

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Leia atentamente todas as instruções antes de usar esta peça e conserve-as para referência futura.

- **SEGURANÇA:** O cabo ou as asas nunca devem ficar virados para o exterior do fogão. As crianças devem manter-se sempre afastadas do fogão. Tome todas as precauções para não se queimar. O revestimento antiaderente não é nocivo para a saúde, pois a matéria de que é composto é inerte, o que significa que não é absorvida pelo organismo.
- **PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:** Retire todas as etiquetas. Lave a peça com água quente e um pouco de detergente líquido. Seque-a e unte-a no interior, de seguida com um pouco de óleo alimentar tendo o cuidado de retirar o excesso com um pano macio.
- **COZINHAR:** Para preservar todas as qualidades da peça, quer em termos de deformação, quer em termos das propriedades do antiaderente, não a deve aquecer vazia nem arrefecer repentinamente. Cozinhar sempre em lume brando ou potência média, tendo especial atenção no caso de utilizar placa de indução, onde o aquecimento é muito rápido, evitando assim, danificar as propriedades da peça. Deve utilizar uma fonte de calor de dimensão igual ou menor do que o fundo da peça para preservar a peça e poupar energia. Tenha especial atenção no caso do gás, em que a chama não deve atingir as paredes da peça. Para um bom funcionamento na placa de indução, deve considerar a informação do diâmetro ativo/diâmetro máximo da placa a usar, que está gravada no fundo **byMetal** da peça. Se utilizar para fritar, o óleo nunca deve ultrapassar 50% da capacidade da peça. Ao utilizar placa de indução para fritar em óleo, por vezes, é necessário utilizar a potência máxima da placa. No caso de grelhadores ou crepeiras, não usar para fritar. Nunca utilizar na peça objetos metálicos, nem abrasivos ou esfregões de arame. Para uma maior durabilidade da Placa de vidro e não danificar não arraste as peças. Retire-as na vertical. Utilize a peça apenas para cozinhar e não como recipiente para guardar alimentos, antes ou depois de temperados/cozinhados.
- **LIMPAR:** Para lavar, use água quente, uma esponja e detergente líquido. A peça pode ser lavada na máquina sem alterar a sua eficiência antiaderente, mas tenha em consideração que a água e/ou detergentes podem causar alteração na cor ou brilho da peça. Caso aconteça deve untar o interior com um pouco de óleo e limpá-la com um pano macio. No caso de a peça conter um cesto de rede, este deve ser lavado à mão e seco imediatamente após a lavagem.
- **GARANTIA:** Toda a louça CELAR beneficia de 2 anos de garantia contra defeitos de fabrico, em condições de uso normal, mediante a aplicação da legislação em vigor. Esta garantia não abrange os danos causados por utilização negligente, uso indevido ou acidente.
- **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:** Declaramos que os produtos fabricados pela Alumínios Cesar, S.A. cumprem com as disposições do Regulamento CE n.º 1935/2004, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

MODO DE EMPLEO

Leed atentamente todas las instrucciones antes de usar esta pieza y conservad para referencia futura.

- **SEGURIDAD:** El mango ó asas no deben nunca ponerse para el exterior de la cocina. Los niños deben de mantenerse siempre apartados de la cocina. Tome todas las precauciones para no quemarse. El recubrimiento antiadherente no es nocivo para la salud, una vez que la materia de que es compuesto es inerte, lo que significa que no es absorbido por el sistema.
- **PRIMERA UTILIZACIÓN:** Retire todas las etiquetas. Limpie la pieza con agua caliente y un poco de detergente líquido. Secad y aceitead el interior con un poco de aceite alimentario, teniendo el cuidado de retirar el exceso con un paño suave.
- **COCINAR:** Para preservar todas las calidades de la pieza, sea por la deformación o por las propiedades del antiadherente, no debe calentarla en vacío ni enfriarla repentinamente. Debe de cocinar siempre en fuego lento o potencia mediana, teniendo especial atención en el caso de utilizar placa de inducción, en la que el calentamiento es muy rápido. Evita así dañar las propiedades de la pieza. Debe de utilizar un foco de calor de dimensión igual o menor que el fondo de la pieza, para preservarla y ahorrar energía. Tenga especial atención en el caso del gas, en que la llama no debe atingir las paredes de la pieza. Para un buen funcionamiento en la placa de inducción, debe de considerar la información del diámetro activo / diámetro máximo de la placa a utilizar, y que está grabada en el fondo **byMetal** de la pieza. Si utilizar para freír, el aceite no debe nunca ultrapasar 50% de la capacidad de la pieza. Al utilizar la placa de inducción para freír en aceite, por veces es necesario utilizar la potencia máxima de la placa. En el caso de Grilles o Creperas, no utilizar para freír. Nunca utilizar en la pieza utensilios metálicos, abrasivos o estropajo de alambre. Para una más grande durabilidad de la placa de vidrio, y para no danificarla, no arrastre las piezas. Retírelas en la vertical. Utilice la pieza solo para cocinar y no como recipiente para guardar alimentos, antes o después de sazonar/ cocinar.
- **LIMPIAR:** Para limpiar, utilice agua caliente, una esponja y jabón líquido. La pieza puede ser limpia en lava-vajillas sin cambiar su eficiencia antiadherente. Pero tenga en consideración que el agua y/o los detergentes pueden causar alteración en el color o brillo de la pieza. En caso de que ocurra, debe de grasar el interior con un poco de aceite y limpiarla con un paño suave. En el caso de que la pieza tenga un cestillo, este debe de ser lavado a la mano y secado inmediatamente después de limpiado.
- **GARANTÍA:** Todas las piezas CELAR disponen de 2 años de garantía contra defectos de fabricación en condiciones normales de uso, mediante la aplicación de la ley. Esta garantía no cubre los daños causados por un uso negligente, malo uso o accidente.
- **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:** Declaramos que los productos fabricados por Alumínios Cesar, S.A. cumplen con lo dispuesto en el Reglamento de la CE nº 1935/2004 de 27 de octubre 2004, sobre los materiales y objetos destinados al contacto con alimentos.

INSTRUCTIONS FOR USE

Read carefully all the instructions before using this piece, and keep them for future reference.

- **SAFETY:** The longhandle or handles should never be positioned to the exterior of the stove. Children must always be kept away from the stove. Take all precautions to avoid burning yourself. The non-stick coating is not harmful for the health, because the matter of which it is composed is inert, which means that it is not absorbed by the system.
- **FIRST USE:** Remove all the labels. Wash the piece with hot water and some liquid detergent. Then dry it and grease the interior with some cooking oil, taking care of removing the excess with a soft cloth.
- **COOKING:** In order to preserve all the qualities of the piece, weather deformation, or the non-stick properties, you should not overheat the piece when empty, nor cool it suddenly. You should always cook in low heat or average power, having special attention in case you use an induction plate, where the heating is very fast. This way you avoid damaging its properties. You should use a heat source of equal or inferior dimension of the bottom of the piece, in order to preserve it and save energy. Have special attention in case you use gas, in which the flame should not reach the piece's side walls. For a good performance in the induction plate, you should consider the information of active diameter / maximum diameters to use, which is stamped on the **by metal** bottom. If the piece is used to fry, the cooking oil should not exceed 50% of piece's capacity. When using the induction plate to fry in oil, sometimes it is necessary to use the maximum power of the plate. In case of Grills or Crepe Pans, do not use to fry. Never use in the piece metal or abrasive objects, or wire scourers. For a longer durability of the glass Plate and to avoid damaging, do not drag the pieces. Remove them in vertical. Use the piece only to cook and not as a storage recipient of the food, before or after being flavoured/cooked.
- **CLEANING INSTRUCTIONS:** To clean, use hot water, a sponge and liquid detergent. Your piece is dishwasher safe, without changing its non-stick efficiency. But have in consideration that the water and/or the detergents may cause changes in colour or brightness of the piece. In case this happens, you should grease the interior with some cooking oil, and clean it with a soft cloth. In case the piece has a metal basket, it should be hand washed and immediately dried after washing.
- **WARRANTY:** All CELAR products benefits from a 2-year warranty against manufacturing defects, in normal using conditions, by applying de law in force. This warranty does not cover damages caused by negligent use, misuse or accident.
- **DECLARATION OF CONFORMITY:** We declare that the products manufactured by Alumínios Cesar, S.A. comply with the provisions of EC Regulation nr. 1935/2004 of 27th October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cette pièce, et conservez-les pour référence future.

- **SÉCURITÉ:** Le manche ou anses ne doivent pas être tournés vers l'extérieur de la cuisinière. Les enfants doivent toujours être éloignés de la cuisinière. Prenez toutes les précautions pour ne vous brûler pas. Le revêtement antiadhésif n'est pas nocif pour la santé, car la matière de ce qu'il est composé est inerte, ce que signifie que n'est pas absorbé par l'organisme.
- **PREMIÈRE UTILISATION:** Enlevez toutes les étiquettes. Lavez la pièce avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez et puis graissez à l'intérieur avec un peu d'huile de table et retirez l'excédent avec un chiffon doux.
- **CUISINER:** Pour préserver toutes les qualités de la pièce, soit en ce qui concerne la déformation, ou des propriétés antiadhésives, ne chauffez jamais une pièce vide, ni le refroidissez soudainement. Faites vos cuissons à feu modéré ou feu moyen, ayant attention spéciale dans le cas de l'induction, dans lequel le chauffage est très rapide, Comme ça on évite d'endommager ses propriétés. Il faut utiliser une source de chaleur de dimension égale ou inférieure à celle du fond de la pièce, pour la préserver et épargner de l'énergie. Faire spéciale attention dans le cas du gaz, la flamme ne doit pas arriver aux parois de la pièce. Pour un fonctionnement correct de la plaque d'induction, vous devez prendre note de l'information au sujet du diamètre actif/diamètre maximum de la plaque à utiliser, et qui est gravée au fond **by metal** de la pièce. Si vous l'utilisez pour frire, l'huile de table ne doit pas dépasser 50% de la capacité de la pièce. En utilisant la plaque d'induction pour frire en huile, parfois il est nécessaire d'utiliser le pouvoir maximum de la plaque. Dans le cas des Grills ou Crêpières, ne pas utiliser pour frire. N'utilisez jamais dans la pièce des objets métalliques, abrasives ou éponges métalliques. Pour une plus grande durabilité de la plaque en verre, et pour éviter l'endommager, ne pas traînez les pièces. Enlevez-les dans le vertical. Utilisez la pièce seulement pour cuisiner et pas comme récipient pour garder les aliments, avant ou après assaisonnés/cuits.
- **NETTOYAGE:** Pour laver, utilisez de l'eau chaude, une éponge et du liquide vaisselle. La pièce peut se laver dans le lave-vaisselle sans changer son efficacité antiadhésif. Mais il faut tenir compte que l'eau et/ou les détergents utilisés peuvent causer des changements de couleur ou éclat de la pièce. Dans ce cas il faut graisser l'intérieur avec un petit peu d'huile et frotter avec un chiffon doux. Si la pièce a un panier, celui-là doit être lavé à la main, et essuyé immédiatement après son nettoyage.
- **GARANTIE:** Tous les articles CELAR sont garantis pour 2 ans contre tout défaut de fabrication dans les conditions normales d'utilisation, en appliquant la loi. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'utilisation négligente, la mauvaise utilisation ou d'un accident.
- **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:** Nous déclarons que les produits fabriqués par Alumínios Cesar, S.A. se conforment aux dispositions du règlement CE n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.