



Gebrauchsanweisung

Instruction

Инструкция по применению

Instrucción



Перед использованием удалить все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.



Перед первым использованием тщательно вымыть внутреннюю часть посуды жидким моющим средством.



Запрещено мыть в посудомоечной машине.



- Vor der Nutzung muss man **alle** Verpackungsmaterialien, Etikette und Sticker entfernen.
- Bei der ersten Nutzung muss man den inneren Teil des Geschirrs mit dem flüssigen Waschmittel sorgfältig auswaschen. Dann muss man das **Mittel** auswaschen und das Geschirr mit dem Papierhandtuch oder dem weichen Tuch trockenreiben.
- Es wird davon abgeraten, in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Es wird empfohlen, vor dem Anfang der Nutzung das Erzeugnis mit der **kleinen** Menge des Öls für das beste Ergebnis in dem Kochen zu einfetten und die Prozedur in regelmäßigen Abständen zu wiederholen.
- Das Geschirr mit der keramischen Beschichtung verträgt die Temperatur bis zu 400°C.
- Es ist besser, immer bei der Lauigkeit zu kochen, überhitzen Sie das **leere** Geschirr nicht.
- Überzeugen Sie sich, dass das Heizelement den Umfängen des Geschirrboden entspricht und über ihren Rand nicht hinausgeht.



- Verbraten Sie die fette fette Speisen nicht. Sie kann die Oberfläche ein wenig abfetten. Um die Flecken auszureiben muss man die Pfanne im warmen Wasser mit dem flüssigen Waschmittel einzuweichen und dann mit weichen Schwamm auszuwaschen. Wenn Sie die Flecke nicht auswaschen, erwärmen Sie die Pfanne mit der kleinen Menge des Essigs und dann waschen Sie es, wie üblich.
- Kühlen Sie das Geschirr vor dem Aufwaschen: das Eintauchen der erwärmten Pfanne ins kalte Wasser kann zur unverbesserlichen Deformation des Geschirrs aufführen, die Qualität der keramischen Oberfläche beschädigen und die keramische Beschichtung zerstören.
- Für die Vergrößerung der Lebensdauer des Geschirrs verwenden Sie die metallischen Bestecke nicht. Verwenden Sie nur die Bestecke aus dem Plast, dem Silikon oder dem Baum.
- Verwenden Sie die Reinigungspulver und/oder die metallischen Waschflecke nicht.
- Mit der Zeit können auf dem Geschirr mit der keramischen Beschichtung die Flecke oder die Scheidungen erscheinen,



die sich auf ihre Anwendungseigenschaften nicht auswirken. Zwecks der Verminderung der Fleckewahrscheinlichkeit ist es genügend, den Geschirrsboden mit der Mischung des Wassers und des Chlors im Verhältnis 1:1 auszufüllen und sie für 1 Stunde stehenzulassen. Dann waschen Sie es mit warmen Wasser und dem flüssigen Waschmittel akkurat aus, trocknen Sie es aus und schmieren Sie es mit dem Pflanzenöl ein.

- In der Anwendung vom Geschirr auf den Cerankochfläche-Platten passen Sie auf, damit sie auf der Platte nicht glitt, stand eben und standfest.



- Before use, it's necessary to remove **all** packings, stickers and **labels**.
- Upon the first use, you should wash the inner parts of the dishes with **liquid detergent carefully**. Wash away the detergent and rub the dishes dry with kitchen paper or soft **cloth**.
- It's not recommended to wash it in a dishwasher.
- Before use, it's good to **oil** the dish **slightly** for better results in cooking and repeat the procedure from time to time.
- The dishes with ceramic coating withstand temperature up to 400°C.
- It's **always** better to cook at a moderate temperature, do not overheat empty dishes.
- Make sure that the heating element matches the size of the dish bottom and does not go beyond its edges.
- Do not overroast fatty food. It can **leave small** spots on the surface. To remove the spots, wet the frying pan in warm water with **liquid detergent**, then wash it with soft dishwashing sponge. **If** the spots remain, heat the frying pan with **small** amount of vinegar and then wash it as usual.



- Cool off the dishes before washing: plunging of a heated frying pan into cold water may lead to irreparable deformation of the dishes, damage the quality of the ceramic surface and destroy the ceramic layer.
- To increase the service life of the dishes do not use metal utensils. Use plastic, silicone or wooden utensils only.
- Do not use cleaning powder and/or abrasives.
- With time, on the dishes with ceramic coating, may appear some spots or streaks that do not affect consumer performance.

To cut the likelihood of appearing spots, it's sufficient to fill the dish bottom with water and bleach mixture 1:1, leaving it for 1 hour. Then carefully wash it with warm water and liquid detergent, dry it up and oil.

- While using the dishes on glass ceramic cooker, keep the dishes out of sliding on the cooker, provide its right and steady position.



- Перед использованием необходимо удалить все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.
- При первом использовании нужно тщательно вымыть внутреннюю часть посуды жидким моющим средством. Смыть средство и насухо вытереть посуду бумажным полотенцем или мягким сукном.
- Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- Рекомендуется перед началом использования смазать изделие небольшим количеством масла для лучшего результата в приготовлении пищи и периодически повторять процедуру.
- Посуда с керамическим покрытием выдерживает температуру до 400°C.
- Готовить всегда лучше при умеренной температуре, не перегревайте пустую посуду.
- Убедитесь, что нагревательный элемент соответствует размерам дна посуды и не выходит за ее край.
- Не пережаривайте жирную пищу. Она может оставлять на поверхности небольшие пятна. Чтобы вывести их



необходимо замочить сковороду в теплой воде с жидким моющим средством и затем вымыть мягкой губкой. Если пятна не отмылись, то нагрейте сковороду с небольшим количеством уксуса и затем помойте, как обычно.

- Охлаждайте посуду перед мытьем: погружение в холодную воду нагретой сковороды может привести к непоправимой деформации посуды, повредить качество керамической поверхности и разрушить керамический слой.
- Для увеличения срока службы посуды не используйте металлические приборы. Используйте только предметы из пластмассы, силикона или дерева.
- Не используйте чистящие порошки и/или металлические мочалки.
- Со временем на посуде с керамическим покрытием возможно образование пятен или разводов, которые не сказываются на ее потребительских свойствах.

В целях уменьшения вероятности появления пятен достаточно заполнить дно посуды смесью воды и хлорки в соотношении 1:1, оставив ее на 1 час.



Затем аккуратно промыть теплой водой и жидким моющим средством, высушить и смазать растительным маслом.

- При использовании посуды на стеклокерамических плитах следите, чтобы она не скользила на плите, стояла ровно и устойчиво.



- Antes del primer uso remueva todos los materiales de empaque, etiquetas pegables y rótulos.
- Antes del primer uso es necesario lavar cuidadosamente la superficie interior del trasto con un detergente lavavajillas líquido, enjuagarlo y secarlo bien con una toalla de papel o un trapo suave.
- No es recomendable lavarlo en lavatrastos.
- Antes de usar el utensilio es recomendable engrasar la superficie interior con una pequeña cantidad de aceite para un mejor resultado en la preparación de comida, y repetir periódicamente este procedimiento.
- Los trastos con acabado de cerámica son resistentes a las temperaturas de hasta 400°C.
- Es recomendable cocinar a fuego medio, no sobrecaliente la sartén vacía.
- Verifique que el tamaño del quemador del horno corresponda al tamaño del trasto y no lo supere.
- No es aconsejable freír los alimentos grasos por un tiempo excesivo, ellos pueden dejar pequeñas manchas en la



superficie del utensilio. En caso de que aparezcan, es necesario dejar dentro del trasto un poco de agua templada con detergente líquido y después lavar el trasto con un trapo suave. Si las manchas no desaparecen, ponga en la sartén un poco de vinagre y caliéntela, después lávela como lo hace normalmente.

- Enfríe la sartén antes de lavarla: sumergir el trasto caliente en agua fría puede provocar una deformación irremediable de éste, dañar la calidad del acabado y desgastar la capa de cerámica.
- Para prolongar la vida útil del trasto no use los cubiertos metálicos. Es recomendable usar solo los de plástico, silicona o madera.
- No use detergentes en polvo y/o esponjas de metal.
- Con el tiempo la superficie de los trastos con acabado de cerámica puede presentar manchas o cambios de color, que no afectan sus características de uso.

Para disminuir la posibilidad de aparición de las manchas es suficiente llenar el fondo del trasto con una mezcla de agua y cloro en la proporción de 1:1, dejándola por una hora. Después



hay que remover la mezcla y lavar el trasto cuidadosamente con agua templada y detergente líquido, secarlo y engrasarlo con un aceite vegetal.

- Al usar la sartén la cocina de vitrocerámica, verifique que el trasto no se deslice sobre la superficie del horno, que esté colocado recto y firme.



gipfel.net