

35x14.5cm

ROYALTY LINE

COOKWARE
INSTRUCTION MANUAL



READ INSTRUCTIONS BEFORE USE



ES

Utensilios de cocina con revestimiento antiadherente

Gracias por elegir los utensilios de cocina Royalty Line. Sus utensilios de cocina son una creaci3n de vanguardia con una superficie interior antiadherente avanzada. Lea atentamente este manual para un uso correcto.

Preacondicionamiento de sus utensilios de cocina

Antes del primer uso, aseg3rese de limpiar los utensilios de cocina con una toalla suave o una esponja y dejarlos secar completamente. Para obtener el mejor rendimiento antiadherente, agregue al menos una cucharada de aceite antes de cada uso.

Instrucciones de uso y cuidado

- Se recomienda cocinar a fuego medio-bajo (menos de 250  C) para evitar dañar el revestimiento antiadherente.
- Evite usar utensilios de metal al cocinar para evitar dañar el revestimiento antiadherente. Se recomiendan siempre utensilios de silicona o madera.
- Lavar   mano con agua caliente y jab3n suele ser suficiente para limpiar los utensilios de cocina. Recomendamos lavarlos solo a mano para prolongar su vida útil.
- Manipule los utensilios de cocina con cuidado al cocinar en la estufa el3ctrica para evitar rayar la superficie de vidrio de la placa.
- Para evitar quemaduras innecesarias, use guantes de algod3n al manipular los utensilios de cocina cuando cocine a alta temperatura o durante un tiempo prolongado, ya que las asas pueden calentarse.
- Aplique un poco de aceite para proteger el revestimiento antiadherente.
- Al guardar los utensilios de cocina, coloque un paño o una toalla de papel entre las sartenes apliadas para evitar rayones.

Advertencias de uso

- No caliente ollas o sartenes vacías. Aseg3rese de que haya al menos un poco de aceite, mantequilla, líquido o alimento en la sartén antes de colocarla en la estufa. Comience siempre a fuego bajo o medio.
- No ponga la sartén a fuego alto ni la sobrecaliente antes de precalentarla, ya que las altas temperaturas pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- No limpie los utensilios de cocina con lana de acero, estropajos, estropajos met licos ni ningún material abrasivo. No utilice el lavavajillas.
- No vierta agua fría en la sartén cuando aún está caliente; déjela enfriar y luego límpiela con agua tibia y jab3n.
- No utilice utensilios met licos ni afilados.

GB

Non-stick coating cookware

Thank you for choosing Royalty Line cookware. Your cookware is a state of art creation with an advanced interior non-stick surface. Please read through this manual carefully for proper use.

Pre-conditioning your cookware

Before first use, ensure you clean the cookware with a soft towel or sponge and leave to dry completely. For the best non-stick performance, add at least a spoon of oil before each use.

Use & Care instructions

- Its best to cook on medium-low heat (under 250 C) to avoid damaging the non-stick coating
- Stay away from metal utensil in cooking to avoid damaging the non-stick coating. Silicone or wood utensils is always recommended.
- Handwash in hot, soapy water is usually sufficient to clean the cookware. We recommend only hand washing to extend the life of the cookware.
- Please handle the cookware with care when cooking on the electric stove to avoid scratching the glass surface of the cooktop.
- To prevent unnecessary burns, please wear cotton gloves to handle the cookware when cooking at high-temperature or for a long time as handles may get hot.
- Apply a little amount of oil to protect the non-stick coating
- When storing the cookware, place a silt cloth or paper towel between stacked pans to avoid scratches

Usage Warnings

- Do not heat heat up empty pots or pans. Make sure there is at least some oil, butter, liquid or food in the pan before putting it on the stove. Always start on low or medium heat.
- Do not put the pan on high heat or overheat the pan before it is preheated, as high temperature may damage the non-stick coating
- Do not clean the cookware with steel wool, scouring pads, metal scrubbers or any abrasive material.
- Do not use the dishwasher
- Do not pour cold water in the pan when it is still hot, allow it to cool and then clean using warm soapy water.
- Do not use metal or sharp utensils

D

Antihafbeschichtetes Kochgeschirr

Vielen Dank, dass Sie sich f r Kochgeschirr der Royalty Line entschieden haben. Ihr Kochgeschirr ist eine hochmoderne Kreation mit einer fortschrittlichen Antihafbeschichtung. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die ordnungsgem e Verwendung zu gewährleisten.

Vorbereitung Ihres Kochgeschirrs

Reinigen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen Tuch oder Schwamm und lassen Sie es vollständig trocknen. Für eine optimale Antihafwirkung geben Sie vor jedem Gebrauch mindestens einen Löffel Öl hinzu.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Kochen Sie am besten bei mittlerer bis niedriger Hitze (unter 250  C), um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie beim Kochen Metallutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Wir empfehlen grundsätzlich die Verwendung von Silikon- oder Holzutensilien.
- Handwäsche in heißem Seifenwasser ist in der Regel ausreichend, um das Kochgeschirr zu reinigen. Wir empfehlen ausschließlich Handwäsche, um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern.
- Bitte gehen Sie beim Kochen auf dem Elektroherd vorsichtig mit dem Kochgeschirr um, um Kratzer auf der Glasoberfläche des Kochfelds zu vermeiden.
- Um unnötige Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie bitte Baumwollhandschuhe beim Umgang mit dem Kochgeschirr, wenn Sie bei hohen Temperaturen oder über längere Zeit kochen, da die Griffe heiß werden können.
- Tragen Sie etwas Öl auf, um die Antihafbeschichtung zu sch tzen.
- Legen Sie beim Aufbewahren des Kochgeschirrs ein Siebtuch oder Papiertuch zwischen gestapelte Pfannen, um Kratzer zu vermeiden.

Warnhinweise

- Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens etwas Öl, Butter, Flüssigkeit oder Lebensmittel in der Pfanne befindet, bevor Sie diese auf den Herd stellen. Beginnen Sie immer bei niedriger oder mittlerer Hitze.
- Stellen Sie die Pfanne nicht auf hohe Hitze und  berhitzen Sie sie nicht, bevor sie vorgeheizt ist, da hohe Temperaturen die Antihafbeschichtung beschädigen können.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr nicht mit Stahlwolle, Scheuerschw mmen, Metallbürsten oder anderen scheuernden Materialien.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Kein kaltes Wasser in die heiße Pfanne gießen. Abkühlen lassen und anschließend mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Keine metallischen oder scharfen Gegenstände verwenden.

RUS

Посуда с антипригарным покрытием

Благодарим вас за выбор посуды Royalty Line. Ваша посуда   это произведение искусства с усовершенствованным внутренним антипригарным покрытием. Внимательно прочтите данное руководство для правильного использования.

Предварительная подготовка посуды

Перед первым использованием обязательно протрите посуду мягким полотенцем или губкой и дайте ей полностью высохнуть. Для достижения наилучших антипригарных свойств добавляйте не менее одной ложки масла перед каждым использованием.

Инструкция по эксплуатации и уходу

- Готовить лучше всего на средне-слабом огне (до 250 C), чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Не используйте металлическую посуду во время приготовления пищи, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Рекомендуется использовать силиконовую или деревянную посуду.
- Для очистки посуды обычно достаточно мыть её вручную в горячей мыльной воде. Для продления срока службы посуды рекомендуем мыть её только вручную.
- Обращайтесь с посудой осторожно при приготовлении пищи на электрической плите, чтобы не поцарапать стеклянную поверхность варочной панели.
- Во избежание ожогов надевайте хлопчатобумажные перчатки при приготовлении пищи на высокой температуре или в течение длительного времени, так как ручки могут нагреваться.
- Смажьте посуду небольшим количеством масла для защиты антипригарного покрытия.
- При хранении посуды прокладывайте между кастрюлями или сковородками фильтровальную ткань или бумажное полотенце, чтобы избежать царапин.

Предупреждения об использовании:

- Не нагревайте пустые кастрюли и сковородки. Убедитесь, что в кастрюле есть хотя бы немного масла, сливочного масла, жидкости или пищи, прежде чем ставить её на плиту. Всегда начинайте на слабом или среднем огне.
- Не ставьте кастрюлю на сильный огонь и не перегревайте её до предварительного нагрева, так как высокая температура может повредить антипригарное покрытие.
- Не чистите посуду металлическими мочалками, губками, металлическими скребками или любыми абразивными материалами.
- Не используйте посудомоечную машину.
- Не наливайте холодную воду в ещё горячую кастрюлю. Дайте ей остыть, а затем промойте тёплой мыльной водой.
- Не используйте металлические или острые столовые приборы.

NL

Antiaanbaklaag kookgerei

Bedankt dat u voor Royalty Line kookgerei hebt gekozen. Uw kookgerei is een state-of-the-art creatie met een geavanceerde antiaanbaklaag aan de binnenkant. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor correct gebruik.

Uw kookgerei voorbehandelen

Zorg ervoor dat u het kookgerei voor het eerste gebruik schoonmaakt met een zachte handdoek of spons en volledig laat drogen. Voeg voor de beste antiaanbakprestaties voor elk gebruik minstens een lepel olie toe.

Gebruiksaanwijzing

- Het is het beste om te koken op middelhoog vuur (onder 250  C) om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Blijf uit de buurt van metalen kookgerei om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen. Siliconen of houten kookgerei wordt altijd aanbevolen.
- Handwas in heet zeepsop is meestal voldoende om het kookgerei schoon te maken. We raden aan om het alleen met de hand te wassen om de levensduur van het kookgerei te verlengen.
- Ga voorzichtig om met het kookgerei tijdens het koken op een elektrisch fornuis om krassen op het glazen oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- Om onnodige brandwonden te voorkomen, draag katoenen handschoenen bij het hanteren van het kookgerei wanneer u op hoge temperatuur of langdurig kookt, aangezien de handvaten heet kunnen worden.
- Breng een beetje olie aan om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Plaats bij het opbergen van het kookgerei een zeefdoek of keukenpapier tussen de gestapelde pannen om krassen te voorkomen.

Gebruiks waarschuwingen

- Verwarm lege potten of pannen niet. Zorg ervoor dat er ten minste wat olie, boter, vloeistof of voedsel in de pan zit voordat u deze op het fornuis zet. Begin altijd op laag of middelhoog vuur.
- Zet de pan niet op hoog vuur en oververhit de pan niet voordat deze is voorverwarmd, aangezien hoge temperaturen de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Reinig het kookgerei niet met staalwol, schuursponsjes, metalen schuursponsjes of andere schuurmiddelen.
- Niet in de vaatwasser gebruiken.
- Giet geen koud water in de pan als deze nog heet is, laat deze afkoelen en reinig deze vervolgens met warm zeepsop.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen

PT

Panels com revestimento antiaderente

Obrigado por escolher as painelas da Linha Royalty. As suas painelas s o uma cria  o de última geração com uma superfície interna antiaderente avançada. Leia este manual atentamente para uma utilização adequada.

Pré-condicionamento das suas painelas

Antes da primeira utilização, certifique-se de limpar as painelas com uma toalha ou esponja macia e deixe secar completamente. Para obter o melhor desempenho antiaderente, adicione pelo menos uma colher de óleo antes de cada utilização.

Instruções de Utilização e Cuidados

-   melhor cozinhar em lume médio-baixo (abaixo de 250  C) para evitar danificar o revestimento antiaderente.
- Mantenha distância dos utensílios de metal durante a cozedura para evitar danificar o revestimento antiaderente. Os utensílios de silicone ou madeira são sempre recomendados.
- Lavar as painelas   mão com água quente com sabão é geralmente suficiente para limpar as painelas. Recomendamos lavar apenas   mão para prolongar a vida útil das painelas.
- Manuseie as painelas com cuidado ao cozinhar no fogão elétrico para evitar riscar a superfície de vidro do cooktop.
- Para evitar queimaduras desnecessárias, utilize luvas de algodão quando manusear as painelas a altas temperaturas ou por longos períodos, pois as pegas podem aquecer.
- Aplique uma pequena quantidade de óleo para proteger o revestimento antiaderente.
-  o guardar as painelas, coloque um pano húmido ou papel de cozinha entre as painelas empilhadas para evitar riscos.

Advertências de Utilização

- Não aqueça painelas ou frigideiras vazias. Certifique-se de que há pelo menos um pouco de óleo, manteiga, líquido ou alimentos na panela antes de a colocar no fogão. Comece sempre em lume brando ou médio.
- Não coloque a panela em lume alto nem a aqueça demasiado antes de pré-aquecer, pois a temperatura elevada pode danificar o revestimento antiaderente.
- Não limpe as painelas com palha de a o, esponjas de a o, esfregões de metal ou qualquer material abrasivo.
- Não utilize a máquina de lavar loiça.
- Não deite água f ra na panela enquanto esta ainda estiver quente. Deixe arrefecer e limpe com água morna e sab o.
- N o utilize utens lios de metal ou afiados.

HUN

Tapad s mentes bevonatú edények

Köszönjük, hogy a Royalty Line edényeit választotta. Az  n edénye egy kors r  lk t s, fejlett belső tapadásmentes felülettel. Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a megfelelő használat érdekében.

Az edények előkészítése

Első használat előtt tisztítsa meg az edényeket puha t r lk z vel vagy sz vaccsal, és hagyja teljesen megsz r dni. A legjobb tapadásmentes teljesítmény érdekében minden használat előtt adjon hozzá legalább egy kan l olajat.

Használati és kezelési utasítások

- A legjobb közepesen alacsony hőfokon (250 C alatt) f zni, hogy elker lj e a tapadásmentes bevonat károsodását.
- F z s k zben tartsa távol a fémeszközöket, hogy elker lj e a tapadásmentes bevonat károsodását. Szilikon vagy fa eszközök használata mindig ajánlott.
- Az edények tisztításához  lt al ban elegendő a kézi mosás forró, sz ppanos vízben. Az edények élettartamának meghosszabbítása érdekében csak k zi mosást javasolunk
- Kérjük, óvatosan kezelje az edényeket, amikor elektromos tűzhelyen f zik, hogy elker lj e a f z l p  vegfel let nek megkarcol d s t.
- A felesleges égési sérülések elkerülése érdekében viseljen pamutkeszty t az edények kezeléséhez, ha magas h m r skleten vagy hosszabb ideig f zik, mivel a fogantyúk felforrósodhatnak.
- Vigyen fel egy kevés olajat a tapadásmentes bevonat védelme érdekében.
- Az edények tárolásakor helyezzen egy sz r rongyot vagy pap rt r t az egymásra helyezett edények közé a karcolások elkerülése érdekében.

Használati figyelmeztetések

- Ne melegítsen fel üres edényeket vagy serpenyőket. Győződjön meg róla, hogy van legalább némi olaj, vaj, folyadék vagy étel az edényben, mi lt t a tűzhelyre helyezi. Mindig alacsony vagy közepes lángon kezdje.
- Ne tegye az edényt magas hőfokra, és ne hev tse t l az edényt, mi lt t előmelegítette volna, mivel a magas h m r sk let károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
- Ne tisztítsa az edényeket ec tgy r j val, s rol p m val, fém s rol val vagy bármilyen s rol anyaggal.
- Ne használja mosog t g pben.
- Ne öntsön hideg vizet az edénybe, amíg m g forró, hagyja kih lni, majd meleg, sz ppanos vízzel tisztítsa meg.
- Ne használjon fém vagy  les eszközöket.

ROYALTY LINE