ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

1 Retire os adesivos e a embalagem antes de colocar a peça sobre a fonte de calor. Não utilize para tal facas ou objetos perfurantes, que podem arranhar as superfícies. Se ficarem restos de adesivo, poderão ser eliminados com um pano ou papel embebido em álcool.
2 Lave bem a peça com sabão neutro e água morna, usando uma esponja ou pano macio para eliminar os eventuais restos de óleos, lubrificantes e compostos de fabrico e polimento.
3 Enxague bem com água morna abundante e seque imediatamente com um pano macio para evitar manchas de calcário.

DURANTE O USO.

1 Escolha o tamanho da fonte de calor que mais se ajuste ao diâmetro da peça, principalmente se trabalhar em fogões a gás. Além de obter melhores resultados, conseguirá fazer com que a limpeza posterior das peças seja muito mais simples.
2 Se os seus utensílios de cozinha incorporarem material antiaderente, use unicamente utensílios de madeira, silicone, plástico ou nylon. Desta forma, manterá a camada antiaderente em ótimas condições durante mais tempo.
3 Evite picar ou cortar alimentos com facas ou objetos perfurantes diretamente sobre o interior dos seus produtos, assim como bater com varetas metálicas que podem provocar pequenas raladuras ou arranhões, em que posteriormente se podem alojar restos de alimentos que chegarão a queimar-se.
4 Este produto está preparado para forno (até 220º). Antes de introduzir o produto no forno, retire a tampa de vidro.
5 A inovadora pega com aromatizador permite verter líquidos de modo progressivo para temperar os alimentos durante a cozedura, sem necessidade de levantar a tampa. Isto minimiza o tempo de cozimento e a perda de propriedades nutricionais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

1 Deixe temperar a peça antes de cada lavagem. As alterações bruscas de temperatura podem causar deformações na base, o que fará com que o calor deixe de ser distribuído uniformemente e que o produto deixe de funcionar adequadamente.
2 Depois de cada utilização, lave a peça à mão com sabão neutro e água morna, usando uma esponja ou pano macio.
3 Enxague com água abundante e seque cada peça imediatamente para evitar o aparecimento de manchas de calcário.
4 Caso os alimentos se colem ou queimem, não utilize raspadores, utensílios perfurantes, escovas ou esponjas metálicas que possam riscar o produto. Deite água morna na peça e dissolva uma colher de bicarbonato de sódio, deixe atuar durante alguns minutos em repouso até que os restos se comecem a libertar. Em seguida, ensaboe e enxague da mesma forma que o faz normalmente.
5 Nunca utilize lixívia nem produtos que contenham cloro ou soda cáustica, como limpadores de forno, que possam danificar o acabamento da superfície.

ANTES DEL PRIMER USO.

1 Retire los adhesivos y el embalaje antes de colocar la pieza sobre la fuente de calor. No utilice cuchillos u objetos punzantes que pueden arañar las superficies para ello. Si quedan restos de adhesivo se podrán eliminar con un paño o papel empapado en alcohol.
2 Lave bien la pieza con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave para eliminar los posibles restos de aceites, lubricantes y compuestos de fabricación y pulido.
3 Enjuague bien con abundante agua tibia y seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de cal.

DURANTE EL USO.

1 Elija el tamaño de la fuente de calor que más se ajuste al diámetro de la pieza, principalmente si trabaja en cocinas de gas. Además de obtener mejores resultados, logrará que la limpieza posterior de las piezas sea mucho más sencilla.
2 Si su menaje incorpora material antiadherente, use únicamente utensilios de madera, silicona, plástico o nylon, de esta forma mantendrá la capa antiadherente en óptimas condiciones durante más tiempo.
3 Evite picar o cortar alimentos con cuchillos u objetos punzantes directamente sobre el interior de su productos, así como batir con varillas metálicas que pueden producir pequeñas ralladuras o arañazos, en los que posteriormente se pueden alojar restos de alimentos que llegarán a quemarse.
4 Este producto es apto para horno (hasta 220º). Antes de introducir el producto en el horno retire la tapa de vidrio.
5 El innovador pomo con aromatizador permite verter líquidos de manera progresiva para condimentar los alimentos durante el cocinado, sin necesidad de levantar la tapa. Esto minimiza el tiempo de cocinado y la pérdida de propiedades nutricionales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

1 Deje atemperar la pieza antes de cada lavado. Los cambios bruscos de temperatura pueden causar deformaciones en la base, lo que provocará que el calor deje de distribuirse uniformemente y que el producto deje de funcionar adecuadamente.
2 Después de cada uso, lave la pieza a mano con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave.
3 Aclare con abundante agua y seque cada pieza inmediatamente para evitar la aparición de manchas de cal.
4 En caso de que los alimentos se adhieran o quemen, no utilice rasquetas, utensilios punzantes, cepillos o esponjas metálicas que puedan rallar el producto. Vierta agua tibia en la pieza y disuelva una cucharada de bicarbonato sódico, deje actuar unos minutos en reposo hasta que los restos comiencen a desprenderse. A continuación, enjabone y aclare como lo hace normalmente.
5 Nunca utilice lejía ni productos que contengan cloro o sosa, como limpiadores de horno, que puedan dañar el acabado de la superficie.

FAGOR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1 Avant de placer le produit sur la source de chaleur, retirer les autocollants et l'emballage. Pour ce faire, ne pas utiliser de couteaux ou d'objets pointus qui pourraient rayer les surfaces. Les résidus d'autocollant peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon ou de papier imbibé d'alcool.
2 Laver soigneusement le produit au savon neutre et à l'eau tiède à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux pour éliminer toute trace d'huile, de lubrifiant et de composés de fabrication et de polissage.
3 Rincer abondamment à l'eau tiède et sécher immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches de calcaire.

PENDANT L'UTILISATION.

1 Choisir la puissance de la source de chaleur qui correspond le mieux au diamètre du produit, surtout lors de l'utilisation d'une cuisinière à gaz. En plus d'obtenir de meilleurs résultats, le lavage ultérieur du produit sera beaucoup plus facile.
2 Si le produit contient un matériau antiadhésif, utiliser uniquement des ustensiles en bois, en silicone, en plastique ou en nylon afin de conserver la couche antiadhésive dans des conditions optimales le plus longtemps possible.
3 Éviter de hacher ou de couper les aliments à l'aide d'un couteau ou d'un objet pointu directement à l'intérieur du produit, ainsi que de remuer à l'aide de tiges métalliques qui peuvent produire des rayures ou des égratignures dans lesquelles les restes de nourriture pourraient se loger et brûler.
4 Ce produit peut être utilisé au four (jusqu'à 220°). Avant de placer le produit dans le four, retirer le couvercle en verre.
5 Le bouton d'aromatisation innovant permet de verser progressivement des liquides pour assaisonner les aliments pendant la cuisson, sans avoir à soulever le couvercle. Cela minimise le temps de cuisson et la perte des propriétés nutritionnelles..

LAVAGE ET ENTRETIEN.

1 Laisser refroidir le produit avant chaque lavage. Les changements brusques de température peuvent entraîner une déformation de la base, empêchant ainsi la répartition uniforme de la chaleur et le bon fonctionnement du produit.
2 Après chaque utilisation, laver le produit à la main, au savon doux et à l'eau tiède à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
3 Rincer abondamment à l'eau et sécher immédiatement chaque élément pour éviter les taches de calcaire.
4 Si des aliments adhèrent ou brûlent, ne pas utiliser de grattoirs, d'ustensiles pointus, de brosses métalliques ou d'éponges qui pourraient rayer le produit. Verser de l'eau tiède dans le produit et dissoudre une cuillerée de bicarbonate de sodium, laisser agir quelques minutes jusqu'à ce que les restes commencent à se détacher. Ensuite, savonner et rincer comme d'habitude.
5 Ne jamais utiliser d'eau de Javel ou de produits contenant du chlore ou de la soude, tels que des nettoyants pour four. Cela pourrait endommager la couche de finition de la surface.

BEFORE FIRST USE.

1 Remove the label stickers and packaging from your cookware before placing the piece on a heat source. Never use sharp utensils to remove them, they can scratch the surface. Rubbing alcohol is also good to remove any residual glue from the label.
2 Wash the unit with lukewarm water, mild soap and use a non-abrasive cleaning pad or sponge to remove oil residues, lubricants and manufacturing and polishing compounds.
3 Rinse thoroughly with plenty of warm water and immediately dry with a cloth or paper towel to prevent limescale formation.

WHILE COOKING.

1 Choose the stovetop not exceeding the base of the piece, mainly when using gas cooking hobs. You will get better results and will make cleaning easier.
2 When using cookware with non-stick coating, always use wooden, silicone or polyethylene utensils. This way, the nonstick coating will be kept in good condition and will last longer.
3 Avoid chopping or cutting food with knives or sharp utensils directly on your products, as well as beating with metal rods that may scratch the surface, food residues can later lodge and will end up being burned.
4 This product is oven-safe (up to 220°). Before placing the product in the oven, remove the glass lid.
5 The innovative flavouring handle allows liquids to be poured in progressively to season food during cooking, without having to lift the lid. This minimises cooking time and the loss of nutritional properties.

CLEANING AND MAINTENANCE.

1 Always allow cookware to cool before washing. Sudden changes in temperature may cause the base metal to warp so that heat will not be evenly distributed and the product will stop working properly.
2 After use, wash the piece by hand with lukewarm water, mild soap and a soft sponge.
3 Rinse each piece thoroughly with plenty of water and dry immediately to prevent limescale formation.
4 If food gets stuck to your cookware or is burned, do not use scrapers, sharp utensils, metal brushes or sponges that may scratch the product. Pour lukewarm water into the piece instead, dissolve a spoonful of baking soda and let it rest for a few minutes until food remains begin to detach. Then, lather and rinse as usual.
5 Never use bleach or products containing chlorine or soda, such as oven cleaners, that may damage the surface finish.

FAGOR