



# INSTRUCTION MANUAL

## FOR STAINLESS STEEL COOKWARE



ELECTRO



GAS



CERAMIC



HALOGEN



Дякуємо, що обрали посуд з нержавіючої сталі ТМ Auroga. Будь ласка, уважно ознайомтеся з даною інструкцією перед експлуатацією.

## ЧИСТКА

### Чистка перед першим використанням

- Видаліть з посуду всі ярлики та етикетки. Вимийте посуд гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Ретельно промийте посуд. Вилийте воду, залийте посуд чистою водою і знову ретельно вимийте її губкою або тканиною. Злийте воду і добре висушіть посуд.

### Звичайна чистка

- Після кожного використання посуду дочекайтеся її достатнього охолодження. Потім вимийте посуд губкою або тканиною, змоченою миючим засобом. Вилийте воду і добре висушіть посуд.
- Мийте посуд після кожного використання для видалення залишків їжі, які можуть підгоріти при наступному її використанні і привести до утворення плям.
- Для видалення забруднень залийте посуд гарячою водою, щоб розм'якшити місця забруднення. Потім потріть забруднені місця миючим засобом або миючим порошком. Ополосніть посуд водою і дайте їй висохнути.

### Скляні кришки

- На початку приготування їжі під впливом різниці температур на внутрішній стороні кришки утворюється пара. Це нормальне явище, яке швидко зникне при подальшому підвищенні температури.
- Слідкуйте за тим, щоб після кожного використання кришки були чистими.

## УВАГА

- Відрегулюйте пальник плити так, щоб нагрівалося тільки дно посуду, але не відбувався нагрів ручок, що може призвести до їх пошкодження. Щоб уникнути пошкодження стежте за тим, щоб ручки посуду не стикалися з нагрівальними або електричними приладами.
- При нагріванні посуду її ручки можуть дуже сильно нагріватися. Торкатися до гарячих частин посуду можна тільки в кухонних рукавичках. Дотримуйтеся правил власної безпеки.
- Не нагрівайте порожній посуд – це може призвести до обезбарвлення або змінити колір посуду.

## ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Слідкуйте за правильним розміщенням посуду на плиті.
- Не залишайте посуд без нагляду під час приготування їжі. При обсмажуванні продуктів в олії

накривайте посуд кришкою для запобігання розбризкування гарячого масла.

- Перед тим як додати сіль, оцет або інші заправки і спеції переконайтеся в тому, що рідина кипить, тоді заправки розчиняться швидко, не викликаючи корозії стінок посуду.
- При тривалому використанні посуду або при сильному її нагріванні ручки можуть дуже сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавичками.
- Дотримуйтеся особливої обережності при перенесенні посуду, заповненого окропом або гарячим маслом.
- Не торкайтеся до поверхонь посуду під час готування і відразу після нього. Одягайте рукавички.
- Не занурюйте нагрітий посуд у воду і не заповнюйте її холодною водою відразу після готування. Різка зміна температури може викликати деформацію посуду. Також може статися залишковий викид пари та гарячої води, що може викликати опіки.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби/порошок або металеву мочалку для чищення посуду, щоб уникнути подряпин на поверхні посуду.
- Перед зберіганням посуду слід добре висушити. Для запобігання утворення подряпин слід між посудом та іншими кухонними приладами прокласти тканину або паперовий рушник.
- При використанні посуду не підпускайте до неї дітей.
- Посуд з нержавіючої сталі не придатний для використання в мікрохвильових печах.
- Не чистіть посуд гострими кухонними приладами. Не допускайте дотику посуду з гострими предметами.
- Якщо залишити кислі або солоні продукти в посуді з нержавіючої сталі на довгий час, то це може призвести до її корозії. Такі продукти включають в себе цитрусові фрукти або сік з них, оцет або солоні огірки, сіль, перець та інші спеції. Не рекомендується залишати їжу в каструлі протягом тривалого періоду часу.
- Якщо зовнішнє покриття посуду забарвлене, НЕ мийте її в посудомийній машині.

Спасибо, что выбрали посуду из нержавеющей стали TM Aurora. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией перед эксплуатацией.

## ЧИСТКА

### Чистка перед первым использованием

- Удалите с посуды все ярлыки и этикетки. Вымойте посуду горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Тщательно промойте посуду. Вылейте воду, залейте посуду чистой водой и снова тщательно вымойте ее губкой или тканью. Слейте воду и хорошо высушите посуду.

### Обычная чистка

- После каждого использования посуды дождитесь ее достаточного охлаждения. Затем вымойте посуду губкой или тканью, смоченной моющим средством. Вылейте воду и хорошо высушите посуду.
- Мойте посуду после каждого использования для удаления остатков пищи, которые могут подгореть при следующем ее использовании и привести к образованию пятен.
- Для удаления загрязнений залейте посуду горячей водой, чтобы размягчить отложения. Затем потрите загрязненные места моющим средством или чистящим порошком. Ополосните посуду водой и дайте ей высохнуть.

### Стеклянные крышки

- В начале приготовления пищи под воздействием разности температур на внутренней стороне крышки образуется пар. Это нормальное явление, которое быстро исчезнет при дальнейшем повышении температуры.
- Следите за тем, чтобы после каждого использования крышки были чистыми.

## ВНИМАНИЕ

- Отрегулируйте горелку плиты так, чтобы нагревалось только дно посуды, но не происходил нагрев ручек, что может привести к их повреждению. Во избежание повреждения следите за тем, чтобы ручки посуды не соприкасались с нагревательными или электрическими приборами.
- При нагревании посуды ее ручки могут очень сильно нагреваться. Прикасаться к горячим частям посуды можно только в кухонных рукавицах. Соблюдайте собственную безопасность.
- Не нагревайте пустую посуду – это может привести к обезвечиванию или изменению цвета посуды.

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Следите за правильным размещением посуды на плите.
- Не оставляйте посуду без присмотра с готовящейся пищей. При обжаривании продуктов в масле накрывайте посуду крышкой для предотвращения разбрызгивания горячего масла.
- Перед тем как добавить соль, уксус или другие заправки и специи убедитесь в том, что жидкость кипит, тогда заправки растворятся быстро, не вызывая коррозии стенок посуды.
- При длительном использовании посуды или при сильном ее нагревании ручки могут очень сильно нагреться. Пользуйтесь кухонными рукавичками.
- Соблюдайте особую осторожность при переносе посуды, заполненной кипятком или горячим маслом.
- Не прикасайтесь к поверхностям посуды во время готовки и сразу после нее. Надевайте рукавички.
- Не погружайте нагретую посуду в воду и не заполняйте ее холодной водой сразу после готовки. Резкое изменение температуры может вызвать деформацию посуды. Также может произойти остаточный выброс пара и горячей воды, что может вызвать ожоги.
- Не используйте абразивные моющие средства / чистящий порошок или металлическую мочалку для чистки посуды, во избежание царапин на поверхности посуды.
- Перед хранением посуду следует хорошо высушить. Для предотвращения образования царапин следует между посудой и другими кухонными принадлежностями проложить ткань или бумажное полотенце.
- При использовании посуды не подпускайте к ней детей.
- Посуда из нержавеющей стали не пригодна для использования в микроволновых печах.
- Не чистите посуду острыми кухонными принадлежностями.
- Не допускайте прикосновения посуды с острыми предметами.
- Если оставить кислые или соленые продукты в посуде из нержавеющей стали на долгое время, то это может привести к ее коррозии. Такие продукты включают в себя цитрусовые фрукты или сок из них, уксус или соленые огурцы, соль, перец и другие специи. Не рекомендуется оставлять пищу в кастрюле в течение длительного периода времени.
- Если внешнее покрытие посуды окрашено, НЕ мойте ее в посудомоечной машине.

Thank you for choosing this stainless steel cookware TM Aurora. Please read through this instruction guide carefully before use. It provides important usage information and maintenance methods in caring for your cookware to ensure optimum safety.

### **CLEANING METHOD**

#### **Cleaning before first use**

- Remove all labels. Wash the cookware with hot water and some stainless steel cleanser. Sponge with scour pad for 2-3 minutes. After rinsing, use detergent and a sponge/towel to wash the cookware again. Rinse and dry thoroughly.

#### **General cleaning**

- Each time after use, leave the cookware cool down naturally. Then, wash it with neutral cleanser and a sponge/towel. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the cookware thoroughly after use to remove any residues that may burn and become stains when the cookware is being used next time.
- To remove tough stains, pour in hot water into the cookware to soften the stains. Scrub vigorously with stainless steel cleanser or powder. Rinse and dry thoroughly.

#### **Glass lids**

- Due to temperature differences in the beginning of cooking, a fog formed by small water drop particles will normally appear on the inner surface of the glass lid. It will quickly dissolve once the inner temperature rises.
- Ensure to clean the glass lid thoroughly each time after use.

### **ATTENTION**

- Adjust the burner so that the heat touches only the bottom of the cookware and will not extend up to the edge that may damage the handle(s). Also, keep the handle(s) away from heating or electric unit that may cause danger.
- After the cookware is heated, the stainless steel handle(s) or knob may become hot. Ensure to put on gloves before touching it. Remember that under all circumstances, safety is the priority.
- If you boil something in a stainless steel pan, make sure the pan DOESN'T BOIL DRY, or it may discolor.

### **WARNINGS**

- Do not leave cookware unattended or leave empty cookware on a hot burner. It may discolour or damage the cookware.
- Ensure the cookware is placed properly on stove.

- When deep-frying, fill the cookware with no more than one third full of oil. This can prevent oil splashing after putting the food in. Besides, frequently change new oil for deep-frying will produce better results.
- Should the cookware be heated for long time or be used with strong heat, the handle(s) and the knob will become hot and must be insulated with gloves.
- Be careful when moving the cookware that contains food, hot water or hot oil.
- Do not touch the hot surface of the cookware during and after cooking. Put on gloves before touching it.
- Do not immediately place a heated cookware in water or pour water into the utensil after using. This avoids the cookware from warping resulted from a sudden change in temperature. It also prevents hot water/oil substances from splashing and steam from rising that may cause harm.
- Avoid using corrosive cleanser/cleaning powder or steel wool as this will scratch the cookware surface.
- Dry the cookware thoroughly before storing. Use cloth or kitchen paper to interleave the cookware with other kitchenware so as to avoid scratching.
- Keep the cookware out of children's reach when the cookware is in use.
- Do not put the stainless steel cookware in microwave or over campfire for use.
- Do not scratch the cookware with sharp utensils
- Do not hit the cookware with hard objects.
- If acidic food or salted water sits in the stainless steel for a long time, it may cause corrosion. These include citrus fruit or juice, vinegar or pickles, salt or pepper and spices. Therefore, not recommend to put the food in pot or pan after cooking or sit for long hours.
- If the exterior surface of the cookware is coated with paint, DO NOT use a dishwasher. Otherwise a dishwasher can be used to clean the cookware.