



INSTRUCTION MANUAL

FOR STAINLESS STEEL COOKWARE



ELECTRO



GAS



CERAMIC



HALOGEN



INDUCTION



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.

BEFORE FIRST USING

Remove stickers and stickers from the dishes. To do this, moisten them with warm water and clean without using metal objects. Before first use, rinse the dishes with hot water using a sponge for delicate products with the addition of non-abrasive detergents, and then immediately wipe the dishes dry.

ATTENTION!

To prevent damage to plastic components and maintain proper appearance, you must:

- During cooking on the electric stove, you need to use a burner with a diameter smaller than or equal to the diameter of the bottom of the cookware.
- During cooking on a gas cooker, make sure that the flames heat up only the heat distribution bottom of the cookware without getting on the walls.

Do not pour hot or cold water into the pan at once, firstly warm the dishes with warm water. Do not put a hot pan, which you removed from the plate, on a cold, wet stand. A sudden change in temperature can cause deformation of the dishes. Also, a residual release of steam and hot water may occur, that can cause burns. Do not throw salt into cold water when using stainless steel cookware while cooking. The water must be boiling. Make sure that the dishwasher knobs do not come into contact with the heated surfaces. Do not heat empty utensils - this can lead to discoloration of the cookware.

IMPORTANT WARNINGS

Watch for the correct placement of cookware on the stove. Do not touch the surface of the cookware during cooking and immediately after it. In order to avoid burns, use kitchen mitts or potholders. Do not lift the lid without the need during cooking. Keep children away during the operations with cookware.

A natural change in the color of the metal is possible:

- Gilded or blue shade occurs as a result of overheating of dishes.
- A dark or gray shade occurs as a result of the cooking or storage of certain products (tomatoes, lemon, vegetables, pickles).

Any change in the color of the metal is inherent of stainless steel cookware and does not affect either the functional properties of the dishes or the quality of prepared food.

The use of abrasive detergents can damage the cookware.

NORMAL CLEANING

After each use of the cookware you should wait until it cools down. Then wash the dishes with a sponge or a cloth moistened with a detergent. Pour out the water and dry the dishes well. In case of burning food, pour a small amount of water into the dishes. Boil the water, turn off the cooker and allow the dishes to cool for 20 minutes without opening the lid. Then rinse the dishes in the usual way. Rinse the dishes with water and wipe dry. White precipitate from hard water and scale can be removed by boiling in a container of water with citric acid. All traces of fat and burnt milk from the outer surface of the dishes must be removed before the next use. Do not use tools containing chlorine and ammonia to clean stainless steel utensils.

- Rainbow coloring of the bottom appears because of overheating of the dishes. This color does not affect the properties of the dishes, and can be eliminated with vinegar, citric acid or a special remedy for stainless steel utensils.
- White spots may appear inside the cookware in length of time. They appear due to the presence of minerals in the water and do not affect the properties of the dishes. These stains are eliminated by means for washing dishes made of stainless steel.

The guarantee does not cover:

1. Any change in the color of the metal
2. The cookware fall
3. Intentional breakdown
4. Mechanical damage of the external or internal surface (scratches, scuffs)
5. Thermal damage
6. Spots and points of calcareous sludge
7. Mechanical damage of glass covers

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

ПЕРЕД ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Удалите с посуды стикеры и наклейки. Для этого смочите их теплой водой и уберите, не применяя металлических предметов. Перед первым использованием промойте посуду горячей водой с помощью губки для деликатных изделий с добавлением не абразивных моющих средств, а затем сразу протрите посуду насухо.

ВНИМАНИЕ!

Для предотвращения повреждения пластиковых элементов и сохранения надлежащего внешнего вида необходимо:

- При приготовлении пищи на электроплите пользоваться конфоркой диаметром меньшим или равным диаметру дна посуды.
- При приготовлении на газовой плите следите, чтобы пламя нагревало только теплораспределительное дно посуды, не попадая на стенки.

Не наливайте в кастрюлю сразу горячую или холодную воду, вначале согреейте посуду теплой водой. Не ставьте горячую кастрюлю, которую Вы сняли с плиты, на холодную, мокрую подставку. Резкое изменение температуры может вызвать деформацию посуды. Также может произойти остаточный выброс пара и горячей воды, что может вызвать ожоги. Используя посуду из нержавеющей стали при приготовлении пищи, не бросайте соль в холодную воду. Вода должна быть кипящей. Следите за тем, чтобы ручки посуды не соприкасались с нагревающимися поверхностями. Не нагревайте пустую посуду – это может привести к обесцвечиванию или изменению цвета посуды.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Следите за правильным размещением посуды на плите. Не прикасайтесь к поверхностям посуды во время приготовления, и сразу после него. Во избежание ожогов, пользуйтесь кухонными рукавичками или прихватками. Во время приготовления, без необходимости, не поднимайте крышку. Во время эксплуатации посуды, не подпускайте к ней детей.

Возможны естественные изменение цвета металла:

- Позолоченный или голубой оттенок, возникающий в результате перегрева посуды.
- Темный или серый оттенок возникает в результате приготовления или хранения некоторых продуктов (томаты, лимон, овощи, рассолы).

Любые изменения цвета металла являются характерными для посуды из нержавеющей стали и ни как не влияют, ни на функциональные свойства посуды, ни на качество приготавливаемой пищи.

Использование абразивных моющих средств может привести к повреждению посуды.

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. В случае пригорания пищи, налейте в посуду небольшое количество воды. Доведите воду до кипения, выключите плиту и дайте посуде остыть в течение 20 минут, не открывая крышку. После этого промойте посуду обычным способом. Ополосните посуду водой и вытрите насухо. Белый осадок от жесткой воды и накипь можно удалить, прокипятив в посуде раствор воды с лимонной кислотой. Все следы жира и пригоревшего молока, с внешней поверхности посуды обязательно удалять перед следующим использованием. Не используйте для чистки посуды из нержавеющей стали средства содержащие хлор и аммиак.

- Радужная окраска дна появиться вследствие перегрева посуды. Эта окраска не влияет на свойства посуды, и может быть устранена уксусом, лимонной кислотой или специальным средством для посуды из нержавеющей стали.
- Со временем, внутри посуды могут появиться белые пятна. Они образуются из-за наличия в воде минералов и не влияют на свойства посуды. Данные пятна устраняются средством для мытья посуды из нержавеющей стали.

Гарантия не распространяется на:

1. Любые изменения цвета металла
2. Падения посуды
3. Преднамеренная поломка
4. Механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потертости)
5. Термические повреждения
6. Пятна и точки известкового налёта
7. Механические повреждения стеклянных крышек

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

ПЕРЕД ПЕРШОЮ ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ

Видаліть з посуду стікери і наклейки. Для цього змочіть їх теплою водою і приберіть, не застосовуючи металевих предметів. Перед першим використанням промийте посуд гарячою водою за допомогою губки з додаванням неабразивних миючих засобів, а потім відразу протріть посуд насухо.

УВАГА!

Для запобігання пошкодження пластикових елементів і збереження належного зовнішнього вигляду необхідно:

- При приготуванні їжі на електроплиті користуйтеся конфоркою діаметром меншим або рівним діаметру дна посуду.
- При приготуванні на газовій плиті стежте, щоб полум'я нагрівало тільки теплорозподільче дно посуду, не потрапляючи на стінки.

Не наливайте в каструлю відразу гарячу або холодну воду, спочатку зігрійте посуд теплою водою. Не ставте гарячу каструлю, яку Ви зняли з плити, на холодну, мокру підставку. Різка зміна температури може викликати деформацію посуду. Також може статися залишковий викид пари і гарячої води, що може викликати опіки. Використовуючи посуд з нержавіючої сталі в процесі приготування їжі не кидайте сіль в холодну воду. Вода повинна кипіти. Слідкуйте за тим, щоб ручки посуду не торкалися поверхонь, що нагріваються. Не нагрівайте порожній посуд – це може призвести до знебарвлення або зміни кольору посуду.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Слідкуйте за правильним розміщенням посуду на плиті. Не торкайтеся до поверхонь посуду під час і відразу після приготування їжі. Для уникнення опіків користуйтеся кухонними рукавичками або прихватками. Під час приготування без необхідності не піднімайте кришку. Під час експлуатації посуду не підпускайте до нього дітей.

Можливі природні зміни кольору металу:

- Позолочений або блакитний відтінки, що виникають в результаті перегріву посуду.
- Темний або сірий відтінки виникають в результаті приготування або зберігання деяких продуктів (томати, лимон, овочі, розсоли).

Будь-які зміни кольору металу є характерними для посуду з нержавіючої сталі і ніяк не впливають ні на функціональні властивості посуду, ні на якість їжі, що готується.

Використання абразивних миючих засобів може призвести до пошкодження посуду.

ЗВИЧАЙНА ЧИСТКА

Після кожного використання посуду дочекайтеся, поки він достатньо охолоне. Потім вимийте посуд губкою або тканиною, змоченою миючим засобом. Вилийте воду і добре висушіть посуд. У разі пригорання їжі, налейте в посуд невелику кількість води. Доведіть воду до кипіння, вимкніть плиту і дайте посуду охолонути протягом 20 хвилин, не відкриваючи кришку. Після цього промийте посуд звичайним способом. Ополосніть посуд водою і витріть насухо. Білий осад від жорсткої води та накип можна видалити, прокип'ятивши в посуді розчин води з лимонною кислотою. Всі залишки жиру і пригорілого молока необхідно обов'язково видаляти з зовнішньої поверхні посуду перед наступним використанням. Не використовуйте для чищення посуду з нержавіючої сталі засоби, що містять хлор і аміак.

- Райдужне забарвлення дна з'являється внаслідок перегріву посуду. Це забарвлення не впливає на властивості посуду і може бути усунене за допомогою оцту, лимонної кислоти або спеціального засобу для посуду з нержавіючої сталі.
- З часом всередині посуду можуть з'явитися білі плями. Вони утворюються через наявність у воді мінералів і не впливають на властивості посуду. Дані плями усуваються за допомогою засобу для миття посуду з нержавіючої сталі.

Гарантія не поширюється на:

1. Будь-які зміни кольору металу
2. Падіння посуду
3. Навмисна поломка
4. Механічні ушкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (подряпини, потертості)
5. Термічні пошкодження
6. Плями і вапняний наліт
7. Механічні пошкодження скляних кришок