläche auftreten, die Sie einfach mit einem Papiertuch und Essig entfernen können.
- Flecken an der unteren Außenseite (nicht an den Seiten) können mit Offenreiniger entfernt werden.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr immer sicher auf einem Kochgeschirrständer oder einer Wandhalterung auf. Wenn Sie es stapeln, legen Sie ein weiches Tuch zwischen jedes Kochgeschirr.

IT Importanti avvertenze di sicurezza



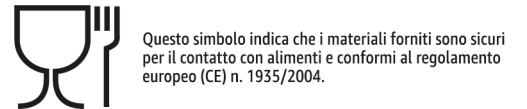
Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per un utilizzo futuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, avere cura di consegnare queste istruzioni.

Quando si utilizza il prodotto, è necessario rispettare sempre le avvertenze generali di sicurezza per ridurre il pericolo di lesioni, incluso quanto segue:

Pericolo di ustioni!
Utilizzare le presine o i quanti da forno quando si spostano pentole e padelle calde poiché i manici e i pomelli potrebbero diventare caldi durante l'uso.

- Solo per uso domestico.
- Questo set di pentole e padelle non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e con mancanza di esperienza e competenza, a meno che non siano costantemente sorvegliate.
- Utilizzare solo in aree ben ventilate.
- Per pentole e padelle con un interno antiaderente, si consiglia di "ungere" la pentola o la padella prima di utilizzarla per la prima volta. Lavare accuratamente le pentole e le padelle e asciugarle. Riscaldare ogni pentola e padella a fiamma bassa per 30 secondi. Togliere dalla fiamma e aggiungere un cucchiaino di olio vegetale in ciascuna pentola o padella. Utilizzare un tovagliolo di carta per strofinare l'olio sull'intera superficie. Ripetere l'operazione in caso si verifichi un surriscaldamento accidentale.
- Quando si rimuovono i coperchi durante la cottura, inclinare il coperchio in modo da dirigere il vapore lontano da sé e tenere mani e viso lontano dalle fessure di fuoriuscita del vapore.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante la cottura.
- Appoggiare pentole e padelle calde solo su superfici resistenti al calore.
- Non utilizzare coperchi in vetro che presentano crepe, scheggiature o graffi. Non tentare di riparare le pentole danneggiate. L'utilizzo di coperchi o pentole e padelle danneggiate può provocare esplosioni o lesioni personali agli utilizzatori e alle persone presenti.
- Non mettere sotto l'acqua fredda i coperchi in vetro caldi, poiché la variazione di temperatura può rompere il vetro.
- Quando si lascia sulla fonte di calore una pentola o una padella coperta dopo che si è abbassata la fiamma, assicurarsi di lasciare il coperchio socchiuso o la fessura del vapore aperta altrimenti potrebbe crearsi una sigillatura sottovuoto.
- Queste pentole o padelle possono essere utilizzate in forno e sono in grado di resistere a temperature fino a 350 °F (177 °C) senza sottopentola e coperchio di conservazione.
- Per garantire una maggiore durata delle padelle, si consiglia di cuocere a temperature medio-basse. La cottura ad alta temperatura potrebbe scolorire o danneggiare le padelle e ridurne le prestazioni.
- Prima di riscaldare pentole e padelle, coprire uniformemente la superficie di cottura con olio da cucina standard (vegetale/oliva).
- Non lasciare mai evaporare tutto il liquido contenuto nella pentola o padella calda. Esporre la pentola o padella a un calore continuo quando è vuota potrebbe causare gravi lesioni e danneggiarla. Un eccessivo riscaldamento a secco farà scolorire la pentola o padella.

Per l'Europa:



Manici e pomelli

- I manici e i pomelli possono diventare molto caldi durante l'uso. Avere sempre delle presine a portata di mano quando si maneggiano pentole, padelle e coperchi.
- Durante la cottura, assicurarsi che i manici non siano posizionati su altri fornelli caldi.

Pentole e padelle antiaderenti

- Non tagliare mai i cibi direttamente nella pentola o padella né rimuovere in alcun modo il rivestimento antiaderente.
- Con l'uso, la superficie antiaderente può diventare leggermente più scura. La comparsa di tracce o abrasioni leggere superficiali è del tutto normale e non influisce in alcun modo sulle prestazioni del rivestimento antiaderente.
- L'impiego di spray staccanti non è necessario quando si utilizzano pentole o padelle antiaderenti. L'impiego di questo tipo di spray può produrre un deposito invisibile sulla superficie della pentola o padella che può influire sulle sue proprietà antiaderenti della stessa.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Usare sempre utensili adatti in legno o in materiale sintetico resistenti al calore.

Scolorimento

- Un surriscaldamento può provocare macchie di colore marrone o blu. Non si tratta di un difetto del prodotto:
- Questo processo si manifesta quando si utilizzano impostazioni di calore troppo alte (solitamente all'interno di una pentola o padella vuota o riempita al minimo).
- I residui alimentari non rimossi correttamente o completamente, risultanti da cottura precedenti, possono causare scolorimento quando si scalda nuovamente la pentola o padella.

Prima del Primo Utilizzo

Rischio di soffocamento!
Tenere qualsiasi materiale di imballaggio lontano dai bambini e dagli animali domestici: questi materiali sono una potenziale sorgente di pericolo, come il soffocamento.

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Controllare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.
- Pulire il prodotto prima del primo utilizzo. Lavare il prodotto in acqua tiepida saponata, quindi asciugarlo accuratamente.

Uso Previsto

- Adatta per tutte le fonti di calore, tranne il forno a microonde e il piano di cottura a induzione.
- Il prodotto non può essere utilizzato su un falò o su qualsiasi tipo di griglia/barbecue. Inoltre, non deve essere collocato nel forno durante il ciclo di pulizia automatica.

Consigli

- Utilizzare su una fiamma medio-bassa. Temperature estremamente elevate possono danneggiare manico e rivestimento.
- Se si utilizza un fornello a gas, regolare l'altezza della fiamma per evitare di surriscaldare le pareti laterali della pentola o padella.
- Per un uso ottimale dell'energia, il fornello del piano di cottura deve essere della stessa dimensione della base del prodotto che va collocato al centro del fornello.

Pulizia e Manutenzione

Pulizia

- Lasciare che il prodotto si raffreddi prima di pulire. Questo permette di evitare deformazioni causate da bruschi cambiamenti di temperatura.
- Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Lavare il prodotto in acqua saponata tiepida, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido o carta da cucina. Per residui ostinati, usare una spazzola morbida di nylon.
- Non usare lana d'acciaio o spugne abrasive per pulire il prodotto.
- Rimuovere le macchie ostinate facendo bollire dell'acqua e lasciando cuocere a fuoco lento con detersivo per piatti per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare l'acqua. Utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.
- Questo prodotto è lavabile in lavastoviglie. Si consiglia tuttavia il lavaggio a mano per prolungare il ciclo di vita del prodotto.
- Prima di riporre il prodotto, asciugarlo bene con un panno morbido.

Manutenzione e conservazione

- Dopo la pulizia possono comparire delle macchie colorate sulla superficie che possono essere facilmente rimosse utilizzando carta da cucina e aceto.
- Le macchie presenti sul fondo esterno (non i lati) possono essere rimosse con un detergente per forno.
- Lavare pentole e padelle utilizzando detersivo per piatti oppure in lavastoviglie.

Gebruik sempre pentole e tegami in modo sicuro su un ripiano o un pannello forato. Se le pentole o padelle vengono riposte impilate, inserire un panno morbido tra ogni pezzo.

ES Consejos de seguridad importantes



Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si este producto se pone a disposición de un tercero, deberá incluir estas instrucciones.

Al usar este producto, siempre deben seguirse las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de lesiones, incluidas las siguientes precauciones:

 PRECAUCIÓN	 ¡Riesgo de quemaduras!
Utilice agarradores o guantes de cocina para mover los utensilios de cocina calientes, ya que las asas y los mangos pueden calentarse mucho durante su uso.	

- Solo para uso doméstico.
- A menos que se les supervise constantemente, esta batería de cocina no está destinada a ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que no posean la experiencia y/o los conocimientos necesarios.
- Use solo en zonas bien ventiladas.
- En el caso de utensilios que no tengan un revestimiento interior antiahierrente, se recomienda "curar" el utensilio antes de usarlo por primera vez. Lave minuciosamente los utensilios de cocina y séquelos. Caliente cada utensilio a fuego bajo durante unos 30 segundos. Apártelo del fuego y añada una cucharada sopera de aceite vegetal a cada utensilio. Frote el aceite por toda la superficie con un papel de cocina. Repita el proceso si se produce un sobrecalentamiento accidental.
- Al retirar cualquier tapa durante la cocción, incline la tapa para dirigir el vapor lejos de usted y mantenga las manos y la cara alejadas de las salidas de vapor.
- Nunca deje los utensilios de cocina sin vigilancia mientras cocina.
- Únicamente coloque el utensilio de cocina caliente sobre una superficie que soporte bien el calor.
- No utilice tapas de cristal que tengan grietas, esquirlas o arañazos, y no intente reparar las piezas dañadas de los utensilios de cocina. El uso de tapas o utensilios de cocina estropeados puede provocar explosiones o lesiones a los usuarios y demás personas presentes en la cocina.
- No coloque las tapas de vidrio calientes bajo el agua fría, ya que el cambio de temperatura puede romper el vidrio.
- Al dejar un utensilio tapado en la fuente de calor después de bajar el fuego, asegúrese de dejar la tapa entreabierta o la salida del vapor abierta, ya que de lo contrario podría crearse un sellado al vacío.
- Esta batería de cocina es apta para utilizar en un horno y puede soportar temperaturas de hasta 350 °F (177 °C), a excepción de los trípodes y la tapa para alimentos frescos.
- Para alargar la vida útil de la batería, es recomendable cocinar a temperaturas medianas o bajas. Las temperaturas altas pueden decolorar o dañar la batería de cocina y reducir su rendimiento.
- Antes de calentar el utensilio, cubra uniformemente toda la superficie de cocción con aceite de cocina normal (vegetal o de oliva).
- Nunca deje que un utensilio caliente evapore todo su líquido. Dejar un utensilio vacío encima de una fuente de calor continuo puede causar lesiones graves y daños en el producto. Un exceso de calor seco puede provocar la decoloración del utensilio.

Para Europa:



Este símbolo indica que los materiales usados son aptos para el contacto con los alimentos y cumplen con la normativa europea (CE) n.º 1935/2004.

Asas y mangos

- Las asas y los mangos se pueden calentar en exceso al usar los utensilios. Tenga siempre agarradores a mano cuando vaya a manipular utensilios y tapas.
- Al cocinar, asegúrese de que las asas no queden colocadas sobre otras fuentes de calor.

Batería de cocina antiahierrente

- Nunca corte alimentos directamente en el utensilio ni raye la superficie antiahierrente de ninguna manera.
- Con el uso, la superficie antiahierrente puede oscurecerse o no. Las marcas o abrasiones leves en la superficie son normales y no afectan el rendimiento del revestimiento antiahierrente.
- Los aerosoles de cocina antiahierrentes no son necesarios en los utensilios de cocina antiahierrentes. Al usar estos aerosoles puede suceder que se acumulen de manera imperceptible sobre la superficie de la sartén, lo cual afectaría las propiedades antiahierrentes del utensilio.
- Evite usar utensilios metálicos ya que pueden dañar el revestimiento antiahierrente. Utilice siempre utensilios sintéticos o de madera resistentes al calor adecuados.

Decoloración

- El calentamiento en exceso puede provocar manchas de color marrón o azul. Esto no es ningún defecto del producto:
- Se produce al utilizar un ajuste de calor demasiado elevado (normalmente en un utensilio vacío o casi vacío).
- Las películas de alimento de la anterior cocción que no se hayan retirado correctamente o por completo también provocarán decoloración en el utensilio cuando este se caliente de nuevo.

Antes del primer uso

¡ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de niños y animales domésticos: estos materiales son una fuente potencial de peligro (p. ej., asfixia).

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Compruebe si el producto ha sufrido daños durante el transporte.
- Limpie el producto antes del primer uso. Lave el producto con agua tibia y jabón y, a continuación, séquelo bien.

Uso previsto

- Adecuado para todas las fuentes de calor, excepto los hornos microondas y las cocinas de inducción.
- El producto no puede utilizarse sobre una hoguera ni sobre ningún tipo de parrilla, y no debe estar en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Consejos

- Utilice calor medio-bajo ya que las temperaturas altas pueden provocar daños en el asa y en el revestimiento.
- Si utiliza una cocina de gas, ajuste la altura de la llama para evitar el sobrecalentamiento de las paredes laterales del utensilio.
- El uso un energético óptimo, la placa de cocción debe ser del mismo tamaño que la base del producto y este debe colocarse en el centro de la placa.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

- Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo. Así evitar las deformaciones que provocan los cambios drásticos de temperatura.
- Limpie el producto después de cada uso.
- Lave el producto con agua tibia y jabón y, a continuación, enjuáguelo y séquelo con un paño suave o una servilleta. Para residuos difíciles de eliminar, utilice un cepillo suave de nailon.
- No use lana de acero ni estropajos para limpiar el producto.
- Elimine las manchas rebeldes hirviendo agua a fuego lento con detergente lavavajillas durante unos 15 minutos. Deje que el agua se enfríe. Utilice una esponja blanda para eliminar los restos que puedan quedar.
- Este producto es apto para lavavajillas. No obstante, se recomienda lavarlo a mano para ampliar su vida útil.
- Antes de guardarlo, seque bien el producto con un paño suave.

Mantenimiento y almacenamiento

- Pueden aparecer manchas de color en la superficie después de la limpieza, que se pueden quitar fácilmente con un trozo de papel de cocina y vinagre.
- Las manchas de la base exterior (no los laterales) se pueden quitar con un limpiador para hornos.
- Limpie la batería de cocina con un detergente lavavajillas o en el lavavajillas.
- Siempre guarde la batería de cocina de manera segura en una rejilla o tablero perforado. Si los va a apilar, ponga un paño suave entre cada utensilio.

NL Belangrijke voorzorgsmaatregelen



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit product aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

Bij gebruik van dit product moeten de volgende standaard veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico op letsel te beperken:

 VOORZICHTIG	 Risico op brandwonden!
Gebruik pannenlappen of ovenwanten tijdens het verplaatsen van heet kookgerei, de handvatten en knoppen kunnen tijdens gebruik zeer heet worden.	

Gebruik voor huishoudelijk gebruik.

- Deze kookgereiset is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Alleen gebruiken in goed geventileerde ruimten.
- Voor kookgerei met een interne antiaanbaklaag wordt het aanbevolen om het kookgerei voor ingebruikname "gebruiksklaar" te maken. Was het kookgerei grondig en veeg droog. Verwarm elke pan 30 seconden op een laag vuurtje. Verwijder van het vuur en doe een eetlepel spijsolie in elke pan. Wrijf het volledig oppervlak in met de olie met behulp van keukenpapier. Herhaal wanneer een toevallige oververhitting is opgetreden.
- Wanneer deksels tijdens het kookproces worden afgehaald, kantel het deksel om de stoom weg van u te richten en houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoomgaten.
- Laat het kookgerei tijdens het koken niet zonder toezicht achter.
- Plaats het hete kookgerei alleen op een warmtebestendig oppervlak.
- Gebruik geen glazen deksels met barsten, splinters of krassen. Probeer tevens niet om beschadigd kookgerei te repareren. Het gebruiken van beschadigde deksels of kookgerei kan leiden tot een explosie of letsel aan gebruikers en omstanders.
- Plaats geen hete glazen deksels onder koud water, de temperatuursverandering kan het glas doen breken.
- Wanneer een afgedekt kookgerei na het uitzetten op de warmtebron wordt achtergelaten, laat het deksel iets open of open het stoomgat om een vacuümfichting te vermijden.
- Dit kookgerei is veilig om in een oven te worden gebruikt en is bestand tegen temperaturen tot 350 °F (177 °C), uitgezonderd de onderzetters en het verschouddeksel.
- Voor een langere levensduur van het kookgerei wordt het aanbevolen om op een lage tot middelmatige temperatuur te koken. Koken op een hoge temperatuur kan het kookgerei doen verkleuren of beschadigen.
- Bedenk het kookoppervlak gelijkmatig met gewone spijsolie (plantaardig/olijf) voordat de pan wordt verwarmd.
- Laat een heet kookgerei nooit droogkoken. Het kookgerei op een continue hitte achterlaten wanneer het leeg is, kan ernstig letsel veroorzaken en het kookgerei beschadigen. Het kookgerei overmatig leeg opwarmen kan het verkleuren van het kookgerei veroorzaken.

Voor Europa:



Dit symbool geeft aan dat de geleverde materialen veilig zijn voor contact met levensmiddelen en voldoen aan de Europese Verordening (EG) Nr. 1935/2004.

Handvatten en knoppen

- De handvatten en knoppen kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Gebruik altijd pannenlappen wanneer u kookgerei en deksels aanraakt.
- Tijdens het koken, zorg dat de handvatten zich niet boven hete kookplaten bevinden.

Kookgerei met antiaanbaklaag

- Snij nooit etenswaren direct in het kookgerei of kerf op geen enkele manier in de antiaanbaklaag.
- De antiaanbaklaag kan bij gebruik lichtjes donkerder worden. Lichte markeringen of afgeschaafde plekjes zijn normaal en hebben geen impact op de prestaties van de antiaanbaklaag.
- Antikleef-baksprays zijn niet nodig voor kookgerei met een antiaanbaklaag. Het gebruik van dergelijke sprays kan tot een onzichtbare ophoping op het oppervlak van het product leiden en een negatieve impact op de antikleefeigenschappen van het kookgerei hebben.
- Gebruik geen metalen keukengerei, deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik altijd gepaste hittebestendige houten of synthetische keukengerei.

Verkleuring

- Oververhitting kan tot bruine of blauwe vlekken leiden. Dit is geen defect in het product:
- Dit treedt op wanneer een te hoge warmte-instelling wordt gebruikt (in het bijzonder in een leeg of minimaal gevuld kookgerei).
- Etensstresten van het vorig kookproces die niet juist of volledig zijn verwijderd kunnen tevens tot verkleuring van het kookgerei leiden wanneer het opnieuw wordt verwarmd.

Voór het eerste gebruik

 GEVAAR	 Verstikkingsgevaar!
Houd alle verpakingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren. Dit materiaal kan gevaar, zoals verstikking, opleveren.	

- Verwijder alle verpakingsmateriaal.
- Controleer het product op eersteerschade.
- Reinig het product voór het eerste gebruik. Was het product in een warm sopje en veeg het vervolgens goed droog.

Beoogd gebruik

- Geschikt voor alle warmtebronnen, uitgezonderd magnetronovens en inductiekooplatten.
- Het product kan niet worden gebruikt op een kampvuur of grill en mag niet in de oven worden geplaatst wanneer de zelfreinigingscyclus actief is.

Tips

- Op een laag tot medium vuur gebruiken. Zeer hoge temperaturen kunnen het handvat en de coating beschadigen.
- Als u een gasfornuis gebruikt, pas de hoogte van de vlam aan om oververhitting van de zijwand van het kookgerei te vermijden.
- Voor een optimaal energieverbruik, zorg dat de kookzone even groot is als de bodem van het product en dat het product zich in het midden van de kookzone bevindt.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

- Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt. Dit voorkomt vervorming door grote temperatuurschommelingen.
- Maak het product schoon na elk gebruik.
- Maak het product schoon in een warm sopje, spoel vervolgens schoon en veeg het droog met een zachte doek of keukenpapier. Verwijder hardnekkige resten met een zachte nylon borstel.
- Maak het product niet schoon met staalwol of een schuursponsje.
- Verwijder hardnekkige vlekken door water aan de kook te brengen en vervolgens het water ongeveer 15 minuten met een beetje afwasmiddel te laten sudderen. Laat het water afkoelen. Gebruik een zachte spons om eventuele resten te verwijderen.
- Dit product is vaatwasmachinebestendig. Met de hand wassen wordt echter aanbevolen voor een langere levensduur van het product.
- Veeg het product voor opslag grondig droog met een zachte doek.

Onderhoud en opslag

- Gekleurde vlekken kunnen na het reinigen op het oppervlak zichtbaar zijn. Deze kunnen eenvoudig met keukenpapier en azijn worden verwijderd.
- Vlekken aan de buitenkant van de bodem (niet aan de zijkant) kunnen met een ovenreiniger worden verwijderd.
- Maak het kookgerei schoon met een afwasmiddel of stop het in de vaatwasmachine.
- Berg het kookgerei altijd veilig op in een rek speciaal voor kookgerei of hang het aan een pennerbord. Wanneer het kookgerei wordt gestapeld, breng een zachte doek tussen elk stuk kookgerei aan.

 PL	 Ważne środki bezpieczeństwa
	 Zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. W przypadku przekazania produktu stronie trzeciej należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.

Podczas używania produktu należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko urazów:

 PRZESTROGA	 Ryzyko poparzenia!
Należy stosować podstawki pod naczynia lub rękawice kuchenne podczas przenoszenia naczyń do gotowania, ponieważ uchwyt y gałki mogą się bardzo nagrzewać podczas użycia.	

- Wyłącznie do użytku w domu.
- Ten zestaw naczyń do gotowania nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi i umysłowymi, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem.
- Używać tylko w dobrze wentylowanych miejscach.
- W przypadku naczyń do gotowania z nieprzyswierajacym wnętrzem zaleca się ich robocze przygotowanie przed pierwszym użyciem. Dokładnie umyć i wysuszyć naczynia do gotowania. Nagrzewać każdą patelnię na niskim ogniu przez 30 sekund. Zdjąć patelnię z ognia i nałożyć na nią łyżkę oleju roślinnego. Wsmarować olej w całą powierzchnię za pomocą ręcznika papierowego. Powtórzyć w razie okazjonalnego nadmiernego nagrzania.
- Podczas zdejmowania pokrywy w czasie gotowania należy przechylić ją, aby skierować parę z dala od siebie. Trzymać ręce oraz twarz z dala od otworów wentylacyjnych.
- Nigdy nie pozostawiać naczynia do gotowania bez nadzoru podczas gotowania.
- Gorące naczynia należy kłaść tylko na powierzchnie odporne na wysoką temperaturę.

- Nie używać szklanych pokrywek z pęknięciami, odpryskami, zarysowaniami i nie próbować naprawiać uszkodzonych naczyń do gotowania. Stosowanie uszkodzonych pokrywek lub naczyń do gotowania może spowodować wybuch oraz obrażenia ciała użytkowników i osób postronnych.
- Nie wkładać gorących pokrywek szklanych pod zimną wodę, ponieważ różnica temperatur może spowodować pęknięcie szkła.
- Pozostawiając zakryte naczynie do gotowania na palniku po zmniejszeniu ognia należy uchylić pokrywkę lub pozostawić otwarty otwór na parę, w przeciwnym razie podciśnienie może utworzyć szczelne zamknięcie.
- Naczynie do gotowania można bezpiecznie stosować w piekarniku i może wytrzymać temperatury do 350 °F (177 °C), nie dotyczy podstawek i lekkiej pokrywyki.
- Aby przedłużyć przydatność do użycia naczyń, zaleca się gotowanie w niskich i średnich temperaturach. Wysokie temperatury gotowania mogą spowodować odbarwienia lub uszkodzić naczynie oraz zmniejszyć jego wydajność.
- Przed podgrzaniem patelni należy równo rozprowadzić po powierzchni gotowania olej spożywczy (roślinny lub oliwę).
- Nie dopuścić do nagrzewania naczynia na sucho. Pozostawienie pustego naczynia na ciągłym ogniu może spowodować poważne obrażenia i uszkodzenie naczynia. Nadmierne nagrzanie pustego naczynia spowoduje jego odbarwienie.

Dotyczy Europy:



Ten symbol oznacza, że dostarczone materiały są bezpieczne w kontakcie z żywnością i są zgodne z rozporządzeniem europejskim (WE) nr 1935/2004.

Rączki i uchwyty

- Rączki i uchwyty mogą bardzo się nagrzewać podczas użytkowania. Używając naczyń i pokrywek należy zawsze mieć w pobliżu rękawice kuchenne.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać uchwytów nad gorącymi palnikami.

Nieprzyswierające produkty kuchenne

- Nigdy nie kroić żywności bezpośrednio na naczyniu ani w żaden sposób nie odsłatać nieprzyswierającej powierzchni.
- W miarę używania nieprzyswierającej powłoka może ciemnieć. Lekkie ślady i przetarcia są normalne i nie wpływają na funkcjonalność nieprzyswierającej powierzchni.
- Spraye wspomagające nieprzyswieranie nie są konieczne w przypadku stosowania nieprzyswierających naczyń do gotowania. Stosowanie takich sprayów może powodować niewidoczne gromadzenie się tych środków na powierzchni patelni, co wpłynie na jej właściwości nieprzyswierające.
- Unikać pracy przyborami metalowymi, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzyswierającą powierzchnię. Należy zawsze używać przyborów z drewna lub syntetycznych, odpornych na wysoką temperaturę.

Odbarwienia

- Przegrzewanie może pozostawiać brązowe lub niebieskie plamy. To nie jest wada produktu:
- Zjawisko jest spowodowane zbyt wysokim ustawieniem temperatury (zwykle przy pustym lub prawie pustym naczyniu).
- Powłoki z żywności, które nie zostały w całości lub prawidłowo usunięte, również spowodują odbarwienia naczynia przy podgrzaniu.

Przed pierwszym użyciem

 NIEBEZPIECZEŃSTWO	 Ryzyko uduszenia!
Wszelkie materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych – materiały te stanowią potencjalne źródło zagrożenia, np. uduszenia.	

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdzić, czy produkt nie uległ uszkodzeniu podczas transportu.
- Wyczyścić produkt przed pierwszym użyciem. Umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, następnie dokładnie osuszyć.

Przeznaczenie

- Produkt odpowiedni do stosowania ze wszystkimi źródłami ciepła z wyjątkiem kuchenek mikrofalowych i indukcyjnych.
- Tego produktu nie wolno używać nad ogniskiem ani na żadnym rodzaju grilla. Nie wolno też umieszczać go w piekarniku podczas autoczyszczenia.

Porady

- Stosować na niskim lub średnim ogniu, ponieważ ekstremalne temperatury mogą spowodować uszkodzenie uchwytu i powłoki.
- W przypadku kuchenek gazowych należy tak ustawić wysokość płomienia, aby uniknąć przegrzania ścianek naczynia.
- Aby optymalnie wykorzystać energię, rozmiar palnika powinien być równy podstawie produktu, który należy ustawić centralnie nad palnikami.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem należy pozostawić produkt do ostygnięcia. To zapobiegnie odształceniom spowodowanym gwałtownymi zmianami temperatury.
- Czyścić produkt po każdym użyciu.
- Produkt myć w ciepłej wodzie z mydłem, następnie spłukać i osuszyć miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Uporczywe pozostałości usuwać miękką, nylonową szcztoką.
- Do czyszczenia produktu nie stosować stalowej wełny ani szorstkich czyszczków.
- Uporczywe plamy usuwać poprzez zagotowanie wody, następnie dodać plyn do naczyń i pozostawić na małym ogniu przez około 15 minut. Odczekać, aż woda ostygnie. Wszelkie pozostałości usunąć miękką gąbką.
- Ten produkt nadaje się do mycia w zmywarce. Zaleca się jednak mycie ręczne, aby przedłużyć żywotności produktu.
- Przed przechowywaniem dokładnie osuszyć produkt miękką szmatką.

Konserwacja i przechowywanie

- Kolorowe plamy mogą pojawić się na powierzchni po czyszczeniu. Można je łatwo usunąć papierowym ręcznikiem i octem.
- Zanieczyszczenia na zewnątrz przy dnie (nie po bokach) można usunąć środkiem do czyszczenia piekarnika.
- Naczynie czyścić płynem do mycia naczyń lub myć w zmywarce.
- Naczynie do gotowania należy zawsze przechowywać na bezpiecznej szafce. W przypadku układania w stos umieścić miękką szmatkę między każde dwa naczynia.

SV Viktiga säkerhetsåtgärder



Läs dessa instruktioner noggrant och behåll dem för framtida referens. Om denna produkt lämnas över till tredje part måste dessa instruktioner medfölja.

När du använder produkten ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska faran för personskador, inklusive följande:

 FÖRSIKTIGHET	 Risk för brännskador!
Använd grytunderlägg eller grytlappar när du förflyttar varma kokkärl eftersom handtag och knoppar kan bli mycket varma under användning.	

- Endast för hushållsbruk.
- Denna kokkärlsats är inte avsedd att användas av individer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas fullständigt.
- Använd endast i väl ventilerade utrymmen.
- För kokkärl med invändig non-stick rekommenderas att "krydda" kokkärlat före den första användningen. Diska kokkärlat noggrant och låt torka. Värm varje panna på låg värme i 30 sekunder. Ta bort från värmen och lägg en matsked vegetabilisk olja i varje panna. Gnid oljan över hela ytan med en pappershandduk. Upprepa om en oavsiktlig överhettning inträffar.
- När du tar bort lock under tillagningen lutar du locket för att rikta ångan bort från dig, håll dina händer och ansikte borta från ångventilerna.
- Lämma aldrig köksredskap obövervakade under matlagningen.
- Heta kokkärl får endast placeras på värmebeständiga ytor.
- Använd inte glaslock som har sprickor, flisor eller repor och försök inte reparera skadade kokkärl. Användning av skadade lock eller kokkärl kan leda till explosioner eller medföra att användare och personer i närheten skadas.
- Placera inte varma glaslock under kallt vatten, eftersom temperaturförändringen kan få glasat att spricka.
- När du lämnar kokkärl med lock på värmekällan efter att värmen har vridits ned skall du säkerställa att locket avlägsnats från ångventilen, annars kan en vakuumtätning uppstå.
- Dessa kokkärl är säkra att använda i en ugn och tål temperaturer på upp till 350 °F (177 °C), med undantag av underlägg och fräschhets-lock.
- För att förlänga kokkärlets livslängd rekommenderas att tillaga mat på låga till medelhöga temperaturer. Matlagning på hög temperatur kan missfärga eller skada kokkärlat och minska dess prestanda.
- Innan pannan värms upp, täck matlagningssytan jämnt med vanlig matolja (vegetabilisk/oliv).
- Låt aldrig ett hett kokkärl torrkoka. Att lämna kvar ett tomt kokkärl på fortsatt värme kan leda till allvariga skador och skada det. Överdriven torr uppvärmning gör att kokkärlat missfärgas.

För Europa:



Den här symbolen identifierar att de ingående materialen är säkra för livsmedelskontakt och överensstämmer med EU-förordning (EG) nr 1935/2004.

Handtag och knoppar

- Handtag och knoppar kan bli mycket varma under användning. Ha alltid grytlappar tillgängliga vid hantering av kokkärl och lock.
- Säkerställ att handtagen inte är placerade över andra heta plattor under matlagningen.

Non-Stick Kokkärl

- Skär aldrig mat direkt i kokkärlat, tryck inte heller på non-stick ytan på något sätt.
- Under användningen kan non-stick ytan bli något mörkare. Små ytrepor och nötningsmärken uppstår normalt och påverkar inte produktens non-stick beläggning.
- Det är inte nödvändigt att använda non-stick matlagningsprayer i non-stick kokkärl. Användningen av sådana sprayer kan skapa en osynlig uppbyggnad på pannans yta, vilket kommer att påverka kokkärlets non-stick egenskaper.
- Undvik användning av metallredskap då dessa kan skada non-stick-överdraget. Använd alltid lämpliga värmebeständiga träredskap eller syntetiska redskap.

Missfärgning

- Överhettning kan orsaka bruna eller blåa fläckar. Detta beror inte på ett produktfel:
- Det uppstår om en för hög värmeinställning (vanligtvis i en tom eller minimalt fylld panna) använts.
- Skitt med mat som inte borttagits helt eller ordentligt från tidigare matlagning kommer också att orsaka missfärgning av kokkärlat vid återuppvärmningen.

Före första användning

 FARA	 Risk för kvävning!
Förvara allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och husdjur – dessa material utgör en potentiell fara på grund av kvävningsrisken.	

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Kontrollera om produkten har transportskador.
- Rengör produkten före första användningen. Tvätta produkten i varmt vatten med diskmedel och torka sedan noggrant.

Avsedd användning

- Lämplig för alla värmekällor, förutom mikrovågsugn och induktionshåll.
- Produkten kan inte användas över en lågereld, eller på någon typ av grill, och bör inte placeras i ugnen under den självrengörande cykeln.

Tips

- Använd låg till medelhög värme, extremt höga temperaturer kan skada handtag och överdrag.
- Vid användande av en gasspis skall du justera flammans höjd för att undervika att kokkärlets söder överhettas.
- För optimal energianvändning bör hållningen vara av samma storlek som produktens botten och den ska placeras i mitten av ringen.

Rengöring och underhåll

Rengöring

- Lät produkten svalna innan den rengörs. Detta förhindrar skevhet orsakad av kraftiga temperaturförändringar.
- Rengör produkten efter varje användning.
- Diska produkten i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka den med en mjuk diskhandduk eller pappershandduk. Använd en mjuk nylonborste för envisa rester.
- Använd inte ställull eller skursvampar för att rengöra produkten.
- Ta bort envisa fläckar genom att k

Gebruik sempre pentole e tegami in modo sicuro su un ripiano o un pannello forato. Se le pentole o padelle vengono riposte impilate, inserire un panno morbido tra ogni pezzo.

ES Consejos de seguridad importantes



Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si este producto se pone a disposición de un tercero, deberá incluir estas instrucciones.

Al usar este producto, siempre deben seguirse las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de lesiones, incluidas las siguientes precauciones:

 PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!	 Utilice agarradores o guantes de cocina para mover los utensilios de cocina calientes, ya que las asas y los mangos pueden calentarse mucho durante su uso.
--	---

- Solo para uso doméstico.
- A menos que se les supervise constantemente, esta batería de cocina no está destinada a ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que no posean la experiencia y/o los conocimientos necesarios.
- Use solo en zonas bien ventiladas.
- En el caso de utensilios que no tengan un revestimiento interior antiahierrente, se recomienda "curar" el utensilio antes de usarlo por primera vez. Lave minuciosamente los utensilios de cocina y séquelos. Caliente cada utensilio a fuego bajo durante unos 30 segundos. Apártelo del fuego y añada una cucharada sopera de aceite vegetal a cada utensilio. Frote el aceite por toda la superficie con un papel de cocina. Repita el proceso si se produce un sobrecalentamiento accidental.
- Al retirar cualquier tapa durante la cocción, incline la tapa para dirigir el vapor lejos de usted y mantenga las manos y la cara alejadas de las salidas de vapor.
- Nunca deje los utensilios de cocina sin vigilancia mientras cocina.
- Únicamente coloque el utensilio de cocina caliente sobre una superficie que soporte bien el calor.
- No utilice tapas de cristal que tengan grietas, esquirlas o arañazos, y no intente reparar las piezas dañadas de los utensilios de cocina. El uso de tapas o utensilios de cocina estropeados puede provocar explosiones o lesiones a los usuarios y demás personas presentes en la cocina.
- No coloque las tapas de vidrio calientes bajo el agua fría, ya que el cambio de temperatura puede romper el vidrio.
- Al dejar un utensilio tapado en la fuente de calor después de bajar el fuego, asegúrese de dejar la tapa entreabierta o la salida del vapor abierta, ya que de lo contrario podría crearse un sellado al vacío.
- Esta batería de cocina es apta para utilizar en un horno y puede soportar temperaturas de hasta 350 °F (177 °C), a excepción de los trípodes y la tapa para alimentos frescos.
- Para alargar la vida útil de la batería, es recomendable cocinar a temperaturas medianas o bajas. Las temperaturas altas pueden decolorar o dañar la batería de cocina y reducir su rendimiento.
- Antes de calentar el utensilio, cubra uniformemente toda la superficie de cocción con aceite de cocina normal (vegetal o de oliva).
- Nunca deje que un utensilio caliente evapore todo su líquido. Dejar un utensilio vacío encima de una fuente de calor continuo puede causar lesiones graves y daños en el producto. Un exceso de calor seco puede provocar la decoloración del utensilio.

Para Europa:



Este símbolo indica que los materiales usados son aptos para el contacto con los alimentos y cumplen con la normativa europea (CE) n.º 1935/2004.

Asas y mangos

- Las asas y los mangos se pueden calentar en exceso al usar los utensilios. Tenga siempre agarradores a mano cuando vaya a manipular utensilios y tapas.
- Al cocinar, asegúrese de que las asas no queden colocadas sobre otras fuentes de calor.

Batería de cocina antiahierrente

- Nunca corte alimentos directamente en el utensilio ni raye la superficie antiahierrente de ninguna manera.
- Con el uso, la superficie antiahierrente puede oscurecerse o no. Las marcas o abrasiones leves en la superficie son normales y no afectan el rendimiento del revestimiento antiahierrente.
- Los aerosoles de cocina antiahierrentes no son necesarios en los utensilios de cocina antiahierrentes. Al usar estos aerosoles puede suceder que se acumulen de manera imperceptible sobre la superficie de la sartén, lo cual afectaría las propiedades antiahierrentes del utensilio.
- Evite usar utensilios metálicos ya que pueden dañar el revestimiento antiahierrente. Utilice siempre utensilios sintéticos o de madera resistentes al calor adecuados.

Decoloración

- El calentamiento en exceso puede provocar manchas de color marrón o azul. Esto no es ningún defecto del producto:
- Se produce al utilizar un ajuste de calor demasiado elevado (normalmente en un utensilio vacío o casi vacío).
- Las películas de alimento de la anterior cocción que no se hayan retirado correctamente o por completo también provocarán decoloración en el utensilio cuando este se caliente de nuevo.

Antes del primer uso

 PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!	 Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de niños y animales domésticos: estos materiales son una fuente potencial de peligro (p. ej., asfixia).
--	---

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Compruebe si el producto ha sufrido daños durante el transporte.
- Limpie el producto antes del primer uso. Lave el producto con agua tibia y jabón y, a continuación, séquelo bien.

Uso previsto

- Adecuado para todas las fuentes de calor, excepto los hornos microondas y las cocinas de inducción.
- El producto no puede utilizarse sobre una hoguera ni sobre ningún tipo de parrilla, y no debe estar en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Consejos

- Utilice calor medio-bajo ya que las temperaturas altas pueden provocar daños en el asa y en el revestimiento.
- Si utiliza una cocina de gas, ajuste la altura de la llama para evitar el sobrecalentamiento de las paredes laterales del utensilio.
- El uso un energético óptimo, la placa de cocción debe ser del mismo tamaño que la base del producto y este debe colocarse en el centro de la placa.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

- Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo. Así evitar las deformaciones que provocan los cambios drásticos de temperatura.
- Limpie el producto después de cada uso.
- Lave el producto con agua tibia y jabón y, a continuación, enjuáguelo y séquelo con un paño suave o una servilleta. Para residuos difíciles de eliminar, utilice un cepillo suave de nailon.
- No use lana de acero ni estropajos para limpiar el producto.
- Elimine las manchas rebeldes hirviendo agua a fuego lento con detergente lavavajillas durante unos 15 minutos. Deje que el agua se enfríe. Utilice una esponja blanda para eliminar los restos que puedan quedar.
- Este producto es apto para lavavajillas. No obstante, se recomienda lavarlo a mano para ampliar su vida útil.
- Antes de guardarlo, seque bien el producto con un paño suave.

Mantenimiento y almacenamiento

- Pueden aparecer manchas de color en la superficie después de la limpieza, que se pueden quitar fácilmente con un trozo de papel de cocina y vinagre.
- Las manchas de la base exterior (no los laterales) se pueden quitar con un limpiador para hornos.
- Limpie la batería de cocina con un detergente lavavajillas o en el lavavajillas.
- Siempre guarde la batería de cocina de manera segura en una rejilla o tablero perforado. Si los va a apilar, ponga un paño suave entre cada utensilio.

NL Belangrijke voorzorgsmaatregelen



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit product aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

Bij gebruik van dit product moeten de volgende standaard veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico op letsel te beperken:

 VOORZICHTIG Risico op brandwonden!	 Gebruik pannenlappen of ovenwanten tijdens het verplaatsen van heet kookgerei, de handvatten en knoppen kunnen tijdens gebruik zeer heet worden.
---	--

Gebruik voor huishoudelijk gebruik.

- Deze kookgereiset is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Alleen gebruiken in goed geventileerde ruimten.
- Voor kookgerei met een interne antiaanbaklaag wordt het aanbevolen om het kookgerei voor ingebruikname 'gebruiksklaar' te maken. Was het kookgerei grondig en veeg droog. Verwarm elke pan 30 seconden op een laag vuurtje. Verwijder van het vuur en doe een eetlepel spijsolie in elke pan. Wrijf het volledig oppervlak in met de olie met behulp van keukenpapier. Herhaal wanneer een toevallige oververhitting is opgetreden.
- Wanneer deksels tijdens het kookproces worden afgehaald, kantel het deksel om de stoom weg van u te richten en houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoomgaten.
- Laat het kookgerei tijdens het koken niet zonder toezicht achter.
- Plaats het hete kookgerei alleen op een warmtebestendig oppervlak.
- Gebruik geen glazen deksels met barsten, splinters of krassen. Probeer tevens niet om beschadigd kookgerei te repareren. Het gebruiken van beschadigde deksels of kookgerei kan leiden tot een explosie of letsel aan gebruikers en omstanders.
- Plaats geen hete glazen deksels onder koud water, de temperatuursverandering kan het glas doen breken.
- Wanneer een afgedekt kookgerei na het uitzetten op de warmtebron wordt achtergelaten, laat het deksel iets open of open het stoomgat om een vacuümafichting te vermijden.
- Dit kookgerei is veilig om in een oven te worden gebruikt en is bestand tegen temperaturen tot 350 °F (177 °C), uitgezonderd de onderzetters en het verschouddeksel.
- Voor een langere levensduur van het kookgerei wordt het aanbevolen om op een lage tot middelmatige temperatuur te koken. Koken op een hoge temperatuur kan het kookgerei doen verkleuren of beschadigen.
- Bedenk het kookoppervlak gelijkmatig met gewone spijsolie (plantaardig/olijf) voordat de pan wordt verwarmd.
- Laat een heet kookgerei nooit droogkoken. Het kookgerei op een continue hitte achterlaten wanneer het leeg is, kan ernstig letsel veroorzaken en het kookgerei beschadigen. Het kookgerei overmatig leeg opwarmen kan het verkleuren van het kookgerei veroorzaken.

Voor Europa:



Dit symbool geeft aan dat de geleverde materialen veilig zijn voor contact met levensmiddelen en voldoen aan de Europese Verordening (EG) Nr. 1935/2004.

Handvatten en knoppen

- De handvatten en knoppen kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Gebruik altijd pannenlappen wanneer u kookgerei en deksels aanraakt.
- Tijdens het koken, zorg dat de handvatten zich niet boven hete kookplaten bevinden.

Kookgerei met antiaanbaklaag

- Snij nooit etenswaren direct in het kookgerei of kerf op geen enkele manier in de antiaanbaklaag.
- De antiaanbaklaag kan bij gebruik lichtjes donkerder worden. Lichte markeringen of afgeschaafde plekjes zijn normaal en hebben geen impact op de prestaties van de antiaanbaklaag.
- Antikleef-baksprays zijn niet nodig voor kookgerei met een antiaanbaklaag. Het gebruik van dergelijke sprays kan tot een onzichtbare ophoping op het oppervlak van het product leiden en een negatieve impact op de antikleefeigenschappen van het kookgerei hebben.
- Gebruik geen metalen keukengerei, deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik altijd gepaste hittebestendige houten of synthetische keukengerei.

Verkleuring

- Oververhitting kan tot bruine of blauwe vlekken leiden. Dit is geen defect in het product:
- Dit treedt op wanneer een te hoge warmte-instelling wordt gebruikt (in het bijzonder in een leeg of minimaal gevuld kookgerei).
- Etensstresten van het vorig kookproces die niet juist of volledig zijn verwijderd kunnen tevens tot verkleuring van het kookgerei leiden wanneer het opnieuw wordt verwarmd.

Voór het eerste gebruik

 GEVAAR Verstikkingsgevaar!	 Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren. Dit materiaal kan gevaar, zoals verstikking, opleveren.
---	---

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Controleer het product op eersteerschade.
- Reinig het product voór het eerste gebruik. Was het product in een warm sopje en veeg het vervolgens goed droog.

Beoogd gebruik

- Geschikt voor alle warmtebronnen, uitgezonderd magnetronovens en inductiekooplatten.
- Het product kan niet worden gebruikt op een kampvuur of grill en mag niet in de oven worden geplaatst wanneer de zelfreinigingscyclus actief is.

Tips

- Op een laag tot medium vuur gebruiken. Zeer hoge temperaturen kunnen het handvat en de coating beschadigen.
- Als u een gasfornuis gebruikt, pas de hoogte van de vlam aan om oververhitting van de zijwand van het kookgerei te vermijden.
- Voor een optimaal energieverbruik, zorg dat de kookzone even groot is als de bodem van het product en dat het product zich in het midden van de kookzone bevindt.

Reiniging en onderhoud

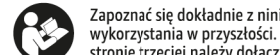
Reiniging

- Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt. Dit voorkomt vervorming door grote temperatuurschommelingen.
- Maak het product schoon na elk gebruik.
- Maak het product schoon in een warm sopje, spoel vervolgens schoon en veeg het droog met een zachte doek of keukenpapier. Verwijder hardnekkige resten met een zachte nylon borstel.
- Maak het product niet schoon met staalwol of een schuursponsje.
- Verwijder hardnekkige vlekken door water aan de kook te brengen en vervolgens het water ongeveer 15 minuten met een beetje afwasmiddel te laten sudderen. Laat het water afkoelen. Gebruik een zachte spons om eventuele resten te verwijderen.
- Dit product is vaatwasmachinebestendig. Met de hand wassen wordt echter aanbevolen voor een langere levensduur van het product.
- Veeg het product voor opslag grondig droog met een zachte doek.

Onderhoud en opslag

- Gekleurde vlekken kunnen na het reinigen op het oppervlak zichtbaar zijn. Deze kunnen eenvoudig met keukenpapier en azijn worden verwijderd.
- Vlekken aan de buitenkant van de bodem (niet aan de zijkant) kunnen met een ovenreiniger worden verwijderd.
- Maak het kookgerei schoon met een afwasmiddel of stop het in de vaatwasmachine.
- Berg het kookgerei altijd veilig op in een rek speciaal voor kookgerei of hang het aan een pennerbord. Wanneer het kookgerei wordt gestapeld, breng een zachte doek tussen elk stuk kookgerei aan.

PL Ważne środki bezpieczeństwa



Podczas używania produktu należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko urazów:

 PRZESTROGA Ryzyko poparzenia!	 Należy stosować podstawki pod naczynia lub rękawice kuchenne podczas przenoszenia naczyń do gotowania, ponieważ uchwyt y gałki mogą się bardzo nagrzewać podczas użycia.
--	--

- Wyłącznie do użytku w domu.
- Ten zestaw naczyń do gotowania nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi i umysłowymi, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem.
- Używaj tylko w dobrze wentylowanych miejscach.
- W przypadku naczyń do gotowania z nieprzyswierajacym wnętrzem zaleca się ich robocze przygotowanie przed pierwszym użyciem. Dokładnie umyć i wysuszyć naczynia do gotowania. Nagrzewać każdą patelnię na niskim ogniu przez 30 sekund. Zdjąć patelnię z ognia i nałożyć na nią łyżkę oleju roślinnego. Wsmarować olej w całą powierzchnię za pomocą ręcznika papierowego. Powtórzyć w razie okazjonalnego nadmiernego nagrzania.
- Podczas zdejmowania pokrywy w czasie gotowania należy przechylić ją, aby skierować parę z dala od siebie. Trzymać ręce oraz twarz z dala od otworów wentylacyjnych.
- Nigdy nie pozostawiać naczyńa do gotowania bez nadzoru podczas gotowania.
- Gorące naczynia należy kłaść tylko na powierzchnie odporne na wysoką temperaturę.

- Nie używać szklanych pokrywek z pęknięciami, odpryskami, zarysowaniami i nie próbować naprawiać uszkodzonych naczyń do gotowania. Stosowanie uszkodzonych pokrywek lub naczyń do gotowania może spowodować wybuch oraz obrażenia ciała użytkowników i osób postronnych.
- Nie wkładać gorących pokrywek szklanych pod zimną wodę, ponieważ różnica temperatur może spowodować pęknięcie szkła.
- Pozostawiając zakryte naczynie do gotowania na palniku po zmniejszeniu ognia należy uchylić pokrywkę lub pozostawić otwarty otwór na parę, w przeciwnym razie podciśnienie może utworzyć szczelne zamknięcie.
- Naczynie do gotowania można bezpiecznie stosować w piekarniku i może wytrzymać temperatury do 350 °F (177 °C), nie dotyczy podstawek i lekkiej pokrywyki.
- Aby przedłużyć przydatność do użycia naczyń, zaleca się gotowanie w niskich i średnich temperaturach. Wysokie temperatury gotowania mogą spowodować odbarwienia lub uszkodzić naczynie oraz zmniejszyć jego wydajność.
- Przed podgrzaniem patelni należy równo rozprowadzić po powierzchni gotowania olej spożywczy (roślinny lub oliwę).
- Nie dopuścić do nagrzewania naczyńa na sucho. Pozostawienie pustego naczyńa na ciągłym ogniu może spowodować poważne obrażenia i uszkodzenie naczyńa. Nadmierne nagrzanie pustego naczyńa spowoduje jego odbarwienie.

Dotyczy Europy:



Ten symbol oznacza, że dostarczone materiały są bezpieczne w kontakcie z żywnością i są zgodne z rozporządzeniem europejskim (WE) nr 1935/2004.

Rączki i uchwyty

- Rączki i uchwyty mogą bardzo się nagrzewać podczas użytkowania. Używając naczyń i pokrywek należy zawsze mieć w pobliżu rękawice kuchenne.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać uchwytów nad gorącymi palnikami.

Nieprzyswierające produkty kuchenne

- Nigdy nie kroić żywności bezpośrednio na naczyniu ani w żaden sposób nie odsłatać nieprzyswierającej powierzchni.
- W miarę używania nieprzyswierającej powłoka może ciemnieć. Lekkie ślady i przetarcia są normalne i nie wpływają na funkcjonalność nieprzyswierającej powierzchni.
- Spraye wspomagające nieprzyswieranie nie są konieczne w przypadku stosowania nieprzyswierających naczyń do gotowania. Stosowanie takich sprayów może powodować niewidoczne gromadzenie się tych środków na powierzchni patelni, co wpłynie na jej właściwości nieprzyswierające.
- Unikać pracy przyborami metalowymi, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzyswierającą powierzchnię. Należy zawsze używać przyborów z drewna lub syntetycznych, odpornych na wysoką temperaturę.

Odbarwienia

- Przegrzewanie może pozostawiać brązowe lub niebieskie plamy. To nie jest wada produktu:
- Zjawisko jest powodowane zbyt wysokim ustawieniem temperatury (zwykle przy pustym lub prawie pustym naczyniu).
- Powłoki z żywności, które nie zostały w całości lub prawidłowo usunięte, również spowodują odbarwienia naczyńa przy podgrzaniu.

Przed pierwszym użyciem

 NIEBEZPIECZEŃSTWO Ryzyko uduszenia!	 Wszelkie materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych – materiały te stanowią potencjalne źródło zagrożenia, np. uduszenia.
--	---

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdzić, czy produkt nie uległ uszkodzeniu podczas transportu.
- Wyczyścić produkt przed pierwszym użyciem. Umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, następnie dokładnie osuszyć.

Przeznaczenie

- Produkt odpowiedni do stosowania ze wszystkimi źródłami ciepła z wyjątkiem kuchenek mikrofalowych i indukcyjnych.
- Tego produktu nie wolno używać nad ogniskiem ani na żadnym rodzaju grilla. Nie wolno też umieszczać go w piekarniku podczas autoczyszczenia.

Porady

- Stosować na niskim lub średnim ogniu, ponieważ ekstremalne temperatury mogą spowodować uszkodzenie uchwytu i powłoki.
- W przypadku kuchenek gazowych należy tak ustawić wysokość płomienia, aby uniknąć przegrzania ścianek naczyńa.
- Aby optymalnie wykorzystać energię, rozmiar palnika powinien być równy podstawie produktu, który należy ustawić centralnie nad palnikami.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem należy pozostawić produkt do ostygnięcia. To zapobiegnie odształceniom spowodowanym gwałtownymi zmianami temperatury.
- Czyścić produkt po każdym użyciu.
- Produkt myć w ciepłej wodzie z mydłem, następnie spłukać i osuszyć miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Uporczywe pozostałości usuwać miękką, nylonową szcztoką.
- Do czyszczenia produktu nie stosować stalowej wełny ani szorstkich czyszczków.
- Uporczywe plamy usuwać poprzez zagotowanie wody, następnie dodać płyn do naczyń i pozostawić na małym ogniu przez około 15 minut. Odczekać, aż woda ostygnie. Wszelkie pozostałości usunąć miękką gąbką.
- Ten produkt nadaje się do mycia w zmywarce. Zaleca się jednak mycie ręczne, aby przedłużyć żywotności produktu.
- Przed przechowywaniem dokładnie osuszyć produkt miękką szmatką.

Konserwacja i przechowywanie

- Kolorowe plamy mogą pojawić się na powierzchni po czyszczeniu. Można je łatwo usunąć papierowym ręcznikiem i octem.
- Zanieczyszczenia na zewnątrz przy dnie (nie po bokach) można usunąć środkiem do czyszczenia piekarnika.
- Naczynie czyścić płynem do mycia naczyń lub myć w zmywarce.
- Naczynie do gotowania należy zawsze przechowywać na bezpiecznej szafce. W przypadku układania w stos umieścić miękką szmatkę między każde dwa naczynia.

SV Viktiga säkerhetsåtgärder



Läs dessa instruktioner noggrant och behåll dem för framtida referens. Om denna produkt lämnas över till tredje part måste dessa instruktioner medfölja.

När du använder produkten ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska faran för personskador, inklusive följande:

 FÖRSIKTIGHET Risk för brännskador!	 Använd grytunderlägg eller grytlappar när du förflyttar varma kokkärl eftersom handtag och knoppar kan bli mycket varma under användning.
---	---

- Endast för hushållsbruk.
- Denna kokkärlsats är inte avsedd att användas av individer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas fullständigt.
- Använd endast i väl ventilerade utrymmen.
- För kokkärl med invändig non-stick rekommenderas att "krydda" kokkärlet före den första användningen. Diska kokkärlet noggrant och låt torka. Värm varje panna på låg värme i 30 sekunder. Ta bort från värmen och lägg en matsked vegetabilisk olja i varje panna. Gnid oljan över hela ytan med en pappershandduk. Upprepa om en oavsiktlig överhettning inträffar.
- När du tar bort lock under tillagningen lutar du locket för att rikta ångan bort från dig, håll dina händer och ansikte borta från ångventilerna.
- Lämma aldrig köksredskap obövervakade under matlagningen.
- Heta kokkärl får endast placeras på värmebeständiga ytor.
- Använd inte glaslock som har sprickor, flisor eller repor och försök inte reparera skadade kokkärl. Användning av skadade lock eller kokkärl kan leda till explosioner eller medföra att användare och personer i närheten skadas.
- Placera inte varma glaslock under kallt vatten, eftersom temperaturförändringen kan få glasat att spricka.
- När du lämnar kokkärl med lock på värmekällan efter att värmen har vridits ned skall du säkerställa att locket avlägsnats från ångventilen, annars kan en vakuumtätning uppstå.
- Dessa kokkärl är säkra att använda i en ugn och tål temperaturer på upp till 350 °F (177 °C), med undantag av underlägg och fräschhets-lock.
- För att förlänga kokkärlets livslängd rekommenderas att tillaga mat på låga till medelhöga temperaturer. Matlagning på hög temperatur kan missfärga eller skada kokkärlet och minska dess prestanda.
- Innan pannan värms upp, täck matlagningssytan jämnt med vanlig matolja (vegetabilisk/oliv).
- Låt aldrig ett hett kokkärl torrkoka. Att lämna kvar ett tomt kokkärl på fortsatt värme kan leda till allvariga skador och skada det. Överdriven torr uppvärmning gör att kokkärlet missfärgas.

För Europa:



Den här symbolen identifierar att de ingående materialen är säkra för livsmedelskontakt och överensstämmer med EU-förordning (EG) nr 1935/2004.

Handtag och knoppar

- Handtag och knoppar kan bli mycket varma under användning. Ha alltid grytlappar tillgängliga vid hantering av kokkärl och lock.
- Säkerställ att handtagen inte är placerade över andra heta plattor under matlagningen.

Non-Stick Kokkärl

- Skär aldrig mat direkt i kokkärlet, tryck inte heller på non-stick ytan på något sätt.
- Under användningen kan non-stick ytan bli något mörkare. Små ytrepor och nötningsmärken uppstår normalt och påverkar inte produktens non-stick beläggning.
- Det är inte nödvändigt att använda non-stick matlagningsprayer i non-stick kokkärl. Användningen av sådana sprayer kan skapa en osynlig uppbyggnad på pannans yta, vilket kommer att påverka kokkärlets non-stick egenskaper.
- Undvik användning av metallredskap då dessa kan skada non-stick-överdraget. Använd alltid lämpliga värmebeständiga träredskap eller syntetiska redskap.

Missfärgning

- Överhettning kan orsaka bruna eller blåa fläckar. Detta beror inte på ett produktfel:
- Det uppstår om en för hög värmeinställning (vanligtvis i en tom eller minimalt fylld panna) väntas.
- Skitt med mat som inte borttagits helt eller ordentligt från tidigare matlagning kommer också att orsaka missfärgning av kokkärlet vid återuppvärmningen.

Före första användning

 FARA Risk för kvävning!	 Förvara allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och husdjur – dessa material utgör en potentiell fara på grund av kvävningsrisken.
--	---

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Kontrollera om produkten har transportskador.
- Rengör produkten före första användningen. Tvätta produkten i varmt vatten med diskmedel och torka sedan noggrant.

Avsedd användning

- Lämplig för alla värmekällor, förutom mikrovågsugn och induktionshåll.
- Produkten kan inte användas över en lågereld, eller på någon typ av grill, och bör inte placeras i ugnen under den självrengörande cykeln.

Tips

- Använd låg till medelhög värme, extremt höga temperaturer kan skada handtag och överdrag.
- Vid användande av en gasspis skall du justera flammans höjd för att undervika att kokkärlets söder överhettas.
- För optimal energianvändning bör hållningen vara av samma storlek som produktens botten och den ska placeras i mitten av ringen.

Rengöring och underhåll

Rengöring

- Lät produkten svalna innan den rengörs. Detta förhindrar skevhet orsakad av kraftiga temperaturförändringar.
- Rengör produkten efter varje användning.
- Diska produkten i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka den med en mjuk diskhandduk eller pappershandduk. Använd en mjuk nylonborste för envisa rester.
- Använd inte ställull eller skursvampar för att rengöra produkten.
- Ta bort envisa fläckar genom att koka vatten, och sjud sedan med diskmedel i cirka 15 minuter. Låt vattnet svalna. Använd en mjuk svamp för att ta bort kvarvarande rester.
- Denna produkt tål maskindisk. Däremot rekommenderas handdisk för att förlänga produkten livslängd.
- Torka produkten noggrant med en mjuk trasa innan förvaring.

Underhåll och förvaring

- Efter rengöring kan färgfläckar uppstå på ytan, dessa kan enkelt avlägsnas med en pappershandduk och vinäger.
- Fläckar på den yttre delen av botten (inte sidorna) kan avlägsnas med ugnsgreng