PORTUGUÊS
AVISO

Avisos e instruções de segurança: Utensílios de cozinha feitos de aço inoxidável e alumínio

Nunca passe peças quentes por baixo de água fria de forma brusca. O choque térmico pode provocar a rutura de peças, colocando-o em perigo.

Para evitar queimaduras causadas por excesso de óleo ou salpicos de gordura ao fritar, deve encher o utensílio de cozinha com óleo até um máximo de um terço da sua altura. Não utilize tampa ao fritar e evite sobreaquecer o óleo.

As pegas e os manípulos podem ficar quentes em determinadas circunstâncias. Recomenda-se o uso de luvas de cozinha.

As tampas herméticas podem aderir ao utensílio de cozinha quando este arrefece. Para evitar este efeito, limpe a borda do utensílio de cozinha e a tampa antes de arrefecer. Pode libertar a pressão novamente aquecendo o utensílio de cozinha por um curto período de tempo.

ROMANA
AVERTISMENT

Avertismente și instrucțiuni de sigurantă: Vase de gătit din oțel inoxidabil și aluminiu

Nu șocați niciodată piesele fierbinți cu apă rece. Șocul termic poate cauza spargerea pieselor și vă poate pune în pericol.

Pentru a evita arsurile cauzate de excesul de grăsime sau stropii de grăsime la prăjire, vasul de gătit trebuie să fie umplut cu ulei până la maximum o treime din înălțimea sa. Nu folosiți un capac pentru prăjire și nu supraîncălziți grăsimea.

Mânerele și butoanele pot deveni fierbinți în anumite circumstanțe. Se recomandă utilizarea mănușilor de cuptor.

Capacele strânse se pot lipi de vasele de gătit atunci când acestea se răcesc. Pentru a evita acest efect, ștergeți marginea vasului de gătit și capacul înainte ca acestea să se răcească. De asemenea, puteți elibera presiunea negativă încălzind din nou pentru scurt timp vasul de gătit.

SLOVENSKY
VAROVNÝ POKYN

Upozornenia a bezpečnostné pokyny: Nádoby vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a hliníka

Nikdy neochladzujte horúce časti studenou vodou. Tepelný šok môže spôsobiť prasknutie častí príborov a ohroziť vás.

Aby ste predišli popáleninám spôsobeným prebytočným tukom alebo striekajúcim tukom pri fritovaní, musí byť riad naplnený olejom maximálne do jednej tretiny jeho výšky. Pri vyprážaní nepoužívajte pokrievku a tuk neprehrievajte.

Rukoväte a regulátory môžu byť za určitých okolností horúce. Odporúča sa používať kuchynské rukavice.

Tesne priliehajúce pokrievky sa môžu po vychladnutí prilepiť na riad. Aby ste tomuto efektu zabránili, utrite okraj riadu a pokrievku do sucha ešte pred ochladením. Podtlak môžete uvoľniť aj krátkym opätovným zahriatím riadu.

SLOVENSKI
OPOZORILO

Opozorila in varnostna navodila: Posode iz nerjavnega jekla in aluminija

Vročih delov nikoli ne ohladite s hladno vodo. Temperaturni šok lahko povzroči, da deli počijo in vas ogrozijo.

Da bi se pri cvrtju izognili opeklinam zaradi maščobe, ki se preveč peni, ali brizganja maščobe, lahko posodo napolnite z oljem do največ ene tretjine višine. Pri cvrtju ne uporabljajte pokrova in ne pregrevajte maščobe.

Ročaji in gumbi se lahko v določenih okoliščinah segrejejo. Priporočljiva je uporaba gospodinjskih rokavic.

Tesno prilegajoči se pokrovi se lahko med hlajenjem prilepijo na posodo. Da bi se izognili temu učinku, pred hlajenjem obrišite robove posode in pokrova. Podtlak lahko sprostite tudi tako, da posodo ponovno na kratko segrejete.

⚠ ESPAÑOL ADVERTENCIA	⚠ SVENSKA VARNING	⚠ TÜRKCE UYARI	⚠ РУССКИЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Advertencias e instrucciones de seguridad: Utensilios de cocina de acero inoxidable y aluminio	**Varning och säkerhetsanvisningar: Kökstillbehör av rostfritt stål och aluminium**	**Uyarı ve güvenlik talimatları: Paslanmaz çelik ve alüminyumdan yapılmış mutfak eşyaları**	**Предупреждения и инструкци по безопасности: Посуда из нержавеющей стали и алюмин**
Nunca enfríe bruscamente las partes calientes con agua fría. El choque térmico puede hacer que las partes revienten y poner en riesgo su integridad física.	Kyl aldrig varma delar plötsligt med kallt vatten. Den termiska chocken kan leda till att delar spricker och att du utsätts för fara.	Sıcak parçaları asla soğuk suyla şoklamayın. Termal şok, parçaların patlamasına ve sizi tehlikeye atmasına neden olabilir.	Никогда не подвергайте горячи части резкому охлаждению хол ной водой. Температурный шок может привести к растрескиван деталей, что подвергнет вас рис
Para evitar quemaduras debidas a desbordamientos o salpicaduras de grasa al freír, los utensilios de cocina deben llenarse de aceite hasta un máximo de un tercio de su altura. No use una tapa para freír y no sobrecaliente la grasa.	För att undvika brännskador på grund av överflödigt fett eller fettstänk vid fritering får kokkärlet fyllas med olja till högst en tredjedel av dess höjd. Använd inte lock vid fritering och överhetta inte fettet.	Derin yağda kızartma yaparken fazla yağ veya yağ sıçraması nedeniyle yanmaları önlemek için, pişirme kabı yüksekliğinin en fazla üçte birine kadar yağ ile doldurulmalıdır. Derin kızartma için kapak kullanmayın ve yağı aşırı ısıtmayın.	Чтобы избежать ожогов от избытка жира или брызг жир при жарке во фритюре, посуд должна быть заполнена масл не более чем на треть своей высоты. Не используйте крыш при жарке во фритюре и не перегревайте жир.
Los mangos y pomos pueden calentarse en determinadas circunstancias. Se recomienda el uso de guantes para horno.	Handtag och vred kan under vissa omständigheter bli heta. Användning av grytvantar rekommenderas.	Kollar ve düğmeler belirli koşullar altında ısınabilir. Fırın eldiveni kullanılması tavsiye edilir.	Ручки и регуляторы при определенных обстоятельств могут нагреваться. Рекомендуется использовать перчатки для духовки.
Las tapas herméticas pueden quedar adheridas por succión a los utensilios de cocina al enfriarse. Para evitar este efecto, seque el borde de los utensilios de cocina y de la tapa antes de enfriarlos. Además, puede liberar el vacío calentando de nuevo brevemente los utensilios de cocina.	Tättslutande lock kan fastna på kokkärlet när det svalnar. Undvik att detta händer genom att torka av kanten på kokkärlet och locket innan de svalnar. Du kan också frigöra undertrycket genom att värma upp kokkärlet igen under en kort stund.	Sıkı oturan kapaklar soğuduklarında tencereye yapışabilir. Bu etkiyi önlemek için, soğumadan önce tencere ve kapağın kenarlarını kurulayın. Negatif basıncı, tencereyi tekrar kısa bir süre ısıtarak da boşaltabilirsiniz.	Плотно прилегающие крышки могут прилипнуть к посуде, когда она остынет. Чтобы избежать этого эффекта, вытрите насухо края посуды и крышки, пока они не остыли Вы также можете сбросить отрицательное давление, сно ненадолго нагрев посуду.

и

ния

е
од-

ию
ску.

а
да
ом

ку

ах

.

ва

Member of
the ZWILLING Group

ZWILLING

www.zwilling.com

2010760Y1 · 12/2024 · © 2024 ZWILLING J.A. Henckels AG

中文
警示

警告和安全说明：不锈钢和铝制炊具

切勿用冷水冲击冷却高温部件。温度冲击可
爆裂，使您处于危险之中。

为避免油炸时因脂肪过多或油脂飞溅而烫伤
多可倒入三分之一高度的油。油炸时，不要
也不要让油脂过热。

在某些情况下，手柄和旋钮可能会变热。
建议使用烤箱手套。

严丝合缝的盖子在冷却时可能会吸牢在炊具
为避免这种情况，请在冷却之前将炊具和盖子
您也可以通过再次短暂加热炊具来释放真空

	⚠ 日本語 警告通知 警告と安全上のご注意：ステンレス鋼およびアルミ製の調理器具
能导致零件	熱い部分を冷水で急に冷やさないでください。温度衝撃により部品が破裂し、危険にさらされる可能性があります。
，炊具中最 使用盖子，	揚げ物の際に沸き立つ油や油の飛散による火傷を避けるため、調理器具には油を３分の１以上入れないでください。揚げるときは蓋をしたり、油を加熱しすぎないでください。
	ハンドルやノブは状況によっては熱くなる場合があります。オーブン用手袋の使用をお勧めします。
上。 的边缘擦干。 。	蓋がしっかりと閉まっていると、調理器具が冷めるとくっついてしまう可能性があります。この影響を避けるには、冷ます前に調理器具の端と蓋を拭いて乾かしてください。調理器具を再度短時間加熱して負圧を解除することもできます。

EN: WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS:
Cookware made of stainless steel and aluminum

DE: WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE:
Kochgeschirr aus Edelstahl und Aluminium

FR: AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ:
Ustensiles de cuisine en acier inoxydable et en aluminium

IT: AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA:
Pentole in acciaio inossidabile e alluminio

ES: ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:
Utensilios de cocina de acero inoxidable y aluminio

JP: 警告と安全上のご注意:
ステンレス鋼およびアルミ製の調理器具

CN: 警告和安全说明: 不锈钢和铝制炊具

ENGLISH
DEUTSCH
БЪЛГАРСКИ
HRVATSKI
ČESKY
DANSK
NEDERLANDS
EESTI
SUOMI
FRANÇAIS
ΕΛΛΑΣ
MAGYAR
ITALIANO
LATVISKI
LIETUVIŲ
POLSKI
PORTUGUÊS
ROMANA
SLOVENSKY
SLOVENSKI
ESPAÑOL
SVENSKA
中文
日本語
TÜRKÇE
РУССКИЙ

⚠ **ENGLISH WARNING**	⚠ **DEUTSCH WARNHINWEIS**	⚠ **БЪЛГАРСКИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНО УКАЗАНИЕ**	⚠ **HRVATSKI UPOZORAVAJUĆA NAPOMENA**
Warnings and safety instructions: Cookware made of stainless steel and aluminum	**Warn- und Sicherheitshinweise: Kochgeschirr aus Edelstahl und Aluminium**	**Предупреждения и инструкции за безопасност: Съдове за готвене от неръждаема стомана и алуминий**	**Upozorenja i sigurnosne upute: Posuđe od nehrđajućeg čelika i aluminija**
Never cool hot parts suddenly with cold water. The thermal shock can burst parts and put you at risk.	Heiße Teile niemals schockartig mit kaltem Wasser abkühlen. Durch den Temperaturschock können Teile platzen und Sie damit gefährden.	Никога не охлаждайте горещи части рязко със студена вода. Вследствие на температурния шок могат да се спукат части и това да застраши Вас.	Nikada nemojte naglo hladiti vruće dijelove hladnom vodom. Temperaturni šok može uzrokovati pucanje dijelova, čime se izlažete opasnosti.
To avoid burns due to overflowing fat or grease splashes when frying, the cookware may be filled with oil up to a maximum of one third of the height. Do not use a lid for frying and do not overheat the fat.	Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht.	За да се избегнат изгаряния от вряща или пръскаща мазнина при пърженето, съдът за готвене трябва да напълва с мазнина до максимално една трета от височината му. При пърженето не използвайте капак и не прегрявайте мазнината.	Kako biste izbjegli opekline uzrokovane mašću koja se pjeni ili pršće tijekom prženja u dubokom ulju, posuđe za kuhanje ne smije biti napunjeno uljem više od trećine. Tijekom prženja u dubokom ulju nemojte upotrebljavati poklopac niti pregrijavati masnoću.
Handles and knobs can get hot under certain conditions. It is recommended using oven gloves.	Griffe und Knäufe können unter Umständen heiß werden. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu verwenden.	При определени обстоятелства дръжките и ръкохватките могат да се нагорещят. Препоръчва се да се използват кухненски ръкавици.	Ručke i gumbi mogu postati vrući u određenim okolnostima. Preporučuje se upotreba rukavica za pećnicu.
Tightly fitting lids can adhere firmly to cookware due to the vacuum as they cool down. To avoid this effect, wipe the edge of the cookware and lid dry before cooling. In addition, you can release the vacuum by heating the cookware again briefly.	Dichtschließende Deckel können sich beim Abkühlen am Kochgeschirr festsaugen. Um diesen Effekt zu vermeiden, wischen Sie Kochgeschirr- und Deckelrand vor dem Abkühlen trocken. Zudem können Sie den Unterdruck durch nochmaliges, kurzes Erhitzen des Kochgeschirrs lösen.	Плътно затворените капаци могат да залепнат силно към съда за готвене при охлаждането. За да избегнете този ефект, преди охлаждането подсушете чрез избърсване ръба на съда за готвене и на капака. Освен това можете да освободите вакуума чрез повторно загряване за кратко на съда за готвене.	Poklopci koji nepropusno zatvaraju mogu se zalijepiti za posuđe za kuhanje dok se hladi. Kako biste izbjegli taj učinak, obrišite rub posuđa za kuhanje i poklopca prije hlađenja. Podtlak možete osloboditi i ponovnim kratkim zagrijavanjem posuđa za kuhanje.

⚠ ČESKY VAROVÁNÍ	⚠ DANSK ADVARSEL	⚠ NEDERLANDS WAARSCHUWING	⚠ EESTI HOIATUS
Varování a bezpečnostní pokyny: Kuchyňské nádobí z nerezové oceli a hliníku	**Advarsler og sikkerhedsanvisninger: Køkkengrej af rustfrit stål og aluminium**	**Waarschuwingen en veiligheidsinstructies: Kookgerei van roestvrij staal en aluminium**	**Hoiatus ja ohutusjuhised: Roostevabast terasest ja alumiiniumist köögitarbed**
Horké díly nikdy neochlazujte studenou vodou. Tepelný šok může způsobit prasknutí dílů a ohrozit vás.	Afkøl aldrig varme dele pludseligt med koldt vand. Temperaturchokket kan få dele til at gå i stykker, hvilket kan udgøre en fare for dig.	Laat hete onderdelen nooit plotseling schrikken in koud water. De thermische schok kan onderdelen doen barsten en u in gevaar brengen.	Ärge kunagi jahutage kuumi osi kontrastselt külma veega. Osad võivad temperatuurišoki tõttu lõhkeda ja teid ohtu seada.
Aby se při fritování předešlo popáleninám způsobeným překypujícím tukem nebo stříkajícím olejem, nesmí být nádoba naplněna olejem více než do jedné třetiny výšky. Při smažení nepoužívejte pokličku a tuk nepřehřívejte.	For at undgå forbrændinger forårsaget af opskummende fedt eller fedtstænk ved friturestegning, må kogegrejet ikke fyldes mere end en tredjedel op med olie. Ved friturestegning må du ikke bruge låg, og undlad at overophede fedtet.	Om bij het frituren brandwonden door overtollig vet of vetspatten te voorkomen, mag de pan tot maximaal een derde van de hoogte gevuld zijn met olie. Gebruik geen deksel voor het frituren en verhit het vet niet te heet.	Et vältida frittimisel ülekeevast ra vast või rasvapritsmetest põhjusta tud põletusi, tohib kööginõud täit õliga kuni kolmandik kõrgusest. Ärge kasutage frittimisel kaant ja ärge kuumutage rasva üle.
Rukojeti a knoflíky se mohou za určitých okolností zahřát. Doporučuje se používat kuchyňské rukavice.	Greb og knopper kan blive varme under visse omstændigheder. Det anbefales at bruge grillhandsker.	Handgrepen en knoppen kunnen onder bepaalde omstandigheden heet worden. Het gebruik van ovenwanten wordt aanbevolen.	Käepidemed ja nupud võivad tea tud tingimustel kuumeneda. Soov tatav on kasutada pajakindaid.
Těsně přiléhající poklice se mohou po vychladnutí přilepit k nádobí. Abyste tomuto efektu předešli, otřete okraj nádobí a poklici do sucha ještě před vychladnutím. Podtlak můžete také uvolnit krátkým opětovným zahřátím nádobí.	Tætsluttende låg kan suge sig fat på kogegrejet, når det køler af. For at undgå denne effekt skal du tørre kanten af kogegrejet og låget inden afkøling. Du kan også udligne undertrykket ved kortvarigt at opvarme kogegrejet igen.	Strak sluitende deksels kunnen zich vacuüm trekken en vastzetten aan het kookgerei wanneer het afkoelt. Om dit effect te voorkomen, droog de rand van het kookgerei en het deksel goed af, vooraleer het afkoelt. U kunt de onderdruk ook opheffen door het kookgerei opnieuw kort te verwarmen.	Jahtumisel võivad tihedalt istuvad kaaned end kööginõu külge kinn imeda. Selle efekti vältimiseks pü kige kööginõude serv ja kaas enn jahutamist kuivaks. Lisaks saate alarõhu vabastada, kuumutades kööginõusid korraks uuesti.

	SUOMI VAROITUS	FRANÇAIS PRÉCAUTIONS/ AVERTISSEMENT	ΕΛΛΑΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	MAGYAR FIGYELMEZTETÉS
	Varoitus- ja turvallisuusohjeet: Ruostumattomasta teräksestä ja alumiinista valmistetut keittiövälineet	**Avertissements et consignes de sécurité: Ustensiles de cuisine en acier inoxydable et en aluminium**	**Προειδοποίηση και οδηγίες ασφαλείας: Σκεύη κουζίνας από ανοξείδωτο χάλυβα και αλουμίνιο**	**Figyelmeztetés és biztonsági utasítások: Rozsdamentes acélb és alumíniumból készült edénye**
	Älä koskaan jäähdytä kuumia osia kylmällä vedellä. Lämpöshokki voi aiheuttaa osien puhkeamisen ja aiheuttaa vaaroja sinulle.	Ne plongez jamais à chaud vos produit dans l'eau froide : avec le choc thérmique le produit pourrait se fragiliser.	Ποτέ μην ψύχετε ζεστά εξαρτήματα απότομα με κρύο νερό. Η απότομη πτώση της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει έκρηξη εξαρτημάτων και να θέσει εσάς σε κίνδυνο.	Soha ne hűtse le a forró alkatrészeket sokkszerűen hide vízzel. A hősokk megrepeszthe az alkatrészeket, és veszélybe sodorhatja Önt.
s- a- ta a	Jotta friteerauksen aikana,vältytään ylivuotavan rasvan tai rasvaroiskeiden aiheuttamilta palovammoilta, astian saa täyttää öljyllä enintään kolmannekseen sen korkeudesta. Älä käytä kantta friteerauksessa äläkä kuumenna rasvaa liikaa.	Pour éviter les brûlures dues au débordement de graisse ou aux éclaboussures de graisse lors de la friture, les ustensiles de cuisine peuvent être remplis d'huile jusqu'à un tiers maximum de la hauteur. N'utilisez pas de couvercle pour la friture et ne surchauffez pas la graisse.	Για να αποφύγετε εγκαύματα λόγω υπερβολικής λιπαρής ουσίας ή πιτσιλιές από τη λιπαρή ουσία κατά το τηγάνισμα, τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να γεμίσουν με λάδι μέχρι το ένα τρίτο του ύψους. Κατά το τηγάνισμα, μην χρησιμοποιείτε καπάκι και μην υπερθερμαίνετε τη λιπαρή ουσία.	A sütés során túlcsorduló zsír vagy zsírfröccsenés okozta ég sérülések elkerülése érdekében edényeket a magasság legfelj egyharmadáig lehet olajjal feltölteni. Ne használjon fedel sütéshez, és ne melegítse túl a
a- vi-	Kädensijat ja nupit voivat kuumentua tietyissä olosuhteissa. On suositeltavaa käyttää uunikäsineitä.	Les poignées et les boutons peuvent chauffer dans certaines circonstances. Il est recommandé d'utiliser une manique ou un gant de protection.	Οι λαβές και οι στρογγυλές λαβές μπορεί να ζεσταθούν υπό ορισμένες συνθήκες. Συνιστάται η χρήση γαντιών φούρνου.	A fogantyúk és gombok bizony körülmények között felforrósod nak. Javasoljuk, hogy sütőkesz használjon.
d i äh- ne	Tiiviisti istuvat kannet voivat jäädä kiinni astiaan, kun se jäähtyy. Välttääksesi tämän vaikutuksen, pyyhi keittoastian reuna ja kansi kuivaksi ennen jäähdyttämistä. Voit sen lisäksi vapauttaa alipaineen kuumentamalla keittoastiaa uudelleen lyhyesti.	Les couvercles hermétiques peuvent aspirer la batterie de cuisine pendant qu'elle refroidit. Pour éviter cet effet, essuyez le bord de l'ustensile de cuisine et le couvercle avant de refroidir. De plus, vous pouvez libérer le vide en chauffant à nouveau brièvement les ustensiles de cuisine.	Τα σφιχτά καπάκια μπορούν να κολλήσουν στα μαγειρικά σκεύη καθώς κρυώνουν. Για να αποφύγετε αυτό το αποτέλεσμα, σκουπίστε τις άκρες των μαγειρικών σκευών και του καπακιού για να στεγνώσουν πριν από την ψύξη. Μπορείτε επίσης να εκτονώσετε την αρνητική πίεση θερμαίνοντας ξανά για λίγο τα μαγειρικά σκεύη.	A szorosan illeszkedő fedelek beszívhatják az edényeket, am azok lehűlnek. Ennek elkerülés érdekében lehűlés előtt törölje szárazra az edények szélét és fedelet. Ezenkívül felszabadíth a vákuumot az edények rövid i történő újbóli melegítésével.

	ITALIANO **ATTENZIONE**	**LATVISKI** **BRĪDINĀJUMS**	**LIETUVIŲ** **ĮSPĖJIMAS**	**POLSKI** **OSTRZEŻENIE**
ól **k**	**Avvertenze e istruzioni di sicurezza: Pentole in acciaio inossidabile e alluminio**	**Brīdinājumi un drošības norādījumi: Virtuves piederumi no nerūsējošā tērauda un alumīnija**	**Įspėjimai ir saugos instrukcijos: Virtuvės indai iš nerūdijančio plieno ir aliuminio**	**Ostrzeżenia i instrukcje bezpieczeństwa: Naczynia ze stali nierdzewnej i aluminium**
eg eti	Non raffreddare mai le parti calde con intensi getti di acqua fredda. Lo shock termico può far scoppiare le parti con conseguenti rischi per la propria sicurezza personale.	Nekad ar aukstu ūdeni nedzesējiet karstas daļas. Siltuma radītais šoks var izraisīt detaļu plīsumus un apdraudēt jūs.	Niekada staigiai neatvėsinkite karštų dalių šaltu vandeniu. Dėl šiluminio smūgio dalys gali sprogti ir sukelti pavojų.	Nigdy nie schładzać nagle gorących części zimną wodą. Szok temperaturowy może spowodować pęknięcie części, co stwarza ryzyko.
ési n az ebb et zsírt.	Per evitare ustioni dovute a fuoriuscite o schizzi di grasso durante la frittura, riempire le pentole con olio fino a un massimo di un terzo dell'altezza. Non utilizzare un coperchio per friggere e non surriscaldare il grasso.	Lai fritēšanas laikā izvairītos no apdegumiem, ko izraisa tauku pārpalikums vai šļakatas, trauki jāpiepilda ar eļļu ne vairāk kā līdz vienai trešdaļai no to augstuma. Fritēšanai nelietojiet vāku un nepārkarsējiet taukvielas.	Kad kepdami išvengtumėte nudegimų dėl riebalų pertekliaus ar jų purslų, į kepimo indą turi būti pripilta aliejaus ne daugiau kaip trečdalis jo aukščio. Kepdami nenaudokite dangčio ir neperkaitinkite riebalų.	Aby uniknąć oparzeń spowodowanych spienionym tłuszczem lub rozpryskami tłuszczu podczas głębokiego smażenia, naczynia nie można napełniać olejem bardziej niż do jednej trzeciej wysokości. Podczas smażenia nie należy używać pokrywki i nie przegrzewać tłuszczu.
yos dhat- ztyűt	In determinate circostanze i manici e pomelli possono surriscaldarsi. Si consiglia di utilizzare guanti da forno.	Noteiktos apstākļos rokturi un pogas var sakarst. Ieteicams lietot cepeškrāsns cimdus.	Tam tikromis aplinkybėmis rankenos ir rankenėlės gali įkaisti. Rekomenduojama mūvėti orkaitės pirštines.	W pewnych okolicznościach uchwyty i gałki mogą się nagrzewać. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
ikor e a atja ideig	I coperchi ben aderenti possono "incollarsi" sulla pentola per un effetto ventosa mentre si raffreddano. Per evitare questo effetto, asciugare il bordo delle pentole e il coperchio prima di farli raffreddare. Inoltre, è possibile eliminare l'effetto sottovuoto riscaldando nuovamente le pentole per un breve periodo.	Cieši piegulоši vāki atdzišanas laikā var pieķerties ēdiena gatavošanas traukiem. Lai izvairītos no šāda efekta, pirms atdzišanas pilnībā noslaukiet ēdiena gatavošanas trauka un vāka malas. Negatīvo spiedienu var arī atbrīvot, uz īsu brīdi atkal uzkarsējot ēdiena gatavošanas trauku.	Atvėsdami sandariai priglundantys dangčiai gali stipriai prilipti prie indų. Kad išvengtumėte šio poveikio, prieš atvėsindami, sausai nuvalykite indo kraštus ir dangtį. Neigiamą slėgį galite sumažinti ir trumpam vėl įkaitindami indus.	Szczelnie przylegające pokrywki mogą przykleić się do naczynia podczas jego schładzania. Aby uniknąć tego efektu, przed schłodzeniem wytrzeć do sucha krawędzie naczynia i pokrywki. Podciśnienie można również zmniejszyć, ponownie krótko podgrzewając naczynie.