EN Instructions for use and care of aluminum pots and pans (for ZG-ACS02 and ZG-ACS 03 models)

Congratulations on having chosen this Stackable Series Die Cast Non-stick Cookware. The cookware range comes in 3 soft pastel shades and in another 3 vivid colors, carefully picked to match the modem kitchen aesthetic and the unique handle design enables you to stack them with ease. The pot range includes 3 different sizes casserole, 3 different sizes glass lids and one universal suction knob. The pan range includes Wok Pan, Fry Pan and Crepe Pan. In the following we will use the generic term cookware, referring to both pots and pans (found in separate sets, models ZG-ACS02 and ZG-ACS 03).

The items are suitable for use on gas, electric, glass ceramic, induction and halogen hobs.

Follow the instructions given below for mounting and removing the lid knob that comes with the Casserole set (see fig. 1).

Mounting the lid knob - the surface must be clean and free of fatty residues in order to mount the lid knob on the glass lid. Position the lid knob in the centre of the glass lid and press the red button for fixating it.

Removing the lid knob - in order to remove the lid knob, pull the rubber flap and lift up the lid knob.



FIG. 1

How to use your cookware

• Before first use, remove all labels and rinse with clean water.

• Cook on low to medium heat for best cooking results. High heat can burn food, waste energy and cause the surface of cookware to discolor after some time.

• Before the first use, grease the inside of the cookware with a thin layer of cooking oil.

• Do not use sharp objects such as knives/forks and metal spoons with sharp corners/edges. Use only wooden, plastic or silicone kitchen utensils.

• Cool the cookware before washing to protect against rapid temperature changes that can cause warping.

• Do not leave cookware with a non-stick surface on the heat for more than 3 minutes without adding food. Do not pour oil after the pot/pan has heated up, but from the very beginning.

• The plastic handles of the pots/pans with non-stick interior withstand temperatures between 160 and 220° Celsius, so keep them away from direct flame.

Note for induction hobs

A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the cookware. This is absolutely normal and does not mean that the induction hob or cookware is damaged. Place the pot/pan in the middle of the induction hob.

CAUTIONS! Fast heating speed! Do not overheat the cookware when preheating. The room must be well ventilated, in case the cookware has overheated.

This item combines the benefits of aluminum cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of induction cooking. To enable this, steel magnetic elements have been inserted into the aluminum base. Consequently, the base is not entirely magnetic, so on induction hobs that are significantly larger than the diameter of the base, the induction coils may not react. This is not a quality defect and does not affect functionality. For the item to work perfectly, please always place it on the hob corresponding to the diameter of the base.

The item is suitable for keeping food warm in the oven (max. 160°C for 1 hour).

Cleaning

Allow the cookware to cool before washing. Sudden cooling can cause a thermal shock that can lead to cracking of the vessel.

Always remove food scraps immediately to make cleaning easier and reduce the risk of corrosion. If the food has dried on the dish, pour hot water into the dish and let it soak for a few minutes. Then clean normally.

Never hold the hot product under cold water. The bottom of the product may be damaged or detached.

The item is dishwasher safe. However, handwashing is recommended because certain detergents are very aggressive and corrosive (particularly those in tablet form) for aluminium parts. To maintain the aesthetic qualities of your products, dishwasher use is not recommended. Do not leave the cookware in the dishwasher after the wash cycle has completed.

Hand wash with hot water and regular detergent. Avoid using sharp objects, abrasive substances or hard brushes to avoid damaging the material.

It is recommended that you dry the cookware thoroughly immediately after washing.

ATTENTION!

Beware of the heat, once the cookware are heated there may be a danger of burns. Also watch out for steam, hot oil, boiling water, etc. Use heat-resistant oven mitts to handle pans/pots or their lids. To allow steam to release when using your tempered glass lids for steaming or boiling, simply lift or angle the lid slightly to release steam.

Do not clean with harsh or abrasive cleaners. Frequent cleaning with strong cleaning agents can damage and discolor dishes.

Aluminum parts may discolor when placed in the dishwasher.

Never use cookwares if the handles are loose. Retighten the handle screw joint if necessary.

Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.

Mechanical shocks can remove the non-stick layers.

Products with an external coating (ceramic, etc.) must be handled with proper care to prevent permanent damage to the coating.

Avoid putting the glass lid over or near a heating source as it will damage the breakage-resistant quality and will cause the glass lid to break easily.

Do not use the dishes in the microwave oven or on a wood fire. Do not cook in oven at temperatures above 220°C.

Disposal

The material in this product can be recycled. Check your local community recycling rules and whether there are recycling facilities in your area.

Warranty

If within 2 years of the date of purchase the cookware set is proved to be defective in workmanship or material, we undertake, at our option, to replace or repair it, free of charge, only if the cookware were used exclusively for domestic purposes. Not covered by the warranty:

- deficiencies caused by careless handling or accidents (ex: scratches, breaks, chips, burns, etc.);
- deficiencies due to improper use (e.g. burning dishes due to the use of too high a flame), etc.;
- deficiencies of an aesthetic nature (discoloration) or caused by excessive heating;
- the non-adhesive layer of non-stick cookware. Depending on the type of cooking and the temperature used for cooking, these cookwares

may gradually lose their non-stick qualities.
- not using the cookware properly in accordance with the instructions provided in this manual.
Warranties must be accompanied by the purchase receipt or other proof of date of original purchase.

DE Gebrauchs- und Pflegehinweise für Töpfe und Pfannen aus Aluminium (für die Modelle ZG-ACS02 und ZG-ACS 03)
Herzlichen Glückwunsch, dass Sie sich für dieses Antihaft-Kochgeschirr aus Druckguss der stapelbaren Serie entschieden haben. Das Kochgeschirrsortiment ist in 3 sanften Pastelltönen und in weiteren 3 lebhaften Farben erhältlich, die sorgfältig ausgewählt wurden, um der modernen Küchenästhetik zu entsprechen, und das einzigartige Griffdesign ermöglicht es Ihnen, sie einfach zu stapeln. Das Topfsortiment umfasst Bräter in 3 verschiedenen Größen, Glasdeckel in 3 verschiedenen Größen und einen universellen Saugknopf. Das Pfannensortiment umfasst Wok-Pfanne, Bratpfanne und Crêpe-Pfanne. Im Folgenden verwenden wir den Oberbegriff Kochgeschirr, der sich sowohl auf Töpfe als auch auf Pfannen bezieht (in separaten Sets erhältlich, Modelle ZG-ACS02 und ZG-ACS 03).
Die Artikel sind für den Einsatz auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenkochfeldern geeignet.
Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen zum Anbringen und Entfernen des Deckelknaufs, der mit dem Kasserolle-Set geliefert wird (siehe Abb. 1).
Deckelknauf montieren - Die Oberfläche muss sauber und frei von Fettrückständen sein, um den Deckelknauf auf dem Glasdeckel zu montieren. Positionieren Sie den Deckelknauf in der Mitte des Glasdeckels und drücken Sie den roten Knopf zum Fixieren.
Entfernen des Deckelknaufs - Um den Deckelknauf zu entfernen, ziehen Sie an der Gummilasche und heben Sie den Deckelknauf an.
So verwenden Sie Ihr Kochgeschirr
• Vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten entfernen und mit sauberem Wasser abspülen.
• Garen Sie für beste Garergebnisse bei niedriger bis mittlerer Hitze. Hohe Hitze kann Lebensmittel verbrennen, Energie verschwenden und dazu führen, dass sich die Oberfläche des Kochgeschirrs nach einiger Zeit verfärbt.
• Fetten Sie vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Kochgeschirrs mit einer dünnen Schicht Speiseöl ein.
• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie Messer/Gabeln und Metalllöffel mit scharfen Ecken/Kanten. Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon.
• Kühlen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen ab, um es vor schnellen Temperaturänderungen zu schützen, die zu Verwerfungen führen können.
• Lassen Sie Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung nicht länger als 3 Minuten auf der Hitze, ohne Lebensmittel hinzuzufügen. Gießen Sie Öl nicht nach dem Erhitzen des Topfes/der Pfanne, sondern von Anfang an.
• Die Kunststoffgriffe der Töpfe/Pfannen mit antihaftbeschichteter Innenseite halten Temperaturen zwischen 160 und 220° Celsius stand, halten Sie sie daher von direktem Feuer fern.
Hinweis für Induktionskochfelder
Unter bestimmten Bedingungen kann ein Rauschen auftreten, das sich aus den elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und des Kochgeschirrs ergibt. Dies ist absolut normal und bedeutet nicht, dass das Induktionskochfeld oder das Kochgeschirr beschädigt sind. Topf/Pfanne in die Mitte des Induktionskochfeldes stellen.
ACHTUNG! Schnelle Aufheizgeschwindigkeit! Überhitzen Sie das Kochgeschirr beim Vorheizen nicht. Der Raum muss gut belüftet sein, falls sich das Kochgeschirr überhitzt hat.
Dieser Artikel vereint die Vorteile von Aluminium-Kochgeschirr, wie geringes Gewicht und hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Induktionskochens. Um dies zu ermöglichen, wurden Magnetelemente aus Stahl in die Aluminiumbasis eingesetzt. Folglich ist der Boden nicht vollständig magnetisch, sodass bei Induktionskochfeldern, die deutlich größer sind als der Durchmesser des Bodens, die Induktionsspulen möglicherweise nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und beeinträchtigt die Funktionalität nicht. Damit der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte immer entsprechend dem Durchmesser des Sockels auf das Kochfeld.
Der Artikel eignet sich zum Warmhalten von Speisen im Backofen (max. 160°C für 1 Stunde).
Reinigung
Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Waschen abkühlen. Plötzliches Abkühlen kann einen thermischen Schock verursachen, der zum Reißen des Behälters führen kann.
Entfernen Sie Speisereste immer sofort, um die Reinigung zu erleichtern und das Korrosionsrisiko zu verringern. Wenn das Essen auf dem Geschirr getrocknet ist, gießen Sie heißes Wasser in das Geschirr und lassen Sie es einige Minuten einweichen. Danach normal reinigen.
Halten Sie das heiße Produkt niemals unter kaltes Wasser. Die Unterseite des Produkts kann beschädigt oder abgelöst sein.
Der Artikel ist spülmaschinenfest. Handwäsche wird jedoch empfohlen, da bestimmte Reinigungsmittel (insbesondere in Tablettenform) sehr aggressiv und korrosiv für Aluminiumteile sind. Um die ästhetischen Qualitäten Ihrer Produkte zu erhalten, wird die Verwendung in der Spülmaschine nicht empfohlen. Lassen Sie das Kochgeschirr nach Abschluss des Spülgangs nicht in der Spülmaschine.
Handwäsche mit heißem Wasser und normalem Waschmittel. Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, scheuernde Substanzen oder harte Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
Es wird empfohlen, das Kochgeschirr unmittelbar nach dem Spülen gründlich zu trocknen.
AUFMERKSAMKEIT!
Achten Sie auf die Hitze, sobald das Kochgeschirr erhitzt ist, besteht Verbrennungsgefahr. Achten Sie auch auf Dampf, heißes Öl, kochendes Wasser usw. Verwenden Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Pfannen/Töpfe oder deren Deckel anzufassen. Damit Dampf entweichen kann, wenn Sie Ihre Deckel aus gehärtetem Glas zum Dämpfen oder Kochen verwenden, heben oder neigen Sie den Deckel einfach leicht, um Dampf abzulassen.
Nicht mit scharfen oder scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Häufiges Reinigen mit scharfen Reinigungsmitteln kann Geschirr beschädigen und verfärben.
Aluminiumteile können sich verfärben, wenn sie in die Spülmaschine gegeben werden.
Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit lockeren Griffen. Ggf. Griffverschraubung nachziehen.
Bewegen Sie das Kochgeschirr auf Glaskeramik-Kochfeldern nicht hin und her! Wir empfehlen vor dem Kochen die Oberfläche des Kochfeldes und den Kochgeschirrboden kurz mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (z. B. Mikrofaser) abzuwischen, um die Gefahr von Kratzern zu verringern.
Mechanische Stöße können die Antihaftschichten entfernen.
Produkte mit einer Außenbeschichtung (Keramik usw.) müssen mit der richtigen Sorgfalt behandelt werden, um dauerhafte Schäden an der Beschichtung zu vermeiden.
Vermeiden Sie es, den Glasdeckel über oder in die Nähe einer Wärmequelle zu legen, da dies die bruchsichere Qualität beeinträchtigt und dazu führen kann, dass der Glasdeckel leicht bricht.
Verwenden Sie das Geschirr nicht in der Mikrowelle oder auf einem Holzfeuer. Nicht im Backofen bei Temperaturen über 220°C garen.
Verfügung
Das Material dieses Produkts kann recycelt werden. Überprüfen Sie die örtlichen Recyclingvorschriften und ob es in Ihrer Nähe Recyclinganlagen gibt.
Garantie
Sollte sich innerhalb von 2 Jahren nach dem Kaufdatum herausstellen, dass das Kochgeschirr-Set Verarbeitungs- oder Materialfehler aufweist, verpflichten wir uns nach unserer Wahl zum kostenlosen Ersatz oder zur kostenlosen Reparatur, sofern das Kochgeschirr ausschließlich für Haushaltszwecke verwendet wurde. Nicht von der Garantie abgedeckt:
- Mängel, die durch unvorsichtige Handhabung oder Unfälle verursacht wurden (z. B. Kratzer, Brüche, Absplitterungen, Brandwunden usw.);
- Mängel durch unsachgemäßen Gebrauch (z. B. brennendes Geschirr durch zu hohe Flamme) etc.;
- Mängel ästhetischer Art (Verfärbung) oder durch übermäßige Erwärmung verursacht;

- die nichthaftende Schicht von Antihaft-Kochgeschirr. Je nach Garart und Gartemperatur kann dieses Kochgeschirr nach und nach seine Antihafteigenschaften verlieren.
- das Kochgeschirr nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird.
Garantien müssen von der Kaufquittung oder einem anderen Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums begleitet werden.

FR Mode d'emploi et d'entretien des casseroles et poêles en aluminium (pour les modèles ZG-ACS02 et ZG-ACS 03)
Félicitations pour avoir choisi cette batterie de cuisine antiadhésive moulée sous pression de la série Stackable. La gamme d'ustensiles de cuisine est disponible en 3 teintes pastel douces et en 3 autres couleurs vives, soigneusement choisies pour correspondre à l'esthétique de la cuisine moderne et la conception unique de la poignée vous permet de les empiler facilement. La gamme de casseroles comprend 3 casseroles de tailles différentes, 3 couvercles en verre de tailles différentes et un bouton d'aspiration universel. La gamme de poêles comprend une poêle Wok, une poêle à frire et une poêle à crêpes. Dans ce qui suit, nous utiliserons le terme générique batterie de cuisine, faisant référence à la fois aux casseroles et aux poêles (trouvé dans des ensembles séparés, modèles ZG-ACS02 et ZG-ACS 03).
Les articles conviennent pour une utilisation sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, à induction et halogènes.
Suivez les instructions ci-dessous pour monter et retirer le bouton du couvercle fourni avec l'ensemble Casserole (voir fig. 1).
Montage du bouton du couvercle - la surface doit être propre et exempte de résidus gras afin de monter le bouton du couvercle sur le couvercle en verre. Positionnez le bouton du couvercle au centre du couvercle en verre et appuyez sur le bouton rouge pour le fixer.
Retrait du bouton du couvercle - pour retirer le bouton du couvercle, tirez sur le rabat en caoutchouc et soulevez le bouton du couvercle.
Comment utiliser votre batterie de cuisine
• Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes et rincez à l'eau claire.
• Cuire à feu doux à moyen pour de meilleurs résultats de cuisson. Une chaleur élevée peut brûler les aliments, gaspiller de l'énergie et décolorer la surface des ustensiles de cuisine après un certain temps.
• Avant la première utilisation, graissez l'intérieur du récipient avec une fine couche d'huile de cuisson.
• N'utilisez pas d'objets tranchants tels que des couteaux/fourchettes et des cuillères en métal avec des coins/bords tranchants. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone.
• Refroidissez l'ustensile de cuisine avant de le laver pour le protéger contre les changements rapides de température qui peuvent le déformer.
• Ne laissez pas les récipients à surface antiadhésive sur le feu plus de 3 minutes sans ajouter d'aliments. Ne versez pas d'huile une fois que la casserole/poêle a chauffé, mais dès le début.
• Les poignées en plastique des casseroles/casseroles à intérieur antiadhésif résistent à des températures comprises entre 160 et 220° Celsius, donc éloignez-les des flammes directes.
Remarque pour les plaques à induction
Un bruit peut se produire dans certaines conditions, résultant des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la batterie de cuisine. Ceci est tout à fait normal et ne signifie pas que la plaque à induction ou les ustensiles de cuisine sont endommagés. Placez la casserole/poêle au milieu de la plaque à induction.
ATTENTION ! Vitesse de chauffage rapide ! Ne surchauffez pas la batterie de cuisine lors du préchauffage. La pièce doit être bien aérée, au cas où la batterie de cuisine aurait surchauffé.
Cet article combine les avantages des ustensiles de cuisine en aluminium, tels que le faible poids et la conductivité thermique élevée, avec les avantages de la cuisson par induction. Pour ce faire, des éléments magnétiques en acier ont été insérés dans la base en aluminium. Par conséquent, la base n'est pas entièrement magnétique, donc sur les plaques à induction nettement plus grandes que le diamètre de la base, les bobines d'induction peuvent ne pas réagir. Ce n'est pas un défaut de qualité et n'affecte pas la fonctionnalité. Pour que l'article fonctionne parfaitement, veuillez toujours le placer sur la table de cuisson correspondant au diamètre de la base.
L'article convient au maintien au chaud des aliments au four (max. 160°C pendant 1 heure).
Nettoyage
Laissez la batterie de cuisine refroidir avant de la laver. Un refroidissement brutal peut provoquer un choc thermique pouvant conduire à la fissuration de la cuve.
Retirez toujours les restes de nourriture immédiatement pour faciliter le nettoyage et réduire le risque de corrosion. Si les aliments ont séché sur le plat, versez de l'eau chaude dans le plat et laissez-le tremper quelques minutes. Nettoyez ensuite normalement.
Ne placez jamais le produit chaud sous l'eau froide. Le bas du produit peut être endommagé ou détaché.
L'article va au lave-vaisselle. Cependant, le lavage des mains est recommandé car certains détergents sont très agressifs et corrosifs (notamment ceux en pastilles) pour les pièces en aluminium. Pour conserver les qualités esthétiques de vos produits, l'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée. Ne laissez pas la batterie de cuisine dans le lave-vaisselle une fois le cycle de lavage terminé.
Lavage à la main avec de l'eau chaude et un détergent ordinaire. Évitez d'utiliser des objets pointus, des substances abrasives ou des brosses dures pour ne pas endommager le matériau.
Il est recommandé de bien sécher la batterie de cuisine immédiatement après le lavage.
ATTENTION!
Attention à la chaleur, une fois les ustensiles de cuisson chauffés, il peut y avoir un risque de brûlure. Faites également attention à la vapeur, à l'huile chaude, à l'eau bouillante, etc. Utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour manipuler les casseroles/casseroles ou leurs couvercles. Pour permettre à la vapeur de s'échapper lorsque vous utilisez vos couvercles en verre trempé pour cuire à la vapeur ou bouillir, il suffit de soulever ou d'incliner légèrement le couvercle pour libérer la vapeur.
Ne pas nettoyer avec des nettoyants agressifs ou abrasifs. Un nettoyage fréquent avec des agents de nettoyage puissants peut endommager et décolorer la vaisselle.
Les pièces en aluminium peuvent se décolorer lorsqu'elles sont placées dans le lave-vaisselle.
N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine si les poignées sont desserrées. Resserrer le joint à vis de la poignée si nécessaire.
Ne déplacez pas les ustensiles de cuisine d'avant en arrière sur les plaques de cuisson en vitrocéramique ! Avant la cuisson, nous vous recommandons d'essuyer brièvement la surface de la table de cuisson et le fond de la batterie de cuisine avec un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibre) pour réduire le risque de rayures.
Les chocs mécaniques peuvent enlever les couches antiadhésives.
Les produits avec un revêtement externe (céramique, etc.) doivent être manipulés avec soin pour éviter des dommages permanents au revêtement.
Évitez de placer le couvercle en verre au-dessus ou à proximité d'une source de chaleur car cela endommagerait la qualité de résistance à la casse et ferait casser facilement le couvercle en verre.
Ne pas utiliser la vaisselle au four à micro-ondes ou au feu de bois. Ne pas cuire au four à des températures supérieures à 220°C.
Disposition
Le matériau de ce produit peut être recyclé. Vérifiez les règles de recyclage de votre communauté locale et s'il existe des installations de recyclage dans votre région.
Garantie
Si dans les 2 ans suivant la date d'achat, la batterie de cuisine présente un défaut de fabrication ou de matériau, nous nous engageons, à notre choix, à la remplacer ou à la réparer, gratuitement, uniquement si la batterie de cuisine a été utilisée exclusivement à des fins domestiques. Non couvert par la garantie :
- les défauts causés par une manipulation négligente ou des accidents (ex : égratignures, cassures, éclats, brûlures, etc.) ;
- défauts dus à une mauvaise utilisation (par exemple, vaisselle qui brûle en raison de l'utilisation d'une flamme trop élevée), etc. ;
- défauts d'ordre esthétique (décoloration) ou causés par un échauffement excessif ;

- la couche non adhésive de la batterie de cuisine antiadhésive. Selon le type de cuisson et la température utilisée pour la cuisson, ces ustensiles de cuisine peuvent progressivement perdre leurs qualités antiadhésives.
- ne pas utiliser correctement la batterie de cuisine conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
Les garanties doivent être accompagnées du reçu d'achat ou d'une autre preuve de la date d'achat originale.

IT Istruzioni per l'uso e la cura di pentole e padelle in alluminio (per i modelli ZG-ACS02 e ZG-ACS 03)
Congratulazioni per aver scelto questa serie di pentole antiaderenti pressofuse impilabili. La gamma di pentole è disponibile in 3 tenui tonalità pastello e in altri 3 colori vivaci, scelti con cura per abbinarsi all'estetica della cucina moderna e il design unico della maniglia consente di impilarli con facilità. La gamma di pentole comprende 3 casseruole di diverse dimensioni, 3 coperchi in vetro di diverse dimensioni e una manopola di aspirazione universale. La gamma di padelle comprende Wok Pan, Fry Pan e Crepe Pan. Nel seguito utilizzeremo il termine generico pentolame, riferendoci sia alle pentole che alle padelle (si trovano in set separati, modelli ZG-ACS02 e ZG-ACS 03).
Gli articoli sono adatti per essere utilizzati su piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, a induzione e alogeni.
Seguire le istruzioni fornite di seguito per il montaggio e la rimozione della manopola del coperchio fornita con il set casseruola (vedere fig. 1).
Montaggio del pomello del coperchio - la superficie deve essere pulita e priva di residui grassi per poter montare il pomello del coperchio sul coperchio in vetro. Posizionare la manopola del coperchio al centro del coperchio in vetro e premere il pulsante rosso per fissarlo.
Rimozione della manopola del coperchio - per rimuovere la manopola del coperchio, tirare l'aletta in gomma e sollevare la manopola del coperchio.
Come usare le pentole
• Prima del primo utilizzo, rimuovere tutte le etichette e risciacquare con acqua pulita.
• Cuocere a fuoco medio-basso per ottenere i migliori risultati di cottura. Il calore elevato può bruciare il cibo, sprecare energia e causare lo scolorimento della superficie delle pentole dopo un po' di tempo.
• Prima del primo utilizzo, ungere l'interno delle pentole con un sottile strato di olio da cucina.
• Non utilizzare oggetti appuntiti come coltelli/forchette e cucchiai di metallo con spigoli/bordi taglienti. Utilizzare solo utensili da cucina in legno, plastica o silicone.
• Raffreddare le pentole prima del lavaggio per proteggerle da rapidi sbalzi di temperatura che possono causare deformazioni.
• Non lasciare pentole con superficie antiaderente sul fuoco per più di 3 minuti senza aggiungere cibo. Non versare l'olio dopo che la pentola/padella si è riscaldata, ma dall'inizio.
• I manici in plastica delle pentole/padelle con interno antiaderente resistono a temperature comprese tra 160 e 220° Celsius, quindi tenerli lontano da fiamme dirette.
Nota per i piani cottura a induzione
In determinate condizioni può verificarsi un rumore, derivante dalle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e delle pentole. Questo è assolutamente normale e non significa che il piano cottura a induzione o le pentole siano danneggiati. Posizionare la pentola/padella al centro del piano cottura a induzione.
ATTENZIONE! Velocità di riscaldamento veloce! Non surriscaldare le pentole durante il preriscaldamento. La stanza deve essere ben ventilata, nel caso in cui le pentole si siano surriscaldate.
Questo articolo combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con i vantaggi della cottura a induzione. Per consentire ciò, nella base in alluminio sono stati inseriti degli elementi magnetici in acciaio. Di conseguenza, la base non è completamente magnetica, quindi su piani a induzione molto più grandi del diametro della base, le bobine di induzione potrebbero non reagire. Questo non è un difetto di qualità e non influisce sulla funzionalità. Per un perfetto funzionamento dell'articolo, posizionarlo sempre sul piano di cottura corrispondente al diametro della base.
L'articolo è adatto per mantenere caldi i cibi nel forno (max. 160°C per 1 ora).
Pulizia
Lasciare raffreddare le pentole prima del lavaggio. Un raffreddamento improvviso può causare uno shock termico che può portare alla rottura del vaso.
Rimuovere sempre immediatamente gli avanzi di cibo per facilitare la pulizia e ridurre il rischio di corrosione. Se il cibo si è asciugato sul piatto, versa dell'acqua calda nel piatto e lascialo in ammollo per qualche minuto. Quindi pulire normalmente.
Non tenere mai il prodotto caldo sotto l'acqua fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe essere danneggiata o staccata.
L'articolo è lavabile in lavastoviglie. Si consiglia comunque il lavaggio a mano perché alcuni detergenti sono molto aggressivi e corrosivi (soprattutto quelli in pastiglie) per le parti in alluminio. Per mantenere le qualità estetiche dei vostri prodotti, si sconsiglia l'uso in lavastoviglie.
Non lasciare le pentole in lavastoviglie dopo il completamento del ciclo di lavaggio.
Lavare a mano con acqua calda e detersivo normale. Evitare l'uso di oggetti taglienti, sostanze abrasive o spazzole dure per evitare di danneggiare il materiale.
Si consiglia di asciugare accuratamente le pentole subito dopo il lavaggio.
ATTENZIONE!
Attenzione al calore, una volta riscaldate le pentole potrebbe esserci il pericolo di ustioni. Fai attenzione anche a vapore, olio bollente, acqua bollente, ecc. Usa guanti da forno resistenti al calore per maneggiare padelle/pentole o i loro coperchi. Per consentire il rilascio del vapore quando si utilizzano i coperchi in vetro temperato per cuocere a vapore o bollire, è sufficiente sollevare o inclinare leggermente il coperchio per rilasciare il vapore.
Non pulire con detergenti aggressivi o abrasivi. Una pulizia frequente con detergenti aggressivi può danneggiare e scolorire i piatti.
Le parti in alluminio possono scolorirsi se messe in lavastoviglie.
Non utilizzare pentole se i manici sono allentati. Se necessario, serrare nuovamente il giunto a vite della maniglia.
Non muovere le pentole avanti e indietro sui piani cottura in vetroceramica! Si consiglia prima della cottura di pulire brevemente la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole con un panno pulito e privo di pelucchi (ad es. microfibra) per ridurre il rischio di graffi.
Gli urti meccanici possono rimuovere gli strati antiaderenti.
I prodotti con rivestimento esterno (ceramica, ecc.) devono essere maneggiati con la dovuta cura per evitare danni permanenti al rivestimento.
Evitare di mettere il coperchio di vetro sopra o vicino a una fonte di calore poiché danneggerebbe la qualità resistente alla rottura e causerebbe la facile rottura del coperchio di vetro.
Non utilizzare i piatti nel forno a microonde o su un fuoco di legna. Non cuocere in forno a temperature superiori a 220°C.
Disposizione
Il materiale di questo prodotto può essere riciclato. Controlla le regole di riciclaggio della tua comunità locale e se ci sono strutture di riciclaggio nella tua zona.
Garanzia
Se entro 2 anni dalla data di acquisto il set di pentole risulta difettoso nella lavorazione o nel materiale, ci impegniamo, a nostra discrezione, a sostituirlo o ripararlo, gratuitamente, solo se le pentole sono state utilizzate esclusivamente per scopi domestici. Non coperti dalla garanzia:
- difetti causati da incuria o incidenti (es: graffi, rotture, scheggiature, ustioni, ecc.);
- carenze dovute ad un uso improprio (es. bruciature di stoviglie dovute all'uso di una fiamma troppo alta), ecc.;
- carenze di natura estetica (scolorimento) o causate da eccessivo riscaldamento;
- lo strato antiaderente delle pentole antiaderenti. A seconda del tipo di cottura e della temperatura utilizzata per la cottura, queste pentole possono perdere gradualmente le loro qualità antiaderenti.
- non utilizzare correttamente le pentole secondo le istruzioni fornite nel presente manuale.
Le garanzie devono essere accompagnate dalla ricevuta di acquisto o altra prova della data di acquisto originale.

RO Instrucțiuni de utilizare și întreținere a oalelor și tigăilor din aluminiu (pentru modelele ZG-ACS02 și ZG-ACS 03)
Felicitări pentru alegerea acestui set de vase de gătit antiaderente din aluminiu turnat sub presiune. Gama de vase de gătit este disponibilă în 3 nuanțe pastelate și în alte 3 culori vii, alese cu grijă pentru a se potrivi cu estetica modernă a bucătăriei, iar designul unic al mânerelor vă permite să le stivuiți cu ușurință.
Gama de oale include 3 vase de diferite dimensiuni. Vasele sunt dotate cu mânere puternice și durabile, capace elegante din sticlă și mânerul universal pentru capace. Gama de tigăi include o tigaie universală, o tigaie Wok și o tigaie pentru clătite.
În continuare vom folosi termenul generic de vase, referindu-ne atât la oale cât și la tigăi (aflate în seturi separate, modelele ZG-ACS02 și ZG-ACS 03).
Articolul este potrivit pentru utilizare pe plite cu gaz, electrice, vitroceramice, cu inducție și cu halogen.
Urmați instrucțiunile de mai jos pentru montarea și scoaterea mânerului pentru capace care vine DOAR cu setul de vase (vezi fig. 1).
Montare mâner pe capac: suprafața trebuie să fie curată și fără reziduuri grase pentru a monta mânerul pe capacul din sticlă. Poziționați mânerul în centrul capacului de sticlă și apăsați butonul roșu pentru fixare.
Demontare mâner de pe capac: pentru a scoate mânerul capacului, trageți clapeta de cauciuc și ridicați mânerul capacului.
Utilizare vase, oale și tigăi
• Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate etichetele și clătiți cu apă curată.
• Gătiți la foc mic spre mediu pentru cele mai bune rezultate de gătit. Căldura ridicată poate arde alimentele, irosește energie și poate provoca decolorarea suprafeței vaselor după ceva timp.
• Înainte de prima utilizare ungeți interiorul vaselor cu un strat subțire de ulei de gătit.
• Nu folosiți obiecte ascuțite precum cuțite/furculițe și linguri de metal cu colțuri/margini ascuțite. Folosiți ustensile de bucătărie doar din lemn, plastic sau silicon.
• Răciți vasele înainte de spălare pentru a le proteja împotriva schimbărilor rapide de temperatură care pot cauza deformarea.
• Nu lăsați vasele cu suprafață antiaderentă pe foc mai mult de 3 minute, fără a adăuga alimentele. Nu turnați ulei dupa ce vasul s-a încins, ci chiar de la început.
• Mânerele din plastic ale vaselor cu interior antiaderent rezistă la temperaturi între 160 si 220° Celsius, prin urmare feriți-le de flacăra directă.
Notă pentru plitele cu inducție
Un zgomot poate apărea în anumite condiții, rezultat din proprietățile electromagnetice ale sursei de căldură și ale oalei/tigăii. Acest lucru este absolut normal și nu înseamnă că plita cu inducție sau vasele de gătit sunt deteriorate. Așezați oala/tigaia în mijlocul plitei cu inducție.
ATENȚIE! Viteză rapidă de încălzire! Nu supraîncălziți vasele când preîncălziți. Camera trebuie să fie bine aerisită, în cazul în care vasele de gătit s-au supraîncălzit.
Acest articol combină beneficiile vaselor de gătit din aluminiu, cum ar fi greutatea redusă și conductivitatea termică ridicată, cu beneficiile gătirii cu inducție. Pentru a permite acest lucru, în baza din aluminiu au fost introduse elemente magnetice din oțel. În consecință, baza nu este magnetică în întregime, astfel încât pe plitele cu inducție care sunt semnificativ mai mari decât diametrul bazei, se poate întâmpla ca bobinele de inducție să nu reacționeze. Acesta nu este un defect de calitate și nu reprezintă nicio afectare a funcționalității. Pentru ca articolul să funcționeze perfect, vă rugăm să îl așezați întotdeauna pe plita corespunzătoare diametrului bazei.
Articolul este potrivit pentru menținerea mâncărurilor calde în cuptor (max. 160°C timp de 1 oră).
Curățare
Lăsați vasele să se răcească înainte de a le spăla! Răcirea bruscă poate produce un șoc termic care poate duce la crăparea vasului.
Îndepărtează întotdeauna resturile de mâncare imediat pentru a curăța mai ușor și a reduce riscul de coroziune.
Dacă alimentele s-au uscat pe vas, turnați apă fierbinte în vas și lăsați să se înmoaie câteva minute. Apoi curățați normal.
Nu țineți niciodată produsul fierbinte sub jet de apă rece! Partea inferioară a produsului poate fi deteriorată sau se poate desprinde.
Articolul se poate spăla în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, se recomandă spălarea manuală deoarece anumiți detergenți sunt foarte agresivi și corozivi (în special cei sub formă de tablete) pentru piesele din aluminiu. Pentru a menține calitățile estetice ale produselor dumneavoastră, nu este recomandată utilizarea mașinii de spălat vase. Nu lăsați vasele în mașina de spălat vase după finalizarea ciclului de spălare.
Spălați manual cu apă fierbinte și detergent obișnuit. Evitați să folosiți obiecte ascuțite, substanțe abrazive sau perii dure pentru a evita deteriorarea materialului și a stratului antiaderent..
După spălare este recomandată uscarea imediată a vaselor.
ATENȚIE!
Atenție la căldură, odată ce vasele sunt încălzite poate apărea pericolul de arsuri. De asemenea atenție la aburi, ulei încins, apă fiartă, etc.
Folosiți mănuși de bucătărie rezistente la căldură pentru a manevra vasele sau capacele lor. Pentru a permite aburului să se elibereze atunci când utilizați capacele din sticlă călită pentru abur sau fierbere, pur și simplu ridicați sau înclinați ușor capacul pentru a elibera aburul.
Nu curățați cu substanțe de curățare aspre sau abrazive. Curățarea frecventă cu substanțe de curățare puternice poate deteriora și poate provoca decolorarea vaselor.
Piesele de aluminiu se pot decolora atunci când sunt introduse în mașina de spălat vase.
Nu folosiți niciodată vasele dacă mânerele sunt slăbite. Strângeți din nou îmbinarea șuruburilor mânerelor dacă este necesar.
Nu mișcați vasele înainte și înapoi pe plitele din sticlă sau ceramică! Vă recomandăm înainte de a găti să ștergeți suprafața plitei și fundul vaselor de gătit cu o cârpă curată, fără scame (de exemplu, microfibră) pentru a reduce riscul de zgârieturi.
Șocurile mecanice pot îndepărta straturile antiaderente.
Produsele cu acoperire externă (înveliș ceramică, etc.) trebuie manipulate cu grijă pentru a preveni deteriorarea permanentă a stratului de acoperire.
Evitați să puneți capacul de sticlă peste sau lângă o sursă de încălzire, deoarece va deteriora calitatea de rezistență la rupere și va cauza crăparea sau spargerea cu ușurință a capacului de sticlă.
Nu folosiți vasele în cuptorul cu microunde sau pe foc cu lemne. Nu gătiți în cuptor la temperaturi peste 220°C.
Eliminare
Materialul din acest produs se poate recicla. Verifică regulile de reciclare din comunitatea locală și dacă există unități de reciclare în zona ta.
Garanție
Dacă în termen de 2 ani de la data achiziționării, setul de vase de gătit se dovedește a fi defect din cauza manoperei sau a materialului, ne angajăm, la alegerea noastră, să îl înlocuim sau să îl reparăm, gratuit, doar dacă vasele de gătit au fost folosite exclusiv în scopuri casnice.
Nu fac obiectul garanției:
- deficiențele cauzate de manipulări neglijente sau accidente (ex: zgârieturi, spărturi, ciobiri, arsuri, etc.);
- deficiențe datorate folosirii necorespunzătoare (ex. arderea vaselor datorată folosirii unei flăcări prea mari) etc.;
- deficiențele de ordin estetic (decolorări) sau cauzate de încălzirea excesivă;
- stratul non-adeziv al vaselor anti-aderente. În funcție de tipul de gătit și temperatura folosite la gătit, aceste vase își pot pierde treptat calitățile non-aderente.
- nefolosirea vasele de gătit în mod corespunzător în conformitate cu instrucțiunile furnizate în acest manual.
Vasele care fac obiectul garanției trebuiesc însoțite de chitanța de cumpărare sau o altă dovadă a datei achiziției inițiale.

HU Használati és gondozási útmutató alumínium edényekhez és serpenyőkhöz (ZG-ACS02 és ZG-ACS 03 modellekhez)
Gratulálunk, hogy ezt az egymásra rakható sorozatú öntött tapadásmentes edényt választotta. Az edényválaszték 3 lágy pasztell árnyalatban és további 3 élénk színben kapható, gondosan összeválogatva, hogy illeszkedjenek a modern konyha esztétikai stílusához, és az egyedi fogantyú kialakítása lehetővé teszi, hogy könnyedén egymásra rakja őket. A fazékcsalád 3 különböző méretű serpenyőt, 3 különböző méretű üvegfedelet és egy univerzális szívógombot tartalmaz. A serpenyők választéka a Wok serpenyőt, a Fry Serpenyőt és a Crepe Serpenyőt

tartalmazza. A következőkben az edényekre és serpenyőkre egyaránt utaló általános kifejezést használjuk (külön készletekben találhatók, ZG-ACS02 és ZG-ACS 03 modellek).
Az elemek gáz, elektromos, üvegkerámia, indukciós és halogén főzőlapokon használhatók.
Kövesse az alábbi utasításokat a serpenyőkészlethez mellékelt fedélgomb felszereléséhez és eltávolításához (lásd az 1. ábrát).
A fedélgomb felszerelése - a felületnek tisztának és zsírmaradványoktól mentesnek kell lennie ahhoz, hogy a fedélgombot az üvegfedélre rögzíthesse. Helyezze a fedél gombját az üvegfedél közepére, és nyomja meg a piros gombot a rögzítéshez.
A fedélgomb eltávolítása - a fedélgomb eltávolításához húzza meg a gumifedelet, és emelje fel a fedélgombot.

Az edények használata

• Az első használat előtt távolítson el minden címkét, és öblítse le tiszta vízzel.
• Alacsony vagy közepes lángon főzzük a legjobb főzési eredmény érdekében. A magas hő megégetheti az ételt, energiát pazarolhat, és az edények felülete egy idő után elszíneződhet.
• Az első használat előtt kenje be az edény belsejét egy vékony réteg étolajjal.
• Ne használjon éles tárgyakat, például kést/villát és éles sarkú/élű fémkanalat. Csak fa, műanyag vagy szilikon konyhai eszközöket használjon.
• Mosás előtt hűtse le az edényt, hogy megvédje magát a gyors hőmérséklet-változásoktól, amelyek deformációt okozhatnak.
• Ne hagyja a nem tapadó felületű edényt a tűzön 3 percnél tovább étel hozzáadása nélkül. Ne az edény/serpenyő felforrósodása után öntsön olajat, hanem a legelejétől.
• A tapadásmentes belsővel rendelkező fazekak/serpenyők műanyag fogantyúi 160 és 220°C közötti hőmérsékletet bírnak, ezért tartsa távol a közvetlen lángtól.

Megjegyzés az indukciós főzőlapokhoz

Bizonyos körülmények között zaj léphet fel a hőforrás és az edény elektromágneses tulajdonságai miatt. Ez teljesen normális, és nem jelenti azt, hogy az indukciós főzőlap vagy az edény megsérült. Helyezze az edényt/serpenyőt az indukciós főzőlap közepére.
VIGYÁZAT! Gyors fűtési sebesség! Előmelegítéskor ne melegítse túl az edényt. A helyiséget jól szellőztetni kell arra az esetre, ha az edény túlmelegedett volna.
Ez az elem egyesíti az alumínium edények előnyeit, mint például a kis súly és a nagy hővezető képesség, valamint az indukciós főzés előnyeit. Ennek lehetővé tételére acél mágneses elemek kerültek az alumínium alapba. Ebből következően az alap nem teljesen mágneses, így az indukciós főzőlapokon, amelyek lényegesen nagyobbak az alap átmérőjénél, előfordulhat, hogy az indukciós tekercsek nem reagálnak. Ez nem minőségi hiba, és nem befolyásolja a működést. Ahhoz, hogy az elem tökéletesen működjön, kérjük, mindig helyezze a főzőlapra az alap átmérőjének megfelelően.
A cikk alkalmas ételek melegen tartására a sütőben (max. 160°C 1 órán keresztül).

Tisztítás

Mosás előtt hagyja kihűlni az edényt. A hirtelen lehűlés hősokkot okozhat, ami az edény megrepedéséhez vezethet.
Mindig azonnal távolítsa el az ételmaradékot, hogy megkönnyítse a tisztítást és csökkentse a korrózió veszélyét. Ha az étel megszáradt az edényen, öntsön forró vizet az edénybe, és hagyja ázni néhány percig. Ezután tisztítsa meg a szokásos módon.
Soha ne tartsa a forró terméket hideg víz alatt. A termék alja megsérülhet vagy leválhat.
Az elem mosogatógépben mosható. A kézmosás azonban javasolt, mert bizonyos mosószerek nagyon agresszívak és maró hatásúak (különösen a tabletta formájúak) az alumínium alkatrészekre. Termékei esztétikai minőségének megőrzése érdekében nem ajánlott mosogatógépben mosogatni. Ne hagyja az edényt a mosogatógépben a mosogatási ciklus befejezése után.
Kézi mosás forró vízzel és szokásos mosószerrel. Kerülje az éles tárgyak, dörzsölő anyagok vagy kemény kefék használatát, hogy elkerülje az anyag károsodását.
Javasoljuk, hogy mosogatás után azonnal alaposan szárítsa meg az edényt.

FIGYELEM!

Óvakodjon a hőtől, az edény felmelegítése után égési sérülések veszélye áll fenn. Ügyeljen a gőzre, forró olajra, forrásban lévő vízre stb. is.
Használjon hőálló sütőkesztyűt a serpenyők/edények vagy fedelük kezelésére. Annak érdekében, hogy a gőz kiszabaduljon, amikor az edzett üveg fedelét gőzölésre vagy forralásra használja, egyszerűen emelje fel vagy döntse meg kissé a fedelet a gőz kiengedéséhez.
Ne tisztítsa durva vagy súroló hatású tisztítószerekkel. Az erős tisztítószerekkel végzett gyakori tisztítás károsíthatja és elszínezheti az edényeket.
Az alumínium alkatrészek elszíneződhetnek, ha a mosogatógépbe teszik.
Soha ne használjon edényt, ha a fogantyúk meglazultak. Szükség esetén húzza meg újra a fogantyú csavarkötését.
Üvegkerámia főzőlapon ne mozgassa ide-oda az edényt! Javasoljuk, hogy főzés előtt rövid ideig törölje le a főzőlap felületét és az edény alját egy tiszta, szöszmentes ruhával (például mikroszálas), hogy csökkentse a karcolások kockázatát.
A mechanikus ütések eltávolíthatják a tapadásmentes rétegeket.
A külső bevonattal (kerámia stb.) ellátott termékeket megfelelő óvatossággal kell kezelni, hogy elkerüljük a bevonat maradandó károsodását.
Ne tegye az üvegfedelet fűtőforrás fölé vagy közelébe, mert ez károsítja a törésállóságot, és az üvegfedél könnyen eltörhet.
Ne használja az edényeket mikrohullámú sütőben vagy fatüzön. Ne süssük 220°C feletti sütőben.

Ártalmatlanítás

A termékben lévő anyag újrahasznosítható. Ellenőrizze a helyi közösség újrahasznosítási szabályait és azt, hogy vannak-e újrahasznosító létesítmények a környéken.

Garancia

Amennyiben a vásárlástól számított 2 éven belül bebizonyosodik, hogy az edénykészlet gyártási vagy anyaghibás, választásunk szerint csak abban az esetben vállaljuk annak díjmentes cseréjét vagy javítását, ha az edényt kizárólag háztartási célra használták. Nem vonatkozik a garancia:
- gondatlan kezelésből vagy balesetből eredő hiányosságok (pl.: karcok, törések, forgácsok, égések stb.);
- nem rendeltetésszerű használatból eredő hiányosságok (pl. túl nagy láng használata miatt megégett edények) stb.;
- esztétikai jellegű hiányosságok (elszíneződés), vagy túlzott melegítés okozta hiányosságok;
- a tapadásmentes edények nem tapadó rétege. A főzés típusától és a főzés hőmérsékletétől függően ezek az edények fokozatosan elvesztethetik tapadásmentes tulajdonságaikat.
- az edényt nem megfelelően, az ebben a kézikönyvben található utasításoknak megfelelően használja.

A jótálláshoz csatolni kell a vásárlási bizonylatot vagy az eredeti vásárlás dátumát igazoló egyéb igazolást.

BG Инструкции за употреба и грижа за алуминиеви тенджери и тигани (за моделите ZG-ACS02 и ZG-ACS 03)

Поздравления за това, че избрахте тази отлята под налягане готварска посуда с незалепващо покритие. Гамата съдове за готвене се предлага в 3 меки пастелни нюанса и в още 3 ярки цвята, внимателно подбрани, за да съответстват на естетиката на модерната кухня, а уникалният дизайн на дръжката ви позволява да ги подреждате с лекота. Гамата от тенджери включва 3 различни размера тенджери, 3 различни размера стъклени капаци и едно универсално копче за засмукване. Гамата тигани включва уок тиган, тиган за пържене и тиган за креп. По-нататък ще използваме общия термин готварски съдове, отнасящ се както за тенджери, така и за тигани (намерени в отделни комплекти, модели ZG-ACS02 и ZG-ACS 03).
Артикулите са подходящи за използване на газови, електрически, стъклокерамични, индукционни и халогенни котлони.
Следвайте инструкциите, дадени по-долу, за монтиране и премахване на копчето на капака, което се доставя с комплекта Casserole (вижте фиг. 1).
Монтиране на копчето на капака - повърхността трябва да е чиста и без остатъци от мазнина, за да монтирате копчето на капака върху стъкления капак. Поставете копчето на капака в центъра на стъкления капак и натиснете червения бутон, за да го фиксирате.

Отстраняване на копчето на капака - за да свалите копчето на капака, издърпайте гуменото капаче и повдигнете копчето на капака.

Как да използвате вашите съдове за готвене

• Преди първа употреба отстранете всички етикети и изплакнете с чиста вода.

• Гответе на слаб до среден огън за най-добри резултати при готвене. Силната топлина може да изгори храната, да изразходва енергия и да причини обезцветяване на повърхността на съдовете след известно време.

• Преди първата употреба намажете вътрешността на съда с тънък слой олио.

• Не използвайте остри предмети като ножове/вилици и метални лъжици с остри ъгли/ръбове. Използвайте само дървени, пластмасови или силиконови кухненски съдове.

• Охладете готварския съд преди измиване, за да го предпазите от бързи температурни промени, които могат да причинят изкривяване.

• Не оставяйте готварски съдове с незалепваща повърхност на топлина за повече от 3 минути, без да добавите храна. Не наливайте олио след загряване на тенджерата/тигана, а от самото начало.

• Пластмасовите дръжки на тенджерите/тиганите с незалепваща вътрешност издържат на температури между 160 и 220° Целзий, така че ги пазете от директен пламък.

Забележка за индукционни котлони

При определени условия може да се появи шум в резултат на електромагнитните свойства на източника на топлина и готварския съд. Това е абсолютно нормално и не означава, че индукционният плот или готварският съд са повредени. Поставете тенджерата/тигана в средата на индукционния котлон.

ВНИМАНИЕ! Бърза скорост на нагряване! Не прегрявайте съдовете за готвене при предварително загряване. Стаята трябва да е добре проветрена, в случай че съдовете са прегряли.

Този артикул съчетава предимствата на алуминиевите съдове за готвене, като ниско тегло и висока топлопроводимост, с предимствата на индукционното готвене. За тази цел в алуминиевата основа са поставени стоманени магнитни елементи. Следователно основата не е изцяло магнитна, така че на индукционни котлони, които са значително по-големи от диаметъра на основата, индукционните бобини може да не реагират. Това не е дефект в качеството и не засяга функционалността. За да работи безупречно артикула, винаги го поставяйте върху плота, съответстващ на диаметъра на основата.

Артикулът е подходящ за поддържане на храната топла във фурната (макс. 160°C за 1 час).

Почистване

Оставете съдовете да се охладят преди измиване. Внезапното охлаждане може да предизвика термичен удар, който може да доведе до напукване на съда.

Винаги отстранявайте остатъците от храна веднага, за да улесните почистването и да намалите риска от корозия. Ако храната е засъхнала върху съда, налейте гореща вода в съда и оставете да кисне няколко минути. След това почистете нормално.

Никога не дръжте горещия продукт под студена вода. Дъното на продукта може да е повредено или отделено.

Артикулът може да се мие в съдомиялна машина. Въпреки това се препоръчва измиване на ръцете, тъй като определени препарати са много агресивни и корозивни (особено тези под формата на таблетки) за алуминиевите части. За да запазите естетическите качества на вашите продукти, не се препоръчва използването на съдомиялна машина. Не оставяйте съдовете за готвене в съдомиялната машина след завършване на цикъла на измиване.

Ръчно пране с гореща вода и обикновен препарат. Избягвайте използването на остри предмети, абразивни вещества или твърди четки, за да не повредите материала.

Препоръчително е да подсушите добре съдовете веднага след измиване.

ВНИМАНИЕ!

Пазете се от топлината, след като съдовете за готвене се нагреят, може да има опасност от изгаряне. Също така внимавайте за пара, горещо олио, вряща вода и т.н. Използвайте топлоустойчиви ръкавици за готвене, за да боравите с тигани/тенджери или техните капаци. За да позволите на парата да изпуска, когато използвате вашите капаци от закалено стъкло за готвене на пара или варене, просто повдигнете или леко наклонете капака, за да освободите парата.

Не почиствайте с груби или абразивни почистващи препарати. Честото почистване със силни почистващи препарати може да повреди и обезцвети съдовете.

Алуминиевите части могат да се обезцветят, когато се поставят в съдомиялна машина.

Никога не използвайте съдове за готвене, ако дръжките им са разхлабени. Затегнете отново винтовата връзка на дръжката, ако е необходимо.

Не местете съдовете напред-назад върху стъклокерамични котлони! Препоръчваме преди готвене да избършете за кратко повърхността на плота и дъното на готварския съд с чиста кърпа без влакна (напр. микрофибър), за да намалите риска от надраскване.

Механичните удари могат да премахнат незалепващите слоеве.

С продуктите с външно покритие (керамика и др.) трябва да се работи внимателно, за да се предотврати трайно увреждане на покритието.

Избягвайте да поставяте стъкления капак над или близо до източник на топлина, тъй като това ще навреди на устойчивостта на счупване и ще доведе до лесно счупване на стъкления капак.

Не използвайте съдовете в микровълнова фурна или на огън с дърва. Не печете във фурна при температура над 220°C.

Изхвърляне

Материалът в този продукт може да бъде рециклиран. Проверете местните правила за рециклиране и дали във вашия район има съоръжения за рециклиране.

Гаранция

Ако в рамките на 2 години от датата на закупуване комплектът съдове за готвене е с дефект в изработката или материала, ние се задължаваме, по наша преценка, да го заменим или ремонтираме безплатно, само ако съдовете са били използвани изключително за домашни цели. Не се покрива от гаранцията:

- недостатъци, причинени от небрежно боравене или злополуки (напр.: драскотини, счупвания, стружки, изгаряния и др.);
- недостатъци, дължащи се на неправилна употреба (напр. изгаряне на съдове поради използването на твърде силен пламък) и др.;
- недостатъци от естетически характер (обезцветяване) или причинени от прекомерно нагряване;
- незалепващият слой на съдовете с незалепващо покритие. В зависимост от вида на готвене и температурата, използвана за готвене, тези съдове за готвене може постепенно да загубят своите незалепващи качества.
- неправилно използване на готварския съд в съответствие с инструкциите, предоставени в това ръководство.

Гаранциите трябва да бъдат придружени от касовата бележка или друго доказателство за датата на първоначалната покупка.

UA Інструкції з використання та догляду за алюмінієвими каструлями та сковорідками (для моделей ZG-ACS02 та ZG-ACS 03)

Вітаємо з вибором цього литого антипригарного посуду серії Stackable Die Cast. Асортимент посуду доступний у 3 м'яких пастельних відтінках і ще в 3 яскравих кольорах, ретельно підібраних відповідно до естетики сучасної кухні, а унікальний дизайн ручки дозволяє легко складати посуд. Асортимент каструль включає 3 каструлі різних розмірів, 3 скляні кришки різних розмірів і одну універсальну ручку для всмоктування. Асортимент сковорідок включає сковорідку вок, сковорідку для смаження та млинницю. Далі ми будемо використовувати загальний термін кухонний посуд, позначаючи як каструлі, так і сковорідки (в окремих наборах, моделі ZG-ACS02 і ZG-ACS 03).

Предмети підходять для використання на газових, електричних, склокерамічних, індукційних і галогенних плитах.

Дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче, для встановлення та зняття ручки кришки, яка входить до комплекту каструлі (див. рис. 1).
Встановлення ручки кришки - щоб встановити ручку кришки на скляну кришку, поверхня повинна бути чистою та без залишків жиру. Розмістіть ручку кришки в центрі скляної кришки та натисніть червону кнопку для її фіксації.
Зняття ручки кришки - щоб зняти ручку кришки, потягніть за гумовий клапан і підніміть ручку кришки.

Як користуватися посудом

• Перед першим використанням видаліть усі етикетки та промийте чистою водою.
• Готуйте на слабкому або середньому вогні для досягнення найкращих результатів приготування. Висока температура може спалити їжу, витратити енергію та спричинити знебарвлення поверхні посуду через деякий час.
• Перед першим використанням змастіть посуд зсередини тонким шаром олії.
• Не використовуйте гострі предмети, такі як ножі/вилки та металеві ложки з гострими кутами/краями. Використовуйте тільки дерев'яний, пластиковий або силіконовий посуд.
• Охолодіть посуд перед миттям, щоб захистити від різких перепадів температури, які можуть спричинити деформацію.
• Не залишайте посуд з антипригарною поверхнею на вогні більше ніж на 3 хвилини без додавання їжі. Наливайте олію не після того, як каструля/каструля нагрілася, а з самого початку.
• Пластикові ручки каструль/сковорідок з антипригарною внутрішньою поверхнею витримують температуру від 160 до 220° Цельсія, тому тримайте їх подалі від прямого вогню.

Примітка для індукційних плит

За певних умов може з'явитися шум через електромагнітні властивості джерела тепла та посуду. Це абсолютно нормально і не означає, що індукційна плита або посуд пошкоджені. Помістіть каструлю/каструлю в центр індукційної плити.
УВАГА! Швидка швидкість нагріву! Не перегрівайте посуд під час попереднього нагрівання. Приміщення повинно добре провітрюватися, на випадок, якщо посуд перегрілася.
Цей предмет поєднує в собі переваги алюмінієвого посуду, такі як мала вага та висока теплопровідність, з перевагами індукційного приготування. Для цього в алюмінієву основу вставили сталеві магнітні елементи. Отже, основа не повністю магнітна, тому на індукційних плитах, діаметр яких значно перевищує діаметр основи, індукційні котушки можуть не реагувати. Це не є дефектом якості та не впливає на функціональність. Щоб предмет працював бездоганно, будь ласка, завжди ставте його на плиту відповідно до діаметру основи.
Предмет придатний для зберігання їжі в теплі в духовці (макс. 160°C протягом 1 години).

прибирання

Перед миттям дайте посуду охолонути. Раптове охолодження може спричинити термічний удар, який може призвести до розтріскування посудини.
Завжди негайно видаляйте залишки їжі, щоб полегшити очищення та зменшити ризик корозії. Якщо їжа засохла на блюді, налийте гарячої води в блюдо і залиште на кілька хвилин. Потім очистіть звичайним способом.
Ніколи не тримайте гарячий продукт під холодною водою. Нижня частина виробу може бути пошкоджена або від'єднана.
Предмет можна мити в посудомийній машині. Однак рекомендується мити руки, оскільки певні мийні засоби є дуже агресивними та їдкими (особливо миючі засоби у формі таблеток) для алюмінієвих деталей. Щоб зберегти естетичні якості ваших виробів, не рекомендується використовувати посудомийну машину. Не залишайте посуд у посудомийній машині після завершення циклу миття.
Ручне прання гарячою водою зі звичайним миючим засобом. Уникайте використання гострих предметів, абразивних речовин або жорстких щіток, щоб не пошкодити матеріал.
Рекомендується ретельно висушити посуд одразу після миття.

УВАГА!

Остерігайтеся високої температури, коли посуд нагрівається, існує небезпека опіків. Також слідкуйте за парою, гарячою олією, киплячою водою тощо. Використовуйте термостійкі рукавиці для користування сковорідками/каструлями або їх кришками. Щоб пара виходила під час використання кришок із загартованого скла для приготування на пару або кип'ятіння, просто підніміть або злегка нахиліть кришку, щоб випустити пару.
Не чистіть жорсткими або абразивними очисними засобами. Часте чищення сильними очисними засобами може пошкодити та змінити колір посуду.
Алюмінієві деталі можуть знебарвитися під час миття в посудомийній машині.
Ніколи не використовуйте кухонний посуд із ослабленими ручками. За потреби затягніть гвинтове з'єднання ручки.
Не рухайте посуд туди-сюди по склокерамічних плитах! Ми рекомендуємо перед приготуванням ненадовго протерти поверхню плити та дно посуду чистою тканиною без ворсу (наприклад, з мікрофібри), щоб зменшити ризик подряпин.
Механічні удари можуть видалити антипригарні шари.
З виробами із зовнішнім покриттям (керамікою тощо) потрібно поводитись належним чином, щоб запобігти остаточному пошкодженню покриття.
Уникайте розміщення скляної кришки над джерелом тепла або поблизу нього, оскільки це зашкодить якості стійкості до пошкоджень і призведе до того, що скляна кришка легко розіб'ється.
Не використовуйте посуд у мікрохвильовій печі або на дровах. Не готуйте в духовці при температурі вище 220°C.

Утилізація

Матеріал, з якого виготовлено цей продукт, можна переробити. Перевірте правила переробки у вашій місцевій громаді та перевірте, чи є у вашому регіоні пункти переробки.

Гарантія

Якщо протягом 2 років після дати покупки набір посуду виявиться дефектним у виготовленні чи матеріалі, ми зобов'язуємося, на наш вибір, замінити або відремонтувати його безкоштовно, лише якщо посуд використовувався виключно для домашніх потреб. Не поширюється на гарантію:
- недоліки, спричинені недбалим поводженням або нещасними випадками (наприклад, подряпини, поломки, відколи, опіки тощо);
- недоліки через неправильне використання (наприклад, пригорання посуду через використання надто сильного вогню) тощо;
- недоліки естетичного характеру (знебарвлення) або викликані надмірним нагріванням;
- неклейкий шар антипригарного посуду. Залежно від типу приготування та температури, яка використовується для приготування, цей посуд може поступово втрачати свої антипригарні якості.
- неправильне використання посуду відповідно до інструкцій, наведених у цьому посібнику.

Гарантії повинні супроводжуватися квитанцією або іншим підтвердженням дати початкової покупки.

ZASS
GOURMET

Good appetite! **Guten Appetit!** ***Bon appétit!*** **Buon appetito!** ***Poftă bună!*** **Jó étvágyat!** ***Добър апетит!*** **Хороший апетит!**