

DE

Sicherheits- und Gebrauchsinformationen

Produkt:

Küchenutensilien aus Edelstahl/Metall und mit Antihaff-Beschichtung, sowie teilweise Glasdeckeln, wie Pfannen und Töpfe

Beschreibung und Verwendungszweck:

Diese Küchenutensilien bestehen aus Edelstahl oder Metall und sind mit einer Antihaff-Beschichtung versehen. Sie eignen sich ideal zum Kochen, Braten und Schmoren. Diese Produkte sind nicht für die Mikrowelle geeignet. Wichtig: Nur mit Lebensmitteln erhitzen und nicht leer oder stark überhitzen, da dies die Antihaff-Beschichtung beschädigen könnte oder auch Utensilien ohne Beschichtung verfärben kann.

1. Sicherheitsinformationen

Allgemeine Hinweise

- **Nur für den vorgesehenen Gebrauch:** Verwende die Küchenutensilien ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- **Maximale Temperatur von 220°C:** Erhitze die Utensilien nicht über 220°C, um die Beschichtung zu schützen und Verfärbungen zu vermeiden.
- **Keine Verwendung in der Mikrowelle:** Metall kann Funken erzeugen und ist nicht für den Mikrowellengebrauch geeignet.

Vichtsmaßnahmen bei der Verwendung

- **Nicht leer erhitzen:** Erhitze die Utensilien nur, wenn sich Lebensmittel oder Flüssigkeit darin befinden, da es andernfalls schnell zu sehr hohen Temperaturen kommen kann die 220 °C übersteigen.
- **Kein Abschrecken mit kaltem Wasser:** Lasse die Utensilien nach dem Kochen abkühlen, bevor du sie reinigst, um eine Verformung des Materials zu vermeiden.
- **Keine scharfen Gegenstände verwenden:** Vermeide scharfe Klingen oder metallische Werkzeuge, um Kratzer auf der Beschichtung und dem Material zu verhindern.
- **Sturz- und Verletzungsgefahr:** Edelstahl-/Metall-Küchenutensilien sind schwer und können bei Herabfallen Verletzungen verursachen. Stelle sicher, dass die Utensilien sicher auf festen Unterlagen liegen und nicht in der Nähe von Tisch- oder Arbeitsplattenrändern platziert werden.
- **Bei Glasdeckeln: Keine extremen Temperaturschwankungen:** Vermeide plötzliche Temperaturwechsel (z. B. heißes Glas direkt in kaltes Wasser tauchen), da dies Spannungsrisse verursachen kann.

2. Pflegehinweise

- **Reinigung vor dem ersten Gebrauch:** Wasche die Utensilien vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und milder Seife.
- **Regelmäßige Reinigung und Pflege:** Nach jeder Nutzung per Hand reinigen. Vermeide aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- **Trocknen:** Nach der Reinigung abtropfen lassen oder mit einem weichen Tuch abtrocknen.

3. Symbole und ihre Bedeutung

Symbol Beschreibung



Anleitung lesen: Bitte lies die Anleitung, um die Utensilien sicher und korrekt zu verwenden.



Lebensmittelecht: Die Materialien sind sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Symbol **Beschreibung**

Vor dem ersten Gebrauch reinigen: Mit warmem Wasser und milder Seife waschen.



Nicht mikrowellengeeignet: Metallische Utensilien dürfen nicht in der Mikrowelle verwendet werden.



Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden: Milde Reinigungsmittel schonen die Antihaff-Beschichtung.



Vorsicht vor heißen Oberflächen: Bereiche mit direkter Hitzeeinwirkung können sich stark erhitzen und zu Verbrennungen führen. Vermeide einen direkten Kontakt und schütze dich mit z.B. Ofenhandschuhen.



Keine scharfen Gegenstände verwenden: Verwende keine metallischen Werkzeuge, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.



Maximale Temperatur 220°C: Diese Utensilien sind bis maximal 220°C hitzebeständig.



Kinder sollten die Küchengeräte/Utensilien nicht ohne Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.

4. Entsorgung

Die Edelstahl- und Metallutensilien sind recycelbar. Entsorge sie bitte gemäß den örtlichen Richtlinien für Metallrecycling.

**5. Warnhinweise**

Achtung – Beschädigungsgefahr der Antihaff-Beschichtung: Erhitze die Utensilien nicht leer, und vermeide extreme Hitze über 220°C, da dies die Antihaff-Beschichtung beschädigen kann.

Achtung – Verformungsgefahr: Setze die heißen Utensilien nicht direkt kaltem Wasser aus. Dies kann zu Verformungen führen.

Achtung – Kratzgefahr: Verwende nur weiche oder Kunststoff-/Silikonwerkzeuge, um die Antihaff-Beschichtung zu schützen.

Achtung – Sturz- und Verletzungsgefahr: Da Edelstahl-/Metall-Küchenutensilien schwer sind, können sie bei Herabfallen Verletzungen verursachen. Achte darauf, dass sie sicher aufgestellt sind und von Kanten ferngehalten werden.

Achtung – Bruchgefahr: Bei Glasdeckeln u. Ä., Glas kann bei harten Stößen oder bei plötzlichen Temperaturschwankungen brechen.

Risse und Absplitterungen hinterlassen scharfe Kanten, die Verletzungen verursachen können. Verwende beschädigte Glasutensilien nicht weiter.

EN

Safety and usage information

Product:

Kitchen utensils made of stainless steel/metal and with non-stick coating, as well as some glass lids, such as pans and pots

Description and intended use:

These kitchen utensils are made of stainless steel or metal and have a non-stick coating. They are ideal for cooking, frying and braising. These products are not suitable for the microwave. Important: Only heat with food and do not heat when empty or overheat, as this could damage the non-stick coating or discolor non-coated utensils.

1. safety information

General information

- **For intended use only:** Use the kitchen utensils exclusively for preparing food.
- **Maximum temperature of 220°C:** Do not heat the utensils above 220°C to protect the coating and avoid discoloration.
- **Do not use in the microwave:** Metal can generate sparks and is not suitable for microwave use.

Precautions for use

- **Do not heat when empty:** Only heat the utensils when there is food or liquid in them, otherwise very high temperatures exceeding 220 °C can quickly occur.
- **No quenching with cold water:** After cooking, let the utensils cool down before you clean them to avoid deforming the material.
- **Do not use sharp objects:** Avoid sharp blades or metal tools to prevent scratches on the coating and material.
- **Risk of falling and injury:** Stainless steel/metal kitchen utensils are heavy and can cause injury if they fall. Make sure that the utensils are placed securely on firm surfaces and not near the edges of the table or worktop.
- **For glass lids: No extreme temperature fluctuations:** Avoid sudden temperature changes (e.g. dipping hot glass directly into cold water) as this can cause stress cracks.

2. care instructions

- **Cleaning before first use:** Wash the utensils with warm water and mild soap before first use.
- **Regular cleaning and care:** Clean by hand after each use. Avoid aggressive cleaning agents and scouring pads.
- **Drying:** After cleaning, allow to drip dry or dry with a soft cloth.

3. symbols and their meaning

Icon	Description
------	-------------



Read the instructions: Please read the instructions to use the utensils safely and correctly.



Food-safe: The materials are safe for contact with food.

Icon **Description**



Clean before first use: Wash with warm water and mild soap.



Not suitable for microwave use: Metal utensils must not be used in the microwave.



Do not use aggressive cleaning agents: Mild cleaning agents are gentle on the non-stick coating.



Beware of hot surfaces: Areas exposed to direct heat can become very hot and cause burns. Avoid direct contact and protect yourself with oven gloves, for example.



Do not use sharp objects: Do not use metal tools to avoid damaging the coating.



Maximum temperature 220°C: These utensils are heat-resistant up to a maximum of 220°C.



Children should not use the kitchen appliances/utensils without adult supervision.

4. disposal



The stainless steel and metal utensils are recyclable. Please dispose of them in accordance with the local guidelines for metal recycling.



5. warnings

Caution - risk of damage to the non-stick coating: Do not heat the utensils empty and avoid extreme heat above 220°C, as this can damage the non-stick coating.

Caution - risk of deformation: Do not expose hot utensils directly to cold water. This can lead to deformation.

Caution - risk of scratching: Only use soft or plastic/silicone tools to protect the non-stick coating.

Caution - risk of falling and injury: As stainless steel/metal kitchen utensils are heavy, they can cause injuries if they fall. Make sure that they are securely positioned and kept away from edges.

Caution - risk of breakage: Glass lids etc. can break if subjected to hard knocks or sudden temperature fluctuations. Cracks and

splinters leave sharp edges that can cause injuries. Do not continue to use damaged glass utensils.

FR

Informations sur la sécurité et l'utilisation

Produit :

ustensiles de cuisine en acier inoxydable/métal et avec revêtement antiadhésif, ainsi que partiellement des couvercles en verre, comme des poêles et des casseroles

Description et utilisation :

ces ustensiles de cuisine sont en acier inoxydable ou en métal et sont dotés d'un revêtement antiadhésif. Ils conviennent parfaitement à la cuisson, au rôissage et au braisage. Ces produits ne sont pas adaptés au four à micro-ondes. Important : ne chauffer qu'avec des aliments et ne pas chauffer à vide ou fortement, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif ou même décolorer les ustensiles sans revêtement.

1. informations sur la sécurité

Remarques générales

- **Uniquement pour l'usage prévu** : utilisez les ustensiles de cuisine uniquement pour la préparation des aliments.
- **Température maximale de 220°C** : Ne chauffez pas les ustensiles à plus de 220°C afin de protéger le revêtement et d'éviter les décolorations.
- **Pas d'utilisation au micro-ondes** : le métal peut produire des étincelles et ne convient pas à l'utilisation au micro-ondes.

Précautions d'utilisation

- **Ne chauffez pas à vide** : Ne chauffez les ustensiles que lorsqu'ils contiennent des aliments ou des liquides.
- **Pas de trempe à l'eau froide** : laissez refroidir les ustensiles après la cuisson avant de les nettoyer pour éviter de déformer le matériau.
- **Ne pas utiliser d'objets tranchants** : Évitez les lames tranchantes ou les outils métalliques afin de ne pas rayer le revêtement et le matériau.
- **Risque de chute et de blessure** : les ustensiles de cuisine en acier inoxydable/métal sont lourds et peuvent provoquer des blessures en cas de chute. Assurez-vous que les ustensiles sont bien posés sur des supports solides et qu'ils ne sont pas placés à proximité des bords de la table ou du plan de travail.
- **Pour les couvercles en verre : Pas de variations extrêmes de température** : Évitez les changements brusques de température (par exemple, plonger un verre chaud directement dans de l'eau froide), car cela peut provoquer des fissures de tension.

2. conseils d'entretien

- **Nettoyage avant la première utilisation** : avant la première utilisation, lavez les ustensiles à l'eau chaude et au savon doux.
- **Nettoyage et entretien réguliers** : nettoyez à la main après chaque utilisation. Évitez les produits de nettoyage agressifs et les éponges abrasives.
- **Séchage** : après le nettoyage, laissez égoutter ou séchez avec un chiffon doux.

3. les symboles et leur signification

Symbole Description



Lire les instructions : Veuillez lire les instructions afin d'utiliser les ustensiles correctement et en toute sécurité.



Convient pour les aliments : les matériaux sont sans danger pour le contact avec les aliments.

Symbole **Description**

Nettoyer avant la première utilisation : Laver à l'eau chaude et au savon doux.



Ne convient pas au four à micro-ondes : Les ustensiles métalliques ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.



Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs : Les produits de nettoyage doux préservent le revêtement antiadhésif.



Attention aux surfaces chaudes : Les zones directement exposées à la chaleur peuvent s'échauffer fortement et provoquer des brûlures. Évite tout contact direct et protège-toi avec des gants de four, par exemple.



Ne pas utiliser d'objets tranchants : N'utilise pas d'outils métalliques pour ne pas endommager le revêtement.



Température maximale de 220°C : Ces ustensiles résistent à la chaleur jusqu'à 220°C maximum.



Les enfants ne doivent pas utiliser les ustensiles de cuisine sans la surveillance d'un adulte.

4. élimination

Les ustensiles en acier inoxydable et en métal sont recyclables. Veuillez les recycler conformément aux directives locales en matière de recyclage des métaux.

**5. avertissements**

Attention - risque d'endommager le revêtement antiadhésif : ne chauffe pas les ustensiles à vide et évite les chaleurs extrêmes supérieures à 220°C, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif.

Attention - risque de déformation : n'expose pas les ustensiles chauds directement à l'eau froide. Cela pourrait entraîner des déformations.

Attention - risque de rayures : n'utilise que des outils souples ou en plastique/silicone pour protéger le revêtement antiadhésif.

Attention - risque de chute et de blessure : les ustensiles de cuisine en acier inoxydable/métal étant lourds, ils peuvent causer des blessures en cas de chute. Veille à ce qu'ils soient bien installés et éloignés des bords.

Attention - risque de casse : pour les couvercles en verre et autres, le verre peut se briser en cas de chocs violents ou de brusques changements de température. Les fissures et les éclats laissent des bords tranchants qui peuvent provoquer des blessures. Ne réutilisez pas les ustensiles en verre endommagés.

IT

Informazioni sulla sicurezza e sull'uso

Prodotto:

utensili da cucina in acciaio inossidabile/metallo e con rivestimento antiaderente, nonché alcuni coperchi in vetro, come pentole e padelle.

Descrizione e destinazione d'uso:

questi utensili da cucina sono realizzati in acciaio inox o metallo e hanno un rivestimento antiaderente. Sono ideali per cucinare, friggere e brasare. Questi prodotti non sono adatti al microonde. Importante: riscaldare solo con gli alimenti e non riscaldare a vuoto o in modo eccessivo per non danneggiare il rivestimento antiaderente o scolorire gli utensili non rivestiti.

1. informazioni sulla sicurezza

Informazioni generali

- **Solo per l'uso previsto:** utilizzare gli utensili da cucina esclusivamente per la preparazione dei cibi.
- **Temperatura massima di 220°C:** Non riscaldare gli utensili oltre i 220°C per proteggere il rivestimento ed evitare che si scolorisca.
- **Non utilizzare nel microonde:** il metallo può produrre scintille e non è adatto all'uso nel microonde.

Precauzioni per l'uso

- **Non riscaldare quando sono vuoti:** Riscaldare gli utensili solo quando sono presenti alimenti o liquidi, altrimenti si possono raggiungere rapidamente temperature molto elevate, superiori a 220 °C.
- **Non spegnere con acqua fredda:** lasciare raffreddare gli utensili dopo la cottura prima di pulirli per evitare di deformare il materiale.
- **Non utilizzare oggetti appuntiti:** Evitare lame affilate o strumenti metallici per evitare di graffiare il rivestimento e il materiale.
- **Rischio di caduta e lesioni:** gli utensili da cucina in acciaio inossidabile/metallo sono pesanti e possono causare lesioni in caso di caduta. Assicurarsi che gli utensili siano posizionati in modo sicuro su superfici solide e non vicino ai bordi del tavolo o del piano di lavoro.
- **Per coperchi in vetro: Evitare sbalzi di temperatura estremi:** Evitare sbalzi di temperatura improvvisi (ad esempio, immergendo il vetro caldo direttamente nell'acqua fredda), in quanto possono causare crepe da stress.

2. istruzioni per la cura

- **Pulizia prima del primo utilizzo:** lavare gli utensili con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- **Pulizia e cura regolari:** pulire a mano dopo ogni utilizzo. Evitare detersivi aggressivi e spugne.
- **Asciugatura:** dopo la pulizia, lasciare asciugare o asciugare con un panno morbido.

3 Simboli e loro significato

Simbolo Descrizione del



Leggere le istruzioni: Leggere le istruzioni per utilizzare gli utensili in modo sicuro e corretto.



Sicuri per gli alimenti: i materiali sono sicuri per il contatto con gli alimenti.

Simbolo **Descrizione del**

Pulire prima del primo utilizzo: Lavare con acqua calda e sapone neutro.



Non adatto all'uso nel microonde: Gli utensili in metallo non devono essere utilizzati nel microonde.



Non utilizzare detergenti aggressivi: I detergenti delicati sono delicati per il rivestimento antiaderente.



Attenzione alle superfici calde: Le superfici esposte al calore diretto possono diventare molto calde e causare ustioni. Evitare il contatto diretto e proteggersi, ad esempio, con guanti da forno.



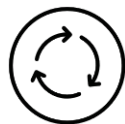
Non utilizzare oggetti appuntiti: Non utilizzare strumenti metallici per evitare di danneggiare il rivestimento.



Temperatura massima 220°C: Questi utensili sono resistenti al calore fino a un massimo di 220°C.



I bambini non devono utilizzare gli elettrodomestici/utensili da cucina senza la supervisione di un adulto.

4. smaltimento

Gli utensili in acciaio inox e metallo sono riciclabili. Si prega di smaltirli secondo le linee guida locali per il riciclaggio dei metalli.

**5. Avvertenze**

Attenzione - rischio di danneggiamento del rivestimento antiaderente: non riscaldare gli utensili a vuoto ed evitare il calore estremo oltre i 220°C, poiché potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione - rischio di deformazione: non esporre gli utensili caldi direttamente all'acqua fredda. Ciò potrebbe causare una deformazione.

Attenzione - rischio di graffi: utilizzare solo utensili morbidi o in plastica/silicone per proteggere il rivestimento antiaderente.

Attenzione - rischio di caduta e di lesioni: poiché gli utensili da cucina in acciaio inox/metallo sono pesanti, possono causare lesioni in caso di caduta. Assicurarsi che siano posizionati in modo sicuro e tenuti lontani dai bordi.

Attenzione - Rischio di rottura: i coperchi di vetro ecc. possono rompersi se sottoposti a forti urti o a improvvisi sbalzi di temperatura. Le crepe e le schegge lasciano bordi taglienti che possono causare lesioni. Non continuare a utilizzare utensili in vetro danneggiati.

ES

Información sobre seguridad y uso

Producto:

Utensilios de cocina de acero inoxidable/metal y con revestimiento antiadherente, así como algunas tapas de vidrio, como sartenes y ollas.

Descripción y uso previsto:

Estos utensilios de cocina son de acero inoxidable o metal y tienen un revestimiento antiadherente. Son ideales para cocinar, freír y estofar. Estos productos no son aptos para el microondas. Importante: Calentar sólo con alimentos y no calentar cuando estén vacíos o sobrecalentar, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente o decolorar los utensilios no revestidos.

1. información de seguridad

Información general

- **Sólo para el uso previsto:** Utilice los utensilios de cocina exclusivamente para preparar alimentos.
- **Temperatura máxima de 220°C:** No caliente los utensilios a más de 220°C para proteger el revestimiento y evitar su decoloración.
- **No utilizar en el microondas:** El metal puede producir chispas y no es apto para su uso en microondas.

Precauciones de uso

- **No calentar cuando estén vacíos:** Caliente los utensilios sólo cuando haya alimentos o líquidos en su interior, de lo contrario pueden producirse rápidamente temperaturas muy altas que superen los 220 °C.
- **No enfriar con agua fría:** Deje enfriar los utensilios después de cocinarlos antes de limpiarlos para evitar que se deforme el material.
- **No utilice objetos afilados:** Evite las cuchillas afiladas o las herramientas metálicas para evitar arañazos en el revestimiento y el material.
- **Riesgo de caída y lesiones:** Los utensilios de cocina de acero inoxidable/metal son pesados y pueden causar lesiones si se caen. Asegúrese de que los utensilios estén bien colocados sobre superficies firmes y no cerca de los bordes de la mesa o encimera.
- **Para tapas de cristal: No someta las tapas a fluctuaciones extremas de temperatura:** Evite los cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, sumergir el vidrio caliente directamente en agua fría), ya que pueden producirse grietas por tensión.

2. instrucciones de mantenimiento

- **Limpieza antes del primer uso:** Lavar los utensilios con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- **Limpieza y cuidados regulares:** Limpiar a mano después de cada uso. Evite los productos de limpieza agresivos y los estropajos.
- **Secado:** Después de limpiarlo, déjelo secar al aire o séquelo con un paño suave.

3 Símbolos y su significado

Símbolo Descripción de la



Lea las instrucciones: Lea las instrucciones para utilizar los utensilios de forma segura y correcta.

Símbolo Descripción de la

Aptos para alimentos: los materiales son seguros para el contacto con alimentos.



Limpiar antes del primer uso: Lavar con agua tibia y jabón suave.



No apto para microondas: Los utensilios metálicos no deben utilizarse en el microondas.



No utilice productos de limpieza agresivos: Los productos de limpieza suaves no dañan el revestimiento antiadherente.



Cuidado con las superficies calientes: Las superficies expuestas al calor directo pueden calentarse mucho y provocar quemaduras. Evita el contacto directo y protégete con guantes de horno, por ejemplo.



No utilice objetos afilados: No utilice herramientas metálicas para no dañar el revestimiento.



Temperatura máxima 220°C: Estos utensilios son resistentes al calor hasta un máximo de 220°C.



Los niños no deben utilizar los electrodomésticos/utensilios de cocina sin la supervisión de un adulto.

4. eliminación

Los utensilios de acero inoxidable y metal son reciclables. Por favor, deshágase de ellos de acuerdo con las directrices locales para el reciclaje de metales.

**5. advertencias**

Precaución - riesgo de dañar el revestimiento antiadherente: No caliente los utensilios vacíos y evite el calor extremo por encima de 220°C, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

Precaución - riesgo de deformación: No exponga los utensilios calientes directamente al agua fría. Esto puede provocar deformaciones.

Precaución - riesgo de arañazos: utilice únicamente utensilios blandos o de plástico/silicona para proteger el revestimiento antiadherente.

Precaución - riesgo de caída y lesiones: Como los utensilios de cocina de acero inoxidable/metal son pesados, pueden causar lesiones si se caen. Asegúrese de que estén bien colocados y alejados de los bordes.

Precaución - Riesgo de rotura: Las tapas de cristal, etc., pueden romperse si se someten a golpes fuertes o fluctuaciones bruscas de temperatura. Las grietas y astillas dejan bordes afilados que pueden causar lesiones. No siga utilizando utensilios de cristal dañados.

NL

Informatie over veiligheid en gebruik

Product:

Keukengerei van roestvrij staal/metaal met antiaanbaklaag en sommige glazen deksels, zoals pannen en potten.

Beschrijving en bedoeld gebruik:

Dit keukengerei is gemaakt van roestvrij staal of metaal en heeft een antiaanbaklaag. Ze zijn ideaal voor koken, braden en smoren. Deze producten zijn niet geschikt voor de magnetron. Belangrijk: Alleen opwarmen met voedsel en niet leeg of oververhitten, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen of niet-gecoat keukengerei verkleuren.

1. veiligheidsinformatie

Algemene informatie

- **Alleen voor bedoeld gebruik:** Gebruik het keukengerei uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- **Maximale temperatuur van 220°C:** Verwarm het keukengerei niet boven 220°C om de coating te beschermen en verkleuring te voorkomen.
- **Niet gebruiken in de magnetron:** metaal kan vonken produceren en is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- **Niet verwarmen als het leeg is:** Verwarm het keukengerei alleen als er voedsel of vloeistof in zit, anders kunnen er snel zeer hoge temperaturen van meer dan 220 °C ontstaan.
- **Niet blussen met koud water:** Laat het keukengerei na het koken afkoelen voordat je het schoonmaakt om vervorming van het materiaal te voorkomen.
- **Gebruik geen scherpe voorwerpen:** Vermijd scherpe messen of metalen gereedschap om krassen op de coating en het materiaal te voorkomen.
- **Risico op vallen en letsel:** Roestvrijstalen/metalen keukengerei is zwaar en kan letsel veroorzaken als het valt. Zorg ervoor dat het keukengerei stevig op stevige oppervlakken wordt geplaatst en niet in de buurt van de randen van de tafel of het werkblad.
- **Voor glazen deksels: Geen extreme temperatuurschommelingen:** Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen (bijv. heet glas direct in koud water dompelen), omdat dit spanningsscheuren kan veroorzaken.

2. onderhoudsinstructies

- **Schoonmaken voor het eerste gebruik:** Was het keukengerei met warm water en milde zeep voor het eerste gebruik.
- **Regelmatig schoonmaken en onderhoud:** Na elk gebruik met de hand schoonmaken. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsjes.
- **Drogen:** Na het schoonmaken laten uitdruipen of drogen met een zachte doek.

3 Symbolen en hun betekenis

Symbool **Beschrijving van de**

Lees de gebruiksaanwijzing: Lees de instructies om het keukengerei veilig en correct te gebruiken.



Veilig voor voedsel: De materialen zijn veilig voor contact met voedsel.



Schoonmaken voor het eerste gebruik: Wassen met warm water en milde zeep.



Niet geschikt voor gebruik in de magnetron: Metalen keukengerei mag niet gebruikt worden in de magnetron.



Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen: Milde schoonmaakmiddelen zijn zacht voor de antiaanbaklaag.



Pas op voor hete oppervlakken: Oppervlakken die worden blootgesteld aan directe hitte kunnen erg heet worden en brandwonden veroorzaken. Vermijd direct contact en bescherm jezelf bijvoorbeeld met ovenwanten.



Gebruik geen scherpe voorwerpen: Gebruik geen metalen gereedschap om beschadiging van de coating te voorkomen.



Maximum temperatuur 220°C: Dit keukengerei is hittebestendig tot maximaal 220°C.



Kinderen mogen de keukenapparatuur/gerei niet gebruiken zonder toezicht van een volwassene.

4. verwijdering

Het roestvrijstalen en metalen keukengerei is recyclebaar. Voer ze af volgens de plaatselijke richtlijnen voor metaalrecycling.



5. waarschuwingen

Let op - risico op beschadiging van de antiaanbaklaag: verhit het keukengerei niet leeg en vermijd extreme verhitting boven 220°C, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Let op - risico op vervorming: Stel het hete keukengerei niet direct bloot aan koud water. Dit kan leiden tot vervorming.

Let op - risico op krassen: gebruik alleen zacht of plastic/siliconen gereedschap om de antiaanbaklaag te beschermen.

Let op - kans op vallen en letsel: Omdat roestvrijstalen/metalen keukengerei zwaar is, kan het letsel veroorzaken als het valt. Zorg ervoor dat ze stevig zijn geplaatst en uit de buurt van randen worden gehouden.

Let op - Breukgevaar: Glazen deksels etc. kunnen breken als ze worden blootgesteld aan harde klappen of plotselinge temperatuurschommelingen. Barsten en splinters laten scherpe randen achter die verwondingen kunnen veroorzaken. Gebruik beschadigd glazen keukengerei niet meer.

PL

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania

Produkt:

Przybory kuchenne wykonane ze stali nierdzewnej/metalu z powłoką nieprzywierającą, a także niektóre szklane pokrywki, takie jak patelnie i garnki.

Opis i przeznaczenie:

Te przybory kuchenne są wykonane ze stali nierdzewnej lub metalu i mają nieprzywierającą powłokę. Są idealne do gotowania, smażenia i duszenia. Produkty te nie nadają się do kuchenki mikrofalowej. Ważne: Podgrzewać wyłącznie z żywnością i nie podgrzewać, gdy są puste lub przegrzane, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej lub odbarwienie naczyń bez powłoki.

1. informacje dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

- **Wyłącznie do użytku zgodnego z przeznaczeniem:** przyborów kuchennych należy używać wyłącznie do przygotowywania żywności.
- **Maksymalna temperatura 220°C:** Nie podgrzewać naczyń powyżej temperatury 220°C, aby chronić powłokę i uniknąć odbarwień.
- **Nie używać w kuchence mikrofalowej:** Metal może wytwarzać iskry i nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Środki ostrożności dotyczące użytkowania

- **Nie podgrzewać pustych naczyń:** Naczynia należy podgrzewać tylko wtedy, gdy znajduje się w nich żywność lub płyn, w przeciwnym razie może szybko dojść do bardzo wysokich temperatur przekraczających 220 °C.
- **Nie gasić zimną wodą:** Przed czyszczeniem pozostawić naczynia do ostygnięcia po gotowaniu, aby uniknąć deformacji materiału.
- **Nie używaj ostrych przedmiotów:** Unikać ostrych ostrzy lub metalowych narzędzi, aby zapobiec zarysowaniom powłoki i materiału.
- **Ryzyko upadku i obrażeń:** Przybory kuchenne ze stali nierdzewnej/metalu są ciężkie i mogą spowodować obrażenia w razie upadku. Upewnij się, że przybory kuchenne są bezpiecznie umieszczone na twardych powierzchniach, a nie w pobliżu krawędzi stołu lub blatu.
- **Do szklanych pokrywek: Brak ekstremalnych wahań temperatury:** Należy unikać nagłych zmian temperatury (np. zanurzania gorącego szkła bezpośrednio w zimnej wodzie), ponieważ może to spowodować pęknięcia naprężeniowe.

2. instrukcje dotyczące pielęgnacji

- **Czyszczenie przed pierwszym użyciem:** Przed pierwszym użyciem należy umyć przybory ciepłą wodą z łagodnym mydłem.
- **Regularne czyszczenie i pielęgnacja:** Czyść ręcznie po każdym użyciu. Unikać agresywnych środków czyszczących i zmywaków.
- **Suszenie:** Po wyczyszczeniu pozostawić do wyschnięcia lub osuszyć miękką ściereczką.

3 Symbole i ich znaczenie

Symbol **Opis**

Przeczytaj instrukcje: Należy zapoznać się z instrukcjami, aby bezpiecznie i prawidłowo korzystać z przyborów.



Bezpieczny dla żywności: Materiały są bezpieczne w kontakcie z żywnością.



Wyczyść przed pierwszym użyciem: Umyć ciepłą wodą i łagodnym mydłem.



Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej: Metalowe naczynia nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej.



Nie używaj agresywnych środków czyszczących: Łagodne środki czyszczące są delikatne dla powłoki nieprzywierającej.



Należy uważać na gorące powierzchnie: Miejsca wystawione na bezpośrednie działanie ciepła mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia. Unikaj bezpośredniego kontaktu i chroń się na przykład rękawicami kuchennymi.



Nie używać ostrych przedmiotów: Nie używaj metalowych narzędzi, aby uniknąć uszkodzenia powłoki.



Maksymalna temperatura 220°C: Naczynia te są odporne na temperaturę do maksymalnie 220°C.



Dzieci nie powinny korzystać z przyborów kuchennych bez nadzoru osoby dorosłej.

4. utylizacja

Przybory ze stali nierdzewnej i metalu nadają się do recyklingu. Należy je utylizować zgodnie z lokalnymi wytycznymi dotyczącymi recyklingu metali.



5. ostrzeżenia

Uwaga - ryzyko uszkodzenia powłoki nieprzywierającej: Nie podgrzewaj pustych naczyń i unikaj ekstremalnych temperatur powyżej 220°C, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Uwaga - ryzyko deformacji: Nie należy wystawiać gorących naczyń bezpośrednio na działanie zimnej wody. Może to prowadzić do deformacji.

Uwaga - ryzyko zarysowania: Aby chronić powłokę nieprzywierającą, należy używać wyłącznie miękkich lub plastikowych/silikonowych narzędzi.

Uwaga - ryzyko upadku i obrażeń: Ponieważ przybory kuchenne ze stali nierdzewnej/metalu są ciężkie, mogą spowodować obrażenia w razie upadku. Należy upewnić się, że są one bezpiecznie umieszczone i trzymane z dala od krawędzi.

Przeostrogą - Ryzyko pęknięcia: Szklane pokrywy itp. mogą pęknąć pod wpływem silnych uderzeń lub nagłych wahań temperatury. Pęknięcia i odpryski pozostawiają ostre krawędzie, które mogą spowodować obrażenia. Nie używaj uszkodzonych szklanych naczyń.

SE

Säkerhets- och användningsinformation

Produkt:

Köksredskap av rostfritt stål/metall och med non-stickbeläggning samt vissa glaslock, t.ex. stekpannor och kastruller

Beskrivning och användningsområde

: Dessa köksredskap är tillverkade av rostfritt stål eller metall och har en non-stick-beläggning. De är idealiska för matlagning, stekning och bräservering. Dessa produkter är inte lämpliga för mikrovågsugn. Viktigt: Värm endast med mat och värm inte när den är tom eller överhettad, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen eller missfärga icke-belagda redskap.

1. Säkerhetsinformation

Allmän information

- **Endast för avsedd användning:** Använd köksredskapen uteslutande för matlagning.
- **Maximal temperatur på 220°C:** Värm inte upp redskapen över 220°C för att skydda ytbehandlingen och undvika missfärgning.
- **Använd inte i mikrovågsugn:** Metall kan ge upphov till gnistor och är inte lämplig för mikrovågsugn.

Försiktighetsåtgärder för användning

- **Värm inte upp i tomt tillstånd:** Värm endast upp redskapen när det finns mat eller vätska i dem, annars kan mycket höga temperaturer på över 220 °C snabbt uppstå.
- **Ingen släckning med kallt vatten:** Låt redskapen svalna efter tillagningen innan du rengör dem för att undvika att deformera materialet.
- **Använd inte vassa föremål:** Undvik vassa blad eller metallverktyg för att förhindra repor på beläggningen och materialet.
- **Risk för fall och personskador:** Köksredskap av rostfritt stål/metall är tunga och kan orsaka personskador om de faller. Se till att redskapen står stadigt på ett fast underlag och inte i närheten av bordets eller bänkskivans kanter.
- **För glaslock: Inga extrema temperaturväxlingar:** Undvik plötsliga temperaturförändringar (t.ex. att doppa ett varmt glas direkt i kallt vatten), eftersom det kan orsaka spänningssprickor.

2. Skötsel- och användningsanvisningar

- **Rengöring före första användning:** Diska redskapen med varmt vatten och mild tvål före första användning.
- **Regelbunden rengöring och skötsel:** Rengör för hand efter varje användningstillfälle. Undvik aggressiva rengöringsmedel och skursvampar.
- **Torkning:** Efter rengöring, låt dropporka eller torka med en mjuk trasa.

3 Symboler och deras betydelse

Symbol **Beskrivning av**

Läs bruksanvisningen: Läs instruktionerna för att använda redskapen på ett säkert och korrekt sätt.



Livsmedelssäkert: Materialen är säkra för kontakt med livsmedel.



Rengör före första användning: Tvätta med varmt vatten och mild tvål.



Ej lämplig för användning i mikrovågsugn: Metallredskap får inte användas i mikrovågsugn.



Använd inte aggressiva rengöringsmedel: Milda rengöringsmedel är skonsamma mot non-stick-beläggningen.



Akta dig för heta ytor: Områden som utsätts för direkt värme kan bli mycket heta och orsaka brännskador. Undvik direktkontakt och skydda dig med t.ex. ugnshandskar.



Använd inte vassa föremål: Använd inte metallverktyg för att undvika att skada beläggningen.



Maximal temperatur 220°C: Dessa redskap är värmebeständiga upp till maximalt 220°C.



Barn bör inte använda köksmaskiner/redskap utan uppsikt av en vuxen.

4. Avfallshantering

Redskap i rostfritt stål och metall är återvinningsbara. Kassera dem i enlighet med lokala riktlinjer för metallåtervinning.



5. Varningar

Varning - risk för skador på non-stick-beläggnigen: Värm inte redskapen tomma och undvik extrem värme över 220°C, eftersom det kan skada non-stick-beläggnigen.

Varning - risk för deformation: Utsätt inte de varma redskapen för kallt vatten direkt. Detta kan leda till deformation.

Varning - risk för repor: Använd endast mjuka verktyg eller verktyg av plast/silikon för att skydda non-stick-beläggnigen.

Varning - risk för fall och skador: Eftersom köksredskap i rostfritt stål/metall är tunga kan de orsaka skador om de faller. Se till att de är säkert placerade och hålls borta från kanter.

Varning - Risk för brott: Glaslock etc. kan gå sönder om de utsätts för hårda stötar eller plötsliga temperaturväxlingar. Sprickor och splitter lämnar vassa kanter som kan orsaka skador. Fortsätt inte att använda skadade glasredskap.

CZ

Informace o bezpečnosti a používání

Výrobek:

Kuchyňské náčiní z nerezové oceli/kovu s nepřilnavým povrchem a některé skleněné poklice, např. pánve a hrnce.

Popis a určení:

Toto kuchyňské náčiní je vyrobeno z nerezové oceli nebo kovu a má nepřilnavý povrch. Jsou ideální na vaření, smažení a dušení. Tyto výrobky nejsou vhodné do mikrovlnné trouby. Důležité: Ohřívejte pouze s jídlem a neohřívejte prázdné ani nepřehřívejte, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povlaku nebo ke změně barvy nádobí bez povlaku.

1. bezpečnostní informace

Obecné informace

- **Pouze k určenému použití:** Kuchyňské náčiní používejte výhradně k přípravě pokrmů.
- **Maximální teplota 220 °C:** Nádobí nezahřívejte na více než 220 °C, abyste ochránili povrchovou úpravu a zabránili změně barvy.
- **Nepoužívejte v mikrovlnné troubě:** Kov může vytvářet jiskry a není vhodný pro použití v mikrovlnné troubě.

Bezpečnostní opatření pro použití

- **Prázdnou nádobu neohřívejte:** V opačném případě by mohlo dojít k velmi vysokým teplotám přesahujícím 220 °C.
- **Žádné kalení studenou vodou:** Před čištěním nechte nádobí po vaření vychladnout, aby nedošlo k deformaci materiálu.
- **Nepoužívejte ostré předměty:** Vyhněte se ostrým čepelím nebo kovovým nástrojům, aby nedošlo k poškrábání povlaku a materiálu.
- **Riziko pádu a zranění:** Nerezové/kovové kuchyňské náčiní je těžké a při pádu může způsobit zranění. Dbejte na to, aby bylo nádobí bezpečně umístěno na pevném povrchu a ne v blízkosti okrajů stolu nebo pracovní desky.
- **Pro skleněná víka: Žádné extrémní výkyvy teplot:** Vyhněte se náhlým změnám teploty (např. ponoření horkého skla přímo do studené vody), protože to může způsobit praskliny způsobené pnutím.

2. pokyny k péči

- **Čištění před prvním použitím:** Před prvním použitím umyjte nádobí teplou vodou a jemným mýdlem.
- **Pravidelné čištění a péče:** Po každém použití vyčistěte ručně. Vyhněte se agresivním čisticím prostředkům a drátěnkám.

- **Sušení:** Po vyčištění nechte vyschnout nebo osušte měkkým hadříkem.

3 Symboly a jejich význam

Symbol Popis



Přečtěte si pokyny: Přečtěte si prosím návod k bezpečnému a správnému používání náčiní.



Vhodné pro potraviny: Materiály jsou bezpečné pro styk s potravinami.



Před prvním použitím vyčistěte: Umyjte teplou vodou a jemným mýdlem.



Není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě: V mikrovlnné troubě se nesmí používat kovové nádoby.



Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky: Jemné čisticí prostředky jsou šetrné k nepřilnavému povrchu.



Pozor na horké povrchy: Plochy vystavené přímému teplu se mohou velmi zahřát a způsobit popáleniny. Vyhněte se přímému kontaktu a chraňte se například rukavicemi do trouby.



Nepoužívejte ostré předměty: Nepoužívejte kovové nástroje, aby nedošlo k poškození povlaku.



Maximální teplota 220 °C: Toto nádobí je odolné vůči vysokým teplotám až do 220 °C.



Děti by neměly používat kuchyňské spotřebiče/náčiní bez dozoru dospělé osoby.

4. likvidace



Nerezové a kovové nádobí je recyklovatelné. Likvidujte je prosím v souladu s místními pokyny pro recyklaci kovů.



5. varování

Upozornění - nebezpečí poškození nepřilnavého povrchu: Nádobí neohřívejte naprázdno a vyhněte se extrémní teplotě nad 220 °C, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Upozornění - nebezpečí deformace: Nevystavujte horké nádobí přímo studené vodě. To může vést k deformaci.

Upozornění - riziko poškrábání: K ochraně nepřilnavého povrchu používejte pouze měkké nebo plastové/silikonové nástroje.

Upozornění - nebezpečí pádu a zranění: Kuchyňské náčiní z nerezové oceli/kovu je těžké, a proto může při pádu způsobit zranění. Dbejte na to, aby byly bezpečně umístěny a aby se nepřiblížovaly k okrajům.

Upozornění - Nebezpečí rozbití: Skleněná víčka apod. se mohou při silných nárazech nebo náhlých výkyvech teplot rozbit. Praskliny a střepy zanechávají ostré hrany, které mohou způsobit zranění. Poškozené skleněné nádobí dále nepoužívejte.

TR

Güvenlik ve kullanım bilgileri

Ürün:

Paslanmaz çelik/metalden yapılmış ve yapışmaz kaplamalı mutfak gereçleri ile tava ve tencere gibi bazı cam kapaklar

Tanım ve kullanım amacı:

Bu mutfak gereçleri paslanmaz çelik veya metalden yapılmıştır ve yapışmaz kaplamaya sahiptir. Pişirme, kızartma ve buğulama için idealdir. Bu ürünler mikrodalga fırın için uygun değildir. Önemli: Sadece yiyeceklerle birlikte ısıtın ve yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden veya kaplanmamış kapların rengini bozabileceğinden boşken ısıtmayın veya aşırı ısıtmayın.

1. güvenlik bilgileri

Genel bilgi

- **Yalnızca kullanım amacı için:** Mutfak gereçlerini yalnızca yemek hazırlamak için kullanın.
- **Maksimum 220°C sıcaklık:** Kaplamayı korumak ve renk bozulmasını önlemek için kapları 220°C'nin üzerinde ısıtmayın.
- **Mikrodalgada kullanmayın:** Metal kıvılcım oluşturabilir ve mikrodalga kullanımı için uygun değildir.

Kullanım için önlemler

- **Boşken ısıtmayın:** Kapları sadece içinde yiyecek veya sıvı varken ısıtın, aksi takdirde 220 °C'yi aşan çok yüksek sıcaklıklar hızla oluşabilir.
- **Soğuk suyla su verme:** Malzemenin deforme olmasını önlemek için pişirme işleminden sonra temizlemeden önce kapları soğumaya bırakın.
- **Keskin nesnelere kullanmayın:** Kaplamanın ve malzemenin çizilmesini önlemek için keskin bıçaklardan veya metal aletlerden kaçının.
- **Düşme ve yaralanma riski:** Paslanmaz çelik/metal mutfak eşyaları ağırdır ve düşmeleri halinde yaralanmalara neden olabilir. Mutfak aletlerinin sağlam yüzeylere güvenli bir şekilde yerleştirildiğinden ve masanın veya tezgahın kenarlarına yakın olmadığından emin olun.
- **Cam kapaklar için: Aşırı sıcaklık dalgalanmaları olmamalıdır:** Ani sıcaklık değişimlerinden kaçının (örneğin sıcak camı doğrudan soğuk suya daldırmak), çünkü bu stres çatlaklarına neden olabilir.

2. Bakım talimatları

- **İlk kullanımdan önce temizlik:** İlk kullanımdan önce kapları ılık su ve yumuşak sabunla yıkayın.
- **Düzenli temizlik ve bakım:** Her kullanımdan sonra elle temizleyin. Agresif temizlik maddelerinden ve ovma pedlerinden kaçının.

- **Kurutma:** Temizledikten sonra damlatarak kurumaya bırakın veya yumuşak bir bezle kurulayın.

3 Semboller ve anlamları

Sembol Açıklama



Talimatları okuyun: Aletleri güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için lütfen talimatları okuyun.



Gıdaya uygun: Malzemeler gıda ile temas için güvenlidir.



İlk kullanımdan önce temizleyin: İlk su ve yumuşak sabun ile yıkayın.



Mikrodalga kullanımı için uygun değildir: Metal kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.



Agresif temizlik maddeleri kullanmayın: Hafif temizlik maddeleri yapışmaz kaplamaya karşı naziktir.



Sıcak yüzeylere dikkat edin: Doğrudan ısıya maruz kalan alanlar çok ısınabilir ve yanıklara neden olabilir. Doğrudan temastan kaçınınız ve kendinizi örneğin fırın eldivenleriyle koruyun.



Keskin nesnelere kullanmayın: Kaplamaya zarar vermemek için metal aletler kullanmayın.



Maksimum sıcaklık 220°C: Bu kaplar maksimum 220°C'ye kadar ısıya dayanıklıdır.



Çocuklar yetişkin gözetimi olmadan mutfak aletlerini/mutfak gereçlerini kullanmamalıdır.

4. Bertaraf



Paslanmaz çelik ve metal mutfak eşyaları geri dönüştürülebilir. Lütfen bunları metal geri dönüşümü için yerel yönergelere uygun olarak atın.



5. Uyarılar

Dikkat - yapışmaz kaplamanın **zarar görme riski**: Kapları boş olarak ısıtmayın ve yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden 220°C'nin üzerinde aşırı ısıdan kaçınınız.

Dikkat - deformasyon riski: Sıcak kapları doğrudan soğuk suya maruz bırakmayın. Bu deformasyona yol açabilir.

Dikkat - çizilme riski: Yapışmaz kaplamayı korumak için sadece yumuşak veya plastik/silikon aletler kullanınız.

Dikkat - düşme ve yaralanma riski: Paslanmaz çelik/metal mutfak eşyaları ağır olduğundan, düşmeleri halinde yaralanmalara neden olabilirler. Güvenli bir şekilde yerleştirildiklerinden ve kenarlardan uzak tutulduklarından emin olun.

Dikkat - kırılma riski: Cam kapaklar vb. sert darbelere veya ani sıcaklık dalgalanmalarına maruz kalırsa **kırılabilir**. Çatlaklar ve kıymıklar yaralanmalara neden olabilecek keskin kenarlar bırakır. Hasarlı cam kapları kullanmaya devam etmeyin.

SVK

Informácie o bezpečnosti a používaní

Výrobok:

Kuchynské náradie z nehrdzavejúcej ocele/kovu a s nepríľnavým povrchom, ako aj niektoré sklenené pokrievky, napríklad panvice a hrnce

Popis a určenie

: Toto kuchynské náradie je vyrobené z nehrdzavejúcej ocele alebo kovu a má nepríľnavý povrch. Sú ideálne na varenie, vyprážanie a dusenie. Tieto výrobky nie sú vhodné do mikrovlnnej rúry. Dôležité: Ohrievajte len s jedlom a neohrievajte prázdne ani neprehrievajte, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povlaku alebo k zafarbeniu riadu bez povlaku.

1. bezpečnostné informácie

Všeobecné informácie

- **Len na určené použitie**: Kuchynské náradie používajte výlučne na prípravu jedla.
- **Maximálna teplota 220 °C**: Neohrievajte náradie na teplotu vyššiu ako 220 °C, aby ste ochránili povrchovú úpravu a zabránili zmene farby.
- **Nepoužívajte v mikrovlnnej rúre**: Kov môže vytvárať iskry a nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Bezpečnostné opatrenia pri používaní

- **Neohrievajte, keď je prázdna**: V opačnom prípade môže rýchlo dôjsť k veľmi vysokým teplotám presahujúcim 220 °C.
- **Žiadne ochladzovanie studenou vodou**: Pred čistením nechajte náčinie po varení vychladnúť, aby nedošlo k deformácii materiálu.
- **Nepoužívajte ostré predmety**: Vyhnite sa ostrým nožom alebo kovovým nástrojom, aby ste zabránili poškriabaniu povlaku a materiálu.
- **Riziko pádu a zranenia**: Kuchynské náradie z nehrdzavejúcej ocele/kovu je ťažké a pri páde môže spôsobiť zranenie. Uistite sa, že náčinie je bezpečne umiestnené na pevnom povrchu a nie v blízkosti okrajov stola alebo pracovnej dosky.
- **Pre sklenené viečka: Žiadne extrémne teplotné výkyvy**: Vyhnite sa náhlym zmenám teploty (napr. ponorenie horúceho skla priamo do studenej vody), pretože to môže spôsobiť praskliny spôsobené napätím.

2. pokyny na starostlivosť

- **Čistenie pred prvým použitím**: Pred prvým použitím umyte náčinie teplou vodou a jemným mydlom.
- **Pravidelné čistenie a starostlivosť**: Čistite ručne po každom použití. Vyhnite sa agresívnym čistiacim prostriedkom a drhúcim podložkám.

- **Sušenie:** Po vyčistení nechajte odkvapkať alebo osušte mäkkou handričkou.

3 Symboly a ich význam

Symbol Opis



Prečítajte si pokyny: Prečítajte si návod na bezpečné a správne používanie náradia.



Bezpečné pre potraviny: Materiály sú bezpečné pre styk s potravinami.



Pred prvým použitím vyčistite: Umyte teplou vodou a jemným mydlom.



Nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre: V mikrovlnnej rúre sa nesmie používať kovové náradie.



Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky: Jemné čistiace prostriedky sú šetrné k nepríľhavému povrchu.



Pozor na horúce povrchy: Plochy vystavené priamemu teplu môžu byť veľmi horúce a spôsobiť popáleniny. Vyhnite sa priamemu kontaktu a chráňte sa napríklad rukavicami na pečenie.



Nepoužívajte ostré predmety: Nepoužívajte kovové nástroje, aby ste nepoškodili povlak.



Maximálna teplota 220 °C: Toto náradie je odolné voči vysokým teplotám až do 220 °C.



Deti by nemali používať kuchynské spotrebiče/prísady bez dozoru dospelých.

4. likvidácia



Nerezové a kovové náčinie je recyklovateľné. Prosím, zlikvidujte ich v súlade s miestnymi smernicami pre recykláciu kovov.



5. upozornenia

Upozornenie - riziko poškodenia neprilnavého povrchu: Nádobu neohrievajte naprázdno a vyhýbajte sa extrémnej teplote nad 220 °C, pretože môže dôjsť k poškodeniu neprilnavého povrchu.

Upozornenie - nebezpečenstvo deformácie: Nevystavujte horúci riad priamo studenej vode. Môže to viesť k deformácii.

Upozornenie - riziko poškrabania: Na ochranu neprilnavého povrchu používajte len mäkké alebo plastové/silikónové nástroje.

Upozornenie - riziko pádu a poranenia: Keďže kuchynské náradie z nehrdzavejúcej ocele/kovu je ťažké, pri páde môže spôsobiť poranenie. Uistite sa, že sú bezpečne umiestnené a držia sa mimo hrán.

Upozornenie - riziko rozbitia: Sklenené viečka atď. sa môžu rozbiť, ak sú vystavené silným nárazom alebo náhlym výkyvom teploty. Praskliny a úlomky zanechávajú ostré hrany, ktoré môžu spôsobiť poranenia. Poškodený sklenený riad ďalej nepoužívajte.

SVN

Informácie o varnosti in uporabi

Izdelek:

Kuhinjski pripomočki iz nerjavnega jekla/kovine in s prevleko proti prijemanju ter nekateri stekleni pokrovi, kot so ponve in lonci

Opis in predvidena uporaba:

Ti kuhinjski pripomočki so narejeni iz nerjavčega jekla ali kovine in so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. Idealni so za kuhanje, cvrtje in dušenje. Ti izdelki niso primerni za mikrovalovno pečico. Pomembno: segrevajte samo s hrano in ne segrevajte praznih ali pregretyh posod, saj lahko poškodujete nelepljivo prevleko ali razbarvate neprevlečene posode.

1. varnostne informacije

Splošne informacije

- **Samo za predvideno uporabo:** Kuhinjske pripomočke uporabljajte izključno za pripravo hrane.
- **Najvišja temperatura 220 °C:** Ne segrevajte posode nad 220 °C, da zaščitite premaz in preprečite razbarvanje.
- **Ne uporabljajte v mikrovalovni pečici:** kovina lahko povzroča iskre in ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Previdnostni ukrepi za uporabo

- **Praznega ne segrevajte:** V nasprotnem primeru lahko hitro pride do zelo visokih temperatur, ki presegajo 220 °C.
- **Ne gasite z mrzlo vodo:** pred čiščenjem posode pustite, da se po kuhanju ohladi, da se material ne deformira.
- **Ne uporabljajte ostrih predmetov:** Izogibajte se ostrim rezilom ali kovinskim orodjem, da preprečite praske na premazu in materialu.
- **Nevarnost padca in poškodb:** Kuhinjski pripomočki iz nerjavnega jekla/kovine so težki in lahko ob padcu povzročijo poškodbe. Poskrbite, da je posoda varno nameščena na trdnih površinah in ne blizu robov mize ali delovne plošče.
- **Za steklene pokrove: Brez ekstremnih temperaturnih nihanj:** Izogibajte se nenadnim temperaturnim spremembam (npr. potopitev vročega stekla neposredno v hladno vodo), saj lahko to povzroči napetostne razpoke.

2. navodila za nego

- **Čiščenje pred prvo uporabo:** Pred prvo uporabo pribor operite s toplo vodo in blagim milom.
- **Redno čiščenje in nega:** Po vsaki uporabi očistite z roko. Izogibajte se agresivnim čistilom in čistilnim blazinicam.
- **Sušenje:** Po čiščenju pustite, da se posuši, ali ga posušite z mehko krpo.

3 Simboli in njihov pomen

Simbol **Opis**

Preberite navodila: Preberi navodila za varno in pravilno uporabo pripomočkov.



Varno za živila: materiali so varni za stik s hrano.



Pred prvo uporabo ga očistite: Prvo pranje: operite s toplo vodo in blagim milom.



Ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici: Kovinskih pripomočkov ne smete uporabljati v mikrovalovni pečici.



Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev: Ne uporabljajte agresivnih čistil.



Pazite na vroče površine: Površine, ki so izpostavljene neposredni vročini, se lahko močno segrejejo in povzročijo opekline. Izogibajte se neposrednemu stiku in se zaščitite na primer z rokavicami za peko v pečici.



Ne uporabljajte ostrih predmetov: Ne uporabljajte kovinskih orodij, da ne poškodujete premaza.



Najvišja temperatura 220 °C: Te posode so odporne na vročino do največ 220 °C.



Otroci ne smejo uporabljati kuhinjskih aparatov/pripomočkov brez nadzora odraslih.

4. odstranjevanje

Pripomočke iz nerjavečega jekla in kovine je mogoče reciklirati. Odstranite jih v skladu z lokalnimi smernicami za recikliranje kovin.



5. opozorila

Opozorilo - nevarnost poškodbe prevleke proti prijemanju: Ne segrevajte praznega pribora in se izogibajte ekstremni vročini nad 220 °C, saj lahko poškodujete prevleko proti prijemanju.

Opozorilo - nevarnost deformacije: Vročega pribora ne izpostavljajte neposredno hladni vodi. To lahko povzroči deformacijo.

Opozorilo - nevarnost prask: Za zaščito prevleke proti prijemanju uporabljajte le mehka ali plastična/silikonska orodja.

Opozorilo - nevarnost padca in poškodb: Ker so kuhinjski pripomočki iz nerjavnega jekla/kovine težki, lahko ob padcu povzročijo poškodbe. Prepričajte se, da so varno nameščeni in da se ne približujejo robovom.

Opozorilo - nevarnost razbitja: Steklени pokrovi itd. se lahko razbijejo, če so izpostavljeni močnim udarcem ali nenadnim temperaturnim nihanjem. Zaradi razpok in razbitin ostanejo ostri robovi, ki lahko povzročijo poškodbe. Poškodovanih steklenih pripomočkov ne uporabljajte več.