



1 Безопасность

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

Это изделие соответствует нормам для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

- Эта посуда не подходит для использования в микроволновой печи.
- Эта посуда предназначена только для бытового использования.
- Эта посуда предназначена для приготовления пищи.
- Не храните пищевые продукты в кухонной посуде в течение продолжительного времени.
- Не видоизменяйте кухонную посуду.
- Никогда не оставляйте посуду без присмотра при приготовлении пищи.
- Никогда не оставляйте детей без присмотра около горячей посуды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Горячее растительное масло или жир быстро воспламеняются.

- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир.
- Не используйте растительное масло с низкой точкой дымления для жарки или фритюра.
- Никогда не тушите горящее масло или жир водой.
- Потушите огонь, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Ручки и крышки могут сильно нагреваться.

- Всегда используйте прихватки.
- Перед очисткой дайте кухонной посуде и стеклянной крышке остыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Горячие жидкости, брызги и пар могут стать причиной ожогов.

- Будьте осторожны при использовании горячих жидкостей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Падение посуды может привести к травмам.

- ▶ Поворачивайте ручки сковородок так, чтобы они не нагревались над рабочей поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!

Покрытие посуды может разрушиться под действием высоких температур.

Не исключено выделение опасных газов.

- ▶ Запрещено использовать посуду с функцией гриля в духовом шкафу.
- ▶ Запрещено использовать посуду с функцией самоочистки в духовой печи.

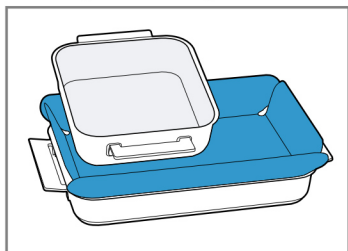
ВНИМАНИЕ

Неправильная эксплуатация может привести к повреждению посуды или варочной поверхности.

- ▶ Не нагревайте пустую посуду.
- ▶ Не нагревайте пустую посуду.

Складывая посуду друг на друг, можно поцарапать покрытие.

- ▶ Складывая комплект Flex поддонов друг на друга, расположите между ними прилагаемую войлочную прокладку.



2 Общие предписания и меры предосторожности при использовании стеклянных крышек

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при использовании стеклянных крышек.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасность травмирования!

Разбитой стеклянной крышкой можно травмироваться.

- ▶ Будьте осторожны при уборке битого стекла, так как осколки могут быть очень острыми и незаметными на первый взгляд.

ВНИМАНИЕ

Стеклоанная крышка может быть повреждена при неправильном использовании.

- ▶ Всегда кладите горячую стеклянную крышку на сухую ткань, прихватку или полотенце.
- ▶ Запрещено класть горячую стеклянную крышку на плиту, металлическую подставку, непосредственно на столешницу, другие холодные или влажные поверхности или в раковину.
- ▶ Запрещено класть стеклянную крышку непосредственно на источник тепла, например, на горелку или на гриль, убирать под решетку для жарения или в тостер.
- ▶ Запрещено помещать стеклянную крышку в открытый огонь.
- ▶ Запрещено лить жидкость на горячую стеклянную крышку или внутрь нее.
- ▶ Запрещено касаться влажной тканью горячей стеклянной крышки. Дайте горячей стеклянной крышке остыть, положив ее на специальную подставку, прихватку или сухую ткань.
- ▶ Не используйте стеклянную крышку в духовом шкафу.
- ▶ Запрещено погружать горячую стеклянную крышку в холодную воду или охлаждать ее под струей холодной воды.
- ▶ Не роняйте стеклянную крышку, не ударяйте ее о твердые предметы и другие предметы посуды.
- ▶ Регулярно проверяйте стеклянную крышку на наличие сколов и трещин. При наличии таких повреждений утилизируйте стеклянную крышку.

3 Очистка посуды перед первым использованием

1. Снимите упаковку и все этикетки.
2. Внимательно проверьте дно на наличие царапин, вмятин или других повреждений, которые могут возникнуть при обращении, транспортировке или продаже.
3. Вымойте посуду мягкой губкой с теплой мыльной водой.
4. Насухо вытрите посуду тканевой салфеткой.
5. Нагревайте пустую посуду на низкой мощности.
6. Аккуратно натрите антипригарное покрытие разогретой посуды растительным маслом.
7. Дайте посуде остыть.
8. Уберите бумажным полотенцем максимально возможное количество масла.

Рекомендация: Смазывайте посуду в соответствии с описанием через равные промежутки времени и каждый раз перед тем, как убирать посуду на длительное хранение. Это позволяет улучшить свойства покрытия.

4 Размещение посуды

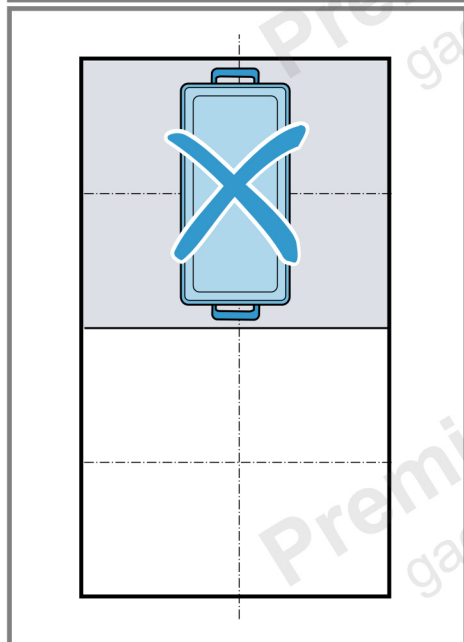
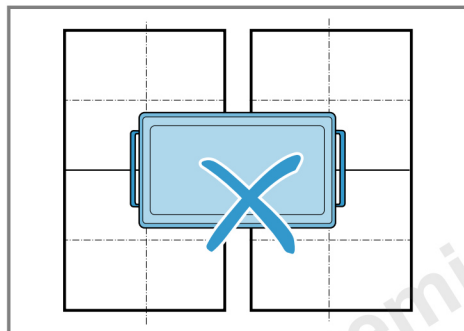
Свободную зону нагрева можно настроить двумя способами в зависимости от того, какая посуда используется. Для оптимального распознавания и распределения тепла ставьте посуду по центру, как показано на рисунке.

Примечание

При неверном размещении зоны нагрева активируются неправильно, что

отрицательным образом сказывается на результате приготовления.

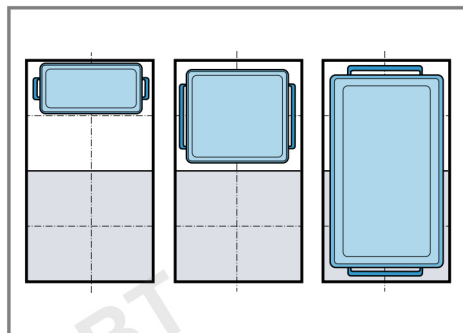
- Не ставьте посуду посередине между правой и левой зонами нагрева.
- Не размещайте маленькую сковороду Flex в зоне нагрева вертикально.



4.1 Использование зоны нагрева в качестве объединенной зоны нагрева

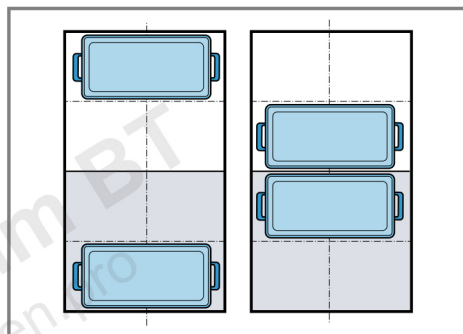
Рекомендуется для приготовления только с одним предметом посуды.

Размещение посуды в зависимости от размера:



4.2 Как две независимые друг от друга зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления с двумя предметами посуды. Вы можете использовать переднюю и заднюю зоны нагрева отдельно друг от друга, а также можете устанавливать для каждой из них уровень мощности.



5 Использование посуды

ВНИМАНИЕ

Неправильное использование может привести к повреждениям изделия,

которые не будут покрываться гарантией производителя.

- ▶ Чтобы не поцарапать стеклокерамическую варочную панель поднимайте посуду при перестановке.
- ▶ Чтобы не поцарапать покрытие, используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краев.
- ▶ Не ставьте посуду друг в друга без использования защитной прокладки между ними.
- ▶ Чтобы обеспечить хорошую устойчивость сковороды, не перегревайте ее.
- ▶ Чтобы не ухудшить антипригарные свойства, не допускайте образования вмятин на сковороде и царапин на поверхности посуды.
- ▶ Чтобы не поцарапать поверхность сковороды, не режьте в ней продукты. Не взбивайте миксером или венчиком прямо в сковороде.
- ▶ Всегда ставьте горячую посуду на стол или столешницу только на подставку.

Требование: Используйте чистые сковороды.

1. Для достижения наилучшего результата устанавливайте посуду на конфорку подходящего размера.
2. Предварительно разогрейте на уровне 8 или 8.5, а затем выберите соответствующий уровень нагрева. Посуда нагревается слишком быстро. Не используйте функцию Boost.

Указания

- Чтобы крышки не деформировались, храните их
 - либо силиконовым ободком вверх,
 - либо в горизонтальном положении в шкафу
- Посуда Flex не является абсолютно плоской. При нагревании посу-

да Flex адаптируется к варочной панели.

6 Использование посуды в духовом шкафу

Можно использовать посуду без крышки с учетом максимальной температуры в духовом шкафу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!

Посуда и ручки нагреваются.

- ▶ Используйте прихватки.

ВНИМАНИЕ

Слишком высокая температура может привести к повреждению посуды.

- ▶ Запрещено использовать посуду в духовом шкафу при температуре выше 220 °C.
- ▶ Запрещено использовать посуду с функцией гриля в духовом шкафу.
- ▶ Запрещено использовать посуду с функцией самоочистки в духовом шкафу.

Кухонная посуда	Макс. температура в °C
-----------------	------------------------

Посуда Flex	220
-------------	-----

7 Очистка посуды

ВНИМАНИЕ

Неправильная очистка может привести к повреждению поверхности стеклянных крышек.

- ▶ Посуда и стеклянная крышка не подходят для мытья в посудомоечной машине.
- ▶ Запрещено использовать агрессивные моющие средства на основе лимонной кислоты или содержащие хлор отбеливатели.
- ▶ Запрещено использовать металлические или жесткие губки из нейлона.

- ▶ Запрещено использовать чистящее средство для духового шкафа или другие абразивные чистящие средства.
- ▶ Запрещено пользоваться металлическими столовыми приборами.

1. После каждого использования мойте посуду вручную теплой водой, с помощью губки или кухонного полотенца, средством для мытья посуды, специально предназначенного для мытья вручную.

Посуда лучше отмывается, пока она еще не остыла. Будьте осторожны, не обожгитесь при мытье горячей посуды.

Если на посуде есть въевшиеся остатки пищи, налейте воды на дно сковороды и дайте загрязнениям размочиться, медленно нагревая сковороду до появления пара. Не нужно доводить воду до кипения.

2. Сполосните посуду теплой водой.

3. Сразу же протрите посуду мягкой тканевой салфеткой.

Рекомендация

- Всегда тщательно мойте посуду, так как при следующем использовании остатки пищи могут приго-

реть и прилипнуть к поверхности посуды.

- Если посуда не используется, держите ее в чистоте и не кладите в нее посторонние предметы.

8 Гарантия

Гарантия производителя не распространяется на:

- Повреждения, вызванные неправильным использованием, например, в результате перегрева, удара или падения
- Повреждения в результате неправильной очистки
- Естественный износ, включая износ антипригарного покрытия
- Только визуальные признаки эксплуатации, например, изменение цвета в результате мытья в посудомоечной машине или использования масла и жира
- Повреждения в зоне нагрева, например, царапины, возникшие из-за заусенцев или других повреждений дна посуды.

Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь в нашу сервисную службу.