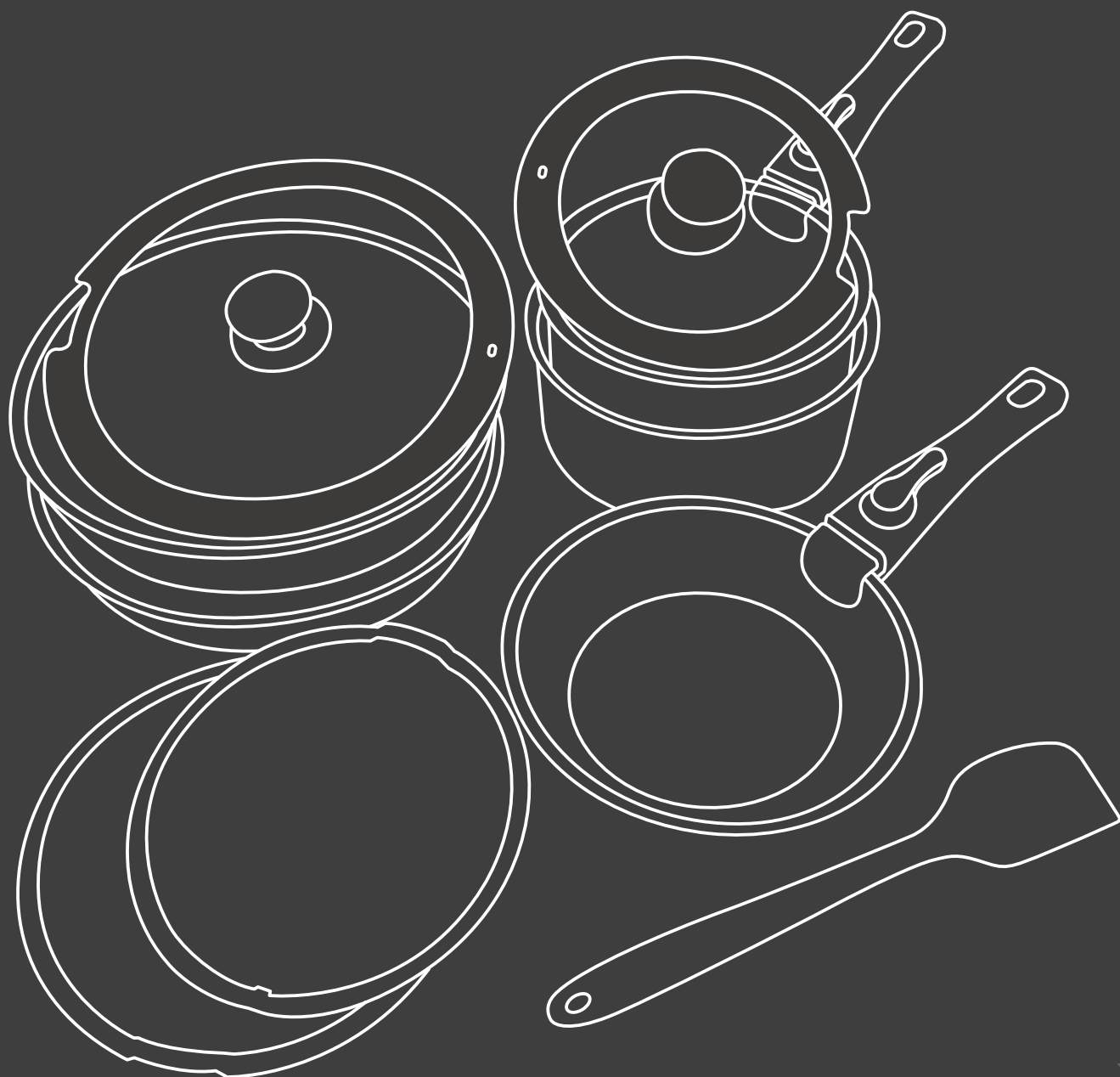



DUMOS[®]

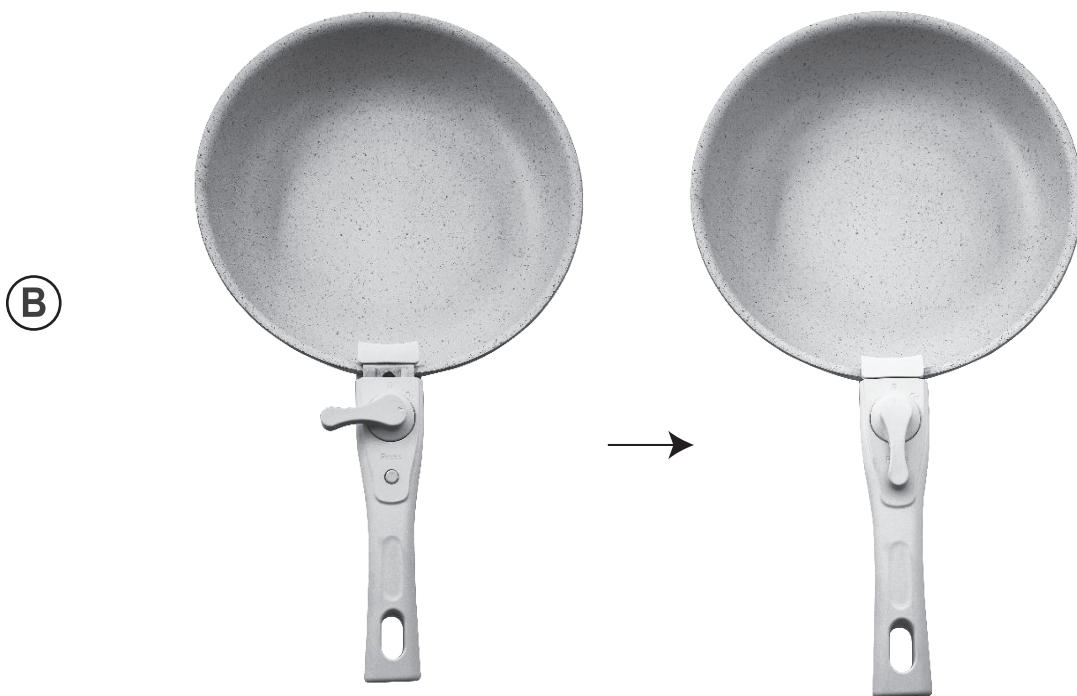
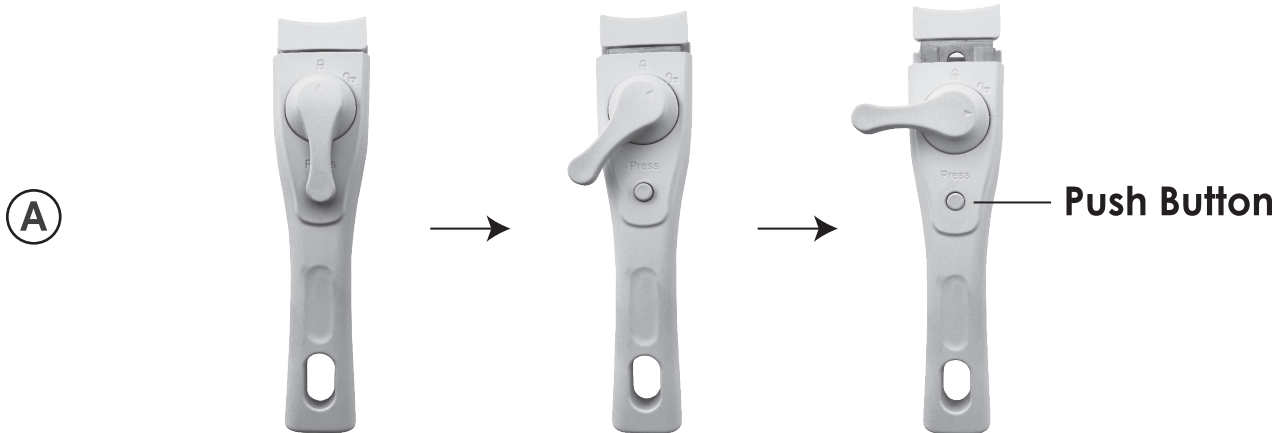
12 Pieces Cookware Set

Instruction Manual

CJ-12T01-BG



INSTRUCTIONS FOR ATTACHING AND DETACHING THE HANDL



EN

INSTRUCTIONS FOR ATTACHING AND DETACHING THE HANDL

- Ⓐ Turn the knob to "🔒," and press the "Press" button to extend the top of the handle.
- Ⓑ Clamp the top of the handle completely around the edge of the pan and turn the knob to point to "🔒" so you can safely use the handle.

IMPORTANT NOTICE

These operations must be performed on a flat, cool surface while holding the cooking item with one hand and the handle with the other. This handle is designed for use only within its specified range and is not suitable for use with all cooking items.

To prevent accidents, keep all cooking items out of the reach of children. Do not place the handle in the oven or dishwasher. When cleaning the handles, use a sponge or damp cloth to avoid soaking. For gas users, it is recommended that the proper size cooktop be used for each appliance.

Care and Use Instructions

Before first use:

Before using your cookware for the first time, remove all the packaging and wash in hot soapy water with a mild detergent and a soft cloth, dry thoroughly.

Before using your non-stick cookware for the first time it must be pre-conditioned to protect the non-stick surface. Wipe inner surface of cookware with vegetable oil: heat gently: cool thoroughly and wipe clean with a soft cloth.

Using your new cookware:

To get the best from your cookware:



- Your cookware is suitable for use on gas, electric, solid hot plate, halogen, ceramic, radiant ring and, induction hobs. The maximum temperature of cookware should not exceed 250°C (482°F).
- Please remove the handle while the pot is heating.
- Your cookware is not suitable for deep fat frying, for use in a microwave oven, under the grill or on an open fire.
- To maintain the non-stick surface of your cookware do not dry fry food, always use a small amount of oil or fat.
- Do not use metal utensils with your cookware as these will damage the surface: use only heat resistant plastic, silicone or wooden utensils.
- Do not cut food in your cookware as this will damage the surface.
- Avoid leaving foods with high salt content in your cookware as this may cause pitting.
- To avoid splashes or boiling over, do not fill your cookware more than two thirds of the capacity: once boiling point is reached, use the lowest heat setting possible for the food type.
- For optimum energy efficiency and even heat distribution do not place cookware on hob rings larger than the base size of your cookware or allow flames to overlap the sides of your cookware.
- For optimum energy efficiency and to avoid damaging your cookware, especially the non-stick coating, always use the lowest heat setting possible for the food type.
- Never leave your cookware unattended whilst in use and ensure your kitchen is well ventilated.
- Any screws present on the lid or handles of your cookware may loosen over time, using a screw driver, retighten the screws as necessary. Be cautious with screws on glass lids as over-tightening may result in your lid being damaged.

Cleaning your cookware:

- Allow your cookware to cool thoroughly before moving or cleaning.
- Do not pour cold water or liquids into your hot cookware as this may cause warping.
- To maintain the finish of your cookware it is recommended that you hand wash your cookware: clean your cookware in hot soapy water with a mild detergent and a soft cloth: do not use harsh or abrasive cleaners or scourers as this will damage the surface, rinse and dry thoroughly.
- To remove stubborn stains from your cookware use a non-abrasive plastic mesh or pad, with hot soapy water and a mild detergent.
- Do not leave your cookware to soak in water for long periods of time.
- Do not clean your cookware in a dishwasher as this will damage the surface.

Storage:

- Do not store wet cookware; store cookware in a dry, clean place.
- If stacking your cookware, place a layer of paper between your cookware to avoid scratching or damage.

Caution:

- Do not allow the handles of your cookware to overlap adjacent hob rings or the edge of your hob, which can result in injury or damage.
- The handles of your cookware may become hot during use: always use heat-resistant oven gloves to move your cookware.
- Do not allow your cookware to boil dry as this can cause warping.
- Never expose your hot cookware to cold water or liquids as this will damage the surface.
- If your cookware becomes over-heated allow to cool to room temperature before moving your cookware.
- If your cookware has been severely over-heated you must allow it to cool to room temperature before moving from the hob: examine the condition and safety of your cookware before using again; if there is any evidence of damage to the hob: examine the condition and safety of your cookware before using again; if there is any evidence of damage, you must dispose of your cookware carefully.

Silicone Tool Set with Handle:

- Keep the silicone tool set away from direct heat or naked flames.
- The silicone tool set with handle is not suitable for dishwasher use.

ANWEISUNGEN ZUM ANBRINGEN UND ABNEHMEN DES GRIFFS

- Ⓐ Drehen Sie den Knopf auf "🔒" und drücken Sie die "Press"-Taste, um die Oberseite des Griffs auszufahren.
- Ⓑ Klemmen Sie die Oberseite des Griffs vollständig um den Rand der Pfanne und drehen Sie den Knopf, bis er auf "🔒" zeigt, damit Sie den Griff sicher verwenden können.

WICHTIGER HINWEIS

Diese Vorgänge müssen auf einer flachen, kühlen Oberfläche durchgeführt werden, während Sie das Kochutensil mit einer Hand und den Griff mit der anderen Hand halten. Dieser Griff ist nur für den Gebrauch innerhalb des angegebenen Bereichs ausgelegt und nicht für alle Kochutensilien geeignet.

Um Unfälle zu vermeiden, halten Sie alle Kochutensilien außerhalb der Reichweite von Kindern. Legen Sie die Griffe nicht in den Ofen oder die Spülmaschine. Verwenden Sie beim Reinigen der Griffe einen Schwamm oder ein feuchtes Tuch, um ein Einweichen zu vermeiden. Für Gasherde wird empfohlen, die richtige Größe des Kochfelds für jedes Gerät zu verwenden.

PFLEGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Vor dem ersten Gebrauch:

Bevor Sie Ihr Kochgeschirr zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie alle Verpackungen und waschen Sie es in heißem Seifenwasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Trocknen Sie es gründlich ab.

Bevor Sie Ihr Antihaft-Kochgeschirr zum ersten Mal verwenden, muss es vorbehandelt werden, um die Antihaft-Oberfläche zu schützen. Wischen Sie die Innenseite des Kochgeschirrs mit Pflanzenöl aus, erhitzen Sie es sanft, lassen Sie es vollständig abkühlen und wischen Sie es mit einem weichen Tuch sauber.

VERWENDUNG IHRES NEUEN KOCHGESCHIRRS:

Um das Beste aus Ihrem Kochgeschirr herauszuholen:



- Ihr Kochgeschirr ist für die Verwendung auf Gas-, Elektro-, Massivkochplatten, Halogen-, Keramik-, Strahlungsring- und Induktionkochfeldern geeignet. Die maximale Temperatur des Kochgeschirrs sollte 250°C (482°F) nicht überschreiten.
- Bitte entfernen Sie den Griff, während der Topf erhitzt wird.
- Ihr Kochgeschirr ist nicht für das Frittieren, die Verwendung in der Mikrowelle, unter dem Grill oder auf offenem Feuer geeignet.
- Um die Antihaftbeschichtung Ihres Kochgeschirrs zu erhalten, braten Sie Lebensmittel nicht ohne Öl oder Fett.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien mit Ihrem Kochgeschirr, da diese die Oberfläche beschädigen können. Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien aus Kunststoff, Silikon oder Holz.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel in Ihrem Kochgeschirr, da dies die Oberfläche beschädigen wird.
- Vermeiden Sie es, Lebensmittel mit hohem Salzgehalt in Ihrem Kochgeschirr zu belassen, da dies zu Lochfraß führen kann.
- Um Überkochen oder Überschwappen zu vermeiden, füllen Sie Ihr Kochgeschirr nicht mehr als zwei Drittel der Kapazität. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, verwenden Sie die niedrigste mögliche Heizstufe für die jeweilige Lebensmittelart.
- Für optimale Energieeffizienz und gleichmäßige Wärmeverteilung stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf Herdplatten, die größer als der Bodendurchmesser Ihres Kochgeschirrs sind, und lassen Sie keine Flammen über die Seiten Ihres Kochgeschirrs hinausragen.
- Um optimale Energieeffizienz zu gewährleisten und Ihr Kochgeschirr, insbesondere die Antihaftbeschichtung, nicht zu beschädigen, verwenden Sie immer die niedrigste mögliche Heizstufe für die jeweilige Lebensmittelart.
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist, und sorgen Sie dafür, dass Ihre Küche gut belüftet ist.
- Jegliche Schrauben, die sich am Deckel oder an den Griffen Ihres Kochgeschirrs befinden, können sich im Laufe der Zeit lockern. Ziehen Sie die Schrauben bei Bedarf mit einem Schraubendreher nach. Seien Sie vorsichtig mit Schrauben an Glasdeckeln, da ein zu festes Anziehen den Deckel beschädigen kann.

Reinigung Ihres Kochgeschirrs:

- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder andere Flüssigkeiten in Ihr heißes Kochgeschirr, da dies zu Verformungen führen kann.
- Um die Oberfläche Ihres Kochgeschirrs zu erhalten, wird empfohlen, es von Hand zu waschen: Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in heißem Seifenwasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine harten oder scheuernden Reiniger oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen. Spülen und trocknen Sie gründlich.
- Um hartnäckige Flecken von Ihrem Kochgeschirr zu entfernen, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Kunststoffgeflecht oder -pad mit heißem Seifenwasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht über längere Zeit im Wasser einweichen.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine, da dies die Oberfläche beschädigt.

Aufbewahrung:

- Lagern Sie kein nasses Kochgeschirr. Bewahren Sie das Kochgeschirr an einem trockenen, sauberen Ort auf.
- Wenn Sie Ihr Kochgeschirr stapeln, legen Sie eine Lage Papier zwischen die Teile, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.

Vorsicht:

- Lassen Sie die Griffe Ihres Kochgeschirrs nicht über benachbarte Kochfelder oder den Rand Ihres Kochfelds hinausragen, da dies zu Verletzungen oder Schäden führen kann.
- Die Griffe Ihres Kochgeschirrs können während des Gebrauchs heiß werden: Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Ihr Kochgeschirr zu bewegen.
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht trocken kochen, da dies zu Verformungen führen kann.
- Setzen Sie Ihr heißes Kochgeschirr niemals kaltem Wasser oder Flüssigkeiten aus, da dies Ihr Kochgeschirr beschädigen kann.
- Wenn Ihr Kochgeschirr überhitzt ist, lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Wenn Ihr Kochgeschirr stark überhitzt ist, müssen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor Sie es vom Kochfeld entfernen: Überprüfen Sie den Zustand und die Sicherheit Ihres Kochgeschirrs, bevor Sie es erneut verwenden; wenn es Anzeichen von Schäden gibt, müssen Sie Ihr Kochgeschirr sorgfältig entsorgen, Sie müssen Ihr Kochgeschirr sorgfältig entsorgen.

Silikon-Werkzeugset mit Griff:

- Halten Sie das Silikon-Werkzeugset von direkter Hitze oder offenen Flammen fern.
- Das Silikon-Werkzeugset mit Griff ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

FR

Les instructions pour attacher et détacher la poignée sont les suivantes :

- Tournez le bouton en position "☐" et appuyez sur le bouton "Press" pour étendre le haut de la poignée.
- Serrez complètement le haut de la poignée autour du bord de la poêle et tournez le bouton pour le fixer en position "☒" afin de l'utiliser en toute sécurité.

AVIS IMPORTANT

Ces opérations doivent être effectuées sur une surface plane et froide tout en tenant l'article de cuisson d'une main et la poignée de l'autre. Cette poignée est conçue uniquement pour être utilisée dans sa plage spécifiée et n'est pas adaptée à tous les articles de cuisson.

Pour éviter les accidents, gardez tous les articles de cuisson hors de la portée des enfants. Ne placez pas les poignées dans le four ou le lave-vaisselle. Lors du nettoyage des poignées, utilisez une éponge ou un chiffon humide pour éviter de les immerger. Pour les utilisateurs de gaz, il est recommandé d'utiliser la taille appropriée de plaque de cuisson pour chaque appareil.

Instructions d'entretien et d'utilisation :

Avant la première utilisation :

Avant d'utiliser votre batterie de cuisine pour la première fois, retirez tout l'emballage et lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux, puis séchez-la soigneusement. Avant la première utilisation de votre batterie de cuisine antiadhésive, elle doit être pré-conditionnée pour protéger la surface antiadhésive. Essuyez la surface intérieure de la batterie de cuisine avec de l'huile végétale, chauffez doucement, laissez refroidir complètement et essuyez avec un chiffon doux.

Ces étapes doivent être suivies avant la première utilisation pour assurer une performance optimale et prolonger la durée de vie de votre batterie de cuisine.

UTILISATION DE VOTRE NOUVEAU CUISEUR :

Pour tirer le meilleur parti de votre batterie de cuisine :



- Votre batterie de cuisine convient à une utilisation sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, à plaques solides, halogènes, céramiques, à anneaux radiants et à induction. La température maximale de la batterie de cuisine ne doit pas dépasser 250°C (482°F).
- Veuillez retirer la poignée pendant que le pot est chauffé.
- Votre batterie de cuisine n'est pas adaptée à la friture, à l'utilisation au micro-ondes, sous le grill ou sur un feu ouvert.
- Pour préserver le revêtement antiadhésif de votre batterie de cuisine, ne faites pas cuire les aliments sans huile ou graisse.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec votre batterie de cuisine, car ils peuvent endommager la surface. Utilisez uniquement des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, silicone ou bois.
- Ne coupez pas les aliments dans votre batterie de cuisine, car cela endommagerait la surface.
- Évitez de laisser des aliments riches en sel dans votre batterie de cuisine, car cela pourrait provoquer une corrosion par piqûres.
- Pour éviter les débordements ou les éclaboussures, ne remplissez pas votre batterie de cuisine à plus des deux tiers de sa capacité. Une fois le point d'ébullition atteint, utilisez le niveau de chaleur le plus bas possible pour le type d'aliment en question.
- Pour une efficacité énergétique optimale et une répartition uniforme de la chaleur, ne placez pas la batterie de cuisine sur des plaques de cuisson plus grandes que le diamètre de base de votre batterie de cuisine et ne laissez pas les flammes dépasser les côtés de votre batterie de cuisine.
- Pour garantir une efficacité énergétique optimale et ne pas endommager votre batterie de cuisine, en particulier le revêtement antiadhésif, utilisez toujours le niveau de chaleur le plus bas possible pour le type d'aliment en question.
- Ne laissez jamais votre batterie de cuisine sans surveillance pendant son utilisation et assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée.
- Toutes les vis situées sur le couvercle ou les poignées de votre batterie de cuisine peuvent se desserrer avec le temps. Serrez les vis si nécessaire à l'aide d'un tournevis. Soyez prudent avec les vis sur les couvercles en verre, car un serrage excessif peut endommager le couvercle.

Nettoyage de votre batterie de cuisine :

- Laissez votre batterie de cuisine refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.
- Ne versez pas d'eau froide ou d'autres liquides dans votre batterie de cuisine chaude, car cela pourrait provoquer des déformations.
- Pour préserver la surface de votre batterie de cuisine, il est recommandé de la laver à la main : nettoyez votre batterie de cuisine à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils pourraient endommager la surface. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour enlever les taches tenaces de votre batterie de cuisine, utilisez un tampon en plastique non abrasif avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent doux.
- Ne laissez pas tremper votre batterie de cuisine dans l'eau pendant une longue période.
- Ne nettoyez pas votre batterie de cuisine au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la surface.

Rangement :

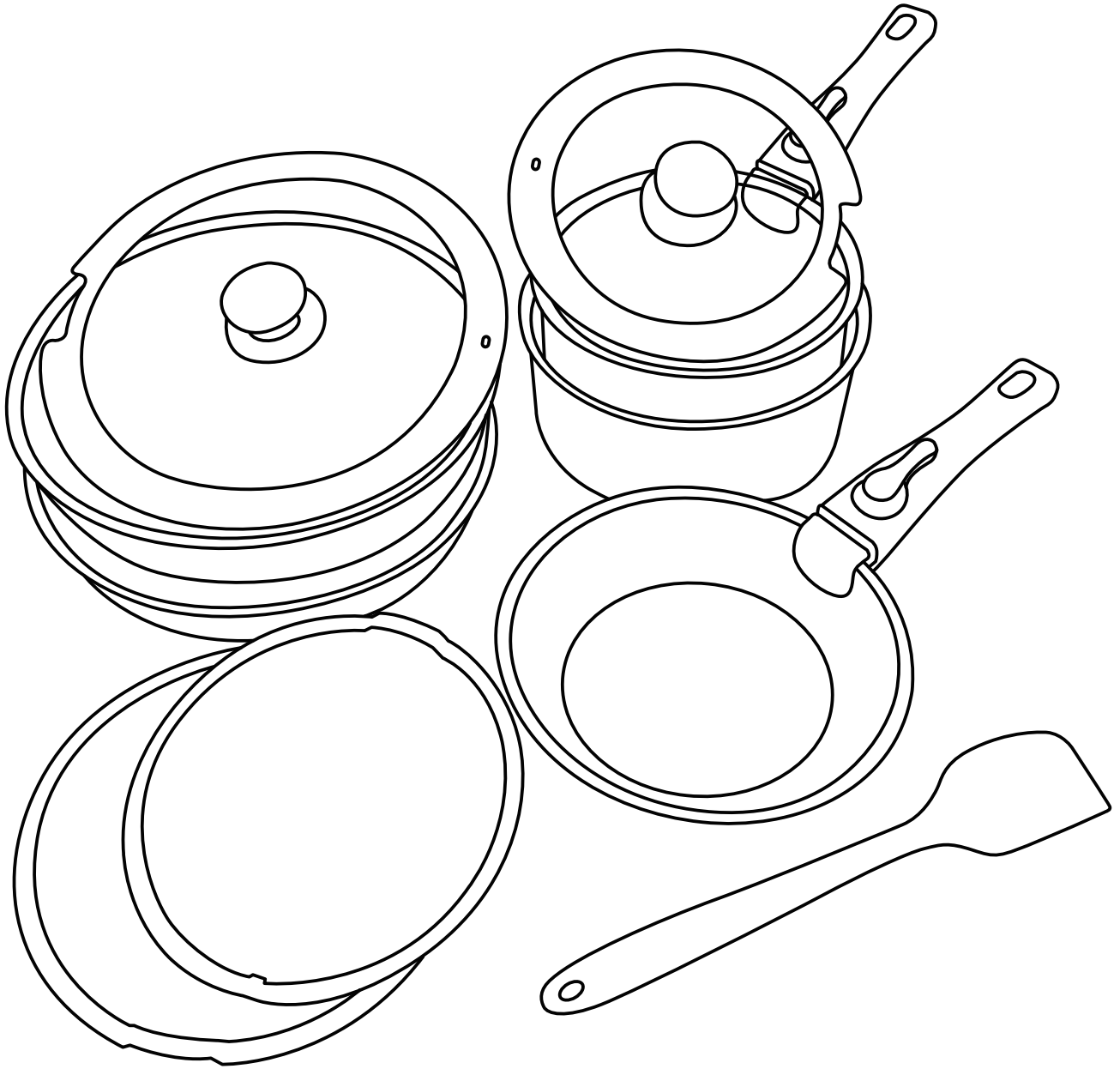
- Ne rangez pas de batterie de cuisine mouillée. Conservez la batterie de cuisine dans un endroit sec et propre.
- Si vous empilez votre batterie de cuisine, placez une couche de papier entre les pièces pour éviter les rayures ou les dommages.

Précaution :

- Ne laissez pas les poignées de votre batterie de cuisine dépasser des plaques de cuisson adjacentes ou du bord de votre cuisinière, car cela pourrait causer des blessures ou des dommages.
- Les poignées de votre batterie de cuisine peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation : utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer votre batterie de cuisine.
- Ne laissez pas votre batterie de cuisine bouillir à sec, car cela pourrait provoquer des déformations.
- Ne mettez jamais votre batterie de cuisine chaude en contact avec de l'eau froide ou des liquides, car cela pourrait l'endommager.
- Si votre batterie de cuisine est surchauffée, laissez-la refroidir à température ambiante.
- Si votre batterie de cuisine est fortement surchauffée, vous devez la laisser refroidir à température ambiante avant de la retirer du feu : examinez l'état et la sécurité de votre batterie de cuisine avant de la réutiliser ; s'il y a des signes de dommages, vous devez éliminer votre batterie de cuisine avec précaution. Vous devez éliminer votre batterie de cuisine avec précaution.

Ensemble d'outils en silicone avec poignée :

- Gardez l'ensemble d'outils en silicone à l'écart de la chaleur directe ou des flammes nues.
- L'ensemble d'outils en silicone avec poignée n'est pas adapté au nettoyage au lave-vaisselle.




DUMOS[®]

Thank you for choosing this product. We strive to provide you with the best quality products and service in the industry. Should you have any issues, please don't hesitate to contact us.