

Vážený zákazníku,

do rukou se Vám dostává: kvalitní hliníkové nádoby s prvotřídním antiadhezivním povrchem, odolným proti připalování. Ergonomická elegantní rukojeť, barevný vnější povrch pro dokonalý vzhled. Nepřilnavý materiál bez použití PFOA (nevypařují se žádné toxické látky při přehřátí). Snadná údržba a čištění.

Návod k použití:

- 1.) Výrobek z velmi kvalitního hliníkového materiálu je odolný vůči teplotám do 250°C – nadměrně vysoké teploty mohou pak již poškodit nebo deformovat výrobek.
- 2.) Nádoby vždy umyjte v teplé vodě se saponátem, abyste odstranili veškeré nečistoty. Výrobek opláchněte a osušte. Následně potřete kapkou oleje pro zachování kvality povrchu. Papírovou utěrkou odstraňte přebytečný olej (ošetřujte takto výrobek pravidelně a udržujte tak nádoby v perfektním stavu).
- 3.) Ujistěte se, že velikost plotýnky sporáku odpovídá velikosti vašeho výrobku a není širší než okraje nádobí, čímž zabráníte nadměrné ožehnutí vnějšího povrchu - vždy stačí využít pro vaření mírný plamen. Využijte termoakumulační vlastnosti nádobí, které umožňují delší držení tepla v nádobě a také úsporu energie
- 4.) Nikdy nenechávejte nádoby na plotně bez dozoru. Před očištěním nechte nádoby vychladnout.
- 5.) Pro odstranění lehkých skvrn po vaření (připálení) nechte nádoby odmočit v horké vodě se saponátem a následně utřete dosucha měkkým hadrem. V případě skvrn v pánvi nebo hrnci ohřejte trochu bílého octu a potom umyjte běžným způsobem. Tyto skvrny však v žádném případě nesnižují vlastnosti produktu.
- 6.) Doporučujeme na hliníkový povrch nepoužívat kovové náčiní a nekrájet jídlo v pánvích a hrncích.
- 7.) Nádoby se velmi dobře udržuje a čistí, při ručním mytí používejte pouze měkké hadry a houbičky, které nepoškrábou daný povrch. Nepoužívejte agresivní chemické produkty. Mytí v myčce na nádoby je možné – tvrdost vody a tlak nebo použití příliš agresivních čisticích prostředků, může vést ke změně barvy povrchu nádobí případně ztráty kvality povrchu. Tyto změny však neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí.
- 8.) Pro zachování dlouhé životnosti výrobku, zacházejte s nádobím opatrně a snažte se nepoškrábat jeho povrch.

Bezpečnostní upozornění:

Vlivem vysoké teploty (**nad 250°C**) může dojít k poškození nádoby nebo víka. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání) povrchu (např. nůž, vidlička). Při použití drsných a agresivních čisticích prostředků může dojít k poškození povrchu (např. žíravé prostředky na čištění trub). Při neopatrné manipulaci (např. s víkem) může dojít k poškození povrchu (otlučením). **Tyto „stopy“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani celkovou životnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled.** Vlivem nastavení vysoké teploty zdroje tepla, může dojít k poškození povrchu (spálení).

Ekologie:

Dle velikosti produktu, jsou na všech výrobcích vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Správnou likvidací tohoto

produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. **Igelitový sáček odkládejte mimo dosah dětí, nebezpečí udušení.**

Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.

EN

Dear customer,

you are now holding: quality aluminium cookware with a first-class non-stick surface resistant against food baking on. Ergonomic elegant handle, coloured exterior surface for perfect appearance. Non-stick material without the use of PFOA (no toxic substances are emitted when overheated). Easy maintenance and cleaning.

Operating instructions:

- 1.) The product is made from very high quality aluminium material and is resistant against temperatures of up to 250°C – however, extremely high temperatures may damage or deform the product.
- 2.) Always wash the cookware in hot water using detergent in order to remove all food residues. Rinse and dry the product. Then wipe with a drop of oil to maintain the quality surface. Use a paper towel to remove excess oil (treat your product in this way to keep it in perfect condition).
- 3.) Ensure that the size of the hotplate on the stove corresponds to the size of your product and that it is not wider than the edge of the cookware. This will prevent the exterior surface from overheating - it is always sufficient to use a gentle flame for cooking. Take advantage of the cookware's thermal heat accumulation property, which helps retain heat in the container longer and saves energy
- 4.) Never leave the cookware on a hotplate without supervision. Allow the cookware to cool down before cleaning it.
- 5.) To remove light stains after cooking (baked on stains), leave the cookware to soak in hot water with detergent and then wipe dry using a soft cloth. If the pot or pan becomes stained, heat up some white vinegar and then wash as usual. These stains have no effect on the properties of the product.
- 6.) We recommend that you do not use metal utensils on the aluminium surface or cut food inside the pots and pans.
- 7.) The cookware is very easy to maintain and clean; when cleaning by hand use only soft wipes and sponges that will not scratch the surface. Do not use aggressive chemical products. Washing in the dishwasher is possible – water hardness and pressure or the use of very aggressive cleaning agents may lead to discolouration of the cookware's surface and damage the surface quality. Nevertheless, these changes have no effect on the functionality or health

properties of the cookware.

- 8.) To ensure that the product serves you for a long time, treat the cookware with care and try not to scratch its surface.

Safety notice:

Temperatures (**above 250°C**) may damage the cookware or the lid. The use of sharp metal tools (e.g. knife, fork) may damage (scratch) the surface. The use of coarse or aggressive cleaning agents can damage the surface (e.g. caustic pipe cleaning agents). Negligent handling (e.g. of the lid) may lead to surface damage (chipping). **These "footprints" do not have the slightest effect on the quality of the prepared food nor on the lifetime of the cookware, they only affect its aesthetic appearance.**

Through the effect of high temperature of the heat source, the surface may be damaged (burned).

Ecology:

Depending on the size of the product, all products have marks printed on them denoting the material used for the production of the packaging, component and accessories, as well as their recycling.

Correct disposal of this

product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In

accordance with national regulations penalties may be

imposed for the incorrect disposal of this type of waste. **Keep plastic bags out of the reach of children, danger of suffocation.**

The purchaser was informed about the function and handling of the product.

SK

Vážený zákazník,

do rúk sa vám dostáva: kvalitný hliníkový riad s prvotriednym antiadhezívnym povrchom, odolným proti pripaľovaniu. Ergonomická elegantná rukoväť, farebný vonkajší povrch pre dokonalý vzhľad. Nepriľnavý materiál bez použitia PFOA (nevyparujú sa žiadne toxické látky pri prehriatí). Jednoduchá údržba a čistenie.

Návod na použitie:

- 1.) Výrobok z veľmi kvalitného hliníkového materiálu je odolný voči teplotám do 280 °C – nadmerne vysoké teploty už môžu poškodiť alebo deformovať výrobok.
- 2.) Riad vždy umyte v teplej vode so saponátom, aby ste odstránili všetky nečistoty. Výrobok opláchnite a osušte. Následne potrite kvapkou oleja na zachovanie kvality povrchu. Papierovou utierkou odstráňte prebytočný olej (ošetrujte takto výrobok pravidelne a udržiajte tak riad v perfektnom stave).
- 3.) Uistite sa, že veľkosť platne sporáka zodpovedá veľkosti vášho výrobku a nie je širšia než okraje riadu, čím zabránite nadmernému opáleniu vonkajšieho povrchu – vždy stačí využiť na varenie mierny plameň. Využite termoakumulačné vlastnosti riadu, ktoré umožňujú dlhšie

držanie tepla v nádobe a tiež úsporu energie

- 4.) Nikdy nenechávajte riad na platni bez dozoru. Pred očistením nechajte riad vychladnúť.
- 5.) Na odstránenie ľahkých škvŕn po varení (prípálení) nechajte riad odmočiť v horúcej vode so saponátom a následne utrite dosucha mäkkou handrou. V prípade škvŕn v panvici alebo hrnci ohrejte trochu bieleho octu a potom umyte bežným spôsobom. Tieto škvŕny však v žiadnom prípade neznižujú vlastnosti produktu.
- 6.) Odporúčame na hliníkový povrch nepoužívať kovové náčinie a nekrájať jedlo v panviciach a hrncoch.
- 7.) Riad sa veľmi dobre udržiava a čistí, pri ručnom umývaní používajte iba mäkké handry a hubky, ktoré nepoškriabu daný povrch. Nepoužívajte agresívne chemické produkty. Smie sa umývať v umývačke riadu – tvrdosť vody a tlak alebo použitie príliš agresívnych čistiacich prostriedkov môže viesť k zmene farby povrchu riadu, prípadne strate kvality povrchu. Tieto zmeny však neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú neškodnosť riadu.
- 8.) Na zachovanie dlhej životnosti výrobku zaobchádzajte s riadom opatrne a snažte sa nepoškriabať jeho povrch.

Bezpečnostné upozornenia:

Vplyvom vysokej teploty (**nad 250 °C**) môže dôjsť k poškodeniu nádoby alebo veka. Pri použití ostrého kovového náčinia môže dôjsť k poškodeniu (poškriabaniu) povrchu (napr. nôž, vidlička). Pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov môže dôjsť k poškodeniu povrchu (napr. žieravé prostriedky na čistenie rúr). Pri neopatrnej manipulácii (napr. s vekom) môže dôjsť k poškodeniu povrchu (otlčením). **Tieto „stopy“ nemajú najmenší vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, iba je narušený estetický vzhľad.** Vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla môže dôjsť k poškodeniu povrchu (spáleniu).

Ekológia:

Podľa veľkosti produktu sú na všetkých výrobkoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácie. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. **Igelitové vrečko odkladajte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenía sa.**

Kupujúci bol oboznámený s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.

PL

Szanowni Klienci,

przekazujemy Państwu: wysokiej jakości naczynia aluminiowe z pierwszorzędną nieprzywierającą powierzchnią odporną na przypalanie. Ergonomiczny kształt ręczki wraz z kolorową oprawą powierzchni zewnętrznej zabezpieczają doskonały wygląd. Nieprzywierający materiał bez zastosowania PFOA (do

środowiska nie uwalniają się żadne toksyczne opary). Wygodne w użyciu, łatwe w czyszczeniu.

Instrukcja obsługi:

- 1.) Produkt wykonany z wysokiej jakości materiału aluminiowego odporny na temperatury do 250°C – nadmiernie wysokie temperatury mogą spowodować uszkodzenie lub zdeformowanie wyrobu.
- 2.) W celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń naczynia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Naczynia trzeba najpierw opłukać, a następnie wysuszyć. Aby zachować wysokiej jakości powierzchnię, wysmaruj naczynie kroplą oleju. Za pomocą ręcznika papierowego usuń resztkę oleju (aby zachować naczynie w idealnym stanie należy je konserwować w ten sposób regularnie).
- 3.) Upewnij się, że rozmiar palnika kuchenki odpowiada rozmiarowi naczynia i nie jest szerszy od jego krawędzi. Zapobiegiesz w ten sposób opaleniu zewnętrznej powierzchni. Do gotowania wystarczy skorzystać ze średniego płomienia. Wykorzystaj termoregulacyjne właściwości naczynia, umożliwiające dłuższe utrzymywanie ciepła w naczyniu oraz oszczędność energii
- 4.) Podczas gotowania nie wolno zostawiać naczynia bez nadzoru. Przed umyciem naczynia należy odstawić je do ostygnięcia.
- 5.) Mocno zabrudzone naczynia należy odmoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Naczynie należy następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy można usunąć, ogrzewając najpierw w naczyniu niewielką ilość białego octu, a następnie umyć go w zwykły sposób. Plamy te w żadnym wypadku nie obniżają jakości produktu.
- 6.) Do powierzchni aluminiowej nie należy używać metalowych narzędzi ani kroić jedzenia na patelni lub w garnkach.
- 7.) Naczynia są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu. Podczas mycia ręcznego należy stosować wyłącznie miękkie gąbki i ściereczki nie powodujące zarysowań powierzchni. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących. Mycie w zmywarce do naczyń jest dozwolone – twarda woda w połączeniu z ciśnieniem lub użycie zbyt agresywnych środków czyszczących mogą doprowadzić do zmiany koloru powierzchni naczyń lub do utraty wysokiej jakości powierzchni. Zmiany te nie ograniczają funkcjonalności lub bezpieczeństwa zdrowotnego naczynia.
- 8.) Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, należy posługiwać się z nimi z dużą ostrożnością, zapobiegając tym samym ewentualnym zarysowaniom.

Wskazówki bezpieczeństwa:

Pod wpływem wysokiej temperatury (**ponad 250°C**) może dojść do uszkodzenia naczynia lub pokrywy. Podczas używania ostrych metalowych narzędzi może dojść do uszkodzenia (zarysowania) powierzchni (np. nożem lub widelcem). Stosowanie agresywnych środków czyszczących może spowodować uszkodzenie powierzchni (np. stosowanie środków żrących przeznaczonych do czyszczenia piekarników). Na skutek nieostrożnego manipulowania częściami naczyń (np. pokrywką) może dojść do uszkodzenia ich powierzchni. **Powstałe w ten sposób ślady nie mają jednak żadnego wpływu na jakość przygotowywanych pokarmów ani na żywotność naczyń., dochodzi jedynie do**

zmiany wyglądu naczynia. Źródło ciepła ustawione na zbyt wysoką wartość może spowodować uszkodzenie powierzchni.

Ochrona środowiska:

Wszystkie produkty zostały oznaczone symbolami materiałów stosowanych w produkcji opakowań, poszczególnych naczyń i akcesoriów, jak również symbolami recyklingu. Poprzez prawidłową likwidację tego

produktu pomogą Państwo zachować cenne bogactwa naturalne oraz w zapobieganiu potencjalnym negatywnym wpływom odpadów na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie, które mogłyby być skutkiem

nieprawidłowego recyklingu odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Przy niewłaściwej likwidacji tego rodzaju odpadu może być zgodnie z lokalnymi przepisami nałożona kara administracyjna

na sprawcę takiego wykroczenia. **Foliową torebkę należy trzymać poza zasięgiem dzieci, aby nie stwarzać ryzyka uduszenia.**

Kupujący zapoznał się z wyżej wymienionymi wskazówkami.

HU

Tisztelt ügyfél,

a kezébe került kiváló minőségű alumínium edény első osztályú tapadásmentes, a leégésnek ellenálló felülettel. Ergonomikus fogantyú, színes külső felülettel a tökéletes összehatásért. Tapadásmentes anyag PFOA használatával nélkül (nem szabadul fel semmilyen toxikus anyag melegítésénél). Könnyű karbantartás és tisztítás.

Használati útmutató:

- 1.) A kiváló minőségű alumíniumból készült termék hőellenálló 250°C-ig – a nagyobb hőfok már károsíthatja vagy deformálhatja a terméket.
- 2.) Az edényt mindig mossa el meleg mosogatószeres vízben, hogy eltávolítsa a szennyeződések. A terméket öblítse le és szárítsa meg. Azután törölje le egy csepp olajjal a felület minőségének megőrzéséhez. Papírtörülővel távolítsa el a fölösleges olajat (rendszeresen óvja így a terméket és az edényt tartsa tökéletes állapotban).
- 3.) Győződjön meg, hogy a tűzhely mérete megfelel a termék méretének és nem szélesebb mint az edény, amivel elkerüli a külső felület túlzott felmelegedését - mindig elég a főzéshez mérsékelt láng használata. Használja ki az edény hőakkumulációs jellemzőit, amelyek lehetővé teszik a hő hosszabbidejű edényben tartását és energiát takarít meg
- 4.) Soha se hagyja az edényt a sütőn felügyelet nélkül. Tisztítás előtt az edényt hagyja kihűlni.
- 5.) A főzés utáni enyhe foltok (odaégés) eltávolításához az edényt hagyja forró mosogatószeres vízben ázni és azután törölje szárazra lágy ronggyal. Serpenyőben vagy fazékban levő foltok esetén melegítsen fel egy kis fehér ecetet és azután mossa meg a szokásos módon. Ezek a foltok semmilyen módon nem csökkentik a termék jellemzőit.

- 6.) Javasolt az alumínium felületen nem használni fém eszközöket és az ételt nem a serpenyőben vagy fazékban szeletelni.
- 7.) Az edény könnyen tisztán tartható, kézi mosásnál csak lágy rongyot és szivacsot használjon, amelyek nem karcolják meg a felületet. Ne használjon agresszív vegyi termékeket. Lehetséges mosogatógépben mosás – a víz keménysége és a nyomás vagy a túl erős mosogatószer eredménye lehet, hogy elszíneződik az edény felülete, ill. a felület elveszti a minőségét. Ezek a változások azonban nem befolyásolják az edény használhatóságát vagy egészségügyi megbízhatóságát.
- 8.) A termék hosszú élettartamának megőrzéséhez az edényt óvatosan kezelje és igyekezzon nem megkarcolni a felületét.

Biztonsági figyelmeztetések:

Nagy hőfok hatására (**250°C fölött**) károsodhat az edény vagy a fedő. Éles fémeszközök használata esetén sérülhet (megkarcolódhat) a felszín (pl. késsel, villával). Durva és agresszív tisztítószer (pl. maró hatású, sütő tisztítására használt szer) használatánál sérülhet a felület. Ha óvatlanul kezeli (pl. a fedőt), sérülhet a felület (ütődéssel). **Ezeknek a „nyomoknak” nincs hatásuk az étel elkészítésére, se az edény élettartamára, csupán az esztétikai hatás csökken.** A nagy hőfokbeállítás hatására sérülhet a felület (megégés).

Megsemmisítés:

A termék mérete szerint minden terméken megtalálható a csomagolás, részelemek és tartozékok készítéséhez használt anyagok jelei és az újrahasznosítás jele. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével

segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő

hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges

negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi

önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta helytelen megsemmisítése a

helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható. **A műanyag zacskót tegye gyermekektől távol, megfulladás veszélye.**

A vásárló meg lett ismertetve a termék funkciójával és kezelésével.

RU

Уважаемый покупатель,

Вы держите в руках Качественная алюминиевая кухонная посуда с первоклассной антипригарной поверхностью. Эргономическая ручка, под цвет интерьера. Непригорающий материал без использования ПФОА (Перфтороктановой кислоты) (при нагревании не выделяется никаких токсичны веществ). Простое обслуживание и очистка.

Инструкции по эксплуатации:

- 1.) Изделие изготовлено из высококачественного алюминиевого материала и устойчиво к температуре до 250 °C. Воздействие более высоких температур, однако, может повредить или деформировать изделие.
- 2.) Всегда мойте посуду в горячей воде с использованием моющего средства для удаления остатков еды. Споласкивайте и вытирайте насухо посуду. Затем, чтобы сохранить качество поверхности, капните на нее немного растительного масла. Удалите излишки масла бумажным полотенцем (такой уход за посудой сохранит ее в хорошем состоянии).
- 3.) Убедитесь в том, что размер нагревателя на плите не шире нижней поверхности посуды. Это позволит избежать перегрева внешней поверхности. Достаточно использовать умеренный нагрев плиты. Используйте свойство посуды сохранять тепло на длительный срок. Это позволяет сохранить энергию.
- 4.) Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Перед тем как приступить к уходу за посудой, подождите, пока она полностью остынет.
- 5.) Чтобы удалить светлые пятна, которые появляются после приготовления пищи (нагары) оставьте посуду отмочить в растворе горячей воды с мягким моющим средством и затем вытрите ее насухо мягкой салфеткой. Если на кастрюле или сковороде появились пятна, нагрейте их с белым уксусом и промойте обычным способом. Эти пятна не влияют на качество изделия.
- 6.) Не рекомендуется использовать с посудой из алюминия металлические приборы, а также резать в ней продукты.
- 7.) Посуду легко содержать и чистить. При мытье посуды руками используйте только мягкие тряпки или губки, которые не поцарапают поверхность. Не используйте агрессивные химикаты. Посуду можно мыть в посудомоечной машине – жесткая вода и давление или использование очень агрессивного чистящего средства может привести к выцветанию поверхности посуды или ухудшению качества поверхности. Изменение цвета, тем не менее, не повлияет на функциональность и безопасность посуды для здоровья.
- 8.) Чтобы изделие служило долго, следует обращаться с ним аккуратно и не царапать антипригарное покрытие.

Предупреждение:

Воздействие высокой температуры (**более 250 °C**) может повредить посуду или крышку. Использование острых металлических предметов (например, ножа или вилки) может привести к повреждению (царапинам) поверхности. Использование абразивных или агрессивных чистящих средств (например, каустических средств для очистки труб) может привести к повреждению поверхности. Небрежное обращение (например, с крышкой) может привести к повреждению поверхности (например, к образованию сколов). **Эти повреждения никак не влияют на качество приготовления пищи и на срок службы посуды. Они лишь ухудшают ее внешний вид.** Воздействие высокой температуры может привести к повреждению поверхности (образованию нагара).

Экология:

В зависимости от размера посуда имеет маркировку с указанием материалов, которые использовались для изготовления упаковки, самого изделия и его элементов, а также информацию об утилизации. Надлежащая утилизация изделия помогает сэкономить ценные природные ресурсы и предотвращает нанесение ущерба окружающей среде от неправильной утилизации. Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в пункт сбора. В соответствии с государственными нормативами могут назначаться штрафы за некорректную утилизацию такого типа изделий. **Храните полиэтиленовые пакеты в недоступных для детей местах во избежание удушья и других опасных ситуаций.**

Покупатель был проинформирован о функционале данного изделия и правилах обращения с ним.

HR

Poštovani,

pred vama je: kvalitetno aluminijsko posuđe s prvoklasnom neprianjajućom površinom otpornom na zagorijevanje hrane. Ergonomična ručka, obojena vanjska površina za savršeni izgled. Neprianjajući materijal bez sastojaka PFOA (u slučaju pregrijavanja nema emisija toksičnih tvari). Jednostavno održavanje i čišćenje.

Upute za uporabu:

- 1.) Proizvod je izrađen od vrlo kvalitetnog aluminija te je otporan na temperature do 250°C. Ekstremno visoka temperatura, međutim, može uzrokovati oštećenje i deformiranje proizvoda.
- 2.) Posuđe uvijek operite toplom vodom i deterdžentom kako biste uklonili sve ostatke hrane. Proizvod isperite i osušite. Zatim ga prebrišite s nekoliko kapi ulja kako biste održali kvalitetu površine. Višak ulja uklonite papirnatim ubrusima. Tako ćete proizvod održati u savršenom stanju.
- 3.) Veličina grijaće ploče na štednjaku treba odgovarati veličini proizvoda i ne smije biti šira od ruba posuđa. Time se sprječava pregrijavanje vanjske površine. Za kuhanje je uvijek dovoljno upotrijebiti slabi plamen. Iskoristite prednosti akumulacije topline ovog posuđa, koja omogućuje dulje zadržavanje topline u posudama i štedi energiju.
- 4.) Posuđe na grijaćoj ploči nikad ne ostavljajte bez nadzora. Prije čišćenja pričekajte da se posuđe ohladi.
- 5.) Kako biste nakon kuhanja uklonili zapečene ostatke hrane, ostavite posuđe da se namače u toploj vodi s deterdžentom, a zatim isperite i obrišite mekom krpom. Ako se lonac ili tava zapeku ili na njima primijetite mrlje, zagrijte u njima malo bijelog octa, a zatim operite kao i obično. Te mrlje nemaju utjecaja na svojstva proizvoda.
- 6.) Preporučujemo da ne rabite metalni pribor na površinama od aluminija te da ne režete hranu u loncima i tavama.
- 7.) Posuđe je vrlo jednostavno održavati i čistiti. Prilikom ručnog čišćenja upotrijebite meke krpe i spužve koje ne grebu površinu. Nemojte rabiti agresivne kemijske proizvode. Pranje u perilici

posuđa je moguće. Tvrdoća vode i tlak te vrlo agresivna sredstva za čišćenje mogu uzrokovati promjenu boje posuđa i oštetiti njegovu površinu. Ove promjene, međutim, nemaju utjecaja na funkciju i grijaća svojstva posuđa.

- 8.) Kako bi vas proizvod služio dugo vremena, s posuđem postupajte pažljivo i pazite da ne ogrebetе površinu.

Sigurnosne napomene:

Visoke temperature (**iznad 250°C**) mogu oštetiti posuđe ili poklopac. Oštar metalni pribor (noževi, vilice) mogu oštetiti (ogrebatі) površinu. Gruba ili agresivna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu (npr. sredstva za odštopavanje cijevi i sl.). Nepažljivo rukovanje (npr. poklopcem) može uzrokovati oštećenje površine. **Takva oštećenja nemaju nikakvog učinka na kvalitetu pripremljene hrane ni na vijek trajanja posuđa, već samo na njegov izgled.** Površina se može oštetiti (zagorjeti) od temperature grijaćih ploča i sl.

Ekologija:

Svi proizvodi imaju oznake materijala upotrijebljenih za ambalažu, dijelove i pribor, kao i za njihovo recikliranje. Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa te sprječava štetu po okoliš uzrokovanu nepravilnim odlaganjem otpada. Za više pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima ili prikupljalištu otpada. U skladu s nacionalnim propisima mogu biti predviđene kazne za nepravilno odlaganje ove vrste otpada. **Plastične vrećice držite izvan dohvata djece jer postoji opasnost od gušenja.**

Kupac je informiran o funkciji ovog proizvoda i njegovoj uporabi.

DE

Lieber Kunde,

Sie sind nun Eigentümer eines: lochgeschirr aus hochwertigem Aluminium mit erstklassiger Antihaftoberfläche, damit nichts anbrennen kann. Ergonomischer und farbige Außenseite für den perfekten Look. Antihaft-Material ohne Anwendung von PFOA (bei Überhitzung werden keine toxischen Substanzen emittiert). Leichte Pflege und Reinigung.

Betriebsanweisungen:

- 1.) Das Produkt ist aus sehr hochwertigem Aluminium und ist beständig gegen Temperaturen von bis zu 250°C - allerdings können extrem hohe Temperaturen das Produkt beschädigen oder deformieren.
- 2.) Reinigen Sie das Kochgeschirr immer in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, um alle Lebensmittelrückstände zu entfernen. Spülen und trocknen Sie das Produkt ab. Dann mit einem Tropfen Öl abreiben, um die hochwertige Oberfläche zu pflegen. Verwenden Sie ein

Papiertuch, um das überschüssige Öl zu entfernen (behandeln Sie Ihr Produkt so, um seinen perfekten Zustand zu wahren).

- 3.) Stellen Sie sicher, dass die Größe der Herdplatte auf dem Ofen der Größe Ihres Produkts entspricht und dass es nicht breiter als die Kante des Kochgeschirrs ist. So wird eine Überhitzung der äußeren Oberfläche verhindert - zum Kochen reicht immer eine leichte Flamme aus. Profitieren Sie von der thermischen Wärmestaueneigenschaft, die die Wärme im Behälter länger hält und Energie spart.
- 4.) Lassen Sie das Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt auf einer Herdplatte. Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Reinigen abkühlen.
- 5.) Um leichte Flecken nach dem Kochen (eingebrennte Flecken) zu entfernen, weichen Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser mit Reinigungsmittel ein und reiben es dann mit einem weichen Tuch trocken. Wird der Topf oder die Pfanne fleckig, etwas heißen Essig aufwärmen und normal spülen. Diese Flecken haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Produkts.
- 6.) Wir empfehlen, keine Metallutensilien auf der Aluminiumoberfläche zu verwenden oder Lebensmittel in den Töpfen und Pfannen zu schneiden.
- 7.) Das Kochgeschirr ist sehr leicht zu pflegen und zu reinigen; bei Reinigung von Hand nur weiche Tücher und Schwämme verwenden, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Verwenden Sie keine aggressiven Chemieprodukte. Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest - Wasserhärte und Druck oder die Anwendung sehr aggressiver Reinigungsmittel können zur Verfärbung der Kochgeschirroberfläche führen und die Oberflächenqualität beeinträchtigen. Trotzdem haben diese Änderungen keine Auswirkung auf die Funktionalität oder die gesundheitlichen Eigenschaften des Kochgeschirrs.
- 8.) Um sicherzustellen, dass Sie lange Zeit Freude an dem Produkt haben, sollten Sie das Kochgeschirr sorgfältig verwenden und seine Oberfläche nicht verkratzen.

Sicherheitshinweis:

Temperaturen (**über 250°C**) können das Kochgeschirr oder den Deckel beschädigen. Die Nutzung spitzer Metallgegenstände (z.B. Messer, Gabel) können die Oberfläche beschädigen (verkratzen). Die Nutzung grobkörniger oder aggressiver Reinigungsmittel kann die Oberfläche beschädigen (z.B. ätzende Rohrreiniger). Eine nachlässige Behandlung (z.B. des Deckels) kann zu Oberflächenschäden führen (Absplittern). **Diese "Fußabdrücke" haben weder Auswirkungen auf die Qualität der zubereiteten Lebensmittel noch auf die Lebensdauer des Kochgeschirrs, sie beeinflussen lediglich sein ästhetisches Erscheinungsbild.** Durch die Auswirkungen hoher Temperaturen der Wärmequelle kann die Oberfläche geschädigt werden (verbrannt).

Ökologie:

In Abhängigkeit von der Größe des Produkts wurden alle Produkte mit einer Kennzeichnung versehen, auf der das für die Produktion der Verpackung verwendete Material angegeben ist. Die korrekte Entsorgung dieses Produkts hilft beim Einsparen wertvoller natürlicher Ressourcen und vermeidet Umweltschäden, die durch eine unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden. Fragen Sie bei den Kommunalbehörden oder bei einer Sammelstelle nach weiteren Details. Gemäß den nationalen Bestimmungen können Strafen

für die unsachgemäße Entsorgung dieser Abfallart verhängen werden. **Achten Sie darauf, dass Plastiktüten nicht in die Hände von Kindern geraten, Erstickungsgefahr.**

Der Käufer ist über die Funktion und über den Umgang mit dem Produkt informiert.

FR

Cher client,

Vous détenez maintenant : batterie de cuisine en aluminium de qualité avec une surface anti-adhésive de premier choix qui empêche les aliments d'accrocher. Poignée ergonomique et surface extérieure colorée pour parfaire l'apparence. Matière anti-adhésive et très résistante sans PFOA (aucune émission de substance toxique en cas de surchauffe). Entretien et nettoyage faciles.

Instructions sur l'utilisation :

- 1.) Le produit est fabriqué à partir d'aluminium de très haute qualité et très résistant aux températures jusqu'à 250°C. Cependant, les températures extrêmes peuvent endommager ou déformer le produit.
- 2.) Nettoyez toujours la batterie de cuisine à l'eau chaude avec du détergent afin de bien retirer tous les résidus d'aliments. Rincez et essuyez. Passez ensuite une goutte d'huile sur les surfaces pour maintenir leur qualité. Utilisez un papier absorbant pour retirer le surplus d'huile (effectuez cette opération pour conserver votre produit en parfait état).
- 3.) Assurez-vous que la taille de la plaque chauffante corresponde à la taille du produit et que la plaque ne soit pas plus large que l'élément de la batterie de cuisine que vous utilisez. Ceci permet d'éviter la surchauffe des surfaces extérieures. Il est préférable d'utiliser une petite flamme pour cuisiner. Profitez du système d'accumulation de la chaleur de la batterie de cuisine qui aide à maintenir la chaleur plus longtemps dans le produit et économise ainsi l'énergie.
- 4.) Ne laissez jamais un élément de la batterie de cuisine sur une plaque de cuisson sans surveillance. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer.
- 5.) Pour retirer les petites taches après la cuisson (traces de cuisson), laissez l'élément de la batterie de cuisine tremper dans de l'eau chaude avec du détergent puis essuyez-le avec un chiffon doux. Si la cocotte et/ou la poêle sont tachées, faites chauffer du vinaigre blanc à l'intérieur avant de les nettoyer comme d'habitude. Ces taches n'impactent pas les propriétés du produit.
- 6.) Nous vous recommandons de ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sur les surfaces en aluminium et de ne pas découper les aliments à l'intérieur des cocottes ou des poêles.
- 7.) La batterie de cuisine est très simple à entretenir et à nettoyer. Lors du nettoyage à la main, utilisez des éponges et lavettes douces qui ne rayent pas les surfaces. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible. La dureté de l'eau et la pression ainsi que l'utilisation d'agents de nettoyage agressifs peuvent décolorer les surfaces de la batterie de cuisine et les endommager. Quoi qu'il en soit, ce changement de couleur n'impacte aucunement la fonctionnalité ou les propriétés sanitaires de la batterie de

cuisine.

- 8.) Afin de garantir que le produit dure longtemps, manipulez-le avec précaution et ne rayez pas ses surfaces.

Consignes de sécurité :

Des températures (**supérieures à 250°C**) peuvent endommager la batterie de cuisine ou le couvercle. L'utilisation d'ustensiles tranchants et métalliques (couteaux, fourchettes par exemple) peuvent endommager (rayer) les surfaces. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs peut endommager les surfaces (produits de nettoyage caustiques). Une manipulation négligente (du couvercle par exemple) peut endommager les surfaces (ébrécher). **Les "empreintes" n'ont aucun impact sur la qualité de la nourriture cuisinée ou sur la durée de vie de la batterie de cuisine. Elles n'impactent que l'esthétique.** L'effet de hautes températures peut endommager les surfaces (brûlure).

Écologie :

En fonction de leur taille, tous les produits sont étiquetés pour indiquer la matière utilisée pour les matériaux d'emballage, les composants et les accessoires et la façon de les recycler. La mise au rebut correcte de ce produit aide à préserver les ressources naturelles précieuses et évite l'impact environnemental provoqué par une mise au rebut inappropriée. Demandez conseil à vos autorités ou centres de collecte locaux pour en savoir plus. En fonction de la réglementation nationale en vigueur, des amendes peuvent être appliquées en cas de mise au rebut incorrecte de ce type de produits. **Éloignez les sacs en plastique des enfants, ils représentent un risque d'étouffement.**

L'acheteur a été informé du fonctionnement et de la manipulation du produit.

ES

Estimado cliente:

tiene en sus manos: utensilio de cocina de aluminio de alta calidad con superficie antiadherente resistente a las incrustaciones de alimentos. Mango ergonómico y exterior pintado que aporta un aspecto perfecto. Material antiadherente, no contiene PFOA (sustancias no tóxicas que se emiten con el recalentamiento). Fácil limpieza y mantenimiento.

Instrucciones de uso:

- 1.) Este producto ha sido fabricado con material de aluminio de alta calidad resistente a temperaturas de hasta 250 °C. No obstante, una temperatura excesivamente alta puede dañar o deformar el producto.
- 2.) Lave siempre la batería con agua caliente y detergente para eliminar todos los restos de alimentos. Aclare y seque. Después pase una bayeta con una gota de aceite para conservar la calidad de la superficie. Con una toalla de papel, elimine el exceso de aceite; esto ayudará a

conservar la batería en perfecto estado.

- 3.) Compruebe que el tamaño del hornillo en la placa coincida con el tamaño del utensilio y que no sobresalga del borde del utensilio. De esta forma evitará que se sobrecaliente la superficie exterior, ya que basta una ligera llama para cocinar. Aproveche la propiedad de acumular calor térmico de la batería, que ayuda a conservar durante más tiempo el calor en el recipiente y ahorra energía.
- 4.) Nunca deje un utensilio de cocina en un hornillo sin supervisión. Espere a que se enfríe el utensilio antes de lavarlo.
- 5.) Para eliminar las manchas ligeras después de cocinar (incrustaciones), ponga a remojar el utensilio en agua caliente con detergente y séquelo con una bayeta suave. Si aparecen manchas en una cacerola o sartén, caliente un poco de vinagre blanco y lave como de costumbre. Estas manchas no afectan a las propiedades de la batería.
- 6.) Le recomendamos no utilizar utensilios metálicos en la superficie de aluminio ni cortar comida en el interior de cacerolas y sartenes.
- 7.) Esta batería es muy fácil de mantener y limpiar; para lavarla a mano, utilice bayetas suaves y esponjas que no arañen la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Lave la batería en el lavavajillas. La dureza del agua y la presión o el uso de productos limpiadores agresivos puede decolorar o dañar la calidad de la superficie de la batería. No obstante, estos cambios no afectan la funcionalidad ni las propiedades sanitarias de la batería.
- 8.) Para que la batería le dure mucho tiempo, trátela con cuidado y trate de no arañar la superficie.

Aviso de seguridad:

Las temperaturas **superiores a 250°C** pueden dañar la batería de cocina y sus tapas. Los utensilios metálicos afilados (como cuchillos y tenedores) pueden arañar la superficie. También los productos de limpieza agresivos o ásperos pueden dañar la superficie (como limpiatuberías cáusticos). Lo mismo cabe decir de un manejo negligente (por ejemplo de la tapa), que puede astillar la superficie. **Estas marcas solo afectan a su estética; no merman ni la calidad de los alimentos preparados ni la vida útil de la batería.** Una temperatura muy alta de la fuente de calor puede quemar la superficie.

Ecología:

Dependiendo de su tamaño, todos los productos llevan estampada una marca donde se indica el material utilizado en la fabricación del embalaje, las piezas y los accesorios, así como su reciclaje. Eliminando correctamente este

producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y a evitar daños al medio ambiente causados

por una eliminación incorrecta de los residuos. Pida más información a su ayuntamiento o centro de recogida de residuos. En algunos países la eliminación incorrecta de este tipo de residuos está penada por ley. **Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños; existe peligro de asfixia.**

El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.

Spoštovani uporabnik,

v rokah držite: kakovostno kuhinjsko posodo iz aluminija s prevleko proti prijemanju hrane. Posoda ima ročaj z oprijemom in barvno zunanjo površino za lepši videz. Material, ki preprečuje sprijemanje, ne vsebuje PFOA (ob pregrevanju nastajajo nestrupene snovi). Enostavno vzdrževanje in čiščenje.

Navodila za uporabo:

- 1.) Izdelek je narejen iz zelo kakovostnega aluminija in odporen proti vročini do 250°C, vendar pa lahko izjemno visoke temperature poškodujejo ali deformirajo izdelek.
- 2.) Za odstranjevanje vseh ostankov jedi operite posodo vedno v vroči vodi, ki ste ji dodali sredstvo za pomivanje posode. Posodo splaknite in jo posušite. Nato jo obrišite s krpo, na katero ste kanili malo olja, saj boste tako ohranili kakovost površine. Za odstranjevanje odvečnega olja uporabite papirno brisačo (s posodo vedno ravnajte na ta način, saj bo tako vedno v odličnem stanju).
- 3.) Zagotovite, da bo velikost grelne plošče na štedilniku ustrezala velikosti posode in ne bo širša, kot je zunanji rob posode. Tako boste preprečili pregrevanje zunanje površine - za kuhanje zadostuje, da posodo segrevate na zmernem plamenu. Izkoristite prednost kuhinjske posode z lastnostjo akumuliranja toplote, ki pomaga dalj časa ohranjati vročino v posodi in tako varčevati z energijo.
- 4.) Kuhinjske posode nikoli ne puščajte brez nadzora na grelni plošči. Pred čiščenjem počakajte, da se posoda ohladi.
- 5.) Za odstranjevanje manjših ostankov jedi po kuhanju (prismojeni ostanki), pustite namakati kuhinjsko posodo v vroči vodi, v kateri je sredstvo za pomivanje posode in nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Če so v loncu ali ponvi prismojeni ostanki jedi, segrejte v posodi bel kis in z njim umijte posodo kot običajno. Prismojeni ostanki ne vplivajo na lastnosti izdelka.
- 6.) Odsvetujemo uporabo kovinskih pripomočkov na aluminijasti površini ali rezanje jedi v loncu ali ponvi.
- 7.) Kuhinjsko posodo vzdržujete in čistite zelo preprosto; če jo čistite ročno, uporabljajte le mehko krpo in gobo, ki ne praskata površine. Ne uporabljajte agresivnih kemičnih izdelkov. Pomivanje v pomivalnem stroju je mogoče - trdota vode in tlak ali uporaba zelo agresivnih čistil lahko povzroči razbarvanje površine kuhinjske posode in škodi kakovosti površine. Kljub temu pa te spremembe ne vplivajo na funkcionalnost ali zdravstvene lastnosti kuhinjske posode.
- 8.) Da bi zagotovili dolgotrajno uporabo, morate s posodo ravnati skrbno in preprečiti praske na površini.

Varnostna opozorila:

Temperature (**več kot 250 °C**) lahko poškodujejo kuhinjsko posodo ali pokrovke. Z uporabo ostrih kovinskih predmetov (npr. nož, žlica) lahko poškodujete (spraskate) površino. Z uporabo grobih ali agresivnih sredstev za čiščenje lahko poškodujete površino (npr. jedka čistila za čiščenje cevi). Malomarno ravnanje (npr. s pokrovkami) lahko poškoduje površino (odrgnine). **Te "sledi" nimajo nobenega vpliva na kakovost pripravljene hrane niti na življenjsko dobo kuhinjske posode, kvartirjo**

le vitez posode. Zaradi vpliva visoke temperature vira toplote se lahko poškoduje površina (ožganine).

Ekologija:

Odvisno od velikosti izdelka imajo vsi izdelki natisnjene oznake, ki označujejo uporabljen material za izdelavo

paketa, sestavnih delov in opreme ter njihovo recikliranje. Pravilna odstranitev teh izdelkov med odpadke pripomore k varčevanju z dragocenimi naravnimi viri in preprečuje poškodovanje okolja, ki ga

povzroča nepravilno odstranjevanje smeti. Za več podrobnosti se obrnite na lokalne oblasti ali zbirališče za odpadke. Zaradi nepravilnega odstranjevanja te vrste odpadkov vas lahko v skladu z nacionalnimi predpisi kaznujejo. **Plastičnih vreč ne imejte v dosegu otrok, nevarnost zadušitve.**

Kupec je bil seznanjen o funkciji in uporabi izdelka.

GR

Αγαπητέ πελάτη,

τώρα κρατάτε στα χέρια σας: ένα προϊόν κατασκευασμένο από αλουμίνιο μεγάλης ανθεκτικότητας. Τα τηγάνια και οι κατσαρόλες έχουν εσωτερική μαρμαρίνη επιφάνεια που είναι ανθεκτική στις εκδορές και στην επικόλληση καμμένων φαγητών, και επιπλέον έχουν παχιά βάση και πολύ κομψή λαβή. Το αντικολλητικό μαρμαρίνο υλικό χωρίς χρήση PFOA (δεν παράγονται τοξικά συστατικά σε περίπτωση υπερθέρμανσης) είναι πολύ ανθεκτικό στη θερμότητα, αποτρέπει το κόλλημα καμένου φαγητού, και επιτρέπει υγιεινό μαγείρεμα. Ευκολία συντήρησης και καθαρισμού.

Οδηγίες χρήσης:

- 1.) Το προϊόν είναι κατασκευασμένο από υλικό αλουμινίου πολύ υψηλής ποιότητας και είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως και 250°C – ωστόσο οι εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να προξενήσουν ζημιά στο προϊόν ή να το παραμορφώσουν.
- 2.) Πάντα να πλένετε το μαγειρικό σκεύος σε πολύ ζεστό νερό χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό, για να αφαιρείτε όλα τα κατάλοιπα τροφών. Ξεπλένετε και στεγνώνετε το προϊόν. Κατόπιν σκουπίζετε το με μια σταγόνα λαδιού για να διατηρείτε την ποιότητα της επιφάνειας. Χρησιμοποιείτε απορροφητικό χαρτί για να απομακρύνετε το πλεονάζον λάδι (φροντίζετε το προϊόν με αυτό τον τρόπο, για να το διατηρείτε σε τέλεια κατάσταση).
- 3.) Να βεβαιώνετε ότι το μέγεθος της εστίας της κουζίνας είναι αντίστοιχο με το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και ότι η εστία δεν είναι μεγαλύτερη από την περιφέρεια του σκεύους. Με αυτόν τον τρόπο θα αποτραπεί η υπερθέρμανση της εξωτερικής επιφάνειας - πάντα αρκεί να χρησιμοποιείτε μια απαλή φλόγα για το μαγείρεμα. Επωφεληθείτε από τις

θερμοσυσσωρευτικές ιδιότητες του μαγειρικού σκεύους, που βοηθούν στη διατήρηση της θερμότητας στο σκεύος για μεγαλύτερο διάστημα και στην εξοικονόμηση ενέργειας

- 4.) Ποτέ μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε εστία χωρίς επιτήρηση. Αφήνετε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει πριν το καθαρίσετε.
- 5.) Για να αφαιρέσετε ελαφρές κηλίδες μετά το μαγείρεμα (κηλίδες που κόλλησαν λόγω θερμότητας), αφήστε το μαγειρικό σκεύος να μουλιάσει σε καυτό νερό με απορρυπαντικό και μετά σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί για να στεγνώσει. Αν σχηματιστούν κηλίδες στο σκεύος, κατσαρόλα ή τηγάνι, ζεστάνετε στο σκεύος λίγο λευκό ξύδι και κατόπιν πλύνετε το ως συνήθως. Οι κηλίδες αυτές δεν επηρεάζουν καθόλου τις ιδιότητες του προϊόντος.
- 6.) Συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουζινικά πάνω στην επιφάνεια από αλουμίνιο και να μην κόβετε το φαγητό μέσα στα σκεύη.
- 7.) Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ εύκολο στη συντήρηση και στον καθαρισμό του - όταν το καθαρίζετε με το χέρι χρησιμοποιείτε μόνο απαλές πετσέτες και σφουγγάρια που δεν θα γρατζουνίσουν την επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε δραστικά χημικά προϊόντα. Το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων είναι εφικτό – η σκληρότητα και η πίεση του νερού ή η χρήση πολύ δραστικών καθαριστικών μπορεί να επιφέρει αλλοίωση του χρωματισμού της επιφάνειας του σκεύους και να προξενήσει ζημιά στην ποιότητα της επιφάνειας. Ωστόσο, αυτές οι μεταβολές δεν έχουν επιπτώσεις στη λειτουργικότητα ή στις ιδιότητες υγιεινής του μαγειρικού σκεύους.
- 8.) Για να διασφαλίσετε ότι το μαγειρικό σκεύος παρέχει τις υπηρεσίες του για μεγάλο χρονικό διάστημα, να το μεταχειρίζεστε με φροντίδα και να προσπαθείτε να μη χαράξετε την επιφάνειά του.

Υπόδειξη ασφαλείας:

Οι υψηλές θερμοκρασίες (πάνω από 250°C) μπορεί να προξενήσουν ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή στο καπάκι. Η χρήση αιχμηρών μεταλλικών εργαλείων κουζίνας (π.χ. μαχαιριών, πιρουινιών) μπορεί να προκαλέσει ζημιές (γρατσουνιές) στην επιφάνεια. Η χρήση καθαριστικών που χαράζουν ή είναι πολύ δραστικά (π.χ. καυστικά καθαριστικά σωλήνων) μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια. Ο απρόσεκτος χειρισμός (π.χ. του καπακιού) μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια (ξεφλούδισμα). **Αυτά τα "αποτυπώματα" δεν έχουν την παραμικρή επίπτωση στην ποιότητα του παρασκευαζόμενου φαγητού, ούτε στο χρόνο ζωής του μαγειρικού σκεύους, επηρεάζουν μόνο την καλαισθητή εμφάνισή του.** Η επίδραση υψηλής θερμοκρασίας από την πηγή θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά (κάψιμο) στην επιφάνεια.

Προστασία του περιβάλλοντος:

Ανάλογα το μέγεθός τους, όλα τα προϊόντα φέρουν σημάνσεις σχετικά με το υλικό που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή της συσκευασίας, των εξαρτημάτων και των αξεσουάρ, καθώς και την ανακύκλωσή τους. Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συντελεί στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και αποτρέπει τις βλάβες στο περιβάλλον από ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ρωτήστε τις τοπικές σας αρχές ή την εγκατάσταση συλλογής. Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, μπορεί να επιβληθούν ποινές για τη λανθασμένη απόρριψη των απορριμμάτων αυτού του τύπου. **Κρατάτε τις πλαστικές σακούλες μακριά από παιδιά, κίνδυνος ασφυξίας.**

Ο αγοραστής ενημερώθηκε για τη λειτουργία και τον χειρισμό του προϊόντος.

AR

اللغة العربية

عزيزي العميل،

بين يدك الآن: المنتج المصنوع من ألومنيوم عالي المتانة. وتشتمل الأوعية والقدر على سطح داخلي من الرخام مقاوم للخدش والتحمص، ومزود بقاعدة سميكة ومقبض ناعم وأنيق جدًا. وتشتمل هذه المنتجات على مادة رخام غير لاصقة دون استخدام PFOA (لا تنبعث أي مواد سامة عند الإفراط في تسخينها) وهي مقاومة جدًا للحرارة، وتمنع تحمص الطعام، وتوفر طهيًا صحيًا. سهولة في الصيانة والتنظيف.

تعليمات التشغيل:

1. هذا المنتج مصنوع من مادة ألومنيوم فائقة الجودة ومقاومة لدرجات حرارة تصل إلى 250 درجة مئوية، إلا أن درجات الحرارة المرتفعة للغاية قد تؤدي إلى تلف المنتج أو تشوهه.
2. اغسل دائمًا تجهيزات المطبخ في ماء ساخن باستخدام منظف لإزالة جميع بقايا الطعام. واشطف هذا المنتج وجففه. وامسحه بعد ذلك باستخدام قطعة زيت للحفاظ على السطح الجيد. واستخدم فوطة ورقية لإزالة الزيت الزائد (تعامل مع منتجك بهذه الطريقة للحفاظ عليه في حالة مثالية).
3. تأكد من أن حجم اللوح الساخن على الموقد يتوافق مع حجم منتجك ومن أنه ليس أوسع من حافة تجهيزات المطبخ. وسيمنع هذا ارتفاع درجة حرارة السطح الخارجي بشكل مفرط - يكفي دائمًا استخدام لهب لطيف للطهي. واستند من خاصية تراكم الحرارة الحرارية في تجهيزات المطبخ، والتي تساعد على الاحتفاظ بالحرارة في الحاوية لفترة أطول وتوفر الطاقة.
4. ولا تترك تجهيزات المطبخ على لوح ساخن دون إشراف أبدًا. اترك تجهيزات المطبخ حتى تبرد قبل تنظيفها.
5. لإزالة البقع الخفيفة بعد الطهي (البقع المخبوزة)، انقع تجهيزات المطبخ في ماء ساخن باستخدام منظف، ثم امسحها حتى تجف باستخدام قطعة قماش ناعمة. وفي حالة اتساخ القدر أو الوعاء بالبقع، فقم بتسخين بعض الخل الأبيض واغسله به على النحو المعتاد. لا تترك هذه البقع أي أثر على خصائص المنتج.
6. نوصيك بالآلا تستخدم أدوات معدنية حادة على سطح الألومنيوم أو تقطع الطعام داخل القدر والأوعية.
7. من السهل جدًا صيانة تجهيزات المطبخ وتنظيفها، وعند تنظيفها يدويًا، لا تستخدم سوى ممسحات وقطع إسفنج ناعمة لن تخدش السطح. ولا تستخدم المنتجات الكيميائية الكاشطة. ويمكن غسلها في غسالة أطباق - قد يؤدي عسر الماء وضغطها أو استخدام مواد التنظيف الشديدة جدًا إلى تغيير لون سطح تجهيزات المطبخ وإتلاف جودة السطح. ومع ذلك، لا تترك هذه التغييرات أي أثر على خصائص الوظائف أو الصحة في تجهيزات المطبخ.
8. لضمان أن يخدمك المنتج لفترة زمنية طويلة، تعامل مع تجهيزات المطبخ بعناية وحاول ألا تخدش سطحه.

إشعار السلامة:

قد تؤدي درجات الحرارة (الأعلى من 250° درجة مئوية) إلى إتلاف تجهيزات المطبخ أو الغطاء. وقد يؤدي استخدام الأدوات المعدنية الحادة (مثل السكين أو الشوكة) إلى إتلاف (خدش) السطح. وقد يؤدي استخدام مواد التنظيف الخشنة أو الشديدة إلى إتلاف السطح (مثل مواد تنظيف الأنابيب الكاوية). وقد تؤدي المناولة المهملة (للغطاء مثلاً) إلى إتلاف السطح (التشقق). ولا تترك هذه "الأثار" ولو حتى أخف أثر على جودة الطعام المُعد ولا على عمر تجهيزات المطبخ، وإنما تؤثر على مظهره الجمالي فقط. ومن خلال تأثير درجة الحرارة العالية المنبعثة من مصدر الحرارة، قد يتلف (يحترق) السطح.

البيئة:

حسب حجم المنتج، تشتمل جميع المنتجات على علامات مطبوع عليها تشير إلى المواد المستخدمة لإنتاج مواد التعبئة والتغليف، والمكونات، والملحقات، فضلاً عن تدويرها. ويساعدك التخلص السليم من هذا المنتج على المحافظة على الموارد الطبيعية القيمة ويمنع إلحاق الأضرار بالبيئة بفعل التخلص غير السليم من النفايات. استفسر من السلطات المحلية أو من منشأة تجميع النفايات للحصول على المزيد من المعلومات. وفقاً للوائح القومية، يمكن أن يتم فرض عقوبات على التخلص من هذا النوع من النفايات بشكل غير مناسب. احتفظ بالحقائب البلاستيكية بعيداً عن متناول الأطفال تجنباً لخطر الاختناق.

تم إبلاغ المشتري عن استخدام هذا المنتج وطريقة التعامل معه.



www.lamart.cz

Výrobce/Manufacturer: **FAST ČR, a.s.**; U Sanitasu 1621 ,251 01 Říčany, Czech Republic