RAYHANA®

ROOTS IN MODERN LIFE

QABILI PILAF POT

TRADITIONAL COOKING

User Guide

Use • Care • Safety • Warranty



Available in:

English • Deutsch • Español • Français • Italiano • Nederlands

INSTRUCTIONS & SAFETY GUIDE

ENGLISH:

1. Intended Use
This product is designed for domestic cooking and is suitable for use on the following heat sources:
- Gas, Electric, Ceramic, Halogen, and Induction cooktops.
- Oven-Safe: This product is safe for oven use up to a maximum temperature of 180°C (356°F).

2. Before First Use:
- Remove all labels, stickers, and packaging materials carefully.
- Wash the cookware thoroughly with warm water and mild dish detergent.
- Fill the pot with clean water and bring to a rolling boil for 5–15 minutes, then discard the water.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft cloth before first use.

3. Instruction for Use:
- Heat Source Matching: Always match the burner size to the base diameter of the pot or pan to ensure maximum energy efficiency and prevent handle overheating.
- Heat Levels: Use low to medium heat for most cooking tasks. High heat should only be used for boiling liquids.
- WARNING: Never heat empty cookware. Always add food, water, or cooking oil before applying heat. Overheating empty non-stick cookware will permanently damage the coating and release fumes that may cause temporary flu-like discomfort in humans and are fatal to pet birds.
- Utensil Guidance: Use wooden, silicone, or heat-resistant plastic utensils to protect the non-stick cooking surface.

4. Safety Instructions:
- Burn Prevention: Burn hazard. All surfaces including handles may become hot during stovetop use (especially with oversized burners) and oven use. Always use heat-resistant oven gloves or pot holders to handle hot cookware. Lift lids away from your face to avoid steam burns.
- Supervision: Never leave cookware unattended on a hot burner or in the oven.
- Child Safety: Keep hot cookware and handles out of reach of children at all times.
- WARNING: Thermal Shock: Do not expose hot cookware to sudden temperature changes (e.g. placing directly into cold water or onto a cold countertop). Thermal shock may cause warping, coating failure, or hot liquid spillage resulting in scalding injuries.
- Coating Protection: Do not use sharp metal utensils, knives, or abrasive tools on the non-stick coating, as these can scratch or damage the surface. Scratched or peeling coating may compromise food contact safety. Use only wooden, silicone, or heat-resistant plastic utensils for cooking.

IMPORTANT SAFETY NOTICE:
Stop using this product immediately if you observe any signs of damage, including cracks, severe deformation, structural wear, or peeling/flaking of the non-stick coating. Damaged coating may compromise food contact safety and increase burn or injury risks.

INSTRUCTIONS & SAFETY GUIDE

ENGLISH:

5. Cleaning & Maintenance:

- Cooling Down: Allow the cookware to cool completely before cleaning.
- Washing: Wash by hand with warm water and a mild detergent.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool, abrasive scouring pads, or harsh chemical cleaners, as these will degrade the surface.
- Storage: Dry the cookware thoroughly after washing to prevent water spots or oxidation. Store in a dry, well-ventilated place.
- This product is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to help preserve its appearance and non-stick performance.

6. Material Composition:

All food-contact components comply with EU food contact material regulations:

- Pot body: Food-grade cast aluminum alloy
- Interior cooking surface: Ceramic Non-Stick Coating with granite-effect finish
- Handles: Food-grade cast aluminum alloy
- Lid: Food-grade cast aluminum alloy

7. Compliance & Traceability:

- Food Contact: This product is suitable for food contact in accordance with EU Regulation (EC) No 1935/2004. The ceramic coating complies with Council Directive 84/500/EEC on ceramic articles intended for food contact. The product is manufactured in compliance with Good Manufacturing Practice (GMP) for food contact materials. The official "Glass and Fork" food contact symbol is printed on the product and outer packaging.
- Traceability: For quality control and safety, please refer to the batch number located on the side of the original packaging.

8. Disposal:

Dispose of the product and its packaging in accordance with local recycling and waste regulations. Do not dispose of the product in normal household waste where prohibited by local law.

9. Economic Operator & Contact Information:

EU Responsible Person
Easy Access System Europe Oü
Registry Code: 16879218
Address: Mustamäe tee 50, 10621, Tallinn, Estonia
Contact Details: gpsr.requests@easproject.com, +372 56 968 939
Manufacturer:
Zhejiang Yizi Supply Chain Management Co., Ltd.
Liandu Building, Futian Street, Yiwu City, Jinhua, Zhejiang 322000, China
Website: www.rayhana.com
Email: info@rayhana.com
For product support or inquiries, contact our customer support team at: info@rayhana.com

ANLEITUNG & SICHERHEITSHANDBUCH

DEUTSCH

1. Verwendungszweck:
Dieses Produkt ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt und eignet sich für die Verwendung auf folgenden Wärmequellen:
• Gas-, Elektro-, Keramik-, Halogen- und Induktionskochfelder.
• Ofenfest: Dieses Produkt ist ofenfest bis zu einer maximalen Temperatur von 180°C (356°F).
2. Vor dem ersten Gebrauch:
• Entfernen Sie vorsichtig alle Etiketten, Aufkleber und Verpackungsmaterialien.
• Waschen Sie das Kochgeschirr gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
• Füllen Sie den Topf mit sauberem Wasser und bringen Sie es 5–15 Minuten lang zum Kochen, dann entsorgen Sie das Wasser.
• Spülen Sie es mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie es vor dem ersten Gebrauch vollständig mit einem weichen Tuch ab.
3. Gebrauchsanweisung:
• Anpassung der Wärmequelle: Passen Sie die Brennergröße immer dem Bodendurchmesser des Topfes oder der Pfanne an, um maximale Energieeffizienz zu gewährleisten und eine Überhitzung der Griffe zu vermeiden.
• Hitzestufen: Verwenden Sie für die meisten Kochvorgänge niedrige bis mittlere Hitze. Hohe Hitze sollte nur zum Kochen von Flüssigkeiten verwendet werden.
• WARNUNG: Erhitzen Sie niemals leeres Kochgeschirr. Geben Sie immer Lebensmittel, Wasser oder Speiseöl hinzu, bevor Sie Hitze anwenden. Eine Überhitzung von leerem antihaftbeschichtetem Kochgeschirr beschädigt die Beschichtung dauerhaft und setzt Dämpfe frei, die bei Menschen vorübergehende grippeähnliche Beschwerden verursachen und für Ziervögel tödlich sein können.
• Utensilienführung: Verwenden Sie Kochutensilien aus Holz, Silikon oder hitzebeständigem Kunststoff, um die antihaftbeschichtete Kochfläche zu schützen.
4. Sicherheitshinweise:
• Verbrennungsschutz: Verbrennungsgefahr. Alle Oberflächen, einschließlich der Griffe, können während des Gebrauchs auf dem Herd (insbesondere bei überdimensionierten Brennern) und im Ofen heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Topflappen, um heißes Kochgeschirr zu handhaben. Heben Sie Deckel von Ihrem Gesicht weg, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden.
• Aufsicht: Lassen Sie Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf einem heißen Brenner oder im Ofen.
• Kindersicherheit: Halten Sie heißes Kochgeschirr und Griffe jederzeit außerhalb der Reichweite von Kindern.
• WARNUNG: Thermoschock: Setzen Sie heißes Kochgeschirr keinen plötzlichen Temperaturänderungen aus (z. B. direkt in kaltes Wasser oder auf eine kalte Arbeitsplatte stellen). Thermoschock kann zu Verformungen, Beschichtungsversagen oder dem Verschütten heißer Flüssigkeiten führen, was Verbrühungen zur Folge haben kann.

ANLEITUNG & SICHERHEITSHANDBUCH

DEUTSCH

• Beschichtungsschutz: Verwenden Sie keine scharfen Metallutensilien, Messer oder scheuernden Werkzeuge auf der Antihaftbeschichtung, da diese die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen können. Eine zerkratzte oder abblätternde Beschichtung kann die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen. Verwenden Sie zum Kochen nur Utensilien aus Holz, Silikon oder hitzebeständigem Kunststoff.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:

Stellen Sie die Verwendung dieses Produkts sofort ein, wenn Sie Anzeichen von Beschädigungen feststellen, einschließlich Rissen, starken Verformungen, strukturellem Verschleiß oder Abblättern/Abplatzen der Antihaftbeschichtung. Eine beschädigte Beschichtung kann die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen und das Risiko von Verbrennungen oder Verletzungen erhöhen.

5. Reinigung & Pflege

• Abkühlen: Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung vollständig abkühlen.

• Waschen: Waschen Sie es von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

• Scheuermittel vermeiden: Verwenden Sie keine Stahlwolle, scheuernde Reinigungspads oder scharfe chemische Reiniger, da diese die Oberfläche beschädigen.

• Lagerung: Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Waschen gründlich ab, um Wasserflecken oder Oxidation zu vermeiden. Lagern Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort.

• Dieses Produkt ist spülmaschinenfest; es wird jedoch Handwäsche empfohlen, um das Aussehen und die Antihaftleistung zu erhalten.

6. Materialzusammensetzung

Alle lebensmittelkontaktierenden Komponenten entsprechen den EU-Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt:

• Topfkörper: Aluminiumgusslegierung in Lebensmittelqualität

• Innere Kochfläche: Keramische Antihaftbeschichtung mit Granit-Effekt-Finish

• Griffe: Aluminiumgusslegierung in Lebensmittelqualität

• Deckel: Aluminiumgusslegierung in Lebensmittelqualität

7. Konformität & Rückverfolgbarkeit

• Lebensmittelkontakt: Dieses Produkt ist für den Lebensmittelkontakt gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 geeignet. Die Keramikbeschichtung entspricht der Richtlinie 84/500/EWG des Rates über Keramikartikel, die für den Lebensmittelkontakt bestimmt sind. Das Produkt wird in Übereinstimmung mit der Guten Herstellungspraxis (GMP) für Materialien mit Lebensmittelkontakt hergestellt. Das offizielle „Glas- und Gabel"-Symbol für Lebensmittelkontakt ist auf dem Produkt und der Umverpackung aufgedruckt.

• Rückverfolgbarkeit: Zur Qualitätskontrolle und Sicherheit beachten Sie bitte die Chargennummer auf der Seite der Originalverpackung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt und seine Verpackung gemäß den örtlichen Recycling- und Abfallvorschriften. Entsorgen Sie das Produkt nicht im normalen Hausmüll, wenn dies durch lokale Gesetze verboten ist.

ANLEITUNG & SICHERHEITSHANDBUCH

DEUTSCH

9. Wirtschaftsbeteiligter & Kontaktinformationen
EU-Verantwortliche Person
Easy Access System Europe Oü
Registrierungsnummer: 16879218
Adresse: Mustamäe tee 50, 10621, Tallinn, Estonia
Kontaktdaten: gpsr.requests@easproject.com, +372 56 968 939
Hersteller:
Zhejiang Yizi Supply Chain Management Co., Ltd.
Liandu Building, Futian Street, Yiwu City, Jinhua, Zhejiang 322000, China
Website: www.rayhana.com
E-Mail: info@rayhana.com
Für Produktsupport oder Anfragen kontaktieren Sie unser Kundensupport-Team unter: info@rayhana.com

INSTRUCCIONES Y GUÍA DE SEGURIDAD

ESPAÑOL

1. Uso Previsto
Este producto está diseñado para la cocción doméstica y es adecuado para su uso en las siguientes fuentes de calor:
• Placas de cocción de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción.
• Apto para Horno: Este producto es seguro para usar en el horno hasta una temperatura máxima de 180°C (356°F).
2. Antes del Primer Uso
• Retire con cuidado todas las etiquetas, pegatinas y materiales de embalaje.
• Lave los utensilios de cocina a fondo con agua tibia y detergente suave para platos.
• Llene la olla con agua limpia y hiérvala a fuego fuerte durante 5–15 minutos, luego deseche el agua.
• Enjuague con agua limpia y seque completamente con un paño suave antes del primer uso.
3. Instrucciones de Uso
• Coincidencia de la Fuente de Calor: Siempre haga coincidir el tamaño del quemador con el diámetro de la base de la olla o sartén para asegurar la máxima eficiencia energética y evitar el sobrecalentamiento del mango.
• Niveles de Calor: Use calor bajo a medio para la mayoría de las tareas de cocción. El calor alto solo debe usarse para hervir líquidos.

INSTRUCCIONES Y GUÍA DE SEGURIDAD

ESPAÑOL

• ADVERTENCIA: Nunca caliente utensilios de cocina vacíos. Siempre agregue alimentos, agua o aceite de cocina antes de aplicar calor. El sobrecalentamiento de utensilios de cocina antiadherentes vacíos dañará permanentemente el revestimiento y liberará humos que pueden causar molestias temporales similares a la gripe en humanos y son fatales para las aves de compañía.
• Guía de Utensilios: Use utensilios de madera, silicona o plástico resistente al calor para proteger la superficie de cocción antiadherente.

4. Intrucciones de Seguridad:

• Prevención de Quemaduras: Peligro de quemaduras. Todas las superficies, incluidos los mangos, pueden calentarse durante el uso en la estufa (especialmente con quemadores de gran tamaño) y en el horno. Siempre use guantes de horno o agarraderas resistentes al calor para manipular utensilios de cocina calientes. Levante las tapas lejos de su cara para evitar quemaduras por vapor.
• Supervisión: Nunca deje los utensilios de cocina desatendidos en un quemador caliente o en el horno.
• Seguridad Infantil: Mantenga los utensilios de cocina calientes y los mangos fuera del alcance de los niños en todo momento.
• ADVERTENCIA: Choque Térmico: No exponga los utensilios de cocina calientes a cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, colocándolos directamente en agua fría o sobre una encimera fría). El choque térmico puede causar deformaciones, fallas en el revestimiento o derrames de líquidos calientes que resulten en quemaduras.
• Protección del Revestimiento: No use utensilios de metal afilados, cuchillos o herramientas abrasivas en el revestimiento antiadherente, ya que pueden rayar o dañar la superficie. Un revestimiento rayado o pelado puede comprometer la seguridad del contacto con los alimentos. Use solo utensilios de madera, silicona o plástico resistente al calor para cocinar.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD:

Deje de usar este producto inmediatamente si observa cualquier signo de daño, incluyendo grietas, deformación severa, desgaste estructural o desprendimiento/descamación del revestimiento antiadherente. Un revestimiento dañado puede comprometer la seguridad del contacto con los alimentos y aumentar los riesgos de quemaduras o lesiones.

5. Limpieza y Mantenimiento

• Enfriamiento: Deje que los utensilios de cocina se enfríen completamente antes de limpiarlos.
• Lavado: Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
• Evite Abrasivos: No use lana de acero, estropajos abrasivos o limpiadores químicos fuertes, ya que degradarán la superficie.
• Almacenamiento: Seque los utensilios de cocina a fondo después de lavarlos para evitar manchas de agua u oxidación. Guarde en un lugar seco y bien ventilado.
• Este producto es apto para lavavajillas; sin embargo, se recomienda lavarlo a mano para ayudar a preservar su apariencia y rendimiento antiadherente.

INSTRUCCIONES Y GUÍA DE SEGURIDAD

ESPAÑOL

6. Composición del Material:
Todos los componentes en contacto con alimentos cumplen con las regulaciones de materiales en contacto con alimentos de la UE:
• Cuerpo de la olla: Aleación de aluminio fundido de grado alimenticio
• Superficie interior de cocción: Revestimiento antiadherente cerámico con acabado efecto granito
• Mangos: Aleación de aluminio fundido de grado alimenticio
• Tapa: Aleación de aluminio fundido de grado alimenticio
7. Cumplimiento y Trazabilidad
• Contacto con Alimentos: Este producto es adecuado para el contacto con alimentos de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1935/2004 de la UE. El revestimiento cerámico cumple con la Directiva 84/500/CEE del Consejo sobre artículos cerámicos destinados a entrar en contacto con alimentos. El producto se fabrica de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) para materiales en contacto con alimentos. El símbolo oficial de contacto con alimentos "Copa y Tenedor" está impreso en el producto y en el embalaje exterior.
• Trazabilidad: Para control de calidad y seguridad, consulte el número de lote ubicado en el lateral del embalaje original.
8. Eliminación
Deseche el producto y su embalaje de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y residuos. No deseche el producto en la basura doméstica normal donde esté prohibido por la ley local.
9. Operador Económico e Información de Contacto
Persona Responsable en la UE
Easy Access System Europe Oü
Código de registro: 16879218
Dirección: Mustamäe tee 50, 10621, Tallinn, Estonia
Datos de contacto: gpsr.requests@easproject.com, +372 56 968 939
Fabricante:
Zhejiang Yizi Supply Chain Management Co., Ltd.
Liandu Building, Futian Street, Yiwu City, Jinhua, Zhejiang 322000, China
Sitio web: www.rayhana.com
Correo electrónico: info@rayhana.com

Para soporte de productos o consultas, contacte a nuestro equipo de atención al cliente en: info@rayhana.com

INSTRUCTIONS ET GUIDE DE SÉCURITÉ

FRANÇAIS

1. Utilisation Prévue

Ce produit est conçu pour la cuisson domestique et convient aux sources de chaleur suivantes :

• Tables de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction.

• Compatible Four : Ce produit peut être utilisé au four jusqu'à une température maximale de 180°C (356°F).

2. Avant la Première Utilisation

• Retirez soigneusement toutes les étiquettes, autocollants et matériaux d'emballage.

• Lavez soigneusement les ustensiles de cuisine avec de l'eau tiède et un détergent doux.

• Remplissez la casserole d'eau propre et portez à ébullition pendant 5–15 minutes, puis jetez l'eau.

• Rincez à l'eau claire et séchez complètement avec un chiffon doux avant la première utilisation.

3. Instructions d'Utilisation

• Adaptation à la Source de Chaleur : Adaptez toujours la taille du brûleur au diamètre de la base de la casserole ou de la poêle pour assurer une efficacité énergétique maximale et éviter la surchauffe des poignées.

• Niveaux de Chaleur : Utilisez une chaleur faible à moyenne pour la plupart des tâches de cuisson. Une chaleur élevée ne doit être utilisée que pour faire bouillir des liquides.

• **AVERTISSEMENT :** Ne jamais chauffer d'ustensiles de cuisine vides. Ajoutez toujours des aliments, de l'eau ou de l'huile de cuisson avant d'appliquer de la chaleur. La surchauffe d'ustensiles de cuisine antiadhésifs vides endommagera de façon permanente le revêtement et libérera des fumées qui peuvent provoquer un malaise temporaire de type grippal chez l'homme et sont fatales aux oiseaux de compagnie.

• Conseils pour les Ustensiles : Utilisez des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique résistant à la chaleur pour protéger la surface de cuisson antiadhésive.

4. Consignes de Sécurité

• Prévention des Brûlures : Risque de brûlure. Toutes les surfaces, y compris les poignées, peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation sur la cuisinière (surtout avec des brûleurs surdimensionnés) et au four. Utilisez toujours des gants de four ou des maniques résistants à la chaleur pour manipuler les ustensiles de cuisine chauds. Soulevez les couvercles en les éloignant de votre visage pour éviter les brûlures à la vapeur.

• Surveillance : Ne laissez jamais les ustensiles de cuisine sans surveillance sur un brûleur chaud ou dans le four.

• Sécurité des Enfants : Gardez toujours les ustensiles de cuisine chauds et leurs poignées hors de portée des enfants.

INSTRUCTIONS ET GUIDE DE SÉCURITÉ

FRANÇAIS

• **AVERTISSEMENT :** Choc Thermique : N'exposez pas les ustensiles de cuisine chauds à des changements brusques de température (par exemple, en les plaçant directement dans de l'eau froide ou sur un plan de travail froid). Un choc thermique peut provoquer une déformation, une défaillance du revêtement ou un déversement de liquide chaud entraînant des brûlures.
• **Protection du Revêtement :** N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tranchants, de couteaux ou d'outils abrasifs sur le revêtement antiadhésif, car ils peuvent rayer ou endommager la surface. Un revêtement rayé ou écaillé peut compromettre la sécurité du contact alimentaire. Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique résistant à la chaleur pour la cuisson.
AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT :
Cessez immédiatement d'utiliser ce produit si vous observez des signes de dommages, y compris des fissures, une déformation grave, une usure structurelle ou un décollement/écaillage du revêtement antiadhésif. Un revêtement endommagé peut compromettre la sécurité du contact alimentaire et augmenter les risques de brûlures ou de blessures.
5. Nettoyage et Entretien
• Refroidissement : Laissez les ustensiles de cuisine refroidir complètement avant de les nettoyer.
• Lavage : Lavez à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
• Évitez les Abrasifs : N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs ou de nettoyants chimiques agressifs, car ils dégraderaient la surface.
• Rangement : Séchez soigneusement les ustensiles de cuisine après le lavage pour éviter les taches d'eau ou l'oxydation. Rangez dans un endroit sec et bien ventilé.
• Ce produit est compatible avec le lave-vaisselle ; cependant, le lavage à la main est recommandé pour préserver son apparence et ses performances antiadhésives.
6. Composition Matérielle
Tous les composants en contact avec les aliments sont conformes aux réglementations de l'UE sur les matériaux en contact avec les aliments :
• Corps de la casserole : Alliage d'aluminium moulé de qualité alimentaire
• Surface de cuisson intérieure : Revêtement antiadhésif en céramique avec finition effet granit
• Poignées : Alliage d'aluminium moulé de qualité alimentaire
• Couvercle : Alliage d'aluminium moulé de qualité alimentaire
7. Conformité et Traçabilité
• Contact Alimentaire : Ce produit est adapté au contact alimentaire conformément au Règlement (CE) n° 1935/2004 de l'UE. Le revêtement céramique est conforme à la Directive 84/500/CEE du Conseil concernant les articles en céramique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Le produit est fabriqué conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) pour les matériaux en contact avec les aliments. Le symbole officiel de contact alimentaire (Verre et Fourchette) est imprimé sur le produit et l'emballage extérieur.

INSTRUCTIONS ET GUIDE DE SÉCURITÉ

FRANÇAIS

• **Traçabilité :** Pour le contrôle qualité et la sécurité, veuillez vous référer au numéro de lot situé sur le côté de l'emballage d'origine.

8. Élimination

Éliminez le produit et son emballage conformément aux réglementations locales en matière de recyclage et de déchets. Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères normales là où cela est interdit par la législation locale.

9. Opérateur Économique et Informations de Contact

Personne Responsable UE
Easy Access System Europe Oü
Numéro d'enregistrement : 16879218
Adresse : Mustamäe tee 50, 10621, Tallinn, Estonia
Coordonnées : gpsr.requests@easproject.com, +372 56 968 939
Fabricant :
Zhejiang Yizi Supply Chain Management Co., Ltd.
Liandu Building, Futian Street, Yiwu City, Jinhua, Zhejiang 322000, China
Site web : www.rayhana.com
E-mail : info@rayhana.com
Pour le support produit ou toute question, contactez notre équipe de support client à : info@rayhana.com

ISTRUZIONI E GUIDA ALLA SICUREZZA

ITALIANO

1. Uso Previsto

Questo prodotto è progettato per la cottura domestica ed è adatto all'uso sulle seguenti fonti di calore:
• Piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione.
• Adatto al forno: Questo prodotto è sicuro per l'uso in forno fino a una temperatura massima di 180°C (356°F).

2. Prima del Primo Utilizzo

• Rimuovere con attenzione tutte le etichette, gli adesivi e i materiali di imballaggio.
• Lavare accuratamente le pentole con acqua calda e un detersivo per piatti delicato.
• Riempire la pentola con acqua pulita e portare a ebollizione per 5–15 minuti, quindi gettare l'acqua.
• Risciacquare con acqua pulita e asciugare completamente con un panno morbido prima del primo utilizzo.

3. Istruzioni per l'Uso

• Corrispondenza della Fonte di Calore: Adattare sempre le dimensioni del fornello al diametro della base della pentola o della padella per garantire la massima efficienza energetica e prevenire il surriscaldamento del manico.

ISTRUZIONI E GUIDA ALLA SICUREZZA

ITALIANO

• Livelli di Calore: Utilizzare un calore da basso a medio per la maggior parte delle cotture. Il calore elevato dovrebbe essere utilizzato solo per bollire i liquidi.
• AVVERTENZA: Non riscaldare mai pentole vuote. Aggiungere sempre cibo, acqua o olio da cucina prima di applicare calore. Il surriscaldamento di pentole antiaderenti vuote danneggerà permanentemente il rivestimento e rilascerà fumi che possono causare temporanei disturbi simili all'influenza negli esseri umani e sono fatali per gli uccelli domestici.
• Guida agli Utensili: Utilizzare utensili in legno, silicone o plastica resistente al calore per proteggere la superficie di cottura antiaderente.
4. Istruzioni di Sicurezza:
• Prevenzione delle Ustioni: Pericolo di ustioni. Tutte le superfici, compresi i manici, possono diventare calde durante l'uso sui fornelli (specialmente con fornelli sovradimensionati) e in forno. Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore o presine per maneggiare pentole calde. Sollevare i coperchi lontano dal viso per evitare ustioni da vapore.
• Supervisione: Non lasciare mai le pentole incustodite su un fornello caldo o nel forno.
• Sicurezza dei Bambini: Tenere sempre le pentole calde e i manici fuori dalla portata dei bambini.
• AVVERTENZA: Shock Termico: Non esporre le pentole calde a sbalzi di temperatura improvvisi (ad es. posizionandole direttamente in acqua fredda o su un piano di lavoro freddo). Lo shock termico può causare deformazioni, cedimento del rivestimento o fuoriuscita di liquidi caldi con conseguenti lesioni da scottatura.
• Protezione del Rivestimento: Non utilizzare utensili metallici affilati, coltelli o strumenti abrasivi sul rivestimento antiaderente, poiché questi possono graffiare o danneggiare la superficie. Un rivestimento graffiato o scrostato può compromettere la sicurezza del contatto con gli alimenti. Utilizzare solo utensili in legno, silicone o plastica resistente al calore per cucinare.
AVVISO IMPORTANTE PER LA SICUREZZA:
Interrompere immediatamente l'uso di questo prodotto se si osservano segni di danni, tra cui crepe, gravi deformazioni, usura strutturale o scrostamento/sfaldamento del rivestimento antiaderente. Un rivestimento danneggiato può compromettere la sicurezza del contatto con gli alimenti e aumentare i rischi di ustioni o lesioni.
5. Pulizia e Manutenzione
• Raffreddamento: Lasciare raffreddare completamente le pentole prima di pulirle.
• Lavaggio: Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
• Evitare Abrasivi: Non utilizzare lana d'acciaio, spugnette abrasive o detergenti chimici aggressivi, poiché questi degraderanno la superficie.
• Conservazione: Asciugare accuratamente le pentole dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua o ossidazione. Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.
• Questo prodotto è lavabile in lavastoviglie; tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano per contribuire a preservarne l'aspetto e le prestazioni antiaderenti.

ISTRUZIONI E GUIDA ALLA SICUREZZA

ITALIANO

6. Composizione dei Materiali
Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative dell'UE sui materiali a contatto con gli alimenti:
• Corpo della pentola: Lega di alluminio pressofuso per uso alimentare
• Superficie di cottura interna: Rivestimento antiaderente in ceramica con finitura effetto granito
• Manici: Lega di alluminio pressofuso per uso alimentare
• Coperchio: Lega di alluminio pressofuso per uso alimentare
7. Conformità e Tracciabilità
• Contatto con gli Alimenti: Questo prodotto è idoneo al contatto con gli alimenti in conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 dell'UE. Il rivestimento in ceramica è conforme alla Direttiva del Consiglio 84/500/CEE sugli oggetti di ceramica destinati a entrare in contatto con i prodotti alimentari. Il prodotto è fabbricato in conformità alle Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP) per i materiali a contatto con gli alimenti. Il simbolo ufficiale "Bicchiere e Forchetta" per il contatto con gli alimenti è stampato sul prodotto e sull'imballaggio esterno.
• Tracciabilità: Per il controllo di qualità e la sicurezza, fare riferimento al numero di lotto situato sul lato dell'imballaggio originale.
8. Smaltimento
Smaltire il prodotto e il suo imballaggio in conformità alle normative locali sul riciclaggio e sui rifiuti. Non smaltire il prodotto nei normali rifiuti domestici dove proibito dalla legge locale.
9. Operatore Economico e Informazioni di Contatto
Persona Responsabile nell'UE
Easy Access System Europe Oü
Codice di Registrazione: 16879218
Indirizzo: Mustamäe tee 50, 10621, Tallinn, Estonia
Dettagli di Contatto: gpsr.requests@easproject.com, +372 56 968 939
Produttore:
Zhejiang Yizi Supply Chain Management Co., Ltd.
Liandu Building, Futian Street, Yiwu City, Jinhua, Zhejiang 322000, China
Sito web: www.rayhana.com
E-mail: info@rayhana.com
Per supporto sul prodotto o richieste, contattare il nostro team di assistenza clienti all'indirizzo: info@rayhana.com

INSTRUCTIES & VEILIGHEIDSGIDS

NEDERLANDS

1. Beoogd Gebruik
Dit product is ontworpen voor huishoudelijk koken en is geschikt voor gebruik op de volgende warmtebronnen:
• Gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie kookplaten.
• Ovenbestendig: Dit product is veilig voor gebruik in de oven tot een maximale temperatuur van 180°C (356°F).
2. Voor het Eerste Gebruik
• Verwijder alle labels, stickers en verpakkingsmaterialen zorgvuldig.
• Was het kookgerei grondig met warm water en een mild afwasmiddel.
• Vul de pan met schoon water en breng dit 5–15 minuten aan de kook, gooi het water daarna weg.
• Spoel af met schoon water en droog volledig af met een zachte doek voor het eerste gebruik.
3. Gebruiksaanwijzing
• Afstemmen op de warmtebron: Stem de grootte van de brander altijd af op de diameter van de bodem van de pan om een maximale energie-efficiëntie te garanderen en oververhitting van de handgrepen te voorkomen.
• Warmteniveaus: Gebruik een laag tot middelhoog vuur voor de meeste kooktaken. Hoog vuur mag alleen worden gebruikt voor het koken van vloeistoffen.
• WAARSCHUWING: Verhit nooit leeg kookgerei. Voeg altijd voedsel, water of bakolie toe voordat u de warmtebron inschakelt. Het oververhitten van leeg kookgerei met antiaanbaklaag zal de coating permanent beschadigen en dampen afgeven die bij mensen tijdelijk griepachtig ongemak kunnen veroorzaken en fataal zijn voor vogels.
• Richtlijnen voor keukengerei: Gebruik houten, siliconen of hittebestendig plastic keukengerei om het kookoppervlak met antiaanbaklaag te beschermen.
4. Veiligheidsinstructies
• Preventie van brandwonden: Gevaar voor brandwonden. Alle oppervlakken, inclusief handgrepen, kunnen heet worden tijdens gebruik op de kookplaat (vooral bij te grote branders) en in de oven. Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van heet kookgerei. Til deksels van uw gezicht af om brandwonden door stoom te voorkomen.
• Toezicht: Laat kookgerei nooit onbeheerd achter op een hete brander of in de oven.
• Kinderveiligheid: Houd heet kookgerei en handgrepen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.
• WAARSCHUWING: Thermische schok: Stel heet kookgerei niet bloot aan plotselinge temperatuurveranderingen (bijv. direct in koud water plaatsen of op een koud aanrecht zetten). Een thermische schok kan leiden tot kromtrekken, defecten aan de coating of het morsen van hete vloeistof, wat kan resulteren in brandwonden.

INSTRUCTIES & VEILIGHEIDSGIDS

NEDERLANDS

• Bescherming van de coating: Gebruik geen scherp metalen keukengerei, messen of schurend gereedschap op de antiaanbaklaag, omdat deze het oppervlak kunnen krassen of beschadigen. Een bekraste of afbladderende coating kan de veiligheid van het voedselcontact in gevaar brengen. Gebruik alleen houten, siliconen of hittebestendig plastic keukengerei tijdens het koken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWING:

Stop onmiddellijk met het gebruik van dit product als u tekenen van schade waarneemt, waaronder barsten, ernstige vervorming, structurele slijtage of het afbladderen/schilferen van de antiaanbaklaag. Een beschadigde coating kan de veiligheid van het voedselcontact in gevaar brengen en het risico op brandwonden of letsel verhogen.

5. Reiniging & Onderhoud

• Afkoelen: Laat het kookgerei volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
• Afwassen: Met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel.
• Vermijd schuurmiddelen: Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen, omdat deze het oppervlak aantasten.
• Opbergen: Droog het kookgerei na het afwassen grondig af om watervlekken of oxidatie te voorkomen. Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats.
• Dit product is vaatwasmachinebestendig; handwas wordt echter aanbevolen om het uiterlijk en de prestaties van de antiaanbaklaag te behouden.

6. Materiaalsamenstelling

Alle componenten die in contact komen met voedsel voldoen aan de EU-regelgeving voor materialen die met levensmiddelen in contact komen:
• Behuizing van de pan: Gegoten aluminiumlegering van voedingskwaliteit
• Inwendig kookoppervlak: Keramische antiaanbaklaag met granieteffect
• Handgrepen: Gegoten aluminiumlegering van voedingskwaliteit
• Deksel: Gegoten aluminiumlegering van voedingskwaliteit

7. Conformiteit & Traceerbaarheid

• Contact met levensmiddelen: Dit product is geschikt voor contact met levensmiddelen in overeenstemming met EU-Verordening (EG) nr. 1935/2004. De keramische coating voldoet aan Richtlijn 84/500/EEG van de Raad betreffende keramische voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Het product is vervaardigd in overeenstemming met Goede fabricagemethoden (GMP) voor materialen die met levensmiddelen in contact komen. Het officiële "glas en vork" symbool voor voedselcontact staat op het product en de buitenverpakking gedrukt.
• Traceerbaarheid: Raadpleeg voor kwaliteitscontrole en veiligheid het batchnummer op de zijkant van de originele verpakking.

8. Afvalverwerking

Voer het product en de verpakking af in overeenstemming met de lokale recycling- en afvalvoorschriften. Gooi het product niet bij het normale huisvuil waar dit door de lokale wetgeving verboden is.

INSTRUCTIES & VEILIGHEIDSGIDS

NEDERLANDS

9. Marktdeelnemer & Contactgegevens
EU-verantwoordelijke persoon
Easy Access System Europe Oü
Registratienummer: 16879218
Adres: Mustamäe tee 50, 10621, Tallinn, Estonia
Contactgegevens: gpsr.requests@easproject.com, +372 56 968 939
Fabrikant:
Zhejiang Yizi Supply Chain Management Co., Ltd.
Liandu Building, Futian Street, Yiwu City, Jinhua, Zhejiang 322000, China
Website: www.rayhana.com
E-mail: info@rayhana.com
Voor productondersteuning of vragen kunt u contact opnemen met ons klantenserviceteam via: info@rayhana.com