

# TRAMONTINA

✋ **Uso seguro e adequado**

✋ **Safe and proper use**

✋ **Uso seguro y adecuado**

✋ **Utilisation adéquate en toute sécurité**

✋ **Корректная и безопасная эксплуатация**

✋ **الاستخدام الآمن والصحيح**



NB-0002

## **Uso seguro e adequado:**

A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de  $\frac{3}{4}$  da capacidade total da peça. Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão. Em fogões com grade, centralize as peças sobre a chama ou fonte de calor e alinhe os cabos com a grade. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças, e se necessário, utilize proteção para as mãos.

**Antes do primeiro uso:** Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo\* por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente. Seus utensílios Starflon estão prontos para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 260 °C). Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone nylon ou madeira.

**Manutenção:** As peças que possuem cabos, alças ou pegadores com parafusos, com o uso podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reaperte apenas o suficiente, sem forçar. As peças que não possuem cabos, alças e tampas, ou que estes não tenham parafusos (são fixados por rebites), não necessitam de manutenção, apenas limpeza.

**Limpeza:** Evite a imersão dos utensílios quentes em água fria. Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem. Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.

Para descarte dos produtos e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

\*Para assadeiras e formas, levar ao forno pré-aquecido.

## **Safe and proper use:**

The maximum volumetric capacity for cooking is  $\frac{3}{4}$  of the pieces's total capacity. Position the utensils' handles inward toward the center of the stove. On stoves with grates, center the pieces on the flame or heat source and align the handles with the grate. Hot utensils should be kept out of the reach of children, and if necessary, use hand protection.

**Before first use**, wash with a soft sponge and mild soap or liquid detergent. After drying, grease the internal surface with oil or fat and heat it\* for one or two minutes. Allow to cool and wash again. Your Starflon utensils are now ready for use, with or without oil, and always on low or medium heat (never over 260 °C / 500 °F). Only use silicone, nylon, or wood utensils to stir food.

**Maintenance:** Pieces that have handles or knobs with screws, may loosen with use due to the normal expansion of materials. Retighten them just enough, without forcing. Pieces that do not have handles, knobs, or lids, or that do not have screws (fixed by rivets), do not require maintenance, only cleaning.

**Cleaning:** Avoid immersing hot utensils in cold water. Never use abrasive products when washing. In the case of burnt food, soak the area and set aside until the stuck residues can be removed with soap and a sponge.

For products and packaging disposal, follow applicable recycling guidelines.

\*For roasting pans and molds, place in a preheated oven.

## **Uso seguro y adecuado:**

La capacidad volumétrica máxima para cocción es de  $\frac{3}{4}$  de la capacidad total de la pieza. Ponga los mangos de los utensilios hacia el centro de la cocina. En cocinas con rejilla, centralice las piezas sobre la llama o fuente de calor y alinee los mangos a la rejilla. Los utensilios calientes deben estar fuera del alcance de los niños y, de ser necesario, utilice protección para las manos.

**Antes del primer uso:** Lave con esponja suave, jabón neutro o detergente líquido. Después de secar, unte el área interna con aceite o grasa y lleve al fuego\* por uno o dos minutos. Deje enfriar y lave nuevamente. Sus utensilios Starflon están listos para el uso con o sin grasa, siempre a fuego bajo o mediano (nunca superior a 260 °C). Para mover los alimentos use solamente utensilios de silicona, nylon o madera.

**Mantenimiento:** Con el uso, las piezas que poseen mangos, asas y agarradores con tornillos se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales. Vuelva a apretarlos solamente lo suficiente, sin forzar. Las piezas que no poseen mangos, asas ni tapas, o cuando no tienen tornillos (están fijos mediante remaches), no necesitan mantenimiento y solo requieren limpieza.

**Limpieza:** Evite la inmersión de los utensilios calientes en agua fría. Nunca utilice productos abrasivos durante el lavado. Si deja quemar alimentos, humedezca el área y reserve hasta que pueda eliminar los residuos pegados con esponja y jabón.

Para el descarte de los productos y del embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.

\*Para asaderas y moldes, lleve al horno precalentado.

## **Utilisation adéquate en toute sécurité :**

La capacité volumétrique maximale pour la cuisson correspond aux  $\frac{3}{4}$  de la capacité totale des produits. Orientez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, vers le centre des plaques. Sur des plaques au gaz, centrez les ustensiles sur la flamme ou la source de chaleur et alignez les poignées avec la grille. Maintenez les ustensiles chauds hors de portée des enfants et, si nécessaire, portez des gants de protection.

**Avant la première utilisation :** lavez le produit avec une éponge douce imprégnée de savon doux ou de liquide vaisselle. Après séchage, graissez la surface intérieure avec de l'huile ou de la graisse et faites chauffer\* pendant une ou deux minutes. Laissez refroidir puis lavez à nouveau. Vous pouvez à présent utiliser vos ustensiles Starflon, avec ou sans huile, et toujours à feu doux ou moyen (sans jamais dépasser 260 °C). Utilisez uniquement des ustensiles en silicone, nylon ou bois pour remuer les aliments.

**Entretien :** Les articles équipés de manches ou de boutons avec vis peuvent se desserrer avec le temps en raison de la dilatation normale des matériaux. Serrez les vis mais pas trop. Les articles qui ne sont pas équipés de manches, de boutons ou de couvercles, ou qui n'ont pas de vis (fixés par des rivets), ne nécessitent aucun entretien, hormis leur nettoyage.

**Nettoyage :** Évitez d'immerger des ustensiles chauds dans de l'eau froide. N'utilisez jamais de produits abrasifs lors du nettoyage. Si des aliments venaient à brûler, laissez tremper la zone concernée jusqu'à ce que les résidus collés puissent être retirés à l'aide d'une éponge imprégnée de savon.

Jetez les produits et leur emballage dans le respect des directives en vigueur en matière de recyclage.

\*Placez les plats allant au four et les moules dans un four préchauffé.

## **Корректная и безопасная эксплуатация.**

Максимальный объем для приготовления еды составляет  $\frac{3}{4}$  от общей вместимости изделия. Ручки изделия должны быть направлены внутрь, к центру плиты. На плитах с решетками разместите изделие по центру источника тепла или огня и поверните ручки к решетке. Горячие приборы должны храниться в недоступном для детей месте. При необходимости используйте защитные средства для рук.

**Перед первым использованием.** помойте изделие мягкой мочалкой с неагрессивным мыльным раствором или жидким моющим средством. Когда изделие высохнет, смажьте внутреннюю поверхность маслом или жиром и нагревайте его\* на протяжении 1–2 минут. Дайте изделию остить, а затем помойте его еще раз. Теперь ваши изделия с покрытием Starflon готовы к использованию с маслом или без него на слабом или среднем огне при температуре не выше 260 °С. Для перемешивания еды используйте только силиконовые, нейлоновые или деревянные приборы.

**Обслуживание.** Ручки изделий, прикрепленные болтами, могут со временем расшататься из-за расширения материалов, что является нормой. Затяните болты, не перетягивая их. Для изделий без ручек, крышек или болтов (которые крепятся с помощью заклепок) не требуется обслуживание, только мойка.

**Мойка.** Не погружайте горячие изделия в холодную воду. Не используйте абразивные средства для мытья. В случае пригорания еды замочите изделие в воде на некоторое время, а затем смойте прилипшие остатки пищи с помощью мыла и губки.

Соблюдайте применимые правила утилизации изделий и упаковки.

\*Противни и формы следует помещать в предварительно нагретую духовку.

## **الاستخدام الآمن والصحيح:**

أقصى سعة حجمية للطهي هي  $\frac{3}{4}$  من إجمالي سعة الطاسة. ضع مقابض الأواني للداخل باتجاه منتصف الوقود. وفي المواقد المزودة بشبكات، ضع الطاسة على اللهب أو مصدر الحرارة مع محاذاة القبض مع الشبكة. ويجب حفظ الأواني الساخنة بعيداً عن متناول الأطفال، وإذا لزم الأمر، استخدم واقي اليدين.

**قبل الاستخدام لأول مرة**، اغسلها بإسفنج ناعمة وصابون خفيف أو سائل تنظيف. وبعد التجفيف، قم بدهن السطح الداخلي بزيت أو دهون ثم تسخينه<sup>\*</sup> لمدة دقيقة واحدة أو دقيقتين. دعه حتى يبرد ثم اغسله مرة أخرى. حالة Starflon الخاصة بك جاهزة للاستخدام، بالزيت أو بدونه، وضعها دائمًا على درجة حرارة منخفضة أو متوسطة (لا تتجاوز ٣٦ درجة مئوية / ٥٠ فهرنهايت). لا تستخدم إلا الأواني المصنوعة من السيليكون أو النايلون أو الخشب لتقليل الطعام.

**الصيانة**: الطاسة التي تحتوي على مقابض عادية أو مقابض مع مسامير، قد تتحلل مع الاستخدام بسبب التمدد الطبيعي للمواد. أعد إحكام ريطها بما يكفي، دون الضغط بقوة. الطاسة التي لا تحتوي على مقابض عادية أو مقابض أو أغطية، أو التي لا تحتوي على براغي (مثبتة بالمسامير)، لا تحتاج إلى صيانة، وإنما التنظيف فقط.

**التنظيف**: تجنب غمس الإناء الساخن في المياه الباردة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة عند الغسيل أبداً. في حالة احتراق الطعام، قم بنقع الجزء المحترق واتركه جانبًا إلى أن تتمكن من إزالة البقايا العالقة بصابون وإسفنج.

وللتخلص من المنتج والعبوة، اتبع توجيهات إعادة التصنيع المعمول بها.

\*لقالبي وقوالب الشواء والتحميص، ضعها في فرن مسخن مسبقاً.

**TRAMONTINA**