

Поздравляем вас! Приобретая этот продукт, вы приняли правильное решение.

Каждый элемент данного изделия прошел строгий контроль в процессе изготовления. Корпус изготовлен методом гравитационного литья и представляет собой сплав алюминия, силикона и магния, что гарантирует равномерное распределение тепла на поверхности сковороды. Внутренняя поверхность сковороды имеет трехслойную систему защиты от пригорания с двойным усилением. Первый и второй слой содержат керамические частицы с добавлением титана, обеспечивающие защиту поверхности от повреждений за счет своей прочности и износоустойчивости. Поверхность основания сковороды обработана с помощью специальных алмазных дисков на высокой скорости. Такая обработка обеспечивает оптимальное распределение тепла между источником тепла и пищей. Стеклопанель отличается высокой ударопрочностью. Сковорода и крышка оснащены пластмассовой рукояткой с жаропрочностью до 260°C.

#### Перед использованием

Внимательно прочтите руководство пользователя. Для поддержания качества продукта необходимо соблюдать следующие рекомендации. Извлеките сковороду из упаковки и удалите упаковочные материалы (включая наклейки, бумагу и т. д.) с ее поверхности. Перед первым использованием необходимо промыть теплой водой с моющим средством все части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, а затем промыть чистой водой и вытереть насухо или дать им высохнуть. Нанесите на внутреннюю поверхность небольшое количество растительного масла или жира и нагревайте на небольшом огне в течение 3–5 минут, а затем снова протрите. Каждый раз перед использованием необходимо нагревать сковороду в течение 5–7 минут до температуры 170–180°C. При достижении нужной температуры индикатор становится красным. Это происходит при добавлении продуктов на поверхность сковороды. **Не касайтесь сковороды в процессе приготовления пищи** (за исключением пластмассовых рукояток), так как она СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ! При использовании сковороды для приготовления пищи в духовке (в электрической или газовой плите) необходимо надевать защитные перчатки! Следите за тем, чтобы дети не касались сковороды!

#### Индикатор нагрева (термоиндикатор)

При нагревании сковороды до 170°C, индикатор нагрева становится красным. Это означает, что сковорода достигла оптимальной температуры для приготовления пищи. При

превышении 200°C красный цвет сохраняется постоянно. Максимальная температура духовки – 250°C. Это означает, что сковороду нельзя ставить в духовку при температуре выше 200°C. В противном случае, красный цвет будет сохраняться постоянно.

#### Применение

Данный продукт можно использовать с любым типом источников тепла – газ, электричество, керамическая панель. Для газовых плит рекомендуется использовать рассеивающий диск для сохранения серебристого основания. После того, как термоиндикатор покажет, что сковорода нагрета до нужной температуры (170–180°C), поместите в нее пищевые продукты, тщательно закройте и продолжайте приготовление при средней или низкой температуре. Для использования этой сковороды не требуются никакие особые знания. Вы можете готовить как всегда, нужно только научиться контролировать температуру. В целях экономии, старайтесь не перегревать сковороду! Основным преимуществом этой сковороды является то, что она не впитывает запахи, может использоваться для варки, жарки и выпечки.

#### Обслуживание

После приготовления нежирной пищи достаточно просто протереть сковороду обычной бумажной салфеткой. Существует три способа очистки:

1. Налейте холодную воду в разогретую сковороду. После того, как остатки пищи будут отстанут от поверхности, вылейте содержимое сковороды (так называемый тепловой контраст) = РЕКОМЕНДУЕТСЯ,
2. Дайте сковороде немного остыть, а затем протрите ее бумажной салфеткой.
3. Регулярно споласкивайте сковороду жидкостью для мытья посуды. Это поможет предотвратить образование жирного налета и пригара. Сковороду можно мыть в посудомоечной машине, однако это не рекомендуется.

#### Внимание

Используйте только деревянные, пластмассовые кухонные принадлежности или металлические принадлежности со скругленными углами. Избегайте чрезмерного нагревания пустой сковороды, так как это может привести к повреждению (разрушению) верхнего органического слоя. Основным преимуществом данной сковороды является то, что **пища не пригорает к поверхности**, поэтому во время приготовления не требуется частое перемешивание.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Высокая температура (**выше 260°C**) может привести к повреждению пластмассовой рукоятки сковороды или крышки, например, близости от газовой горелки, элементов накаливания, стенки духовки и т.д. Использование острых металлических предметов (например, ножа или вилки) может привести к повреждению (царапинам и порезам) 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 не влияют на качество приготовления пищи, они лишь ухудшают внешний вид.** Высокая температура от источника тепла может привести к повреждению поверхности (образованию нагара). Высокая температура источника нагревания (например, газовой горелки) при отсутствии рассеивающего диска может привести к повреждению наружной поверхности.

#### ЭКОЛОГИЯ

В зависимости от размера, на всех продуктах имеется маркировка с указанием материалов, которые использовались для изготовления упаковки, продукта и его элементов, а также информация об их утилизации. Правильная утилизация данного продукта позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации обратитесь в местные регулирующие органы или в ближайший центр переработки отходов. В соответствии с местным законодательством, несоблюдение правил по утилизации данного типа отходов может повлечь за собой штраф или другие меры наказания. **Храните полиэтиленовые пакеты в местах, недоступных для детей, во избежание опасных ситуаций и удущения.**

#### ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Декларация соответствия ЕС выпущена в соответствии с Актом Министерства здравоохранения № 258/2000. Данный продукт соответствует требованиям, установленным Министерством здравоохранения № 38/2001, Гигиенические требования к изделиям, находящимся в контакте с пищевыми продуктами. Изготовитель сохраняет за собой право вносить в конструкцию изделия незначительные изменения, не влияющие на его функциональность.

Покупатель был информирован о функциях данного изделия и правилах обращения с ним.



## PRODUCT INFORMATION AND USER'S MANUAL



INFORMACE O VÝROBKU  
A NÁVOD K POUŽITÍ

INFORMÁCIE O VÝROBKU  
A NÁVOD NA POUŽITIE

TERMÉKTÁJÉKOZTATÓ ÉS  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

INFORMACJA O PRODUKCIE  
I INSTRUKCJA OBSŁUGI

GAMINIO INFORMACIJA  
IR NAUDOTOJO VADOVAS

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ И  
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



You have made the right decision to purchase this product.

Every part of your cookware has undergone inspection during the manufacturing process. The basic body of the pans is manufactured using a gravitationally cast alloy of aluminium, silicon and magnesium, which guarantees optimal heat distribution evenly over the entire pan. On the inner side the pans have a three-layer anti-adhesive system with a double internal reinforcement, where the first and second layers contain titanium ceramic particles, which thanks to their hardness and abrasion resistance protect the pan from damage. The pan bases are machined using special diamond equipment at high running speeds. A base machined in this way ensures optimal heat distribution between the heat source and the food. The glass lids have a high impact resistance. Both the pan and the lid are equipped with a plastic handle that is resistant up to 260°C.

#### Before first use

Carefully read the user's manual. To maintain the quality of the cookware, it is necessary to follow the following recommendations. Take the cookware out of the box and remove all packaging material (including any adhesive plastic sheets, stickers, paper, etc.) from the surface. Before first use clean the parts that will come in contact with food using hot water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry. Lightly grease the internal surface with fat or oil, and gently heat for about 3–5 minutes and after it is heated wipe it off again. Before every use of the pan always heat for about 5–7 minutes to 170–180°C. **The correct temperature is indicated, when the Thermo-light turns red.** That is when food that we want to cook, bake or fry is added to the pan. **Do not touch the pan when it is in use** (except for the plastic handles), **because it is HOT! However, if you will be using the cookware in an oven (e.g. electric/gas/hot-air) use protective gloves for handling! Pay special care to ensure that children or inappropriate persons do not touch the pan!**

#### Heat channel (Thermo-light)

High temperatures (over 260 °C) can cause damage to the plastic handle of the pan or lid, e.g. when the handle is placed near a burner, glowing filament, oven wall etc. The use of sharp metal tools (e.g. knife, fork) may damage (scratch, cut through) 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 pan, they only affect the esthetic appearance.** Through the effect of high temperature of the heat source, the surface may be damaged (burned). The effect of high temperature of the heat source (e.g. gas burner) the exterior machined base may become damaged, i.e. by not using a gas burner dispersion plate.

#### SAFETY NOTICE

High temperatures (over 260 °C) can cause damage to the plastic handle of the pan or lid, e.g. when the handle is placed near a burner, glowing filament, oven wall etc. The use of sharp metal tools (e.g. knife, fork) may damage (scratch, cut through) 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 pan, they only affect the esthetic appearance.** Through the effect of high temperature of the heat source, the surface may be damaged (burned). The effect of high temperature of the heat source (e.g. gas burner) the exterior machined base may become damaged, i.e. by not using a gas burner dispersion plate.

#### 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. Through the correct disposal of this product you will help retain valuable natural resources and prevent potential negative effects on the environment, which could result from its incorrect disposal of waste. Ask about other details at the local council or at the nearest collection point. 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.**

#### LEGISLATION

An ES statement of conformity has been issued according to Act. No. 258/2000 Sb. Public Health Protection as amended. The product conforms with its features to the requirements set forth in ordinance of the Ministry of Health No. 38/2001 Sb. Hygienic Requirements for Products Coming into Contact with Food. The manufacturer reserves the right for insignificant deviations from the standard design, which do not affect functionality.

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



Rozhodli jste se správně pro koupi tohoto výrobku.

Každá část Vašeho nádobí prošla během výrobního procesu kontrolou. Základní korpus nádob je vyroben technologií gravitačního lítí ze směsi hliníku, křemíku a magnézia, která zaručuje optimální rozvod tepla rovnoměrně po celé nádobě. Pánve jsou na vnitřní straně opatřeny třívrstevným antiadhezivním systémem s dvojitým vnitřním vyztužením, přičemž první i druhá vrstva obsahuje částice titanové keramiky, které díky tvrdosti a odolnosti vůči otěru zabraňují poškození pánve. Dna nádob jsou obráběna speciálními diamantovými nástroji za vysokých otáček. Takto obrobené dno zaručuje optimální přenos tepla mezi tepelným zdrojem a potravinou. Skleněné poklice se vyznačují vysokou odolností proti nárazu. Nádoba i poklice je opatřena držadlem z plastu, které odolá teplotě do 260 °C.

#### Před prvním použitím

Pozorně si přečtěte návod k obsluze. Pro zachování kvality nádobí, je nutno dodržet následující doporučení. Vyjmete nádobí z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál (včetně případné adhezivní fólie, samolepek, papíru atd.) z plochy. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte vyschnout. Lehce ubrouskem vytřete vnitřní plochu tukem nebo olejem, mírně zahřejte cca 3–5 min. a po zahřátí opět vytřete. Před každým použitím nádoby vždy prohřejte cca 5–7 min. na teplotu 170–180°C. **Správnou teplotu poznáte, když zčervená Thermo-light.** Tehdy do nádoby vkládáme suroviny, které chceme smažit. **Během používání se nedotýkejte nádoby** (vyjma plastových držadel), **protože je HORKÁ! Pokud však budete nádobí užívat v troubě (např. el./plynové/horkovzdušné) použijte při manipulaci ochranné rukavice! Obzvlášť dejte pozor na to, aby se nádoby nedotýkaly dětí a nesvéprávné osoby!**

#### Tepelný můstek (Thermo-light)

Pokud je na dně nádoby 170°C, tak **tepelný můstek** zčervená. To znamená, že má hrnec optimální teplotu pro vaření. Pokud přesáhnete teplotu 200°C, nastane trvalé zbarvení do červené. V troubě je max. teplota 250°C. To znamená, že nelze vložit hrnec do trouby, která je zahřátá na více než 200°C. V opačném případě dojde k trvalému zbarvení.

#### BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Vlivem vysoké teploty (**nad 260 °C**) může dojít k poškození plastové rukojeti nádoby nebo víka, např. při umístění rukojeti do blízkosti hořáku, žhavicí spirály, stěny trouby apod. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání, porážení) 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. 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). Vlivem vysoké teploty zdroje tepla (např. plynový hořák) může dojít k poškození vnějšího zabrušeného dna, tj. nepoužití rozptylovací ploténky plamene.

#### Ekologie

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

#### Legislativa

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.



#### Použití

Nádobí můžete používat na jakémkoliv zdroji tepla – plyn, elektřinu, sklokeramickou desku. U plynu doporučujeme užití liti nové rozptylovací ploténky plamene z důvodu jednodušší údržby stříbrného dna. Po rozpálení nádoby na správnou teplotu (170–180°C, poznáte na Thermo-light) položte maso do nádoby, nechejte chvíli zatáhnout a poté pokračujte v úpravě už na středním nebo nižším stupni teploty. V našem nádobí se nemusíte učit vařit. Vaříte, jak jste zvyklí, pouze se naučíte ovládat tepelný zdroj. Nádobí zbytečně nepřehřívejte – šetříte energii i vlastní peníze! Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, takže v jedné nádobě lze vařit, smažit i péct.

#### Údržba

Po vaření nemastných pokrmů stačí vytřít nádobu obyčejným papírovým ubrouskem. Obecně existují tři možnosti čištění: 1. Do rozpálené nádoby nalijeme studenou vodu. Zbytky jídla se uvolní a celý obsah vylijeme (tzv. tepelný šok) = **DOPORUČUJEME**, 2. Necháme nádobu trochu zchladnout a vytřeme papírovým ubrouskem. 3. Pravidelně nádobu oplachujte tekutým mycím prostředkem k čištění nádobí, předejete tak nahromadění tuku a zbytků po pečení. Nádobu je možné mýt v myčce, ale nedoporučujeme to.

#### Upozornění

Používejte pouze dřevěné, umělohmotné a kovové zaoblené kuchyňské náčiní. Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřepalujte, mohlo by dojít k poškození (degradaci) vrchní organické povrchové vrstvy. Velkou předností pánve je **neprůlnost povrchu**, takže jakékoliv násilí při vaření není třeba.

#### Závěr

Touto většinou jsou základní informace, jak efektivně využívat nádobí. K tomuto nádobí nepotřebujete žádné speciální kuchyňské náčiní. **Základem je naučit se vařit s využitím regulace tepla a s minimálním stupněm zdroje.** Ostatní již záleží pouze na Vaší bohaté fantazii.

## Rozhodli ste sa správne pre kúpu tohto výrobku.

Každá časť vášho riadu prešla počas výrobného procesu kontrolou. Základný korpus nádob je vyrobený technológiou gravitačného liatia zo zmesi hliníka, kremíka a magnézia, ktorá zaručuje optimálny rozvod tepla rovnomerne po celej nádobe. Panvice sú na vnútornej strane vybavené trojvrstvovým antiadhéznym systémom s dvojitým vnútorným vystužením, pričom prvá i druhá vrstva obsahuje častice titánovej keramiky, ktoré vďaka tvrdosti a odolnosti voči oteru zabraňujú poškodeniu panvice. Dná nádob sú obrábané špeciálnymi diamantovými nástrojmi pri vysokých otáčkach. Takto obrobeneé dno zaručuje optimálny prenos tepla medzi tepelným zdrojom a potravinou. Sklenené pokrievky sa vyznačujú vysokou odolnosťou proti nárazu. Nádoba i pokrievka je vybavená držadlom z plastu, ktorý odolá teplote do 260°C.

### Pred prvým použitím

Pozorne si prečítajte návod na obsluhu. Pre zachovanie kvality riadu je nutné dodržať nasledujúce odporúčania. Vyberte riad zo škatule a odstráňte všetok obalový materiál (vrátane prípadnej adhéznej fólie, samolepek, papiera atď.) z plochy. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha, prípadne nechajte vyschnúť. Ľahko obrúskom vytrite vnútornú plochu tukom alebo olejom, mierne zahrejte cca 3–5 min. a po zahriatí opäť vytrite. Pred každým použitím nádobu vždy prehrejete cca 5–7 min. na teplotu 170–180°C. **Správnu teplotu spoznáte, keď sčervenie Thermo-light.** Vtedy do nádoby vkladáme suroviny, ktoré chceme smažiť. **Počas používania sa nedotýkajte nádoby** (okrem plastových držadiel), **pretože je HORÚCA! Ak však budete riad používať v rúre (napr. et./plynovej/teplovzdušnej) použite pri manipulácii ochranné rukavice! Obzvlášť dajte pozor na to, aby sa nádoby nedotýkali deti a nevojpráve osoby!**

### Tepelný mostík (Thermo-light)

Pokiaľ je na dne nádoby 170°C, tak **tepelný mostík** sčervenie. To znamená, že má hrniec optimálnu teplotu na varenie. Ak presiahnete teplotu 200°C, nastane trvalé sfarbenie do červena. V rúre je max. teplota 250°C. To znamená, že nie je možné vložiť hrniec do rúry, ktorá je zahriata na viac než 200°C. V opačnom prípade dôjde k trvalému sfarbeniu.

### Použitie

Riad môžete používať na akomkoľvek zdroji tepla – plyn, elektrina, sklokeramická doska. Pri plyne odporúčame použiť

### BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

Vplyvom vysokej teploty (**nad 260°C**) môže dôjsť k poškodeniu plastovej rukoväti nádoby alebo pokrievky, napr. pri umiestnení rukoväti do blízkosti horáka, žeravicej spirály, steny rúry a pod. Pri použití ostrých kovových nástrojov môže dôjsť k poškodeniu (poškriabaniu, prerazaniu) povrchu (napr. nôž, vidlička). Pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov môže dôjsť k poškodeniu povrchu (napr. žieravé prostriedky na čistenie rúr). Pri neopatrnnej manipulácii (napr. pokrievkou) môže dôjsť k poškodeniu povrchu (otlčením). **Tieto „stopy“ nemajú žiadny 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). Vplyvom vysokej teploty zdroja tepla (napr. plynovým horákom) môže dôjsť k poškodeniu vonkajšieho zbrúseného dna, t. j. nepoužitie rozptyľovacej platničky plameňa.

### EKOLÓGIA

Podľa veľkosti produktu sú na všetkých výrobkoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácia. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych vplyvov 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 vrecúško odkladajte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenía.**

### LEGISLATÍVA

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 258/2000 Zb. o ochrane verejného zdravia v platnom znení. Výrobok zodpovedá svojimi vlastnosťami požiadavkám stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Zb. o hygienických požiadavkách na výrobky určené na styk s potravinami a pokrmami. Nepodstatné odchýlky od štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku, si výrobca vyhradzuje.

Kupujúci bol zoznámý s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.

## Helyesen döntött, hogy megvásárolta ezt a terméket.

**Az edény minden egyes része a gyártási művelet során ellenőrzésen esett át. Az edény teste gravitációs öntés technológiával készült alumínium, szilícium és magnézium keverékéből, ami a kedvező hőelozslást biztosítja az egész edényen. Az edény belső oldala háromrétegű tapadásmentes rendszerrel van bevonva kettős belső megerősítéssel, és az első és második réteg titánkerámia részeket tartalmaz, amelyek keménységének és ellenállóképességének köszönhetően megakadályozzák az edény sérülését. Az edény alja speciális gyémánt eszközökkel van megmunkálva nagy fordulatszámom. Az így megmunkált edényalj a hő kedvező átvitelét biztosítja a hőforrás és az élelmiszer közt. Az üvegfedő a nagy ütés-ellenállóságával tűnik ki. Az edény és a fedő is műanyag fogantyúval van ellátva, ami hőellenálló 260°C-ig.**

### Első használat előtt

Figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót. Az edény minőségének megőrzéséért be kell tartani a következő ajánlásokat. Vegye ki az edényt a dobozról és távolítsa el minden csomagolóanyagot (az esetleges tapadó fóliát, tapadócsdulát, papírt stb.). Első használat előtt mossa el azokat a részeket, amelyek érintkezésbe kerülnek az élelmiszerrel, forró mosogatószerrel vízzel, gonbosan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra vagy hagyja megszáradni. Törölővel enyhén törölje ki a belső felületet zsírral vagy olajjal, melegítse kb 3–5 percig, és felmelegítés után újra törölje ki. Az edény minden használat előtt melegítse kb. 5–7 percig 170–180°C-ra. **A helyes hőfok az, amikor a Thermo-light piros.** Ekkor tesszük az edénybe a főzni vagy sütni kívánt élelmiszereket.

**Használat közben ne érintse az edényt** (a műanyag fogantyú kivételével), **mivel az FORRÓ! Ha azonban az edényt sütőben használja (pl. el./gáz/forrólevegős) használjon védőkesztyűt!** Különösen vigyázzon arra, hogy az edényt ne érintse gyermek vagy cselekvőképtelen személy!

### Hőfény (Thermo-light)

Ha az edény alja 170°C, a **hőfény** pirosra vált. Ez azt jelenti, hogy az edény elérte a főzéshez megfelelő hőfokot. Ha túllépi a 200°C-ot, tartósan pirosra szineződik. A sütőben max. 250°C van. Ez azt jelenti, hogy nem tehető az edény 200°C-nál nagyobb hőfokú sütőbe. Ellenkező esetben az elszineződés állandósul.

### Használat

Az edényt bármilyen hőforráson használhatja – gáz, villany, üvegkerámia lap. A gáznál javasolt öntöttvas lánggrács használata az ezüst alj egyszerűbb karbantartása végett. Az edény meg-

### BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

Nagy hőfok hatása miatt (**260°C fölött**) károsodhat az edény műanyag fogantyúja vagy a fedő, pl. a fogantyú tűzhely, izzó spirál, sütő falának közelébe helyezésével. Éles fémeszközök használata károsodást okozhat a felületen (karcolás, átvágás) [pl. késsel, villával]. Durva és agresszív tisztítószer használataánl sérülhet a felület (pl. marószerek sütő tisztításához). Óvatlan kezelésknél (pl. a fedővel) sérülhet a felület (horpadás). **Ezeknek a „nyomoknak” nincsen hatása se az étel elkészítésére, se az edény élettartamára, csupán a kinézet veszt ezáltal.** Nagy hőfok beállításának hatása miatt sérülhet a felület (megégés). Nagy hőfok hatására (pl. gáztűzhely) sérülhet a külső csiszolj alj, azaz a lánggrács nem-használatá.

### KÖRNYEZETVÉDELEM

A termék mérete onnantól azok csomagolásán megtalálható a csomagolásra, részlelemekre és tartozékokra használt anyagok jelei, ahogy azok újrahasznosítása is. Ezen termék helyes megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat és az esetleges, az élő környezetre és egészségre káros hatások keletkezését, ami a helytelen hulladék-kezelés eredménye lehetne. További részletekért a helyi hivatalnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen érdeklődjön. Ezen hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható. **A szilonzacsoktól tartsa gyermekektől távol - megfúladás veszélye!**

### JOGSZABÁLYOK

A termékre EK megfelelési nyilatkozat lett kiadva a Tt. közegészségügy védelme 258/2000 sz. törvényének hatályos jogszabályai alapján. A termék jellemzőivel megfelel a Tt. az élelmiszerrel és étellel érintkező termék higiéniai követelményeiről szóló EUM 38/2001sz. rendelet követelményeinek. Jelentéktelen eltérések, amelyeknek nincs hatása a termék működőképességére, joga fenntartva.

A vásárló fel lett világosítva a termék működésével és kezelésével.

