

CARE & USE EXPERT+

# VITA+VERDE™

your healthy choice

LANGUAGES



EN - ENGLISH



NL - DUTCH



FR - FRENCH



DE - GERMAN



PL - POLISH



CS - CZECH



IT - ITALIAN



SK - SLOVAKIAN



ES - SPANISH



## 1) How to use your VitaVerde™ cookware

### Before First Use:

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

### Recommendations for best cooking and frying results:

- Never leave empty cookware on a hot burner—doing so can permanently damage your cookware and hob.
- Do not allow the cookware to boil or cook dry.
- Cook on a burner that is similar in base diameter to the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Remove food from the refrigerator 10 minutes before you intend to cook or fry.
- When cooking on induction (only if your cookware is suitable for induction) or gas, the cookware heats up very quickly: therefore be especially careful not to use high heat.

### Cooking with oils and fats:

- We recommend using oil or butter, suitable for baking and frying (i.e. oils with a high smoke point).
- Check the label of your butter or oil to see make sure it's suitable for cooking.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist, and pump sprays.

## 2) Care and Cleaning:

- Always start with a clean pan.
- Allow the pan to cool and then clean it thoroughly after each use.
- Your VitaVerde™ product can be cleaned in the dishwasher. To preserve the non-stick performance of your cookware, however, it's recommended to wash it in warm soapy water, rinse and then dry with a towel. Ceramic non-stick coatings can break down in the dishwasher due to the high salt content, bleach and phosphates of some dishwashing detergents.
- Take care to ensure that your hob and your VitaVerde™ product is kept free from debris so as not to scratch the stovetop.
- Bare aluminum rims or rivets can discolor in the dishwasher, but this will not affect the performance of your pan.

## 3) Cookware with ceramic non-stick coating: How to maintain the non-stick layer

- The ceramic non-stick coating distributes heat very efficiently, so heat settings are important. Lower heat settings conserve energy and minimize carbonization of food and oils.
- Always use appropriate heat settings for your ingredients.
- Wear and tear of your cookware and its ceramic non-stick coating is normal. Over time there is a natural reduction of your pan's non-stick properties. This process is accelerated by prolonged exposure of the non-stick surface to high heat, which causes carbonization of food and oil. The ceramic non-stick coating can withstand accidental overheating up to 450°C for short periods, which is a safety feature. This means that if your cookware is accidentally overheated, no toxic fumes will be released. In addition, the coating itself will not blister or peel.
- This durable cookware can still be used if your cookware's non-stick properties have worn off completely, but you will have to use more butter or oil.
- Nylon, silicone or wooden utensils are recommended to prolong the life of your pan. The coating, however cannot withstand sharp objects or cutting (e.g. metal utensils such as forks and knives).
- Do not hit your spatula or utensils on the edge, rim or surface of your cookware.
- Do not cut food while it is in the pan.
- Do not use sharp steel wool or nylon scrubbing pads.
- Do not use oven cleaner, abrasive cleaners, or products containing chlorine bleach. Do not gouge the non-stick coating.
- Deposits (called carbonization) can form on the non-stick coating as a result of prolonged exposure to high heat while cooking with fats and oils. High heat can carbonize oil and fat, which may accelerate the loss of non-stick performance. If this happens, empty any loose food, partly fill the pan with warm water and let it come to a quick boil, the food should be easily wiped away with a soapy sponge.
- For tougher burns, we recommend a melamine foam sponge, available in most grocery, department and hardware stores.

## 4) Important to know

- The VitaVerde™ Expert+ Cookware is not oven safe.
- Do not allow children near the hob while cooking.
- Do not use in a microwave.
- Do not submerge a hot lid or hot cookware in cold water.
- To avoid injury, always use caution when handling hot cookware.

- For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of a hot burner or flame.
- Lids and handles may become hot during prolonged cooking. Use caution when removing lids or lifting with the handles. If necessary, always use dry oven gloves or cold holders.
- Always check the instructions before using cookware that has Bakelite handles, silicone-wrapped handles, or glass lids in an oven.

### Storing Pans:

Storing pans alongside sharp metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating and the cookware's edges. Always nest your non-stick cookware carefully, and don't put lids with thin sharp edges inside your cookware. We recommend using pan protectors.

We wish you a lot of cooking pleasure!

## 1) Gebruik van je VitaVerde™-kookgerei

### Vóór het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer het afval op een correcte manier.
- Was het product met warm zeepwater, spoel het en droog het daarna zorgvuldig met een zachte doek.

### Tips voor optimale kook- en bakresultaten:

- Laat leeg kookgerei nooit op een hete kookpit staan. Hierdoor kunnen je kookgerei en kookplaat namelijk onherroepelijk beschadigd raken.
- Verhit het kookgerei nooit leeg.
- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zodat deze niet langs de zijanten van de pan omhoog komt.
- Haal voedsel tien minuten voor het koken of bakken uit de koelkast.
- Als je op inductie (alleen wanneer je kookgerei daarvoor geschikt is) of gas kookt, warmt het kookgerei erg snel op. Zorg er dus voor dat je geen te hoge stand gebruikt.

### Koken met olie en vetstoffen:

- Kies voor olie of boter die geschikt is voor bakken en braden (d.w.z. olie met een hoog rookpunt).
- Controleer het etiket van de boter of olie om na te gaan of die geschikt is om mee te koken.
- Gebruik geen oliesprays zoals aerosols, nevelsprays, pompsprays enz.

## 2) Onderhoud en reiniging:

- Start altijd met een propere pan.
- Na elk gebruik moet je de pan laten afkoelen en grondig schoonmaken.
- Je kunt je VitaVerde™-product schoonmaken in de vaatwasmachine. Om de antiaanbakprestaties van je kookgerei te behouden, is het echter aan te raden om het te wassen met warm zeepwater, te spoelen en daarna af te drogen met een keukenhanddoek. Een keramische antiaanbaklaag kan aangetast worden door het hoge gehalte aan zout, bleekmiddel en fosfaten in de vaatwasmachine.
- Zorg ervoor dat er geen harde deeltjes aan de kookpit en het VitaVerde™-product kleven, zodat je geen krassen maakt in het fornuis.
- Onbedekte aluminium randen of klinknagels kunnen verkleuren in de vaatwasmachine. Dit heeft echter geen invloed op de prestaties van de pan.

## 3) Kookgerei met keramische antiaanbaklaag: De antiaanbaklaag onderhouden

- De keramische antiaanbaklaag verspreidt warmte uiterst efficiënt, en dus is het belangrijk dat je voor de juiste stand kiest. Bij een lagere stand verbruik je minder energie en voorkom je dat voedsel en olie aanbrandt.
- Kies altijd een stand die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmaakt.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd gaan de antiaanbak eigenschappen van de pan vanzelf achteruit. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan een intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg. De keramische antiaanbaklaag kan om veiligheidsredenen kortstondig een onopzettelijke oververhitting tot 450°C weerstaan. Als je het kookgerei dus per ongeluk oververhit, komen er geen giftige dampen vrij. De coating zelf zal nooit bladderen of afschilferen.
- Je kunt het kookgerei nog steeds gebruiken als de antiaanbaklaag volledig verdwenen is. Gebruik in dat geval gewoon meer boter of olie.
- Om de levensduur van de pan te verlengen, raden wij keukengereedschap uit nylon, silicone of hout aan. De coating is niet bestand tegen snijden of scherpe voorwerpen (bv. metalen gebruiksvoorwerpen zoals vorken en messen).
- Klop nooit met je spatel of ander keukengereedschap tegen de kant, de rand of het oppervlak van het kookgerei.
- Versnijdt voedsel niet terwijl het nog in de pan ligt.
- Gebruik geen scherpe staalwol of nylon schuursponsjes.
- Gebruik geen ovenreiniger, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloorbleekmiddel bevatten. Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Er kunnen zich afzettingen vormen op de antiaanbaklaag (carbonisatie) door een langdurige blootstelling van de coating aan intense hitte tijdens het koken met vetstoffen en oliën. Door intense hitte kunnen olie en vet gaan carboniseren, waardoor de antiaanbakprestaties sneller achteruitgaan. Verwijder in dat geval het resterende voedsel en vul de pan deels met warm water. Breng het water snel aan de kook. Normaal kun je de resten dan makkelijk wegvegen met een spons en zeepwater.
- Voor hardnekkigere resten is het aan te raden een melaminespons te gebruiken. Die vind je in de meeste kruidenierszaken, supermarkten en ijzerwaren winkels.

## 4) Belangrijk!

- De VitaVerde™ Expert+ mag niet in de oven gebruikt worden.
- Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van het fornuis.
- Plaats de pan niet in een microgolfoven.
- Dompel een heet deksel of heet kookgerei niet onder in koud water.
- Wees altijd voorzichtig met heet kookgerei om letsels te vermijden.
- Om veiligheidsredenen mag je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten. Zorg er ook voor dat de grepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Wanneer je langdurig kookt, kunnen deksels en grepen erg heet worden. Wees dus voorzichtig wanneer je een deksel afneemt of de grepen vastneemt. Gebruik indien nodig altijd ovenwanten of iets dergelijks.
- Lees altijd de instructies voor je kookgerei met grepen uit bakeliet, grepen met een siliconecoating of een glazen deksel in de oven plaatst.

### Pannen bewaren:

Bewaar pannen nooit naast scherpe metalen gebruiksvoorwerpen. Deze kunnen namelijk krassen of andere beschadigingen in het oppervlak van de antiaanbaklaag en de randen van het kookgerei veroorzaken. Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van kookgerei met een antiaanbaklaag en plaats geen deksels met dunne, scherpe randen in het kookgerei. Wij raden aan panbeschermers te gebruiken.

Wij wensen je veel kookplezier!



## 1) Comment utiliser votre ustensile VitaVerde™ ?

### Avant la première utilisation :

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez les déchets selon les directives locales.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

### Conseils pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson :

- Ne laissez jamais votre ustensile chauffer à vide sur la cuisinière. Cela pourrait l'endommager ou endommager votre plaque de cuisson.
- Évitez de chauffer votre ustensile à sec.
- Cuisinez sur un brûleur dont le diamètre est identique au diamètre de votre ustensile.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas sur les côtés de l'ustensile.
- Sortez les aliments du réfrigérateur 10 minutes avant de les cuire.
- Si vous cuisinez sur des plaques à induction (uniquement pour les ustensiles compatibles avec l'induction) ou au gaz, l'ustensile chauffe très rapidement. Veillez à ne pas utiliser une chaleur trop élevée.

### Cuisiner avec des huiles et matières grasses :

- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile ou du beurre de cuisson (par ex. des huiles avec un haut point de fumée).
- Lisez l'emballage de votre huile ou votre beurre afin de vous assurer que votre produit se prête à la cuisson et la friture.
- Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type).

## 2) Entretien et nettoyage :

- Commencez toujours avec un ustensile propre.
- Laissez refroidir votre ustensile, puis nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Votre produit VitaVerde™ peut être lavé au lave-vaisselle. Toutefois, pour préserver les propriétés antiadhésives de votre produit, il est conseillé de le nettoyer à l'eau chaude savonneuse, de bien le rincer et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Les propriétés antiadhésives des revêtements en céramique peuvent être altérées au lave-vaisselle en raison du haut degré d'alcalinité des détergents pour lave-vaisselle ainsi que du chlore et des phosphates qu'ils peuvent contenir.
- Veillez bien à ce qu'il ne reste pas de résidus de nourriture sur votre plaque et votre produit VitaVerde™, ceci afin de ne pas rayer votre plaque.
- Les rebords ou des rivets en aluminium peuvent se décolorer après plusieurs passages au lave-vaisselle, sans que cela n'affecte les performances de votre produit.

## 3) Ustensile avec revêtement antiadhésif en céramique : Comment préserver la couche antiadhésive ?

- Le revêtement antiadhésif en céramique distribue plus efficacement la chaleur : le réglage de la chaleur est donc important. Une basse température économise de l'énergie tout en minimisant la carbonisation de vos aliments ou huiles.
- Choisissez une température adaptée.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement s'usent, et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson, qui amène à la carbonisation de la nourriture et de l'huile. Le revêtement antiadhésif en céramique résiste à une surchauffe involontaire jusqu'à 450°C pendant une courte durée, sans danger. Par conséquent, si vous faites surchauffer accidentellement votre ustensile, aucune fumée toxique ne se dégagera. De plus, le revêtement ne se déformera pas ou ne s'effritera pas.
- Même si les propriétés antiadhésives de votre ustensile ont totalement disparu, le revêtement en céramique permet de continuer à l'utiliser en toute sécurité, en ajoutant toutefois plus d'huile ou de beurre.
- Les ustensiles en nylon, silicone ou bois sont recommandés pour prolonger la durée de vie de votre produit. Par ailleurs, le revêtement ne résiste pas aux objets tranchants ou coupants (par ex. les ustensiles métalliques comme les couteaux ou fourchettes).
- Ne heurtez pas les bords ou sur la surface de votre produit avec la spatule ou les ustensiles.
- Ne découpez aucun aliment dans l'ustensile.
- N'utilisez pas de tampon métallique ou de tampon à récuser en nylon.
- N'utilisez pas de décapants, de détergents abrasifs ni de produits contenant du chlore. Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Si des dépôts (carbonisation) se forment sur le revêtement antiadhésif, c'est probablement le résultat d'une exposition prolongée à de hautes températures lors de cuissons avec des huiles et matières grasses. Une haute température peut carboniser les huiles et matières grasses, ce qui peut accélérer la diminution des propriétés antiadhésives de votre produit. Le cas échéant, retirez les restes, remplissez à moitié votre ustensile d'eau chaude et portez à ébullition. Les résidus alimentaires seront plus faciles à enlever avec une éponge savonneuse.

- Pour les résidus plus tenaces, nous recommandons d'utiliser une éponge en mousse de mélamine, disponible dans la plupart des magasins.

## 4) Important à savoir

- Les ustensiles VitaVerde™ Expert+ ne résistent pas au four.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- N'utilisez pas votre produit au micro-ondes.
- Ne plongez pas un couvercle ou un ustensile chaud dans l'eau froide.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, soyez toujours prudent lorsque vous manipulez votre produit.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais une casserole ou une poêle chauffer sur une cuisinière sans surveillance, et ne laissez jamais la poignée au-dessus d'une source de chaleur.
- Les couvercles et les poignées peuvent chauffer pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle ou en prenant votre ustensile par les poignées. Si nécessaire, utilisez des maniques ou des gants isolants.
- Si votre produit possède des poignées en bakélite ou en acier inoxydable recouvert de silicone, ou un couvercle en verre, vérifiez toujours leur résistance à la chaleur avant de le mettre dans le four.

### Rangement de votre produit :

Ranger votre ustensile de cuisine auprès d'instruments métalliques tranchants peut provoquer des griffures sur la surface du revêtement antiadhésif et sur les côtés. Rangez toujours votre ustensile avec un revêtement antiadhésif avec précaution et ne placez pas de couvercles à bords fins et tranchants dans votre produit. Nous recommandons d'utiliser des protège-ustensiles.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !



## 1) Gebrauchsanweisung für Ihr VitaVerde™-Kochgeschirr

### Vor dem Erstgebrauch:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte recyceln Sie den Abfall ordnungsgemäß.
- Mit warmem Seifenwasser waschen, abspülen und gründlich abtrocknen.

### Empfehlungen für optimale Koch- und Bratergebnisse:

- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals ohne Inhalt auf einer heißen Kochstelle stehen, denn dadurch können Ihr Kochgeschirr und Ihre Kochstelle Schaden nehmen.
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht ohne Inhalt heiß werden.
- Benutzen Sie ein Kochfeld, das denselben Durchmesser besitzt wie der Boden der von Ihnen gewählten Pfanne.
- Beim Kochen auf einem Gasherd sollte die Flamme so eingestellt werden, dass sie nicht auf die Außenseiten der Pfanne trifft.
- Nehmen Sie die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, zehn Minuten vor dem Kochen oder Braten aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.
- Bei der Nutzung von Gas oder Induktion (bitte achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr für Induktion geeignet ist): Das Kochgeschirr erwärmt sich sehr schnell. Achten Sie deshalb besonders darauf, nicht auf höchste Temperatur zu schalten.

### Öle und Fette:

- Wir empfehlen die Verwendung von zum Backen und Braten geeigneter Butter oder Ölen (d. h. Öl mit hohem Rauchpunkt)
- Überprüfen Sie auf dem Produktetikett, ob Ihre Butter oder Ihr Öl zum Braten geeignet ist.
- Bitte verwenden Sie keine Ölsprays und keine Sprühflaschen, Nebelsprays und Pumpsprays.

## 2) Reinigungs- und Pflegehinweise:

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Pfanne sauber ist, bevor Sie sie benutzen.
- Lassen Sie Ihre Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie sie anschließend gründlich.
- Ihre VitaVerde™-Produkte sind spülmaschineneeignet. Um die Antihafteigenschaften Ihres Kochgeschirrs zu erhalten, empfehlen wir Ihnen jedoch, es in warmem Seifenwasser abzuspülen und anschließend mit einem Geschirrtuch abzutrocknen. Antihaftebeschichtungen aus Keramik können durch den hohen Gehalt an Salzen, Chlor und Phosphaten von Geschirrspülmitteln Schaden nehmen.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochfeld und Ihr VitaVerde™-Produkt sauber sind, um Kratzer auf der Herdoberfläche zu vermeiden.
- Ränder und Nieten aus blankem Aluminium können in der Spülmaschine verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktionsfähigkeit Ihrer Pfanne.

## 3) Kochgeschirr mit keramischer

### Antihaftebeschichtung: Wie Sie die Lebensdauer der Antihaftebeschichtung verlängern können

- Die keramische Antihaftebeschichtung leitet die Hitze sehr effizient, weshalb auf die Temperatureinstellung geachtet werden sollte. Geringere Temperatureinstellungen sparen Energie und minimieren das Einbrennen von Speisen und Ölen.
- Verwenden Sie stets die für Ihre Zutaten geeignete Temperatureinstellung.
- Es ist normal, dass Ihr Kochgeschirr nach einiger Zeit Abnutzungserscheinungen zeigt und sich die Eigenschaften der keramischen Antihaftebeschichtung Ihrer Pfanne verringern. Dieser Prozess wird dadurch beschleunigt, dass die Antihaftebeschichtung während des Kochens zu lange zu großer Hitze ausgesetzt wird sowie durch das Anbrennen von Speisen und Öl. Die keramische Antihaftebeschichtung kann eine unbeabsichtigte Überhitzung von bis zu 450 °C für kurze Zeit überstehen. Dies ist eine Sicherheitseigenschaft und bedeutet, dass die Pfanne keine giftigen Dämpfe freisetzt, wenn Sie versehentlich zu stark überhitzt wurde. Darüber hinaus wirft die Beschichtung keine Blasen und löst sich nicht ab.
- Selbst wenn sich die Antihaftebeschichtung vollständig abgelöst hat, können Sie dieses langlebige Kochgeschirr weiterhin verwenden. Allerdings werden Sie dann mehr Butter oder Öl verwenden müssen.
- Um die Lebensdauer Ihrer Pfanne zu verlängern, empfehlen wir die Nutzung von Kochutensilien aus Kunststoff, Silikon oder Holz. Die Beschichtung ist nicht beständig gegenüber scharfen Gegenständen oder Schnitten (z. B. Gabeln oder Messern aus Metall).
- Schlagen Sie nicht mit einem Pfannenwender oder anderen Utensilien auf den Rand, die Kanten oder die Oberfläche Ihres Kochgeschirrs.
- Schneiden Sie keine Speisen, solange sie sich noch in der Pfanne befinden.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Nylonschwämme.

- Verwenden Sie keinen Ofenreiniger, Scheuermittel oder chlorhaltige Produkte. Schrubben Sie die Antihaftebeschichtung nicht ab.
- Wenn die Antihaftebeschichtung zu lange zu großer Hitze ausgesetzt wird, können Öle und Fette verbrennen und Rückstände auf der Beschichtung hinterlassen (Karbonisierung) und die Verringerung der Antihafteigenschaften beschleunigen. Entfernen Sie in diesem Fall sämtliche ablösbaren Speisereste, geben Sie warmes Wasser in die Pfanne und lassen Sie es kurz aufkochen. Danach sollten sich Rückstände einfach mit Schwamm und Seife entfernen lassen.
- Bei stark eingebrannten Flecken empfiehlt es sich, diese mit einem Schmutzradierer aus Melamin zu entfernen, der in Drogerien, Kaufhäusern und Baumärkten erhältlich ist.

## 4) Wichtige Hinweise

- Das VitaVerde™ Expert+ Kochgeschirr ist nicht ofenfest.
- Verbieten Sie Ihren Kindern, sich während des Kochens in der Nähe des Herdes aufzuhalten.
- Benutzen Sie es nicht in der Mikrowelle.
- Tauchen Sie einen heißen Deckel oder heißes Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser.
- Seien Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr stets vorsichtig, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Bitte lassen Sie Kochtöpfe während des Kochens aus Sicherheitsgründen nie unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass die Griffe und Stiele nicht über ein heißes Kochfeld oder eine Flamme ragen.
- Deckel und Griffe können während des Kochens heiß werden. Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie Deckel entfernen oder Kochgeschirr an den Griffen anheben. Benutzen Sie gegebenenfalls trockene Topfhandschuhe oder Topflappen.
- Bevor Sie Kochgeschirr mit Bakelite- oder silikonummantelten Griffen und Glasdeckel in den Backofen geben, sollten Sie stets die Temperaturbeständigkeit in der Gebrauchsanweisung überprüfen.

### So bewahren Sie Ihre Pfannen sicher auf:

Die Aufbewahrung der Pfannen gemeinsam mit scharfkantigen Utensilien aus Metall kann zu Kratzern oder Schnitten auf der antihaftebeschichteten Oberfläche und den Rändern Ihres Kochgeschirrs führen. Stapeln Sie Ihr antihaftebeschichtetes Kochgeschirr stets vorsichtig und achten Sie darauf, dass keine scharfkantigen Deckel die Innenseiten Ihrer Pfannen berühren. Wir empfehlen die Nutzung von Pfannenschützern.

Wir wünschen Ihnen viel Kochvergnügen!



## 1) Jak używać naczyń VitaVerde™

### Przed pierwszym użyciem:

- Dokładnie usunąć opakowanie i wszystkie etykiety. Należy pamiętać o segregowaniu odpadów.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, po czym spłukać i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

### By uzyskać jak najlepsze rezultaty gotowania i smażenia:

- Nigdy nie zostawiać pustego naczynia na gorącym palniku – w ten sposób można trwale uszkodzić naczynie oraz płytę grzewczą.
- Nie dopuszczać do całkowitego wygotowania się zawartości naczynia.
- Gotować na palniku, którego średnica jest zbliżona do średnicy wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na gazie należy tak wyregulować płomień, by nie wychodził poza ścianki naczynia.
- Wyjąć produkty z lodówki na 10 minut przed planowanym gotowaniem lub smażeniem.
- Gotując na kuchenke indukcyjnej (tylko wtedy, gdy naczynia nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej) lub gazowej, trzeba pamiętać, że naczynia nagrzewają się bardzo szybko, należy zatem szczególnie pilnować, by nie gotować na dużym ogniu.

### Gotowanie na oleju i tłuszczu:

- Zalecamy stosowanie masła lub olejów nadających się do pieczenia i smażenia (tj. oleje o wysokim punkcie dymienia).
- Najlepiej sprawdzić etykietę na masle lub oleju, by upewnić się, że produkt nadaje się do smażenia.
- Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgielek i sprayów na pompkę.

## 2) Konserwacja i czyszczenie:

- Należy zawsze gotować w czystym naczyniu.
- Po każdym użyciu należy je pozostawić do ostygnięcia, po czym dokładnie umyć.
- Naczynia VitaVerde™ można myć w zmywarce. Jednak by zachować skuteczność powłoki zapobiegającej przywieraniu naczynia najlepiej myć ręcznie w ciepłej wodzie z płynem, następnie spłukać i osuszyć ściereczką. Ceramiczne powłoki zapobiegające przywieraniu mogą pękać w zmywarce ze względu na wysoką zawartość soli, wybielaczy i fosfatów znajdujących się w niektórych detergentach stosowanych w zmywarkach.
- Należy pamiętać, by kuchenka oraz naczynie VitaVerde™ były czyste, aby nie zarysować płyty kuchenki.
- Obręcze lub nity z aluminium mogą się w zmywarce odbarwić, lecz nie wpływa to na wydajność naczynia.

## 3) Naczynia do gotowania z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu: Jak dbać o powłokę

- Ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu niezwykle skutecznie rozprzodza ciepło, więc ustawienie mocy palnika jest bardzo ważne. Niższa moc palnika to oszczędność energii oraz mniejsze ryzyko przypalenia gotowanych produktów i stosowanych olejów.
- Zawsze należy dostosować ustawienia mocy palników do używanych produktów.
- Zużycie naczyń i powłoki zapobiegającej przywieraniu jest normalne. Z czasem w naturalny sposób dochodzi do zmniejszenia właściwości nieprzywierających naczyń. Proces ten przebiega szybciej w przypadku przedłużonego narażenia powłoki zapobiegającej przywieraniu na działanie wysokich temperatur, które powodują przypalenie się żywności i oleju. Ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu może wytrzymać przypadkowe, krótkotrwałe nagrzanie do 450°C, co zapewnia większe bezpieczeństwo. Oznacza to, że jeśli naczynie zostanie przypadkowo poddane zbyt wysokiej temperaturze, nie będzie wydzielać toksycznych oparów. Ponadto sama powłoka nie pokryje się bąblami ani nie będzie się łuszczyć.
- Tych trwałych naczyń można nadal używać po całkowitym zaniknięciu właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, ale konieczne będzie stosowanie większej ilości masła lub oleju.
- W celu przedłużenia żywotności naczyń zalecamy korzystanie z nylonowych, silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Powłoka nie jest natomiast odporna na działanie ostrych przedmiotów ani na przecinanie (np. metalowe przybory, jak widelce i noże).
- Nie należy uderzać szpatułką ani przyborami o krawędź, brzeg lub powierzchnię naczynia.
- Nie kroić produktów w naczyniu.
- Nie używać ostrych zmywaków z wełny stalowej ani nylonu.
- Do mycia nie używać środków do czyszczenia piekarników, środków żrących ani produktów zawierających chlor. Nie rysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Na powłoce zapobiegającej przywieraniu mogą tworzyć się osady (przypalenia), które powstają na skutek długiego smażenia na tłuszczach i olejach. Wysoka temperatura może spowodować zwęglanie oleju i tłuszczu, co z kolei przyspiesza

utrata właściwości nieprzywierających naczyń. Jeśli tak się zdarzy, należy opróżnić naczynie, nalać do niego ciepłej wody i szybko ją zagotować – przypalone resztki powinny się dać łatwo usunąć gąbką zwilżoną płynem do mycia.

- Do usuwania bardziej zapieczonych przypaleń zalecamy użyć gąbki z pianki melaminowej, którą można kupić w większości sklepów spożywczych i przemysłowych.

## 4) Ważna uwaga

- Naczynia Expert+ firmy VitaVerde™ nie nadają się do używania w piekarniku.
- Nie pozwalać zbliżać się dzieciom do kuchenki podczas gotowania.
- Nie używać w kuchenke mikrofalowej.
- Nie zanurzać gorącej pokrywy ani naczynia w zimnej wodzie.
- Aby uniknąć obrażeń, podczas przenoszenia gorących naczyń należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy zostawiać naczyń bez nadzoru na kuchenke. Trzeba zawsze sprawdzać, czy uchwyty nie wystają poza krawędź gorącego palnika lub płomień.
- Podczas długiego gotowania pokrywy i uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywek lub podnoszeniu naczyń za uchwyty. W razie konieczności należy zawsze użyć rękawic kuchennych lub łapek.
- Przed użyciem w piekarniku naczyń z uchwytami bakelitowymi lub pokrytymi silikonem bądź ze szklanymi pokrywkami, należy zawsze najpierw zajrzeć do instrukcji.

### Przechowywanie naczyń:

Przechowywanie naczyń razem z ostrymi, metalowymi przedmiotami może spowodować rysy lub ucięcia na powierzchni zapobiegającej przywieraniu oraz krawędzi naczyń. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy układać na sobie z zachowaniem należytej ostrożności; nie wkładać do naczyń pokrywek o cienkich, ostrych krawędziach. Zalecamy stosowanie przekładek do garnków/patełni.

Życzymy wiele przyjemności podczas gotowania!



## 1) Jak používat nádoby na vaření VitaVerde™

### Před prvním použitím:

- Odstraňte všechny obalový materiál a štítky. Odpad vhodným způsobem recyklujte.
- Omyjte teplou vodou se saponátem, opláchněte a důkladně osušte měkkou utěrkou.

### Doporučení pro dosažení nejlepších výsledků při vaření a smažení:

- Nikdy nenechávejte prázdné nádoby na vaření na horkém sporáku – může to způsobit trvalé poškození vaší nádoby a sporáku.
- Nedovolte, aby se z nádob zcela vyvařila voda nebo se připekly.
- Vařte na plotně s podobným průměrem, jaký má pánev, kterou používáte.
- Pokud vaříte na plynu, nastavte intenzitu hořáku tak, aby plameny nepřesahovaly přes okraj pánve.
- Jídlo vyjměte z chladničky 10 minut před vařením nebo smažením.
- Při vaření na indukčním (pouze pokud je vaše nádoba na vaření vhodná pro indukční sporáky) nebo na plynovém sporáku se nádoby na vaření rychle ohřívají: dávejte proto velký pozor, abyste nepoužívali příliš vysokou teplotu.

### Vaření s oleji a tuky:

- Doporučujeme používat olej nebo máslo vhodné pro pečení a smažení (tj. oleje s vysokou teplotou přepálení).
- Zkontrolujte etiketu másla nebo oleje, abyste se ujistili, že jsou vhodné na vaření.
- Nepoužívejte žádné typy rozprašovačů oleje včetně aerosolů, mlhových rozprašovačů či pumpičkových rozprašovačů.

## 2) Péče a čištění:

- Vždy začínejte vařit s čistou pánví.
- Po každém použití nechte pánev vychladnout a potom ji důkladně vyčistěte.
- Váš výrobek VitaVerde™ lze mýt v myčce nádobí. Pro zachování nepřilnavosti povrchu vaší nádoby na vaření však doporučujeme omýt nádobu v teplé vodě se saponátem, opláchnout a osušit utěrkou. Při mytí v myčce může dojít k popraskání keramického nepřilnavého povrchu kvůli vysokému obsahu soli, bělicích látek a fosfátů v některých přípravcích pro mytí v myčce.
- Ujistěte se, že na sporáku a výrobku VitaVerde™ nezůstaly přichyceny žádné nečistoty, aby nedošlo k poškrábání sporáku.
- Hliníkové okraje nebo nýty mohou při mytí v myčce změnit barvu, nemá to však vliv na funkčnost vaší pánve.

## 3) Nádoby na vaření s keramickým nepřilnavým povrchem: Jak pečovat o nepřilnavou vrstvu

- Keramický nepřilnavý povrch velmi účinně rozvádí teplo, proto jsou důležité správné nastavení teploty. Při použití nižší teploty šetříte energii a minimalizujete připalování potravin a olejů.
- Vždy používejte nastavení teploty vhodné pro vaše potraviny.
- Opatření vaší nádoby na vaření a její keramického nepřilnavého povrchu je normální. Pánev postupem času přirozeně ztrácí svoji nepřilnavost. Tento proces se urychluje dlouhodobějším vystavením nepřilnavého povrchu vysokým teplotám, které způsobují připalování potravin a oleje. Keramický nepřilnavý povrch dokáže odolávat nechtěnému krátkodobému přehřátí až do teploty 450 °C, což je jeho bezpečnostní funkcí. To znamená, že pokud se vaše nádoba na vaření nedopatřením přehřeje, neuvolňují se z ní žádné toxické výpary. Kromě toho se při přehřátí nevytvářejí na nepřilnavém povrchu bubliny ani nedochází k jeho odlupování.
- Tuto trvanlivou nádobu na vaření můžete nadále používat i po ztrátě nepřilnavosti, budete však muset používat více másla nebo oleje.
- Pro prodloužení životnosti vaší pánve doporučujeme používat nylonové, silikonové nebo dřevěné kuchyňské náčiní. Povrchová vrstva však není odolná vůči ostrým předmětům nebo pořežání (např. kovové kuchyňské náčiní, jako jsou vidličky a nože).
- Neoklepávejte stěrku ani kuchyňské náčiní o hrany, okraj ani povrch nádoby.
- Nekrájejte jídlo přímo na pánvi.
- Nepoužívejte ostré drátěné nebo nylonové houbičky na nádobí.
- Nepoužívejte čistič na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani produkty obsahující bělicí látky na bázi chloru. Nepřilnavý povrch nečistěte drhnutím.
- Na nepřilnavém povrchu se mohou při dlouhodobějším vystavení vysokým teplotám při vaření s použitím tuků a olejů tvořit připáleniny (zuhlennaté zbytky potravin). Vysoká teplota může způsobit připečení oleje a tuku, což může urychlit ztrátu nepřilnavosti. Pokud k tomu dojde, odstraňte veškeré nepřichycené zbytky jídla, naplňte pánev částečně teplou vodou a uveďte ji do rychlého varu. Potom by mělo být možné zbytky jídla jednoduše setřít houbičkou namočenou v saponátu.
- K odstranění odolnějších připálenin doporučujeme použít melaminovou čisticí houbičku, kterou lze zakoupit ve většině obchodů s potravinami, obchodních domů a železářství.

## 4) Důležité informace

- Nádobí na vaření VitaVerde™ Expert+ není hodné k použití v troubě.
- Zabraňte tomu, aby se při vaření v blízkosti sporáku pohybovaly děti.
- Nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Neponořujte horkou pokličku ani horkou nádobu do studené vody.
- S horkými nádobami na vaření manipulujte opatrně, zabráníte tak zranění.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy neponechávejte nádobí při vaření bez dohledu a ujistěte se, že rukojeti nepřesahují přes hranu horkého sporáku nebo nejsou nad plamenem.
- Poklice a rukojeti se mohou při dlouhodobém vaření silně zahřát. Při snímání poklic nebo zvedání za rukojeti zachovávejte opatrnost. Pokud je to nutné, vždy používejte suché kuchyňské chňapky nebo chladná držadla.
- Před tím, než použijete nádoby na vaření s bakelitovými rukojetmi, rukojetmi se silikonovým povrchem nebo se skleněnými poklicemi v troubě, si vždy přečtěte návod k použití.

### Skladování pánví:

Skladování pánví spolu s ostrými kovovými předměty může způsobit škrábance nebo odlupování nepřilnavé vrstvy a hran nádoby na vaření. Nepřilnavé nádoby na vaření vkládejte jednu do druhé vždy opatrně a dovnitř nádob nekládejte poklice s tenkými ostrými hranami. Doporučujeme používat chrániče pánví.

Přejeme vám hodně radosti při vaření!



## 1) Come utilizzare le pentole VitaVerde™

### Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Si prega di riciclare correttamente il materiale rimosso.
- Lavare in acqua calda con sapone; risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

### Raccomandazioni per una cottura e frittura perfette:

- Non lasciare mai la pentola vuota su un fornello caldo—ciò potrebbe causare danni permanenti alla pentola e al fornello.
- Non lasciare mai la pentola completamente asciutta sulla fonte di calore.
- Cucinare su un fornello che ha il diametro della base simile alla pentola scelta.
- Quando cucinate su un fornello a gas, regolare la fiamma per non scaldare i lati della pentola.
- Togliere il cibo dal frigorifero 10 minuti prima di cuocerlo o friggerlo.
- Se cucinate su un fornello a induzione (solo se la pentola è adatta per l'induzione) o a gas, la pentola si scalda molto rapidamente, per cui fare molta attenzione a non utilizzare una fonte di calore troppo elevata.

### Cottura con oli e grassi:

- Raccomandiamo di utilizzare olio o burro, idonei per la cottura in forno e la frittura (ad esempio oli con un punto di fumo elevato).
- Leggere l'etichetta del burro o dell'olio per accertarsi che sia adatto per la cottura.
- Non utilizzare nessun tipo di olio spray, inclusi aerosol, nebulizzatori e spray a pompa.

## 2) Manutenzione e pulizia:

- Utilizzare sempre una pentola pulita.
- Fare raffreddare la pentola e poi pulirla accuratamente dopo ogni utilizzo.
- Questa padella può essere lavata in lavastoviglie, ma la base in alluminio a vista potrebbe corrodersi per l'azione aggressiva dei detersivi. Per evitare il problema, si consiglia di lavare la padella a mano.
- Eliminare eventuali residui dal fornello e dalla pentola VitaVerde™ per non graffiare il piano di cottura.
- I bordi o rivetti in alluminio non trattato possono scolorire in lavastoviglie, ma ciò non comprometterà le prestazioni della pentola.

## 3) Pentola con rivestimento in ceramica antiaderente: Come conservare lo strato antiaderente

- Il rivestimento ceramico antiaderente diffonde molto bene il calore, quindi è importante regolarlo correttamente. Una temperatura più bassa consente di risparmiare energia e riduce al minimo la carbonizzazione di cibo e oli.
- Utilizzare sempre una temperatura adeguata per gli alimenti.
- Il deterioramento della pentola e del suo rivestimento ceramico antiaderente è normale. Col tempo si verifica una riduzione naturale delle proprietà antiaderenti della pentola. Tale processo è accelerato dalla prolungata esposizione della superficie antiaderente al calore elevato che causa la carbonizzazione di cibo e olio. Il rivestimento ceramico antiaderente può sopportare un surriscaldamento accidentale fino a 450°C per brevi periodi. Si tratta di una misura di sicurezza, per cui se la pentola viene surriscaldata accidentalmente non saranno rilasciati fumi tossici. Inoltre il rivestimento stesso non si brucerà né si scrosterà.
- Questa pentola resistente può essere utilizzata anche se le sue proprietà antiaderenti sono completamente usurate, ma sarà necessario utilizzare più burro o olio.
- Si raccomanda l'uso di utensili in nylon, silicone o legno per prolungare il ciclo di vita della pentola. Il rivestimento però non è resistente a oggetti affilati o al taglio (ad esempio utensili in metallo come forchette e coltelli).
- Non riscaldare spatole o utensili sui bordi o sulla superficie della pentola.
- Non tagliare il cibo nella pentola.
- Non utilizzare pagliette in lana di acciaio o in nylon.
- Non utilizzare detersivi per forni, saponi abrasivi o prodotti contenenti candeggina. Non forare il rivestimento antiaderente.
- A seguito della prolungata esposizione al calore elevato durante la cottura con grassi e oli sul rivestimento antiaderente possono formarsi dei depositi (chiamati carbonizzazione). Il calore elevato può carbonizzare l'olio e il grasso accelerando così la perdita delle prestazioni antiaderenti. Se ciò dovesse verificarsi, eliminare il cibo rimasto nella pentola, riempire parzialmente la pentola con acqua tiepida e farla bollire rapidamente. Il cibo attaccato dovrebbe essere facilmente rimosso con una spugna insaponata.
- In caso di bruciateure più serie, consigliamo una spugna in schiuma di melamina, acquistabile nella maggior parte dei supermercati e negozi di articoli per la casa.

## 4) Attenzione

- È preferibile non utilizzare le pentole VitaVerde™ Expert+ in forno.
- Non fare avvicinare i bambini ai fornelli quando si cucina.
- Non utilizzare nel microonde.
- Non immergere un coperchio caldo o la pentola calda in acqua

fredda.

- Per evitare di farsi male, maneggiare le pentole calde con molta attenzione.
- Per ragioni di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite quando sono sul fuoco e non far uscire i manici oltre i bordi dei fornelli o della fiamma.
- I coperchi e i manici possono surriscaldarsi durante le cotture prolungate. Fare attenzione nel togliere i coperchi o sollevare la pentola per i manici. Se necessario, utilizzare sempre guanti da forno asciutti o delle presine.
- Controllare sempre le istruzioni prima di mettere nel forno una pentola con manici in bachelite, rivestiti in silicone o i coperchi di vetro.

### Come riporre le pentole:

Tenere le pentole insieme ad altri accessori metallici può causare graffi o incrinature nella superficie del rivestimento antiaderente e sui bordi della pentola. Impilare sempre le pentole con la massima attenzione e non mettere coperchi con bordi sottili appuntiti dentro le pentole. Si raccomanda l'uso di proteggi pentole e salvapadelle.

Vi auguriamo buon divertimento in cucina!





## 1) Ako používať nádoby na varenie VitaVerde™

### Pred prvým použitím:

- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky. Odpad správne recyklujte.
- Umyte teplou vodou so saponátom, opláchnite a dôkladne osušte mäkkou utierkou.

### Odporúčania pre najlepšie výsledky varenia a smaženia:

- Nikdy nenechávajte prázdne nádoby na varenie na horúcom horáku – môže to spôsobiť trvalé poškodenie vašej nádoby na varenie a sporáka.
- Nedovoľte, aby prázdne nádoby na varenie vreli alebo sa varili.
- Varte na horáku, ktorý má podobný priemer ako dno panvice, ktorú používate.
- Keď varíte na plyne, nastavte intenzitu plynu tak, aby nepresahoval cez strany panvice.
- Jedlo vyberte z chladničky 10 minút pred jeho varením alebo smažením.
- Pri varení na indukčnom (iba ak je vaša nádoba na varenie vhodná na indukčné sporáky) alebo na plynovom sporáku sa nádoby na varenie rýchlo zohrievajú: preto dávajte veľký pozor, aby ste nepoužívali vysoké teploty.

### Varenie s olejmi a tukmi:

- Odporúčame použitie oleja alebo masla, ktoré sú vhodné na pečenie a smaženie (t. j. oleje s vysokým bodom zadymenia).
- Skontrolujte etiketu masla alebo oleja, aby ste sa uistili, že sú vhodné na varenie.
- Nepoužívajte žiadne typy rozprašovačov oleja vrátane aerosólov, hmlových rozprašovačov a pumpičkových rozprašovačov.

## 2) Starostlivosť a čistenie:

- Vždy začínajte variť s čistou panvicou.
- Po každom použití panvicu nechajte vychladnúť a potom ju dôkladne vyčistite.
- Váš výrobok VitaVerde™ sa dá umývať v umývačke riadu. Na zachovanie vlastností neprílnavosti vašej nádoby na varenie sa však odporúča jej umývanie v teplej vode so saponátom, opláchnutie a osušenie utierkou. V umývačke riadu môže dôjsť k popraskaniu neprílnavého povrchu z dôvodu vysokého obsahu soli, bielidla a fosfátov niektorých saponátov na umývanie riadu.
- Uistite sa, že váš sporák a výrobok VitaVerde™ neobsahujú žiadne zvyšky, aby nedošlo k poškriabaniu sporáka.
- Hliníkové okraje alebo nity môžu v umývačke riadu zmeniť farbu, nebude to však mať vplyv na funkčnosť vašej panvice.

## 3) Nádoby na varenie s keramickým neprílnavým povrchom: Ako udržiavať neprílnavú vrstvu

- Keramický neprílnavý povrch veľmi účinne rozvádza teplo, preto sú dôležité nastavenia teploty. Nižšie nastavenia teploty udržiavajú energiu a minimalizujú uhoľnatie jedla a olejov.
- Vždy používajte nastavenia teploty vhodné pre vaše potraviny.
- Opatrebnosť vašej nádoby na varenie a jej keramického neprílnavého povrchu je bežná. Po čase dochádza k prirodzenému úbytku vlastností neprílnavosti panvice. Tento proces sa zrýchľuje dlhodobším vystavením neprílnavého povrchu vysokému teplu, ktoré spôsobuje uhoľnatie jedla a oleja. Keramický neprílnavý povrch dokáže odolať náhodnému krátkodobému prehriatiu do teploty 450 °C, čo je jeho bezpečnostnou funkciou. To znamená, že ak sa vaša nádoba náhodne prehreje, neuvoľňujú sa žiadne toxické výpary. Okrem toho nedochádza ani k vytvoreniu bublín na samotnom povrchu, prípadne k jeho odlupovaniu.
- Táto trvácna nádoba na varenie sa dá použiť aj po tom, ako jej funkcia neprílnavosti úplne pominie, budete však musieť používať viac masla alebo oleja.
- Za účelom predĺženia životnosti vašej panvice sa odporúča použitie nylonového, silikónového alebo dreveného kuchynského náčinia. Povrchová vrstva však nie je odolná voči ostrým predmetom alebo rezaniu (napr. kovové kuchynské náčinie, ako sú vidličky a nože).
- Neoklepávajte škrabku ani kuchynské náčinie o hrany, okraj alebo povrch nádoby na varenie.
- Nekrájajte jedlo, keď je na panvici.
- Nepoužívajte ostré drôtené alebo nylonové hubky na riad.
- Nepoužívajte čistič na rúry, abrazívne čistiace prostriedky ani výrobky obsahujúce bielidlo na báze chlóru. Neodierajte neprílnavý povrch.
- Na neprílnavom povrchu sa môžu v dôsledku dlhodobiejšieho vystavenia vysokým teplotám počas varenia s tukmi a olejmi tvoriť nánosy (nazývané zuhoľnatie). Veľké teplo môže spôsobiť uhoľnatie oleja a tuku, čo môže zrýchliť stratu neprílnavosti. Ak k tomu dôjde, odstráňte všetko nepríchytené jedlo, čiastočne naplňte panvicu teplou vodou a nechajte ju rýchlo zovrieť. Jedlo by sa malo dať jednoducho zotrieť hubkou so saponátom.
- Pri silnejšom pripálení odporúčame melamínovú penovú hubku, ktorá sa dá zakúpiť vo väčšine obchodov s potravinami, obchodných domov a železiarstiev.

## 4) Dôležité informácie

- Výrobok VitaVerde™ Expert+ Cookware nie je vhodný na použitie v rúre.
- Keď varíte, nenechajte deti v blízkosti sporáku.
- Nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Neponárajte horúcu pokrievku ani horúcu nádobu do studenej vody.
- Aby ste sa vyhnuli zraneniu, s horúcimi nádobami na varenie zaobchádzajte opatrne.
- Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte nádoby na varenie bez dohľadu, keď sa používajú a uistite sa, že rukoväte nepresahujú za hranu horúceho horáka alebo plameňa.
- Pokrievky a rukoväte sa môžu počas dlhodobého varenia stať horúcimi. Pri odobieraní pokrievok alebo používaní rukovätí postupujte opatrne. Ak je to potrebné, vždy používajte suché kuchynské chňapky alebo chladné úchytky.
- Pred použitím nádob na varenie s bakelitovými rukoväťami, silikónom obalenými rukoväťami alebo sklenenými pokrievkami vždy skontrolujte návod na použitie.

### Skladovanie panvic:

Skladovanie panvic spolu s ostrými kovovými predmetmi môže spôsobiť škrabance alebo odštiepovanie povrchu neprílnavej vrstvy a hrán nádoby na varenie. Neprílnavé nádoby na varenie vkladajte jednu do druhej vždy opatrne a nevkladajte pokrievky s tenkými ostrými hranami do vnútra nádob. Odporúčame použitie chráničov panvic.

Prajeme vám veľa radosti pri varení!

## 1) Cómo utilizar sus utensilios de cocina VitaVerde™

### Antes del primer uso:

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los residuos correctamente.
- Lave con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien con un paño suave.

### Recomendaciones para obtener los mejores resultados de cocción y fritura:

- No deje nunca un utensilio de cocina vacío sobre un hornillo caliente, ya que podría dañar de forma permanente tanto el utensilio de cocina como el hornillo.
- No deje que el utensilio de cocina hierva ni cocine en seco.
- Cocine sobre un hornillo que sea de un diámetro similar al de la sartén que ha seleccionado.
- Cuando cocine con gas, ajuste la llama para que no queme los lados de la sartén.
- Saque los alimentos del frigorífico diez minutos antes de cocinarlos o freírlos.
- Cuando cocine en inducción (en el caso de que su utensilio de cocina sea apto para inducción) o gas, el utensilio de cocina se calentará muy rápidamente, por lo que deberá tener especial cuidado de no utilizar una configuración demasiado alta.

### Cocinar con aceites y grasas:

- Recomendamos utilizar aceite o mantequilla especialmente indicados para asar y freír (p. ej., aceites con un elevado punto de humeo).
- Compruebe la etiqueta de la mantequilla o el aceite para asegurarse que sean aptos para cocinar.
- No utilice ningún tipo de aceite en spray, incluidos aerosoles, vaporizadores y pulverizadores a presión.

## 2) Cuidado y limpieza:

- Empiece siempre con una sartén limpia.
- Deje que la sartén se enfríe y luego límpiela minuciosamente después de cada uso.
- Su producto VitaVerde™ puede limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, para conservar las propiedades antiadherentes de su utensilio de cocina, se recomienda lavarlo con agua caliente y jabón, aclararlo y luego secarlo con un paño. Los revestimientos antiadherentes de cerámica pueden dañarse en el lavavajillas debido al elevado contenido de sal, lejía y fosfatos de algunos detergentes para lavavajillas.
- Tenga cuidado para asegurarse de que tanto la placa como su producto VitaVerde™ no presentan residuos, para no rayar la superficie de la misma.
- Es posible que los bordes y los remaches de aluminio sin recubrir se decoloren en el lavavajillas, pero esto no afectará al rendimiento de su sartén.

## 3) Utensilio de cocina con revestimiento antiadherente de cerámica: Cómo mantener la capa antiadherente

- El revestimiento antiadherente de cerámica distribuye el calor de forma muy eficiente, por lo que es importante tener en cuenta los ajustes de temperatura. Las temperaturas más bajas conservan la energía y minimizan la carbonización de alimentos y aceites.
- Utilice siempre la temperatura adecuada para los ingredientes que vaya a cocinar.
- Es normal que su utensilio de cocina y el revestimiento antiadherente de cerámica se desgasten. Con el paso del tiempo se produce una reducción natural de las propiedades antiadherentes de su sartén. Este proceso se ve acelerado por la exposición prolongada de la superficie antiadherente a altas temperaturas, lo que provoca la carbonización de los alimentos y el aceite. El revestimiento antiadherente de cerámica puede soportar un sobrecalentamiento accidental de hasta 450 °C durante breves periodos de tiempo, lo que es una característica de seguridad. Esto significa que si su utensilio de cocina se sobrecalienta accidentalmente, pueden desprenderse humos tóxicos. Asimismo, el propio revestimiento no se despegará ni pelará.
- Podrá seguir utilizando este duradero utensilio de cocina aunque haya perdido completamente sus propiedades antiadherentes, solo que tendrá que utilizar más mantequilla o aceite.
- Se recomienda utilizar utensilios de nailon, silicona o madera para prolongar la vida útil de su sartén. Sin embargo, el revestimiento no es resistente a objetos afilados o cortantes (p. ej., utensilios de metal como tenedores o cuchillos).
- No golpee una espátula u otros utensilios en el borde o en la superficie de su utensilio de cocina.
- No corte los alimentos dentro de la sartén.
- No utilice estropajos afilados de lana de acero o nailon.
- No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o productos que contengan blanqueador con cloro. No raspe el revestimiento antiadherente.
- Pueden formarse depósitos (denominados carbonización) en el revestimiento antiadherente como resultado de la exposición prolongada a altas temperaturas durante la cocción con grasas

y aceites. Las altas temperaturas pueden carbonizar el aceite y las grasas, lo que puede acelerar la pérdida de las propiedades antiadherentes. Si esto sucede, retire los restos de alimentos sueltos, llene parcialmente la sartén con agua caliente y deje que hierva rápidamente, y podrá eliminar fácilmente los alimentos con una esponja jabonosa.

- Para quemaduras más resistentes, recomendamos utilizar una esponja de espuma de melamina, que podrá encontrar en la mayoría de comercios, departamentos o tiendas de materiales.

## 4) Información importante

- El utensilio de cocina VitaVerde™ Expert+ no es apto para utilizar en el horno.
- No deje que los niños se acerquen al hornillo o placa mientras esté cocinando.
- No utilice nunca el utensilio en el microondas.
- No sumerja una tapa o un utensilio de cocina calientes en agua fría.
- Para evitar sufrir heridas, tenga siempre cuidado al manipular utensilios de cocina calientes.
- Por motivos de seguridad, nunca deje el utensilio de cocina desatendido mientras esté utilizándose y asegúrese de que las asas no sobresalgan nunca del hornillo o placa en funcionamiento.
- Las tapas y las asas pueden calentarse durante una cocción prolongada. Tenga cuidado al retirar las tapas o al levantar los utensilios por las asas. En caso necesario, utilice siempre paños o guantes para horno.
- Compruebe siempre las instrucciones antes de utilizar en un horno un utensilio de cocina que tenga asas de baquelita, asas cubiertas de silicona o tapas de cristal.

### Almacenamiento de sartenes:

Almacenar sartenes junto a objetos de metal puede causar arañazos o astillas en la superficie del revestimiento antiadherente y en los bordes del utensilio de cocina. Guarde siempre su utensilio de cocina antiadherente con cuidado, y no coloque tapas con bordes finos y afilados en su interior. Recomendamos utilizar protectores de sartén.

¡Esperamos que disfrute mucho cocinando!