

## INSTRUÇÕES E CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

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

Antes de usar a peça pela primeira vez, deve lavá-la com água quente e detergente, retirando este, no final, com água limpa e secando de seguida.

- Nunca deve deixar uma peça vazia sobre uma fonte de calor ligada.
- Nunca deve arrefecer uma peça muito quente, repentinamente, com água fria.
- Nunca deve encher a peça mais do que metade da sua capacidade.
- Nunca deve colocar apenas sal, vinagre ou maionese na peça, sem acrescentar água ou os alimentos que pretende cozinhar.

**O cesto deve ser lavado à mão e seco imediatamente após a lavagem.**

As manchas exteriores, que por vezes aparecem, derivadas dos elementos das águas (normalmente cálcio e/ou ferro), ou dos pequenos sobreaquecimentos, poderão na sua maioria ser eliminados com "limpa metais" próprios, devendo ter-se em atenção as respetivas instruções. Os resíduos de alimentos que transbordem para o exterior, queimados, que por vezes ficam agarrados, normalmente podem ser removidos, aplicando uma simples mistura de água com vinagre a ferver, retirando-os depois com a ajuda de um esfregão e lavando com detergente.

### FRITADEIRA SEM FUNDO TÉRMICO



Deve certificar-se que a chama apenas toca o fundo da peça, evitando assim, perdas de energia e, em casos de sobreaquecimento, eventual alteração de cor da parede da peça.

### FRITADEIRA COM FUNDO TÉRMICO



Uma das características principais desta peça, é ter fundo térmico difusor, o qual permite armazenar e distribuir rápida e uniformemente o calor. Por esse motivo, é suficiente e até aconselhável, usar a fonte de calor na sua potência média (lume brando), até os líquidos começarem a ferver ou os alimentos a alourar. A partir deste momento, deve reduzir-se a potência para o mínimo, pois o calor entretanto armazenado chegará para completar o cozinhado, podendo até desligar-se completamente a fonte de calor, alguns minutos antes de se dar por concluído o cozinhado e poupar-se assim, alguma energia.

## INSTRUCCIONES Y CONSEJOS DE USO

**Leer atentamente todas las instrucciones antes de usar esta pieza y conservar para referencia futura.**

Antes de usar la pieza por primera vez, debe limpiarla con agua caliente y detergente, retirándolo con agua limpia y secando a continuación.

- Nunca debe dejar una pieza vacía sobre una fuente de calor encendida.
- Nunca debe enfriar una pieza muy caliente repentinamente con agua fría.
- Nunca debe llenar la pieza más que la mitad de su capacidad.
- Nunca debe colocar sal, vinagre o mayonesa en la pieza, sin añadir agua o los alimentos que desea cocinar.

**El cestillo debe de lavarse a mano y secado inmediatamente después del lavado.**

Las manchas exteriores que a veces aparecen, derivadas de los elementos del agua (normalmente calcio y/o hierro), o de los pequeños sobrecalentamientos, podrán en su mayoría eliminarse con "limpia metales" propios, teniendo atención a las respectivas instrucciones. Los residuos de alimentos que trasborden para el exterior, quemados, que a veces quedan pegados, normalmente pueden ser retirados aplicando una mezcla de agua con vinagre hirviendo, retirándolos después con la ayuda de un estropajo y lavando con detergente.

### FREIDORA SIN FONDO TERMICO



Debe asegurarse de que la llama solo toca el fondo de la pieza, evitando así pérdidas de energía, y en el caso de sobrecalentamiento, un eventual cambio de color en la pared de la pieza.

### FREIDORA CON FONDO TERMICO



Una de las características principales de esta pieza es tener un fondo térmico difusor, lo cual permite almacenar y distribuir el calor de una forma rápida y uniforme. Por ese motivo, es suficiente e incluso aconsejable, usar la fuente de calor en su potencia mediana (fuego lento), hasta que los líquidos empiezan a hervir, o los alimentos se doren. A partir de este momento, debe reducirse la potencia para el mínimo, pues el calor mientras tanto almacenado, llegará para completar el cocinado. Puede, incluso, apagar completamente la fuente de calor, algunos minutos antes de concluido el cocinado, y de esta forma ahorrar alguna energía.

## INSTRUCTIONS AND ADVICE ON USE

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

Before using the piece for the first time, wash it completely with hot water and detergent, removing it at the end with clean water and then drying it.

- Never leave an empty piece on top of a working heat source.
- Never cool a hot piece suddenly with cold water.
- Never fill the piece more than half of its capacity.
- Never put only salt, vinegar or mayonnaise in the piece, without adding water or the food you intend to cook.

**The basket must be hand washed and dried immediately after washing.**

Exterior stains, which sometimes appear, derived from the elements of the water (usually calcium and/or iron), or from small overheating, can mostly be removed with an appropriate "metal cleaner", paying attention to its respective instructions. Burnt food residues that overflow to the outside and sometimes stick, can usually be removed by applying a simple mixture of boiling water and vinegar, and then removing them with the help of a mop and washing with detergent.

### FRYING PAN WITHOUT THERMIC BOTTOM



Make sure that the flame only touches the bottom of the piece, avoiding energy losses and, in cases of overheating, any change in the wall colour of the piece.

### FRYING PAN WITH THERMIC BOTTOM



One of the main characteristics of this piece is that it has a thermic diffuser base, which allows it to store and distribute heat quickly and evenly. For this reason, it is enough and even advisable to use the heat source on medium power (simmer) until the liquids start to boil or the food to brown. From this moment on, the power must be reduced to a minimum, as the heat stored in the meantime will be enough to complete the cooking, and the heat source may even be turned off completely, a few minutes before the cooking is concluded allowing to save some energy.

## INSTRUCTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

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

Avant d'utiliser la pièce pour la première fois, doit la laver avec de l'eau chaude et du détergent, en enlevant celui-ci à la fin avec de l'eau claire et en séchant à la suite.

- Ne doit jamais laisser une pièce vide sur une source de chaleur connectée.
- Ne doit jamais refroidir soudainement une pièce très chaude, avec de l'eau froide.
- Ne doit jamais remplir la pièce plus de la moitié de sa capacité.
- Ne doit jamais mettre seulement du sel, vinaigre ou mayonnaise dans la pièce, sans ajouter de l'eau ou les aliments que vous souhaitez cuisiner.

**Le panier doit être lavé à la main et séché immédiatement après le lavage.**

Les taches extérieures qui parfois apparaissent, dérivés des éléments de l'eau (normalement calcium et/ou fer), ou même des petites surchauffes, peuvent dans sa majorité être éliminés avec un propre « nettoyant pour les métaux », ayant attention aux instructions. Les déchets alimentaires qui transbordent vers l'extérieur, brûlés, qui parfois restent coulées, normalement peuvent être enlevés en appliquant un simple mélange d'eau et de vinaigre bouillant, en les enlevant ensuite à l'aide d'un chiffon et lavant avec du détergent.

### FRITEUSE SANS FOND THERMIQUE



Il faut s'assurer que la flamme ne touche que le fond de la pièce, évitant ainsi les pertes d'énergie et, dans le cas de surchauffe, l'éventuel changement de couleur de la paroi de la pièce.

### FRITEUSE AVEC FOND THERMIQUE



Une des caractéristiques principales de cette pièce c'est d'avoir un fond thermique diffuseur, lequel permet stocker et distribuer rapidement et uniformément la chaleur. Donc, c'est suffisant et même recommandé d'utiliser la source de chaleur dans la puissance moyenne (feu modéré), jusqu'à ce que les liquides commencent à bouillir ou les aliments à alourdir. À partir de ce moment-là, il faut réduire la puissance au minimum, car la chaleur stockée entre-temps sera suffisant pour compléter la cuisson. La source de chaleur peut même être complètement éteinte, quelques minutes avant terminer la cuisson et de cette façon épargner de l'énergie.