

- non-stick coating

Aluminium cookware with non-stick coating allows you to cook with a minimum of oil. Non-stick coating of VITESSE cookware may be polymer (traditional) or ceramic. Regardless of the type of non-stick coating:

1. We recommend to use the cookware at moderate temperatures - it will prolong its service life. Prepare the cookware before the first use by wiping it from the inside with vegetable oil or fat.

2. **WARNING! When using the cookware avoid temperature changes: neither immerse a hot dish in cold water, nor pour cold liquid into hot dish.**

3. Do not use knives or sharp objects when cooking. Do not cut foods with a knife on the bottom of the cookware.

RECOMMENDATIONS FOR CARE

1. Before you wash the pan after cooking, let it get cold.

2. In order to wash away the remnants of burnt food, fill the pan with warm water with dissolved detergent. Remove the contamination with the help of non-abrasive sponge for washing dishes or plastic spatula.

3. To wash (including dishwasher), use non-abrasive detergent.

4. For best results, use the tools that are marked "Suitable for cleaning non-stick coatings."

5. Because of regular usage of dishwasher outer surface may become darker - it's normal wear and utensils can cause a refund or replacement goods.

The service life of the goods not less than 2 years under the terms of use.

Cook with VITESSE! Cook with pleasure!
Bon appetit!

"Vitesse France S.A.R.L" (Витессе, Франция)

91 Руе Де Фоборг Сант Хонор,

Париж 75008, Франция

Сделано в Китае

www.vitesse.ru

vitesseru



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

Посуда VITESSE из алюминия
с антипригарным покрытием
**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ**

USE AND CARE INSTRUCTIONS



Уважаемый покупатель! Вы сделали прекрасный выбор!

Кухонная посуда ViTESSE доставит удовольствие от приготовления пищи и радость от полученных результатов. Посуда ViTESSE объединяет в себе новейшие технологии, современный эксклюзивный дизайн, функциональность и имеет ряд преимуществ, которые значительно облегчают процесс приготовления, помогая Вам изо дня в день без труда готовить здоровую и вкусную пищу!

Посуда ViTESSE из высококачественного алюминия с антипригарным покрытием удобна в эксплуатации, гигиенична, не подвержена коррозии, не влияет на вкус и цвет пищи и позволяет получить идеальный кулинарный результат быстро и просто.

Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках посуды ViTESSE в данном руководстве, на коробке, ярлыках и наклейках.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Удалите с посуды все наклейки и ярлыки.
2. Проймите посуду в горячей мыльной воде, ополосните чистой водой и полностью высушите.
3. Подготовьте посуду, протерев ее изнутри растительным маслом или жиром.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

- высококачественный алюминий

1. Используйте только рекомендованные источники тепла.
2. Диаметр конфорки должен соответствовать диаметру используемой посуды. Это позволит экономить электроэнергию.
3. Выбирайте объем посуды в соответствии с количеством продуктов, которые собираетесь приготовить. Не переполняйте посуду продуктами, оставляйте $\frac{1}{4}$ посуды свободной.
4. При использовании газовых плит необходимо следить за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок посуды во избежание порчи внешнего покрытия.
5. Никогда не оставляйте пустую посуду на источнике тепла! Это может привести к перегреву и, как следствие, деформации посуды и преждевременному износу антипригарного покрытия.

6. Если в процессе неправильной эксплуатации посуды из алюминия произошло существенное нарушение слоя антипригарного покрытия (скалывание, сворачивание, глубокие царапины и т.д.) – рекомендуем прекратить эксплуатацию данного изделия.

- индукционный антидеформационный диск

Наличие индукционного диска в дне посуды ViTESSE позволяет использовать посуду из алюминия на индукционных плитах, а также препятствует деформации посуды при длительной эксплуатации.

- нержавеющая сталь

Некоторые модели посуды ViTESSE имеют ручки из нержавеющей стали.

1. Ручки из нержавеющей стали очень прочны, что обеспечивает длительный процесс эксплуатации.

2. Посуда с ручками из нержавеющей стали подходит для использования в духовом шкафу.

3. ВНИМАНИЕ! При длительном процессе приготовления блюд ручки из нержавеющей стали могут сильно нагреваться! Воспользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.

- силикон

Некоторые модели посуды ViTESSE имеют силиконовые вставки на ручках.

1. Ручки с силиконовым покрытием нагреваются незначительно даже при продолжительном процессе приготовления блюд, что обеспечивает значительное удобство эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Будьте аккуратны или воспользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.

2. Посуда с силиконовыми ручками не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура использования такой посуды – 210°C.

3. Не допускайте контакта ручек с силиконовыми вставками с источниками тепла.

- бакелит

Некоторые модели посуды ViTESSE имеют бакелитовые ручки.

1. Бакелитовая фурнитура нагревается незначительно даже при продолжительном процессе приготовления блюд, что обеспечивает удобство эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Будьте аккуратны или воспользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.

2. Посуда с бакелитовыми элементами не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура использования бакелита – 150°C.

3. Не допускайте контакта бакелитовых элементов с источниками тепла.

- термостойкое стекло

В комплектацию некоторых моделей посуды ViTESSE входят крышки из термостойкого стекла, что позволяет следить за процессом приготовления.

1. Будьте аккуратны при обращении с крышкой, берегите ее от ударов.

2. Не ставьте крышку непосредственно на конфорку.

3. Не используйте крышку, если на стекле есть трещины или серьезные царапины.

4. Не допускайте контакта горячей крышки с холодной водой!

5. Максимальная температура нагрева крышек из термостойкого стекла – 210°C.

- антипригарное покрытие

Посуда из алюминия с антипригарным покрытием позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Антипригарное покрытие посуды ViTESSE может быть полимерным (традиционным) или керамическим. Вне зависимости от типа антипригарного покрытия:

1. Рекомендуем использовать посуду при умеренных температурах – это продлит срок ее эксплуатации.

2. Перед первым использованием рекомендуем смазать посуду небольшим количеством масла.

3. ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации посуды избегайте перепадов температур: не погружайте горячую посуду в холодную воду и не наливайте холодную жидкость в горячую посуду.

4. Не допускайте использование ножей и острых предметов при эксплуатации. Никогда не режьте продукты ножом внутри посуды с антипригарным покрытием!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

1. Прежде чем мыть посуду с антипригарным покрытием после приготовления, дайте ей остыть.

2. Для того чтобы смыть остатки пригоревшей пищи наполните посуду с антипригарным покрытием теплой водой с растворенным в ней моющим средством. Снимите загрязнения неабразивной губкой для мытья посуды или пластиковой лопаткой.

3. Для мытья посуды (в том числе крышек) используйте неабразивные моющие средства. При мытье в посудомоечной машине используйте щадящие режимы и мягкие моющие средства.

4. Никогда не используйте для мытья посуды с антипригарным покрытием средства, содержащие хлор или кислоту. Для достижения наилучших результатов выбирайте средства, имеющие пометку «Подходит для очистки антипригарных покрытий».

5. В результате регулярного мытья в посудомоечной машине внешняя поверхность может потускнеть, а также измениться цвет силиконовых и бакелитовых элементов – это естественный износ посуды и не может стать причиной возврата или замены товара.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.

Готовьте с ViTESSE! Готовьте с удовольствием!

Приятного аппетита!

Dear Customer! You've made an excellent choice!

Cookware ViTESSE allow you to cooking and joy of the results achieved. Cookware ViTESSE combined the latest technology, modern exclusive design, functionality. The advantages of kitchenware greatly facilitate the process of cooking, helping you every day to prepare easily healthy and tasty food!

Cookware ViTESSE of high quality aluminium with non-stick coating is very comfortable for use, hygienic, doesn't rust and influence on the taste of food. It allows get the perfect result simply and quickly.

Carefully read the information on the characteristics of kitchenware ViTESSE in this manual, on the box, tags and labels.

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all the stickers and labels from the surface of the dish.
2. Wash the pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
3. Prepare the pan by wiping it from the inside with vegetable oil or fat.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- high quality aluminium

1. Use only recommended heat sources.
2. The diameter of burner must match the diameter of the utensils.
3. Choose the amount of dishes based on the quantity of products you are going to cook. Do not overfill the bowl food, leave ¼-free dishes.
4. When using a gas stove it's necessary to ensure the fire to affect only the bottom of the dishes, neither handles no walls.
5. Never leave empty cookware on the heat source, it can lead to overheating and, as a consequence, the appearance of bright spots on the surface of the ware.
6. If during the incorrect operation of cookware a material breach of the non-stick coating (chipping, folding, deep scratches, etc.) took place - we recommend to stop the use of this product.

- induction bottom

Cookware ViTESSE with induction bottom works on induction plates. Moreover it prevents deformation of the cookware during its long usage

- stainless steel

Some ViTESSE models have stainless steel handles.

1. Stainless steel handles very solid, so you can use the cookware with such handles for a long time.
2. You can the cookware with stainless steel handles in the oven.
3. **WARNING: stainless steel handles could to heat a lot during the cooking process! To avoid burns use the kitchen gloves.**

- silicone

Some ViTESSE models have a silicone inserts on the handles.

1. Handles with silicone coating get heated slightly, even after prolonged cooking process that provides significant ease of use.
3. **WARNING: stainless steel part of the handles could to heat a lot during the cooking process! To avoid burns be careful or use the kitchen gloves.**
2. Dishes with silicone handles are not designed for intensive heating in the oven. Maximum temperature for silicone is 210°C.
3. Don't allow to silicone handles contact with heat sources.

- bakelite

Some ViTESSE models have bakelite handles.

1. Bakelite elements get heated slightly, even after prolonged cooking process that provides significant ease of use.
3. **WARNING! Stainless steel part of the handles could to heat a lot during the cooking process! To avoid burns be careful or use the kitchen gloves.**
2. Dishes with Bakelite elements are not designed for heating in the oven. Maximum temperature for bakelite is 150°C.
3. Don't allow to bakelite handles contact with heat sources.

- thermo-resistant glass

Thermo-resistant glass lids allow controlling the cooking process.

1. Be careful when handling the lid, and keep it from shocks.
2. Do not put the lid directly on the burner.
3. Do not use the cover if the glass is cracked or has major scratches.
4. Do not allow hot cover to coincide with cold water!
5. Maximum temperature for thermo-resistant glass lids is 210°C.