

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES **CS** - NÁVOD K POUŽITÍ
PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES **SK** - NÁVOD NA POUŽITIE
EN - INSTRUCTIONS FOR USE **PL** - INSTRUKCJA OBSŁUGI
FR - MANUEL D'UTILISATION **BG** - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
DE - GEBRAUCHSANWEISUNG **RU** - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
IT - MANUALE DI ISTRUZIONI **DK** - GEBRUIKSAANWIJZING
EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ **AR** - كتاب الارشادات
HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

BATERIAS DE COCINA Y SARTENES /

TRENS DE COZINHA E FRIGIDEIRAS / SAUCEPANS AND FRYING PANS

/ BATTERIES DE CUISINE ET POÊLES / KOCHTÖPFE UND PFANNEN

/ BATTERIE DA CUCINA E PADELLE / SET SKEUWN KOUZINAS KAI

THGANIA / KONYHAFELSZERELÉSEK ÉS SERPENYŐK / KUCHYNSKÉ

BATERIE A PÁNVE / KUCHYNSKÉ BATERIE A PANVY / GARNKI I

PATELNIE / КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ И ТИГАНИ / НАБОРЫ КАСТРЮЛЬ И

СКОВОРОДОК / BRAAD- EN KOOKPANNEN / أدوات المطبخ والمقال

N.I.F. F-20.020.517 - B°. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



1. CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Cocine siempre sobre una superficie estable.
- La batería de cocina Fagor distribuye el calor de forma tan uniforme que es posible cocinar prácticamente cualquier alimento con fuego de medio a bajo. Utilice fuego alto sólo cuando necesite hervir o reducir líquidos. Para tostar o dorar caliente previamente la cazuela a fuego medio durante 2-3 minutos antes de añadir los alimentos. Los valores de fuego medio a medio alto son adecuados para freír y sofreír. Las temperaturas varían en función del tipo de cocina por lo que convendrá que haga pruebas con la suya hasta dar con las más adecuadas.
- Utilice las piezas de batería en una cocina de diámetro adecuado. Si la cocina es de gas, ajuste la llama para que no sobresalga por los laterales.
- Nunca caliente las cazuelas sin alimentos o líquidos pues podrían dañarse.
- Si la pieza ha sufrido un calentamiento fuerte, no la enfríe bruscamente bajo el agua fría, deje que se enfríe lentamente.
- Nunca deje desatendidas las cazuelas mientras esté cocinando.
- Nunca introduzca este tipo de cazuelas en el microondas porque podría provocar incendio o dañarlas.

2. ANTES DE COMENZAR

- Retire las pegatinas o cintas adhesivas que haya en las piezas.
- Lave bien las piezas con un lavavajillas suave, aclárelo y séquelo a fondo.

3. UTILIZACIÓN Y CUIDADOS DE LA BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE

- Lave bien las piezas después de utilizarlas, así limpiará las partículas de comida y grasa que podrían quemarse al volver a calentarlas y producir manchas. Si no puede limpiar las piezas inmediatamente después de su uso, llénelas con agua y jabón. Así evitará que se peguen los restos de comida.
- Las piezas con asas metálicas pueden ser lavadas en el lavavajillas.
- Para quitar manchas difíciles o las producidas por la decoloración, utilice un

limpiador para acero inoxidable y una esponja o paño no abrasivo.

- No rasque con lanas de acero ni con un limpiador abrasivo.
- Si le quedan manchas blancas por exceso de cal en el agua, límpiela con un poco de vinagre.
- Si la pieza sufre un fuerte sobrecalentamiento en vacío, el acero puede ennegrecerse o se puede producirse manchas doradas o azuladas que se corregirán con una limpieza normal.
- **No deje lejía en el interior de las piezas para evitar la corrosión.**

4. AL COCINAR

- Deje que la cazuela se enfríe antes de añadir agua para evitar salpicaduras de grasa.
- No deje una cazuela vacía al fuego o permita que se caliente sin líquido. Su continuo calentamiento puede provocar decoloración. El calentamiento excesivo puede fundir el fondo de aluminio o separarlo de la cazuela.

5. COCINAR EN EL HORNO

- Los piezas de batería con asas metálicas pueden ser utilizados en el horno a temperaturas inferiores a los 200°C.
- Cuando vaya a sacar las piezas del horno, protéjase las manos para evitar quemaduras.

6. MANTENIMIENTO DEL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

Para prolongar la duración del revestimiento antiadherente:

- EVITAR CALENTAR LA PIEZA VACÍA
- UTILIZAR ÚNICAMENTE UTENSILIOS DE MADERA O DE PLÁSTICO RESISTENTE AL CALOR
- NO UTILIZAR UTENSILIOS CORTANTES QUE PUEDAN DAÑAR EL REVESTIMIENTO.

Limpiar el interior y el exterior de la pieza con agua caliente, jabón líquido y una esponja.

Después de la limpieza, untar ligeramente su interior con aceite de cocina.

- NO UTILICE DETERGENTES ABRASIVOS NI ESTROPAJOS METÁLICOS

Si algún alimento se ha quemado en la sartén, póngala a remojo con agua caliente antes de limpiarla.

1. IMPORTANTES CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Cozinhe sempre sobre uma superfície estável.
- A bateria de cozinha FAGOR distribui o calor tão uniformemente que é possível cozinhar quase qualquer alimento em lume médio até lume brando. Utilize lume forte apenas quando precisar de ferver ou reduzir líquidos. Para dourar ou torrar, primeiro aqueça a frigideira em lume brando durante 2 ou 3 minutos e em seguida deite os alimentos. O lume médio a médio-forte é adequado para fritar e saltar. As temperaturas adequadas variarão conforme o tipo de fogão, sendo portanto conveniente fazer primeiramente ensaios no seu fogão de modo a saber quais as temperaturas mais adequadas.
- No fogão utilize frigideiras e panelas de tamanho adequado. Se o fogão é a gás, ajuste o lume para este não sair pelos laterais.
- Nunca aqueça frigideiras ou panelas sem conterem alimentos ou líquidos: poderia danificá-las.
- Se uma peça sofrer um forte aquecimento, não a arrefeça bruscamente baixo a água da torneira. Deixe-a arrefecer lentamente.
- Vigie em todo o momento o processo de cozedura ou fritura.
- Nunca introduza este tipo de peças no microondas: poderia provocar um fogo ou danificá-las.

2. ANTES DE COMEÇAR

- Retire os autocolantes ou fitas adesivas das frigideiras e panelas.
- Lave bem as peças com um produto lava-loiça suave; passe por água e seque bem.

3. UTILIZAÇÃO E CUIDADOS DA BATERIA EM AÇO INOXIDÁVEL

- Lave bem as frigideiras e panelas após cada utilização de modo a evitar que as partículas de comida e de gordura possam queimar e produzir nódoas ao voltar a aquecer as frigideiras. Se não puder limpar os recipientes imediatamente, enche-os com água e sabão, evitando assim que fiquem colados os restos de comida.
- Pode lavar na máquina de lavar louça as peças com pegas metálicas.

- Para retirar nódoas difíceis ou produzidas por descoloração, utilize um produto de limpeza para aço inoxidável e uma esponja ou pano não abrasivo.
- A lâ de aço e os produtos de limpeza abrasivos poderiam esfolar a bateria.
- Se as peças apresentarem nódoas brancas por excesso de cal na água, retire-as com um pouco de vinagre.
- Se a peça sofrer um forte sobreaquecimento estando vazia, o aço poderá ficar enegrecido ou com nódoas douradas ou azuladas que poderão ser retiradas com a limpeza habitual.
- **Não deixe lixívia no interior dos recipientes: poderiam ficar corroidas.**

4. COZINHAR NO FOGÃO

- Deixe a frigideira arrefecer antes de deitar água: evite assim que a água possa salpicar.
- Não coloque sobre o lume a frigideira vazia nem deixe que aqueça sem líquido no interior: poderia ficar descolorida, fundir o fundo em alumínio ou separar este da frigideira.

5. COZINHAR NO FORNO

- Os recipientes da bateria com pegas metálicas podem ser utilizados no forno a temperaturas de até 200°C.
- Quando for retirar os recipientes do forno, proteja as suas mãos para assim evitar queimaduras.

6. MANUTENÇÃO DO REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Para prolongar a duração do revestimento antiaderente:

- EVITAR AQUECER A PEÇA VAZIA
- UTILIZAR UNICAMENTE UTENSÍLIOS DE MADEIRA OU DE PLÁSTICO RESISTENTE AO CALOR
- NÃO UTILIZAR UTENSÍLIOS CORTANTES QUE POSSAM PROVOCAR DANOS NO REVESTIMENTO.
Limpar o interior e o exterior da peça com água quente, sabão líquido e uma esponja. Depois de limpar, untar levemente o interior com óleo de cozinhar.
- NÃO UTILIZE DETERGENTES ABRASIVOS NEM ESFREGÕES METÁLICOS
Se algum alimento se queimar na frigideira, deixe-a de molho com água quente antes de a lavar.

1. IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

- Always cook on a stable surface.
- The Fagor pan set distributes the heat in such a uniform manner that it is possible to cook practically any kind of food on a medium to low flame. Use a high flame only when you have to boil or boil down liquids. To toast or to brown, heat the pan on a medium flame for 2-3 minutes before the food is added. Medium or medium-high flames are suitable for frying or frying lightly. Temperatures vary depending on the type of cooker; you should therefore experiment with yours in order to find the most suitable.
- Use your pan set in a kitchen of suitable size. If you have a gas cooker, adjust the flame so that it does not extend beyond the sides.
- Never heat the pans without any food or liquid in them as they may be damaged by this treatment.
- If the pan has been heated to a high temperature, do not cool it suddenly under cold water but let it cool down slowly.
- Never leave the pans unattended while you are cooking.
- Never place this kind of saucepan in a microwave as this could cause a fire or other damage.

2. BEFORE STARTING

- Remove the stickers or adhesive tape from the pans.
- Wash the pans well in a gentle dishwasher, and rinse and dry them thoroughly.

3. USE AND CARE OF THE STAINLESS STEEL PAN SET

- Wash the saucepans thoroughly after use. In this way particles of food and grease are removed that could burn when the pans are used again and produce stains. If you cannot clean the pans immediately after use, fill them with water and detergent. In this way food remains will not stick to them.
- Saucepans with metallic handles can be washed in the dishwasher.

- To remove stubborn stains or those produced by discoloration, use a stainless steel cleaner and a non abrasive sponge or cloth.
- Do not scrape with steel wool or with an abrasive cleaner.
- If white stains remain due to excess lime in the water, clean the saucepan with a little vinegar.
- If the pan is overheated while empty, the steel may turn black, or golden or bluish stains may appear which will disappear with normal cleaning.
- **Do not leave bleach inside the saucepans in order to avoid corrosion.**

4. WHEN COOKING

- Let the pan cool down before adding water to avoid splashing fat.
- Do not leave an empty pan on the heat or allow it to heat up without liquid in it. Continuous heating may cause discoloration. Excessive heating may cause the aluminium bottom to melt or become separated from the saucepan.

5. COOKING IN THE OVEN

- Saucepans with metallic handles can be used in the oven at temperatures of less than 200°C.
- When taking saucepans out of the oven, protect your hands to avoid burns.

6. CARE OF THE NON-STICK COATING

For the non-stick coating to last as long as possible:

- **DO NOT HEAT UP THE EMPTY PAN**
- **USE ONLY WOODEN OR HEAT-RESISTANT PLASTIC UTENSILS**
- **DO NOT USE SHARP UTENSILS WHICH COULD DAMAGE THE COATING.**
Clean the inside and outside of the pan with hot water, liquid detergent and a sponge.
After cleaning, lightly grease the inside of the pan with cooking oil.
- **DO NOT USE ABRASIVE DETERGENTS OR METAL SCOURING PADS**
If any food becomes burned onto the pan, soak it in hot water before cleaning it.

1. CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

- Cuisinez toujours sur une superficie stable.
- La batterie de cuisine Fagor distribue la chaleur de manière tellement uniforme qu'il est possible de cuisiner pratiquement tout aliment à feu moyen ou doux. Utilisez un feu puissant uniquement pour bouillir ou faire réduire les liquides. Pour griller ou dorer, faire chauffer au préalable le récipient à feu moyen pendant 2-3 minutes, avant d'ajouter les aliments. Les feux moyens et puissants sont adéquats pour les fritures et les sautés. Les températures varient en fonction du type de réchaud, il convient donc de tester au préalable le vôtre, pour trouver les plus adéquates.
- Utilisez les récipients de la batterie sur des foyers au diamètre adéquat. Sur les réchauds à gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas les bords du récipient.
- Veillez à ne jamais faire chauffer les récipients sans aliments ou liquides, pour éviter de les endommager.
- Si le récipient a été soumis à un réchauffement excessif, ne le refroidissez pas brusquement sous le robinet. Laissez-le refroidir lentement.
- Veillez à ne jamais laisser les récipients sans surveillance pendant la cuisson.
- Ne jamais introduire ce type de récipients dans le four micro-ondes, vous risquez de provoquer un incendie ou de les endommager.

2. AVANT DE COMMENCER

- Retirez les étiquettes ou bandes adhésives apposées sur les récipients.
- Lavez à fond les récipients avec un détergent doux, rincez-les et séchez-les soigneusement.

3. UTILISATION ET ENTRETIEN DE LA BATTERIE EN ACIER INOXYDABLE

- Lavez à fond les récipients après leur utilisation, afin d'éliminer tout reste d'aliments et de graisse, qui risquent de brûler lors de la cuisson ou provoquer des taches. Si vous ne pouvez pas laver les récipients immédiatement après leur utilisation, remplissez-les d'eau savonneuse, pour éviter que les restes d'aliment ne s'adhèrent aux parois.
- Les récipients à anses métalliques peuvent être lavés en lave-vaisselle.

- Pour éliminer les taches difficiles et de décoloration, utilisez un produit d'entretien pour l'acier inoxydable et une éponge ou torchon non-abrasif.
- Ne frottez pas les récipients avec des éponges métalliques ni avec des produits abrasifs.
- Pour éliminer les traces blanches de calcaire, nettoyez le récipient avec un peu de vinaigre.
- Si le récipient est soumis à un réchauffement puissant à vide, l'acier risque de noircir ou des taches dorées ou bleutées risquent d'apparaître. Procéder à un lavage normal pour les éliminer.
- **Ne pas verser de l'eau de Javel dans les récipients, pour éviter la corrosion.**

4. PENDANT LA CUISSON

- Laisser refroidir le récipient avant d'ajouter de l'eau, afin d'éviter les éclaboussures de graisse.
- Veillez à ne jamais laisser le récipient vide sur le feu et à ne jamais le faire chauffer sans liquide. Un réchauffement excessif peut provoquer une décoloration et faire fondre le fond en aluminium ou le séparer du récipient.

5. CUIRE DANS LE FOUR

- Les récipients à anses métalliques peuvent être utilisés dans le four à des températures inférieures à 200° C.
- Avant de sortir les récipients du four, veillez à bien protéger vos mains, pour éviter de vous brûler.

6. MAINTENANCE DU REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT

Pour prolonger la durée du revêtement antiadhérent:

- ÉVITER DE CHAUFFER LA PIÈCE VIDE.
- UTILISER UNIQUEMENT DES USTENSILES EN BOIS OU EN PLASTIQUE RÉSISTANTS À LA CHALEUR.
- NE PAS UTILISER D'USTENSILES TRANCHANTS QUI RISQUENT D'ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la pièce à l'eau chaude, avec du savon liquide et une éponge. Après le nettoyage, badigeonner légèrement l'intérieur avec de l'huile d'olive.
- NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS ABRASIFS NI DE BROSSES MÉTALLIQUES. S'il y a dans la poêle des restes d'aliments brûlés, la plonger dans de l'eau chaude avant de procéder à son nettoyage.

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Kochen Sie stets auf einer stabilen Unterlage.
- Das Fagor Kochgeschirr verteilt die Wärme so gleichmäßig, dass es praktisch alle Lebensmittel bei mittlerer bis geringer Hitze zu kochen. Nutzen Sie die große Hitze nur, wenn Sie etwas aufkochen bzw. Flüssigkeit verkochen müssen. Zum Rösten und goldbraun Braten heizen Sie den Topf bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten vor, bevor Sie die Zutaten in den hinzugeben. Mittlerer bis mittelhohe Hitze sind ausreichend zum Braten und Anbraten. Die Temperaturen schwanken je nach Art des Herdes, daher ist es empfehlenswert auf Ihrem Herd auszutesten, welche Temperaturen die geeignetsten sind.
- Benutzen Sie die Pfanne auf einem Kochfeld mit geeignetem Durchmesser. Bei Gasherden achten Sie bitte darauf, dass die Flamme nicht an den Seiten hochschlägt.
- Stellen Sie die Töpfe niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten auf den Herd, da sie dadurch beschädigt werden könnten.
- Wenn ein Topf stark erhitzt wurde, kühlen Sie ihn bitte nicht abrupt mit kaltem Wasser ab. Lassen Sie ihn langsam abkühlen.
- Lassen Sie die Töpfe während des Kochens nicht unbeaufsichtigt.
- Diese Töpfe dürfen nicht in den Mikrowellenherd gestellt werden. Sie könnten beschädigt werden oder Brände auslösen.

2. VORBEREITUNGEN

- Entfernen Sie die Etiketten oder Klebebänder an den einzelnen Kochutensilien.
- Reinigen Sie die Teile gründlich mit einem milden Spülmittel. Nach dem Klarspülen sorgfältig trocknen.

3. BENUTZUNG UND PFLEGE DES EDELSTAHL-KOCHGESCHIRRS

- Reinigen Sie die Töpfe nach dem Gebrauch gründlich, um Speise- und Fettreste zu entfernen, die bei einem neuerlichen Gebrauch anbrennen und Flecken verursachen könnten. Wenn Sie die Töpfe nicht direkt nach dem Gebrauch reinigen können, füllen Sie sie mit Wasser, dem Sie etwas Spülmittel beigegeben. So vermeiden Sie, dass die Speisereste ankleben.
- Die Töpfe mit Metallgriffen können in der Spülmaschine gespült werden.
- Um hartnäckige Flecken oder Verfärbungen zu

entfernen, verwenden Sie bitte ein Reinigungsmittel für Edelstahl und einen nicht scheuernden Schwamm oder ein Tuch.

- Verwenden Sie keine Stahlschwämme oder Scheuermittel.
- Sollten durch übermäßigen Kalkgehalt des Wassers weiße Flecken entstehen, reinigen Sie diese mit etwas Essig.
- Wenn ein Topf ohne Inhalt überhitzt wird, kann sich der Stahl schwarz verfärben oder es können goldfarbene oder bläuliche Flecken entstehen, die durch normales Reinigen beseitigt werden können.
- **Weichen Sie die Töpfe nicht mit Lauge ein, damit keine Korrosionsflecken entstehen.**

4. BEIM KOCHEN

- Bevor Sie Wasser in den Topf geben, warten Sie bitte, bis der Topf abgekühlt ist, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe auf den Herd und vermeiden Sie, dass die Töpfe ohne Flüssigkeit erhitzt werden. Ein ständiges Erhitzen kann zu Entfärbungen führen. Übermäßiges Erhitzen kann zum Schmelzen des Aluminiumbodens führen oder diesen aus dem Topf lösen.

5. KOCHEN IM OFEN

- Die Elemente mit Metallgriffen können bei Temperaturen unter 200°C im Ofen benutzt werden.
- Beim Herausnehmen der Töpfe aus dem Ofen, schützen Sie Ihre Hände, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. INSTANDHALTUNG DER ANTIHAFTBESCHICHTUNG:

Verlängerung der Haltbarkeit der Antihaftbeschichtung:

- ERHITZEN SIE DAS PRODUKT NIEMALS IN LEEREM ZUSTAND.
- BENUTZEN SIE AUSSCHLIESSLICH HITZEBESTÄNDIGE HOLZ- ODER KUNSTSTOFFUTENSILIEN
- VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN GEGENSTÄNDE, DIE DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNTEN. Reinigen Sie das Produkt innen und außen mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm. Reiben Sie es nach dem Reinigen innen leicht mit Speiseöl ein.
- KEINE SCHEUERMITTEL ODER METALLSCHWÄMME VERWENDEN. Sollten Speisereste in der Pfanne angebrannt sein, weichen Sie sie vor dem Spülen in warmem Wasser ein.

1. AVERTENZE RELATIVE ALLA SICUREZZA

- Cucinare sempre su un piano di cottura stabile.
- La batteria da cucina Fagor distribuisce il calore in modo così uniforme che è possibile cucinare praticamente qualunque alimento a fuoco medio e basso. Usare la massima potenza della fonte di calore solo quando sia necessario fare bollire o ridurre i liquidi. Per tostare o dorare, scaldare la pentola a fuoco medio per 2-3 minuti prima di incorporare gli alimenti. La gamma di calore media e alta è adatta per friggere e soffriggere. Le temperature variano a seconda del tipo di piano di cottura per cui si consiglia di fare qualche prova fino ad ottenere il risultato più soddisfacente.
- Usare sempre il recipiente più adatto al diametro della fonte di calore del piano di cottura. Se il piano di cottura è a gas, regolare la fiamma in modo che non fuoriesca ai lati.
- Non scaldare mai le pentole senza alimenti o liquidi, dato che potrebbero danneggiarsi.
- Se la pentola è molto calda, per raffreddarla non metterla sotto un getto di acqua fredda, ma farla raffreddare lentamente.
- Non lasciare mai le pentole sul fuoco senza sorveglianza.
- Non mettere mai questo tipo di pentole nel forno microonde perché si potrebbero danneggiare o provocare un incendio.

2. PRIMA DELL'USO

- Rimuovere gli adesivi e i nastri adesivi eventualmente presenti sui pezzi della batteria.
- Lavare bene tutti i pezzi della batteria da cucina con un detersivo non abrasivo, risciacquare ed asciugare completamente.

3. COME USARE E CURARE LA BATTERIA DA CUCINA IN ACCIAIO INOX

- Dopo l'uso, lavare bene il recipiente per rimuovere bene le particelle di cibo o di grasso che potrebbero bruciarsi se riscaldate di nuovo e quindi provocare macchie. Se non fosse possibile lavarlo immediatamente, riempirlo d'acqua e aggiungere un po' di detersivo. Si evita così che i residui di cibo rimangano attaccati.
- I recipienti con manici metallici si possono lavare in lavastoviglie.

- Per rimuovere le macchie più tenaci o quelle provocate dalla decolorazione, usare un prodotto specifico per l'acciaio inox con una spugna o uno straccio non abrasivo.
- Non raschiare usando una paglietta d'acciaio o un prodotto abrasivo.
- Le macchie biancastre dovute all'eccesso di calcare nell'acqua si eliminano con un po' d'aceto.
- Se il recipiente subisce un forte surriscaldamento quando è vuoto, l'acciaio si può annerire e si possono creare delle macchie dorate o azzurrigne che si eliminano con una normale pulizia.
- **Non lasciare la candeggina all'interno dei recipienti perché potrebbe causarne la corrosione.**

4. PER CUCINARE

- Lasciare raffreddare la pentola prima di aggiungere acqua per evitare spruzzi di grasso.
- Non mettere una pentola sul fuoco e farla riscaldare senza liquido. Il riscaldamento continuo della pentola può provocarne la decolorazione. Il riscaldamento eccessivo può fare fondere il fondo di alluminio oppure separarlo dalla pentola.

5. IN FORNO

- I pezzi della batteria da cucina con manici metallici si possono usare in forno a temperature inferiori a 200° C.
- Per estrarre i pezzi dal forno, usare l'apposito guanto da forno per evitare di ustionarsi le mani.

6. MANUTENZIONE DEL RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Per mantenere inalterato il rivestimento antiaderente:

- EVITARE DI RISCALDARE LA CASSERUOLA O LA PADELLA SENZA ALCUN CONTENUTO.
- USARE ESCLUSIVAMENTE UTENSILI IN LEGNO O IN PLASTICA RESISTENTE AL CALORE.
- NON USARE UTENSILI TAGLIANTI CHE POTREBBERO DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO.
Pulire l'interno e l'esterno con acqua calda, detersivo liquido e una spugna.
Dopo la pulizia, spalmare l'interno con un po' d'olio da cucina.
- NON USARE DETERSIVI ABRASIVI NÉ PAGLIETTE METALLICHE.
Se il cibo si è bruciato nella padella, lasciarla in ammollo in acqua calda prima di pulirla.

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Να μαγειρεύετε πάντα πάνω σε σταθερή επιφάνεια.
- Το σετ σκευών κουζίνας Fagor διανέμει τη θερμότητα καταν τρόπτο τόσο ομοιομορφο ώστε είναι δυνατόν να μαγειρέψετε σχεδόν οποιοδήποτε τρονφιμο με μεστή ως χαμηλήν φωτιαν. Να χρησιμοποιείτε υψηλήν φωτιαν μονον οταν χρειανζεται να βρανάτε ην να ελαττώσετε υγραν. Για τούστανρισμα ην ροδοκοκκινισμα, να ζεσταινέτε προηγουμενωσ την κασαρονλα σε μεστή φωτιαν για 2-3 λεπταν πριν προσθέσετε τα τρονφιμα. Οι τιμενς ισχυνοσ φωτιανσ απον μεστή ως μεστή υψηλήν είναι κατανλληλεσ για να τηγανίσετε και να σιγοτηγανίσετε. Οι θερμοκρασινεσ ττοικνήλου ανανλογα με τον τυπτο κουζίνας που διαθέντε, για το λογο αυτον είναι καλον να δοκιμανέτε πρνωτα και τη δικήν σας μενχρι να πετυχητέ τις πιο κατανλληλεσ για την κανθέ εργασιαν.
- Να χρησιμοποιείτε τα σκευη του σετ σε εστινεσ ανανλογησ διαμέτρου. Αν η κουζίνα σας λειπούρειν με αεριο, ρυθμίνστε τη φλόγα εντι ωνστε να μην ξεφευγει απον τα πλάνγια του σκευουσ.
- Μην ζεσταινέτε ποτεν τις κασαρονλεσ χωρινς τρονφιμα ην υγραν γιαντ μπορείν να πανθουν ζήμιαν.
- Αν το σκευος ενχει υποστειν ισχυρήν θενρμανση, μην το ψυχητέ αποντομα καντω απον κρυνο νερον. Αφήνστε το να κρυωνσει αργαν.
- Μην αφήντε ποτεν χωρινς επιπβλεμη τις κασαρονλεσ εφονσον μαγειρεύετε.
- Μην εισανέτε ποτεν αυτον του ενδουσ τις κασαρονλεσ στο φουρννο μικροκυμαντων γιαντ μπορείν

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε τα αυτοκολλητα ην τις κολλητικεσ ταινινεσ που βρισκονται στα διανφορα τεμανχια του σετ.
- Πλυντε καλαν τα σκευη με εννα μαλακον υγρον πιατικων, ξεπλυντε τα και στεγνώστε τα καλαν.

3. ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ

- Να πλυντε καλαν τα σκευη αφουν τα χρησιμοποιήσετε. Ετσι θα εξαλειψετε τυχον μικραν κατανλοπα τρονφιμων και λιντοποσ που θα μπορούσαν να καουν οταν ξαναζεσταινέτε το σκευος και να του προκαλέσουν λεκενδεσ. Αν δεν μπορείντε να καθαρινέτε τα σκευη αμενωσ μεταν τη χρήση τους, γεμίστε τα με νερον και απορρυπαντικον. Ετσι θα αποφυγητέ το να κολλησουν παννω τους τα υπολειμματα τροφωων.
- Τα σκευη με μεταλλικεσ λαβενεσ μπορούν να πλυθουν στο πλυντηριο πιατων.

- Για να αφαιρέσετε τους δυσκολοσ λεκενδεσ ην αυτονοσ που προκαλουνται απον αποχρωματισμον, χρησιμοποιήστε εννα καθαριστικον για ανοξεινδωτο χαλυβα και εννα μη αποξεστικον σφουγγαρι ην πανιν.
- Μην τρινβέτε τα σκευη με χαλυνδβινα συρματανκια ην με αποξεστικον καθαριστικον.
- Αν παραμενουν στα σκευη λευκοι λεκενδεσ απον υπερβολικήν περιεκτικότητα αλαντων στο νερον, καθαρινέτε τα με λιγο ξυνδι.
- Αν εννα ανδειο σκευος υποστειν ισχυρήν υπερθενρμανση, μπορείν να μαυρινεί ο χαλυβασ ην να προκληθουν χρυσαφιον ην γαλαζωποιν λεκενδεσ, οι οποιονι εξαλειφονται με εννα συννηθεσ καθαρισμα.
- **Μην αφήντε ετε χλωριν η στο εσωτερικο ντων σκευων εντι ων τε να αποφευγητε ετε τη διαβήρωση τους.**

4. ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ

- Αφήντε την κασαρονλα να κρυωνσει πριν προσθέσετε νερον προκειμενου να αποφυγητέ τυχον πιπαιλισματα απον λιντοποσ.
- Μην αφήντε ανδεια την κασαρονλα στη φωτιαν και μην την ζεσταινέτε χωρινς υγρον. Η συνεχηνς θενρμανση της μπορείν να προκαλέσει αποχρωματισμον. Η υπερβολικήν θενρμανση μπορείν να λυωνσει τον παντο αλουμινιου ην να τον χωρινσει απον την κασαρονλα.

5. ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

- Τα σκευη του σετ που ενχουν μεταλλικεσ λαβενεσ μπορούν να χρησιμοποιηθουν στο φουρννο σε θερμοκρασινεσ μικροντερεσ απον 200°C.
- Οταν τρονκείται να βγανέτε το σκευος απον το φουρννο, προστατενψτε τα χενρια σας για να αποφυγητέ τυχον εγκανωματα.

6. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗΣ

Προκειμενου να παρατείντε την ωφελήμη ζωην της αντικολλητικής επιστρωσεσ:

- ΜΗ ΖΕΣΤΑΙΝΕΤΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΟΤΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΔΕΙΟ.
- ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΟΥΖΙΝΙΚΑ ΕΙΔΗ ΑΠΟ ΞΥΛΟ Ή ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΟΦΤΕΡΑ ΚΟΥΖΙΝΙΚΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΒΛΑΨΟΥΝ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ. Να καθαρινέτε το εσωτερικον και το εξωτερικον του σκευουσ με ζεστον νερον, υγρον σαπουνι και εννα σφουγγαρι. Μεταν τον καθαρισμον, να αλειψετε ελαφραν το εσωτερικον του με λιγο λανδι κουζίνας.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΔΡΑΣΤΙΚΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ ΟΥΤΕ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΣΦΟΥΓΓΑΡΑΚΙΑ. Αν ενχει καειν καντοιο τρονφιμο στο τηγανι, βαντέ το να μουλιανεί σε ζεστον νερον πριν το καθαρινέτε.

1. FONTOS BIZTONSÁGI TANÁCSOK

- Mindig stabil felületen főzzön.
- A Fagor konyhai edény készlet olyannyira egyenletesen osztja el a hőt, hogy gyakorlatilag bármilyen élelmiszer elkészíthető alacsony és közepes láng közötti hőmérsékleten. Nagy lángot csak abban az esetben alkalmazzon, amikor folyadékot forralni vagy elpárologtatni kíván. Píritás vagy hirtelen sütés előtt a lábast melegítse elő közepes lángon 2, 3 percen keresztül mielőtt az élelmiszert behelyezi. A közepes és közép magas láng értékei megfelelőek a píritásra és a hirtelen sütésre. A hőmérsékletek a tűzhely típusától függően változhatnak, ezért ajánlott, hogy addig kísérletezzen, amíg a legmegfelelőbbeket meg nem találja.
- Az edény készlet darabjait egy megfelelő átmérőjű lángon használja. Amennyiben gáztűzhelyre van, állítsa a lángot, hogy az ne terjedjen az oldalakon túlra.
- Soha ne melegítse a lábásokat élelmiszer vagy folyadék nélkül, mert azok károsodhatnak.
- Amennyiben az edény jelentősen túlmelegedett ne hűtse le hirtelen a hideg víz alatt, hagyja, hogy lassan kihűljön.
- Soha ne hagyja a lábásokat főzés közben magukra.
- Ezt a fajta lábast soha ne helyezze a mikrosütőbe, mert tüzet okozhat, illetve károsodhatnak.

2. MIELŐTT HASZNÁLNI

- Távolítsa el a készlet darabjain lévő öntapadó címkéket vagy szalagokat.
- Mossa el alaposan a készletet egy enyhe mosogatószerrel, öblítse le, és alaposan szárítsa meg őket.

3. A ROZSDAMENTES ACÉL EDÉNY KÉSZLET HASZNÁLATA ÉS ÁPOLÁSA.

- Használat után alaposan mossa el az edényeket, így megtisztítja őket az étel- és zsíraradványoktól, amelyek újra melegítéskor ráéghetnének, és foltosodást okoznak. Ha nem lehetséges az edényeket közvetlenül a használat után megtisztítani, tölts fel mosogatószeres vízzel. Így megakadályozhatja, hogy az ételmaradékok letapadjanak.
- A fémművel rendelkező darabok mosogatógépekben is elmosogathatók.

- A nehezen eltávolítható, valamint az elszíneződés okozta foltok, eltávolításához használjon rozsdamentes acélra alkalmas tisztítószeret, valamint egy dörzsmentes szivacsot vagy kendőt.
- Ne súrolja acéldróttal, sem pedig dörzsanyaggal ellátott tisztítóval.
- Ha a víz túlzott mésztartalma miatt fehér foltok maradnak vissza, tisztítsa le enyhén ecetes vízzel.
- Amennyiben az edény üresen erősen túlmelegedett az acél befeketedhet vagy világos barna, illetve kékes színű foltok jelenhetnek meg, amelyek egy egyszerű tisztítással eltávolíthatók.
- **Ne hagyjon klór tartalmú szert az edényekbe, elkerülve így a rozsdásodást.**

4. FŐZÉS KÖZBEN

- Várja meg, amíg az edény kihűl, mielőtt vizet ereszt belé, elkerülve így a zsiradék szétröccsenését.
- Ne hagyja az üres edényt a tűzön, vagy hogy melegedjen folyadék nélkül. Az állandó felmelegítés elszíneződést okozhat. A túlmelegítés megelőzhető az alumínium aljat, vagy felváltászatja azt az edényről

5. HASZNÁLATA A SÜTŐBEN

- A készlet fémművel rendelkező darabjait a sütőben is alkalmazhatók 200°C hőmérséklet alatt.
- Az edényeknek a sütőből történő eltávolításakor védje kellően a kezeit az égési sebesülések elkerülése érdekében.

6. A RAGADÁSGÁTLÓ BEVONAT MEGÓVÁSA

A ragadásgátló bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében:

- ELKERÜLENDŐ AZ ÜRES EDÉNY MELEGÍTÉSE.
- KIZÁRÓLAG HŐÁLLÓ MŰANYAG VAGY FA KONYHAESZKÖZÖKET HASZNÁLJON.
- NE HASZNÁLJON OLYAN ÉLES KONYHAI ESZKÖZÖKET, AMELYEK FELSÉRTHETIK A BEVONATOT.
Meleg vízzel, folyékony mosószerrel és egy szivaccsal tisztítsa az edény belsejét és külsejét. Tisztítás után kenje be enyhén a belsejét konyhai étolajjal.
- NE HASZNÁLJON CSISZOLÓ MOSOGATÓSZERET SE FÉM MOSOGATÓT.
Ha az étel odaégett a serpenyőhöz, áztassa meleg vízbe a tisztítás előtt.

1. DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- Vařte vždy na pevném, stabilním povrchu.
- V pánvích ze soupravy Fagor se teplo šíří rovnoměrným způsobem, takže prakticky všechna jídla je možné připravovat při střední až mírné teplotě. Intenzivní, vysokou teplotu používejte pouze tehdy, když musíte vařit či svařovat tekutiny. Pro pečení nebo osmahnutí zahřívejte nádobu při teplotě střední intenzity 2 – 3 minuty předtím, než do ní vložíte potraviny. Střední až vysoká intenzita je vhodná pro smažení, ať už důkladné, či jenom povrchové. Potřebné teploty k jednotlivým úkonům tepelné přípravy jídel se liší podle typu sporáku či varné desky. Měli byste proto Váš spotřebič vyzkoušet.
- Používejte Vaši soupravu pánví v kuchyni vhodné velikosti. Máte-li plynový sporák, seřďte plamen hořáku tak, aby nepřesahoval dno pánve a nezasahoval její stěny.
- Pánve nikdy nezahřívejte bez jídla či tekutiny. To by mohlo vést k jejich poškození.
- Jestliže byla pánve zahřátá na vysokou teplotu, nezchlazujte ji náhle pod studenou vodou, ale nechte ji vychladat pomalu
- Během vaření nikdy nenechávejte nádobí bez dohledu.
- Nikdy nevkládejte tento druh nádobí do mikrovlnné trouby, může to způsobit požár nebo jinou škodu.

2. NEŽ ZAČNETE

- Odstraňte z pánví nálepky či lepicí pásky.
- Pánve dobře a jemně umyjte, důkladně je opláchněte a osušte.

3. POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBA SOUPRAVY PÁNVÍ Z NEREZ OCELI

- Po každém použití jednotlivé kusy pánví důkladně umyjte.
- Tak odstraníte částečky jídla tuků, které by se mohly vznítit při dalším použití a vytvořit skvrny. Nemůžete-li nádobí umýt bezprostředně po použití, naplňte nádobu vodou a mycím prostředkem. Tak se zbytky jídla nepřichytí.
- Pánve s kovovými držadly lze mýt v myčce nádobí.

- Pro odstranění intenzivních skvrn, nebo došlo-li k odbarvení, použijte čistič na nerez ocel a jemnou houbičku nebo hadřík.
- Nepoužívejte drátěnku ani brusné čisticí prostředky.
- Jestliže se na nádobí vytvářejí bílé skvrny vodního kamene, vyčistěte nádobu trochou octa.
- Zahřeje-li se prázdná pánve nadměrně, ocel může zčernat, nebo se mohou objevit nazlátlé nebo namodralé skvrny – to všechno během normálního čištění zmizí.
- **Nedávejte bělicí prostředky ve snaze zabránit korozi.**

4. PŘI VAŘENÍ

- Nechte pánve vychladnout před přidáním vody, aby nevystříkl tuk.
- Neponechávejte prázdnou pánve na plotně bez tekutiny uvnitř. Delší zahřívání může vést k vyblednutí barvy pánve. Příliš velká teplota může také způsobit, že dno se rozpustí nebo se oddělí od nádoby.

5. VAŘENÍ V TROUBĚ

- Pánve s kovovými držadly mohou být používány v troubě při teplotách menších než 200 stupňů C.
- Při vyjímání nádob z trouby si chraňte ruce před popálením.

6. ÚDRŽBA PROTIPŘÍPALOVACÍHO PLÁŠTĚ

Pokud chcete prodloužit životnost protipřípalovacího pláště:

- **NEOHRÍVEJTE PRÁZDNOU NÁDOBU**
- **POUŽÍVEJTE POUZE DŘEVĚNÉ NEBO UMĚLOHMOTNÉ TEPELNĚ ODOLNÉ NÁČINÍ**
- **NEPOUŽÍVEJTE OSTRÉ PŘEDMĚTY, KTERÉ MOHOU POŠKODIT PLÁŠŤ**
Umývejte vnitřní i vnější část nádoby teplou vodou, tekutým mýdlem a houbičkou. Po umytí lehce potřete vnitřek kuchyňským olejem.
- **NEPOUŽÍVEJTE ABRAZÍVNÍ ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY ANI KOVOVÉ HOUBIČKY.** Pokud se k pánvi připálila nějaká potravina, nechte ji před umytím odmočit teplou vodou.

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ DOPORUČENIA

- Varte vždy na pevnom, stabilnom povrchu.
- V panviciach zo súpravy Fagor sa teplo šíri rovnomerným spôsobom, takže prakticky všetky jedlá môžete pripravovať na strednom až miernom výkone. Vysoký výkon horáka používajte iba vtedy, keď musíte variť tekutiny. Pred pečením alebo smažením zohrievajte nádobu na strednom výkone 2 – 3 minúty skôr, než do nej vložíte potraviny. Stredný až vysoký výkon je vhodný pre dôkladné smaženie, alebo iba prudké povrchové osmaženie. Potrebné teploty pre jednotlivé úkony tepelnej prípravy jedál sa líšia podľa typu sporáku či varnej dosky. Mali by ste preto Váš spotrebič vyskúšať.
- Používajte Vašu súpravu panvíc v kuchyni vhodnej veľkosti. Keď máte plynový sporák, nastavte plameň horáka tak, aby nepresahoval dno panvice a nezasahoval jej bočné steny.
- Panvicu nikdy dlhodobo nezohrievajte bez jedla či tekutina, takéto zaobchádzanie by mohlo viesť k jej poškodeniu.
- Keď bola panvica zohriatá na vysokou teplotu, neochladzujte ju náhle pod studenou vodou, ale nechajte ju pomaly vychladnúť.
- Počas varenia nikdy nenechávajte nádoby bez dohľadu.
- Nikdy nevkladajte tento druh nádob do mikrovlnnej rúry, mohlo by to spôsobiť požiar alebo inú škodu.

2. NEŽ ZAČNETE

- Odstráňte z panvice všetky nálepky či lepiace pásky.
- Panvice jemne, ale dôkladne opláchnite a osušte.

3. POUŽITIE A ÚDRŽBA SÚPRAVY PANVIC Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE

- Po každom použití jednotlivé kusy panvíc dôkladne umyte.
- Tak odstránite čiastočky jedla a tukov, ktoré by sa mohli vznietiť pri ďalšom použití a vytvoriť škvrny. Keď nemôžete nádoby umyť bezprostredne po ich vychladnutí, naplňte nádoby vodou a prostriedkom na umývanie. Tak sa zvyšky jedla neprichytia.

- Panvice s kovovými držadlami môžete umývať v umývačke riadu.
- Pre odstránenie intenzívnych škvŕn, alebo keď došlo k odfarbeniu, použite prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ a jemnú špongiu alebo handričku.
- Nepoužívajte drôtenku ani brusné čistiace prostriedky.
- Keď sa na nádobách vytvoria biele škvrny vodného kameňa, vyčistíte nádoby troškou octu.
- Ak nadmerne zohrejete prázdnu panvicu, môže oceľ očernieť, alebo sa môžu objaviť zlaté alebo modré škvrny – tieto však zmiznú po normálnom čistení.
- **Nepoužívajte žiadne prostriedky, ktoré zabraňujú korózii.**

4. PRI VARENÍ

- Nechajte panvicu vychladnúť pred pridaním vody, aby nevystrekol tuk.
- Nenechávajte prázdnu panvicu na platni bez tekutiny vo vnútri. Dlhšie zohrievanie môže spôsobiť vyblednutie farby panvice. Príliš veľká teplota môže tiež spôsobiť, že dno sa rozpustí alebo sa oddelí od nádoby.

5. VARENIE V RÚRE NA PEČENIE

- V rúre môžete používať len panvice s kovovými držadlami, a to pri teplotách nižších než 200 stupňov C.
- Pri vyberaní nádob z rúry si chráňte ruky pred popálením.

6. ÚDRŽBA PROTIPRIPALOVACIEHO PLÁŠTA

Pokiaľ chcete predĺžiť životnosť protipripalovacieho plášťa:

- NEZOHRIEVAJTE PRÁZDNÚ NÁDOBU
 - POUŽÍVAJTE LEN DREVENÉ ALEBO UMELOHMOTNÉ TEPELNE ODOLNÉ NÁČINIE
 - NEPOUŽÍVAJTE OSTRÉ PREDMETY, KTORÉ MÔŽU POŠKODIŤ PLÁŠŤ
- Umývajte vnútornú i vonkajšiu časť nádoby teplou vodou, tekutým mydlom a žienkú. Po umytí ľahko namažte vnútrajšok kuchynským olejom.
- NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY ANI KOVOVÉ ŽIENKY.
- Pokiaľ sa k panvi pripáľila nejaká potravina, nechajte ju pred umytím odmôčiť teplou vodou.

1. ISTOTNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

- Należy zawsze gotować na stabilnej powierzchni.
- W zestawie patelni Fagor rozkład ciepła jest tak równomierny, że w zasadzie każdą potrawę można przygotować w zakresie temperatur od niskiej do średniej. Najwyższej temperatury należy używać tylko do zagotowania i redukowania płynów. Jeśli chcemy zapiec lub zrumienić potrawę, należy rozgrzać patelnię na średniej temperaturze przez 2-3 minuty przed włożeniem potrawy na patelnię. Średnia i średnio-wysoka temperatura jest odpowiednia do smażenia i podsmażania. Konkretnie wartości temperatury mogą być różne w zależności od rodzaju kuchenki. Dlatego zalecane jest przetestowanie kuchenki w celu określenia najbardziej odpowiednich zakresów temperatur.
- Umieszczając patelnię na kuchence, należy ją ustawić na odpowiednio dużym polu grzejnym. W przypadku kuchenki gazowej należy tak ustawić wielkość płomienia, by nie wykraczał on poza spód patelni.
- Nigdy nie należy podgrzewać pustych naczyń, ponieważ mogą się uszkodzić.
- Jeśli patelnia została mocno podgrzana, nie należy jej schładzać gwałtownie zimną wodą, ale należy pozwolić jej ostygnąć powoli
- Nie należy nigdy zostawiać patelni bez nadzoru w czasie gotowania.
- Nie należy wkładać tego typu patelni do kuchenki mikrofalowej, ponieważ może to spowodować pożar i zniszczenie patelni.

2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Należy usunąć naklejki lub taśmę samoprzylepną z patelni.
- Następnie starannie umyć zestaw delikatnym płynem do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć.

3. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA ZESTAWU PATELNI ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Po każdym użyciu należy starannie umyć patelnię, usuwając wszystkie resztki jedzenia i tłuszczu, które mogłyby się przypalić przy następnym podgrzewaniu naczyń i spowodować powstanie plam. Jeśli umycie patelni zaraz po użyciu jest niemożliwe, należy ją napchnąć wodą z detergentem. Dzięki temu resztki jedzenia nie przywyrą do powierzchni naczyń.

- Patelnie z metalową rączką można myć w zmywarce do naczyń.
- W celu usunięcia uporczywych plam oraz przebarwień należy użyć środków czyszczących przeznaczonych do naczyń ze stali nierdzewnej oraz delikatnej gąbki lub szmatki.
- Patelni nie wolno czyścić metalowymi drapakami ani żrącymi środkami czyszczącymi.
- Jeśli na skutek nadmiernego kamienia w wodzie na naczyniach pojawiają się białe plamy, należy je usunąć przy pomocy niewielkiej ilości octu.
- Jeśli pusta patelnia ulegnie poważnemu przegrzaniu, stal może szernieć lub mogą pojawić się na niej żółtawe lub niebieskie plamy. Można je usunąć normalnie myjąc naczynie.
- W patelniach nie należy zostawiać wybielaczy, aby uniknąć korozji.**

4. GOTOWANIE

- Przed nalaniem wody należy poczekać, aż patelnia ostygnie, aby uniknąć rozprysków tłuszczu.
- Nie należy zostawiać pustej patelni na gazie/polu grzejnym ani doprowadzać do jej rozgrzania bez płynu w środku. Stałe podgrzewanie może spowodować przebarwienia. Nadmierne przegrzanie może spowodować stopienie aluminiowego spodu lub jego oddzielenie od patelni.

5. PIECZENIE W PIEKARNIKU

- Patelnie z rączką metalową mogą być używane do pieczenia w piekarniku przy temperaturze poniżej 200°C.
- Przy wymywananiu patelni z piekarnika należy uważać na ręce, aby uniknąć oparzeń.

6. UTRZYMANIE POWŁOKI ANTYADHEREZYJNEJ

Aby przedłużyć trwałość powłoki antyadherezyjnej należy:

- NIE NAGRZEWAĆ NACZYŃIA PUSTEGO**
 - UŻYWAĆ JEDYŃIE PRZYRZĄDY DREWNIANE LUB Z PLASTIKU ODPORNEGO NA CIEPŁO**
 - NIE UŻYWAĆ PRZYRZĄDÓW TNĄCYCH, KTÓRE MOGŁYBY USZKODZIĆ POWŁOKĘ.**
- Czyścić stronę wewnętrzną i zewnętrzną naczynia ciepłą wodą, mydłem w płynie i gąbką. Po umyciu, nasmarować lekko wnętrze olejem stołowym.
- NIE UŻYWAĆ DETERGENTÓW ZAWIERAJĄCYCH ŚRODKI ŚCIERNE ANI METALOWYCH MYJEK**
- Jeśli przypaliło się na patelni jedzenie, należy przed umyciem namoczyć ją w ciepłej wodzie.

1. ВАЖНИ ПРЕПОРЪКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Винаги гответе върху стабилна повърхност.
- Тиганите в комплекта на Фагор разпределят топлината така равномерно, че практически може да се приготвят всякакъв вид храни на умерен или слаб огън. Ползвайте силен огън само когато трябва да кипват или стътвяват течности. При препичане, загрейте тигана на среден огън 2-3 минути преди да добавите продуктите. Среден или средно-силен огън е подходящ за пържене или лека запръжка. Температурните промени зависят от котлоните; най-добре е да пробвате с вашите за да установите най-подходящите степени.
- Ползвайте вашите тигани на котлони с подходящи размери. Ако използвате газов котлон, регулирайте пламъка така, че да не излиза извън тигана.
- Никога не нагрявайте тиганите без никакви продукти или течности в тях защото могат да се повредят по този начин.
- Ако тиганът е загрят до висока температура, него охлаждайте рязко със студена вода, а го оставете да изтине бавно.
- Никога не оставяйте тигана без наблюдение докато гответе.
- Никога не поставяйте този вид тенджерички в микровълнова печка защото това може да предизвика пожар или други повреди.

2. ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Отстранете всички етикети и стикери от тиганите.
- Измийте и изплакнете добре, и подсушете старателно.

3. ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ НА КОМПЛЕКТА СТОМАНЕНИ ТИГАНИ

- Измивайте старателно тенджерите след използване. В противен случай, при следващото използване е възможна поява на петна по повърхността. Ако не можете да измиете тигана веднага след използването му, напълнете го с вода и препарат. По този начин остатъците няма да залепнат.
- Тиганите с метална дръжка могат да се мият в миялна машина.
- За да отстраните упоритите петна, използвайте

препарат за почистване на стомана (инокс) и неабразивна гъбичка или кърпа.

- Не стържете с метална гъбичка или с абразивни препарати.
- Ако останат бели петна, добавете допълнително вар във водата, измийте с малко оцет.
- Ако тигана се прегрее празен, стоманата може да почернее или да се появят златисти или синкави петна, които се отстраняват с нормално измиване.
- **Не оставяйте белина в тигана за да не предизвика корозия.**

4. КОГАТО ГОТВИТЕ

- Оставете тигана да се охлади преди да добавите вода за да избегнете разпръскването на мазнина.
- Не изоставяйте тигана празен върху включен котлон. Продължителното нагряване може да предизвика оцветяване. Пегрянето може да предизвика стопяване на алуминиевото дъно или отлепването му от тигана.

5. ГОТВЕНЕ ВЪВ ФУРНА

- Тенджерите с метална дръжка могат да се ползват във фурна на температура до 200°C.
- Когато изваждате тенджерите от фурната си пазете ръцете от изгаряне.

6. ПОДДРЪЖКА НА ТЕФЛОНОВОТО ПОКРИТИЕ

Съвети за удължаване живота на тефлоновото покритие:

- **ИЗБЯГВАЙТЕ ДА НАГРЯВАТЕ СЪДА, КОГАТО Е ПРАЗЕН.**
- **ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО ДЪРВЕНИ ЛЪЖИЦИ ЗА РАЗБЪРКВАНЕ ИЛИ ЛЪЖИЦИ НАПРАВЕНИ ОТ ТОПЛОУСТОЙЧИВА ПЛАСТМАСА.**
- **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЕЖЕЩИ ПРЕДМЕТИ, КОИТО МОГАТ ДА НАРАНЯТ ТЕФЛОНОВОТО ПОКРИТИЕ.**
Почиствайте съда отвън и от вътре с гореща вода, течен сапун и гъба.
След почистване леко намажете с олио вътрешната част на съда.
- **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ ПРЕПАРАТИ, НИТО МЕТАЛНИ ГЪБИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ.**
Ако продуктите са загорели в тигана, оствете го да покисне във гореща вода, преди да го почистите.



АЯ 46

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Поверхность, на которой вы готовите, всегда должна быть устойчивой.
- Благодаря особому дну посуды Fagor, нагрев распределяется равномерно, что позволяет готовить практически любые продукты при среднем или низком нагреве. Для варки или выпаривания жидкостей готовьте при сильном нагреве. Перед началом жарки предварительно прогрейте посуду в течение 2-3 минут. Средний или умеренно сильный нагрев подходит для жарки. Имейте в виду, что температура нагрева зависит от типа конфорки.
- Всегда выбирайте посуду с подходящим для конфорки диаметром дна. Если вы готовите на газовой конфорке, пламя должно нагревать только дно, не допускайте воздействия пламени на стенки посуды.
- Во избежание повреждений ни в коем случае не ставьте пустую посуду на работающую конфорку.
- Если посуда была сильно нагрета, не ставьте ее сразу же в холодную воду и не подвергайте резкому охлаждению, вместо этого оставьте кастрюлю медленно остывать.
- Во время приготовления еды ее оставляйте посуду без присмотра.
- Не ставьте металлическую посуду в микроволновую печь, так как это может привести к пожару или другим повреждениям.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с посуды все наклейки и липкую ленту.
- Тщательно вымойте посуду с применением мягкого моющего средства, сполосните и вытрите насухо.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД ЗА ПОСУДОЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Тщательно мойте посуду после каждого использования. Если вы не можете вымыть ее сразу же после использования, наполните ее водой с моющим средством, для того чтобы остатки еды не присохли.
- Посуду с металлическими ручками можно мыть в посудомоечной машине.
- Для удаления пятен используйте специальное средство для ухода за посудой из нержавеющей стали.
- Для мытья посуды ни в коем случае не используйте абразивные вещества, грубые губки или металлические мочалки.
- Если на посуде остается налет из-за большого содержания извести в воде, промойте посуду с водой с добавлением небольшого количества уксуса.
- Если от чрезмерного нагрева пустой посуды нержавеющая сталь почернела, или на ней появились золотистые или голубые пятна вымойте посуду обычным способом с применением мягкого моющего средства.
- **Для избежания коррозии не оставляйте в посуде щелочные вещества.**

4. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ

- Во избежание разбрызгивания жира, перед тем как добавлять воду, дайте посуде немного остыть.
- Не оставляйте пустую посуду на конфорке и не нагревайте ее без жидкости. Постоянный нагрев может вызвать обесцвечивание нержавеющей стали. Из-за чрезмерного нагрева алюминиевая прослойка дна может расплавиться или отслоиться.

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДУХОВКЕ

- Посуду с металлическими ручками можно использовать в духовке при температуре не выше 200°C.
- Доставая посуду из горячей духовки обязательно пользуйтесь прихватками для избежания ожогов.

6. Использование не подгорающих покрытий

Для продолжительного пользования не подгорающими покрытиями

- НЕ НАГРЕВАТЬ ПУСТУЮ УТВАРЬ
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НОЖИ, ЛОЖКИ И Т.П., ИЗГОТОВЛЕННЫМИ ИЗ ДЕРЕВА ИЛИ ЖАРОСТОКОЙ ПЛАСТМАССЫ
- НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОСТРЫХ ПРЕДМЕТОВ, МОГУЩИХ ПОВРЕДИТЬ ПОВЕРХНОСТИ

Чистить внутренние и внешние поверхности кастрюлей и сковородок теплой водой с использованием жидкого мыла и губки.

После чистки слегка змазать внутренние поверхности изделий растительным маслом.

- НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АБРАЗИВНЫХ МОЮЩИХ СРЕДСТВ И МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ГУБОК

Если что-то прегорело на сковороде или в кастрюле, дайте изделию отмокнуть в теплой воде, раньше чем приступить к его чистке.

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Kook altijd op een stabiel oppervlak
- De pannen van Fagor verdelen de warmte op een dusdanige uniforme wijze dat het mogelijk is om vrijwel elk gerecht te bereiden op een matig tot laag vuur. Gebruik alleen een hoog vuur wanneer u vloeistoffen aan de kook wilt brengen of wilt laten verdampen. Om gerechten een bruin korstje te geven of aan te braden, verwarmt u de pan vooraf gedurende 2 tot 3 minuten op een matig vuur voordat u de ingrediënten toevoegt. De standen tussen matig en middelhoog zijn geschikt om te braden en aan te fruiten. De temperaturen kunnen afwijken afhankelijk van het type apparaat, reden waarom het aan te raden is tests uit te voeren totdat u de meest geschikte temperaturen gevonden heeft.
- Gebruik op uw fornuis pannen of schalen met een juiste diameter. Wanneer u een gasfornuis heeft, dient u de vlam zo af te stellen dat hij niet om de zijkant van de pan heen brandt.
- Verwarm aardewerken schalen nooit zonder ingrediënten of vloeistof omdat die dan beschadigd kunnen raken.
- Wanneer de schaal in kwestie erg warm geworden is, koel die dan niet snel af met koud water, maar laat die langzaam afkoelen.
- Houd aardewerken schalen altijd in het oog wanneer u daarmee kookt.
- Plaats dit soort schalen nooit in de magnetron omdat daardoor brand zou kunnen ontstaan of ze beschadigd zouden kunnen raken.

2. VOORDAT U BEGINT

- Verwijder alle stickers en stukken plakband van pannen en schalen.
- Was al het materiaal af met een mild afwasmiddel, spoel ze af en maak ze goed droog.

3. GEBRUIK EN VERZORGING VAN ROESTVRIJSTALEN PANNEN

- Was alle materialen na gebruik goed af, zo verwijdert u etens- en vetresten die

zouden kunnen verbranden wanneer ze opnieuw verwarmd worden en vlekken kunnen veroorzaken. Wanneer u de pannen of schalen niet direct na gebruik kunt schoonmaken, dient u ze te vullen met water en zeep. Daarmee voorkomt u dat etensresten vast gaan zitten.

- Pannen en schalen met metalen handgrepen kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine.
- Om moeilijke vlekken te verwijderen of vlekken die het gevolg zijn van ontkleuring, gebruikt u een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal en een sponsje of doekje dat niet schuurt.
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen.
- Witte vlekken die ontstaan zijn door een teveel aan kalk in het water, verwijder u met een beetje azijn.
- Wanneer een lege pan of schaal oververhit raakt, kan het metaal zwart worden of kunnen er gele of blauwe vlekken ontstaan die met een normale schoonmaakbeurt kunnen worden verwijderd.
- Gebruik aan de binnenzijde van de pannen of schalen geen bleekwater om roestvorming te voorkomen.

4. TIJDENS HET KOKEN

- Laat de pan afkoelen voordat u water toevoegt om vetspatten te voorkomen.
- Laat een pan niet leeg op het vuur staan en laat hem niet warm worden zonder dat er vloeistof in zit. Langdurige verwarming kan ontkleuring veroorzaken. Door overmatige verhitting kan de aluminium bodem smelten of loskomen van de pan.

5. KOKEN IN DE OVEN

- Pannen of schalen met metalen handgrepen kunnen in de oven worden gebruikt bij temperaturen tot 200°C.
- Wanneer u pannen of schalen uit de oven verwijdert, dient u uw handen te beschermen om brandwonden te voorkomen.

6. ONDERHOUD VAN DE ANTIAANBAKLAAG

Om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen, doet u het volgende:

- VERWARM GEEN LEGE PANNEN OF SCHALEN
- GEBRUIK ENKEL HOUTEN OF PLASTIC KEUKENGEREI DAT BESTAND IS TEGEN WARMTE
- GEBRUIK GEEN SCHERPE VOORWERPEN DIE DE ANTI-AANBAKLAAG KUNNEN BESCHADIGEN.

Maak de binnen- en buitenzijde van de pan of schaal schoon met warm water, vloeibare zeep en een sponsje. Na het schoonmaken vet u de binnenzijde een beetje in met spijsolie.

- GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN OF STAALSPONSJES

Wanneer een gerecht in de pan is aangebrand, zet die dan in de week met warm water voordat u die schoonmaakt.

1. نصائح مهمة للسلامة

- الطبخ دائماً فوق سطح مستقر.
- أدوات المطبخ فاجور تعمل على توزيع الحرارة بشكل جيد متساوٍ إذ أنه بالاستطاعة طبخ تقريباً أي طعام فوق نار من معتدلة إلى منخفضة. استعمل النار المرتفعة فقط عند الحاجة إلى الغليان أو التقليل من السوائل.

من أجل التحميص أو التحمير تسخين مسبقاً الطنجرة على نار هادئة بين 3-2 دقائق قبل إضافة الأطعمة. قيم النار المعتدلة إلى نصف مرتفعة مناسبة للقلي أو التحمير. درجات الحرارة تختلف حسب نوع المطبخ لهذا من المفيد القيام بتجارب به حتى التوصل إلى الملائمة أكثر.

- استعمل أدوات المطبخ فوق مطبخ ذو القطر المناسب. إذا هو المطبخ من الغاز، اضبط اللهب لتفادي خروجه الجانبي.
- عدم تسخين الطناجر بدون أطعمة أو سوائل إذ من الممكن ضرر ما.
- في حالة إصابة أي قطعة بسخونة زيادة، عدم تبريد ما بسرعة تحت الماء البارد، اتركها تبرد ببطء.
- عدم التخلي عن الطناجر خلال طهيها.
- عدم وضع هذا النوع من الطناجر بالميكرويف لأنه من الممكن التسبب في حريق أو ضرر ما.

2. قبل الشروع

- إزالة اللاصقات و الأشرطة اللاصقة المتواجدة بالأواني.
- نظفوا جيداً الأواني بغسال الأواني الناعم، تشطفها وتجفيفها كلياً.

3. الاستعمال والعناية بأدوات المطبخ من الفولاذ ضد الصدأ.

- اغسل الأواني جيداً بعد استعمالها، لازالة متبقيات الطعام والدين التي بإمكانها الحرق بعد إعادة تسخينها وتكون بقع. إذا لم يكن بإمكانك تنظيفها مباشرة بعد استعمالها، املئها بالماء والصابون، لتفادي تمسك متبقيات الطعام بها.
- الأواني بمقابض معدنية يمكن غسلها بغسالة الأواني.
- لازالة البقع الصعبة أو الناتجة عن البهت، استعمل منظفات الفولاذ ضد الصدأ واسفنجة أو قطعة من القماش غير كاشطة.
- عدم الخدش بأصواف الفولاذ أو منظفات كاشطة.
- عند بقاء بقع بيضاء بها بسبب وفرة الكلس بالماء، نظفها بقليل من الخل.
- عند إصابة الأئنية بسخونة زيادة ومي فارغة، الفولاذ يمكنه الاسوداد أو ظهور بقع ذهبية أو زرقاء التي ستختفي عند التنظيف العادي.
- عدم ترك المبيض بالداخل لتفادي التآكل.

4. بعد الطهي

- انتظر برودة الطنجرة قبل إضافة الماء بها لتفادي لطخات الدمن.
- عدم وضع الطنجرة فارغة فوق النار أو السماح بتسخينها بدون سائل. سخونتها بزيادة وباستمرار يمكن أن يتسبب في بهتها. السخونة بزيادة المفرطة يمكنه اذابة قاع الألومنيوم أو فصله عن المقلاة.

5. الطهي بالفرن

- أدوات المطبخ بمقابض معدنية يمكن استعمالها داخل الفرن بدرجات الحرارة تحت 200°C
- عند سحب الأواني من الفرن، حماية اليدين لتفادي الحرق.

6. صيانة التصفيح ضد اللصق

- لاطالة مدة التصفيح ضد اللصق:
- تفادي تسخين الأئنية فارغة.
- استعمال فقط أدوات من الخشب أو البلاستيك القابل للنار.
- عدم استعمال أدوات قاطعة التي بإمكانها ضرر التصفيح.
- تنظيف داخل وخارج الأئنية بالماء الساخن، صابون بشكل سائل واسفنجة.
- بعد التنظيف، طلاء الداخل قليلاً بزيت الطهي.
- عدم استعمال منظفات كاشطة.
- لوف معدنية
- عند حريق أي طعام بالمقلاة، غمسها بالماء الساخن قبل غسلها.



El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Modelle zu verändern.

Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.

Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εγχειρίδιο Οδηγιών.

A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.

Výrobce si vyhradzuje právo modifikovať modely popísané v tomto užívateľskom návode.

Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.

Производителят оставя за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.

Fabrikanten forbeholder sig retten til at ændre modellerne som beskrives i denne brugsvejledning.

المنتج يحتفظ بجميع الحقوق لتغيير الأنواع المشار إليها بهذا الكتاب للإرشادات.

www.fagor.com

902 10 50 10



Diciembre 2008