

## INSTRUÇÕES E CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

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

**1** - Antes da primeira utilização é suficiente uma lavagem normal, com água quente e detergente, retirando este, no final com água limpa, e secando de seguida com um pano macio.

**2** - Esta peça tem como característica principal um fundo térmico difusor, o qual permite armazenar e distribuir rápida e uniformemente o calor. Por este motivo, é suficiente usar a fonte de calor na sua potência média, 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. Caso se utilize um bico de gás, deve certificar-se de que a chama apenas toca o fundo da peça, evitando assim perdas de energia, e, em caso de sobreaquecimento, eventual alteração de cor da parede da peça.

**3** - Conselhos importantes:

- Nunca se deve deixar uma peça vazia sobre uma fonte de calor ligada.
- Nunca se deve arrefecer uma peça muito quente, repentinamente, com água fria.
- Nunca deve colocar apenas sal, vinagre ou maionese na peça, sem acrescentar água ou os alimentos que pretende cozinhar.
- As manchas 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 queimados que por vezes, ficam agarrados, normalmente podem ser removidos colocando a ferver, uma mistura de água com vinagre, retirando-os depois com a ajuda de um esfregão e lavando com detergente.



## INSTRUCCIONES Y CONSEJOS DE USO

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

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

**2** - 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. En caso de que se utilice una boquilla de gas, 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.

**3** - Consejos Importantes:

- 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 colocar sal, vinagre o mayonesa en la pieza, sin añadir agua o los alimentos que desea cocinar.
- 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.



## INSTRUCTIONS AND ADVICE ON USE

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

**1** - Before the first use, a normal wash with hot water and detergent is enough, removing the detergent at the end with clean water and then drying with a soft cloth.

**2** - This piece has as its main feature a thermal diffuser base, which allows the heat to be stored and distributed quickly and evenly. For this reason, it is enough to use the heat source on its medium power, 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 you can completely switch off the heat source a few minutes before the cooking is concluded allowing to save some energy. If a gas burner is used, make sure that the flame only touches the bottom of the piece, avoiding energy losses, and, in case of overheating, any change in the wall colour of the piece.

**3** - Important advices:

- Never leave an empty piece on a working heat source.
- Never cool a hot piece suddenly with cold water.
- Never put only salt, vinegar or mayonnaise in the piece, without adding water or the food you intend to cook.
- Stains, which sometimes appear, derived from the elements of 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 sometimes stick, can usually be removed by applying a mixture of boiling water and vinegar, and then removing them with the help of a mop and washing with detergent.



## INSTRUCTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

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

**1** - 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 clair et en séchant à la suite.

**2** - 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. En cas d'utilisation d'une buse à gaz, 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.

**3** - Conseils importants :

- 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 mettre seulement du sel, vinaigre ou mayonnaise dans la pièce, sans ajouter de l'eau ou les aliments que vous souhaitez cuisiner.
- 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 « nettoyeur 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.

