Pro Induction Kochgeschirr
Pro Induction Cookware
Ustensile Pro Induction
Stoviglia Pro Induction
Pro Induction kookgerei
Pro Induction Gryder og pander
Profesjonelle induksjonskokekar
Pro Induction-kastrull, -gryta eller -panna
Pro Induction Keittoastia
Recipientes para cocinar Pro Induction
Recipientes para cozinhar Pro Induction
Pro Induction готварски съд
Varná nádoba Pro Induction
Μαγειρικό σκεύος Pro Induction
Pro Induction posuda za kuhanje
Pro Induction edény
Naczynie do gotowania Pro Induction
Varná nádoba Pro Induction
Posoda Pro Induction
Кухонний посуд Pro Induction
Кухонная посуда Pro Induction
Profesionālie indukcijas gatavošanas trauki
Profesionalusis maisto ruošimo indas, tinkantis indukcijos funkcijai
Pro Induction posuđe za kuvanje
כלי בישול אינדוקציה Pro

HEZ9SE040 HEZ9SE060 HEZ9CF240 HEZ9CF280 HZ9SE040 HZ9SE060 HZ9CF240 HZ9CF280 Z9404SE0 Z9406SE0 Z9424CF0 Z9428CF0

de	Gebrauchsanleitung	2
en	Information for Use	6
fr	Manuel d'utilisation	9
it	Manuale utente	13
nl	Gebruikershandleiding	16
da	Betjeningsvejledning	19
no	Bruksanvisning	22
sv	Bruksanvisning	25
fi	Käyttöohje	28
es	Manual de usuario	31
pt	Manual do utilizador	35
bg	Ръководство за употреба	39
cs	Návod k obsluze	42
el	Εγχειρίδιο χρήστη	45
hr	Upute za upotrebu	49
hu	Használati útmutató	52
pl	Instrukcja obsługi	55
sk	Návod na používanie	59
sl	Navodila za uporabo	62
uk	Керівництво з експлуатації	65
ru	Руководство пользователя	68
et	Kasutusjuhend	71
lv	Lietotāja rokasgrāmata	74
lt	Naudotojo vadovas	78
sr	Uputstvo za upotrebu	81
he	מדריך למשתמש	84

1 Sicherheit

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.
Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

- Das Kochgeschirr ist nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet.
- Das Kochgeschirr wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt.
- Das Kochgeschirr ist für das Kochen vorgesehen.
- Keine Lebensmittel über einen längeren Zeitraum im Kochgeschirr lagern.
- Das Kochgeschirr in keiner Weise verändern.
- Nie das Kochgeschirr beim Kochen unbeaufsichtigt lassen.
- Nie Kinder in der Nähe von heißem Kochgeschirr unbeaufsichtigt lassen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.
- ▸ Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Keine nativen Öle mit niedrigem Rauchpunkt zum Braten oder Frittieren verwenden.
- ▸ Nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser löschen.
- ▸ Das Feuer mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Griffe und Deckel können sehr heiß werden.
- ▸ Immer Topflappen verwenden.
- ▸ Vor der Reinigung das Kochgeschirr abkühlen lassen.

Austretender Dampf kann zu Verbrennungen führen.
- ▸ Auf den Dampf, der zwischen dem Deckel und dem Körper des Behälters austritt, achten.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Heiße Flüssigkeit, Spritzer und Dampf können zu Verbrühungen führen.
- ▸ Flüssigkeit nicht höher als bis zur maximal markierten Füllmenge einfüllen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Beschädigte Glasdeckel können zu Verletzungen führen.
- ▸ Nie angeschlagene oder gesprungene Glasdeckel verwenden.
- ▸ Glasdeckel abkühlen lassen.
- ▸ Kein kaltes Wasser oder Tuch verwenden.

Herunterfallendes Kochgeschirr kann zu Verletzungen führen.
- ▸ Pfannenstiele so drehen, dass sie nicht über die Arbeitsfläche hinausragen.

Der Griff kann durch falsche Benutzung abbrechen.
- ▸ Nicht das Kochgeschirr verwenden, um Fleisch weichzuklopfen.

ACHTUNG
Unsachgemäßer Gebrauch kann das Kochgeschirr oder das Kochfeld beschädigen.
- ▸ Kochgeschirr nie leer aufheizen.
- ▸ Kochgeschirr nie leerkochen lassen.

2 Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Das Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen.
2. Das Kochgeschirr mit einem Tuch trocknen.
3. Drei Teile Wasser und ein Teil Zitronensäure oder Essig zu einem Gemisch vermengen.
4. Um die Edelstahloberfläche vor Flecken und Oxidation zu schützen, das Gemisch im unbeschichteten Edelstahlgeschirr 15 Minuten köcheln.

3 Kochgeschirr verwenden

ACHTUNG
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen und ist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt.
- ▸ Um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden, das Kochgeschirr beim Bewegen auf der Glaskeramik anheben.
- ▸ Um die beschichteten Oberflächen nicht zu verkratzen, nur Holzutensilien oder Plastikutensilien ohne scharfe Kanten verwenden.
- ▸ Kein Kochgeschirr auf beschichteten Pfannen ohne eine Schutzschicht dazwischen stapeln.

- Nie die Pfanne überhitzen, um die Antihaft-Eigenschaften der Pfanne nicht zu schwächen.

Die Verwendung eines Stabmixers kann den Geschirrboden verkratzen.

- Keinen Stabmixer im Topf verwenden.

Hinweis: Wenn Sie die Pfanne überhitzen oder Lebensmittel verbrennen, können Sie die Antihaft-Eigenschaften schwächen. Sie erkennen eine geschwächte Antihaft-Eigenschaft daran, dass Lebensmittel in der Pfanne haften bleiben oder sich Speisereste bilden.

1. Um das beste Kochergebnis zu erzielen, das Kochgeschirr auf eine Kochfläche mit passender Größe stellen.
2. Mit Stufe 8 oder 8.5 vorheizen, dann die entsprechende Kochstufe wählen.
   Das Kochgeschirr erwärmt sich sehr schnell. Die Boost-Funktion nur für das Aufwärmen von großen Wassermengen verwenden, z. B. Nudelwasser.
3. Um Salzflecken und Korrosion vorzubeugen, das Salz erst beim Kochen des Wassers hinzugeben.

Tipp

So kochen Sie energiesparend:

- Verwenden Sie wenn möglich einen Deckel.
- Verwenden Sie nur so viel Flüssigkeit wie nötig.
- Verwenden Sie den zum Kochgeschirrboden passenden Kochflächendurchmesser.

4 Kochgeschirrverwendung im Backofen

Sie können das Kochgeschirr unter Berücksichtigung der maximalen Temperatur im Backofen verwenden.

Kochgeschirr	Max. Temperatur in °C
Töpfe und Bräter ohne Deckel	220
Beschichtete Bratpfannen	220
Glasdeckel	180

5 Kochgeschirr reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann den Glasdeckel trüben.

- Speziell beschichtetes Geschirr und den Glasdeckel nicht im Geschirrspüler reinigen.

1. Das Kochgeschirr von Hand reinigen.
2. Das Kochgeschirr immer komplett trocknen.

Tipp

- Sie können unbeschichtetes Kochgeschirr in der Spülmaschine reinigen.
- Sie können Flecken und Markierungen mit etwas Essig oder Zitronensäure verdünnt in warmem Wasser entfernen.

6 Garantie

Folgendes ist von der Herstellergarantie ausgeschlossen:

- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, z. B. durch Überhitzen, Anschlagen oder Herunterfallen

- Schäden durch falsche Reinigung
- Natürlicher Verschleiß, inklusive Antihaftbeschichtung
- Rein optische Gebrauchsspuren, z. B. Verfärbungen, die durch das Reinigen im Geschirrspüler oder durch das Verwenden von Ölen und Fetten entstehen

Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

1 Safety

Follow these safety instructions when using the accessory.
This product complies with the regulations for products that come into contact with food.

- The cookware is not suitable for use in the microwave.
- The cookware was developed for domestic use only.
- The cookware is intended for cooking.
- Do not store food in the cookware for an extended period of time.
- Do not change the cookware in any way.
- Never leave the cookware unattended when cooking.
- Never leave children unattended near hot cookware.

⚠ WARNING – Risk of fire!
Hot oil or grease ignites very quickly.
- ▸ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▸ Do not use any native oils with a low smoke point for frying or deep-frying.
- ▸ Never extinguish burning oil or fat with water.
- ▸ Suffocate the flame with a lid or fire blanket.

⚠ WARNING – Risk of burns!
The handles and lid may become very hot.
- ▸ Always use oven gloves.
- ▸ Leave the cookware to cool down before cleaning it.

Escaping steam may cause burns.
- ▸ Pay attention to the steam that escapes between the lid and the body of the container.

⚠ WARNING – Risk of scalding!
Hot liquid, splashes and steam may cause scalding.
- ▸ Do not fill liquid higher than the maximum capacity mark.

⚠ WARNING – Risk of injury!
Damaged glass lids may cause injuries.
- ▸ Never use a chipped or cracked glass lid.
- ▸ Allow the glass lid to cool down.

▸ Do not use cold water or a cold cloth.

If the cookware falls, it may cause injuries.

▸ Turn the panhandles so that they do not protrude over the work surface.

The handle may break off due to incorrect use.

▸ Do not use the cookware to tap on meat until soft.

ATTENTION

Improper use may damage the cookware or the hob.

▸ Never heat cookware when it is empty.

▸ Never leave empty cookware on the heat.

2 Cleaning the cookware before using it for the first time

1. Clean the cookware with warm soapy water and a soft sponge.
2. Dry the cookware with a cloth.
3. Mix three parts water and one part lemon juice or vinegar together to form a mixture.
4. To protect the stainless steel surface against stains and oxidation, simmer the mixture in the non-coated stainless steel cookware for 15 minutes.

3 Using cookware

ATTENTION

Improper use may cause damage and is not covered by the manufacturer's warranty.

▸ To prevent scratches on the hob, lift the cookware when you move it on the glass ceramic.

▸ To prevent scratches on the coated surfaces, only use wooden or plastic utensils that have no sharp edges.

▸ Do not stack cookware on non-stick frying pans without a protective layer in between.

▸ To ensure that the non-stick properties of the pan are retained, never overheat the pan.

Using a hand blender may scratch the base of the cookware.

▸ Do not use a hand blender in the pot.

Note: If you overheat the pan or burn food, this may impair the non-stick properties. You can tell that the non-stick property has been impaired if food sticks to the pan or food remnants form.

1. In order to achieve the best cooking results, place the cookware on a cooking surface that is an appropriate size.
2. Preheat at level 8 or 8.5 and then select the appropriate power level. The cookware heats up very quickly. Only use the boost function for heating large volumes of water, e.g. water for pasta.
3. To prevent salt stains and corrosion, only add salt once the water is already boiling.

Tip

How to save energy when cooking:

- If possible, use a lid.

- Use only as much liquid as necessary.
- Use the appropriate cooking area diameter for the pot base.

4 Using cookware in the oven

You can use the cookware in the oven if you take into account the maximum temperature in the oven.

Cookware	Max. temperature in °C
Pots and roasters without a lid	220
Coated frying pans	220
Glass lids	180

5 Cleaning the cookware

ATTENTION
Improper cleaning may tarnish the glass lid.

- ▸ Do not clean specially coated cookware and the glass lid in the dishwasher.

1. Clean the cookware by hand.
2. Always dry the cookware completely.

Tip

- You can clean uncoated cookware in the dishwasher.
- You can remove stains and marks with a little vinegar or citric acid diluted in hot water.

6 Warranty

The following is excluded from the manufacturer's warranty:

- Damage caused by improper use, for example due to overheating, striking or falling
- Damage caused by incorrect cleaning
- Natural wear, including the non-stick coating
- Purely visual signs of wear, e.g. discolouration may occur due to cleaning in the dishwasher or by using oils and fats

If you have any questions, contact our customer service.

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.
Ce produit est conforme aux dispositions concernant les produits qui entrent en contact avec des aliments.

- L'ustensile de cuisson ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes.
- L'ustensile de cuisson a été conçu uniquement pour un usage domestique.
- L'ustensile de cuisson est prévu pour la cuisson.
- Ne pas conserver d'aliments dans l'ustensile de cuisson pendant une période prolongée.
- Ne modifiez en aucun cas l'ustensile de cuisson.
- Ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance lors de la cuisson.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'un ustensile de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement.

- ▸ Ne jamais laisser de la graisse ou de l'huile chaude sans surveillance.
- ▸ Ne pas utiliser d'huiles vierges à faible point de fumée pour la friture ou la cuisson.
- ▸ Ne jamais éteindre une huile ou une graisse brûlante avec de l'eau.
- ▸ Étouffer le feu avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Les poignées et le couvercle peuvent devenir très chauds.

- ▸ Utilisez toujours des maniques.
- ▸ Laissez refroidir l'ustensile de cuisson avant de le nettoyer.

La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

- ▸ Faites attention à la vapeur qui s'échappe entre le couvercle et le corps du récipient.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
Des liquides chauds, des éclaboussures et la vapeur peuvent provoquer des échaudures.
- ▸ Ne remplissez pas de liquide au-delà de la contenance maximale marquée par un repère.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Des couvercles en verre endommagés peuvent occasionner des blessures.
- ▸ Ne jamais utiliser de couvercle en verre ébréché ou fissuré.
- ▸ Laisser refroidir le couvercle en verre.
- ▸ Ne pas utiliser d'eau froide ni de chiffon.

La chute d'ustensiles de cuisson peut entraîner des blessures.
- ▸ Tourner le manche de poêle de telle manière qu'il ne dépasse pas le plan de travail.

La poignée peut se casser en cas de mauvaise utilisation.
- ▸ N'utilisez pas l'ustensile de cuisson pour attendrir la viande.

ATTENTION
Une utilisation non conforme peut endommager l'ustensile de cuisson ou la table de cuisson.
- ▸ Ne jamais faire chauffer d'ustensiles de cuisson vides.
- ▸ Ne jamais laisser un ustensile de cuisson bouillir à vide.

2 Nettoyer l'ustensile de cuisson avant la première utilisation

1. Nettoyez l'ustensile de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge douce.
2. Séchez l'ustensile de cuisson avec un chiffon.
3. Mélanger trois tiers d'eau et un tiers d'acide citrique ou de vinaigre pour obtenir un mélange.
4. Pour protéger la surface en acier inoxydable contre les taches et l'oxydation, faire mijoter le mélange dans un ustensile en acier inoxydable non enduit pendant 15 minutes.

3 Utiliser des ustensiles de cuisson

ATTENTION
Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages qui ne seront alors pas couverts par la garantie du fabricant.
- ▸ Pour éviter les rayures sur la table de cuisson, soulevez l'ustensile de cuisson lors de son déplacement sur la vitrocéramique.
- ▸ Pour ne pas rayer le revêtement des surfaces, utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans arêtes vives.
- ▸ Ne pas empiler les ustensiles de cuisson sur des poêles à revête-

ment sans intercaler une couche de protection.
- ▸ Ne jamais surchauffer la poêle afin de ne pas en affaiblir les propriétés anti-adhérentes.

L'utilisation d'un mixeur plongeant peut rayer le fond de l'ustensile de cuisson.
- ▸ N'utilisez pas de mixeur plongeant dans la casserole.

Remarque : Si vous surchauffez la poêle ou brûlez des aliments, vous risquez d'affaiblir les propriétés anti-adhérentes. Vous reconnaissez une propriété anti-adhérente affaiblie par le fait que des aliments restent collés dans la poêle ou par la formation de résidus alimentaires.

1. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, placez l'ustensile sur une surface de cuisson de taille appropriée.
2. Préchauffez au niveau 8 ou 8.5, puis sélectionnez le niveau de puissance correspondant. L'ustensile de cuisine se réchauffe très rapidement. Utiliser la fonction booster uniquement pour réchauffer de grandes quantités d'eau, par ex. l'eau des pâtes.
3. Pour prévenir les taches de sel et la corrosion, ajoutez le sel uniquement lorsque l'eau est bouillante.

Conseil

Pour cuisiner en économisant de l'énergie :
- Utilisez si possible un couvercle.
- Utilisez uniquement la quantité de liquide nécessaire.
- Utilisez le diamètre de surface de cuisson correspondant au diamètre du fond de l'ustensile de cuisson.

4 Utilisation d'un ustensile de cuisson au four

Vous pouvez utiliser l'ustensile de cuisson en prenant en compte la température maximum dans le four.

Ustensile de cuisson	**Température max. en °C**
Casseroles et faitouts sans couvercle	220
Poêles avec revêtement	220
Couvercle en verre	180

5 Nettoyer un ustensile de cuisson

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut ternir le couvercle en verre.
- ▸ Ne pas laver la vaisselle à revêtement spécial et le couvercle en verre dans le lave-vaisselle.

1. Nettoyer l'ustensile de cuisson à la main.
2. Toujours sécher complétement l'ustensile de cuisson.

Conseil
- Vous pouvez laver des ustensiles de cuisson sans revêtement dans le lave-vaisselle.
- Vous pouvez enlever les taches et les marques avec un peu de vinaigre ou d'acide citrique dilué dans de l'eau chaude.

6 Garantie

La garantie du fabricant exclut ce qui suit :

- Les dommages provoqués par une utilisation non conforme, par ex. en raison de surchauffe, coups ou chute
- Les dommages dus à un nettoyage erroné
- Usure naturelle, y compris celle du revêtement anti-adhérent
- Traces d'utilisation purement optiques, par ex. des décolorations dues au nettoyage au lave-vaisselle ou à l'utilisation d'huiles et de graisses

Adressez vos éventuelles questions à notre service après-vente.

⚠ 1 Sicurezza

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'accessorio.
Questo apparecchio adempie alle disposizioni per prodotti che entrano in contatto con alimenti.

- La stoviglia non è adatta per l'utilizzo nel microonde.
- La stoviglia è stata realizzata solo per uso domestico.
- Lo scopo della stoviglia è quello di essere utilizzata per cucinare.
- Non lasciare nella stoviglia alcun alimento per un tempo prolungato.
- Non apportare in nessun caso modifiche alla stoviglia.
- Durante la cottura sorvegliare sempre la stoviglia.
- Non lasciare mai che i bambini si avvicinino alla stoviglia senza essere sorvegliati.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
L'olio e il burro caldi si infiammano rapidamente.
- ▸ Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi.
- ▸ Non utilizzare oli vergini con un punto di fumo basso per la cottura arrosto o la frittura
- ▸ e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti.
- ▸ Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Le maniglie e i coperchi possono diventare bollenti.
- ▸ Utilizzare sempre le presine.
- ▸ Lasciare raffreddare la stoviglia prima di procedere alla pulizia.

Il vapore che fuoriesce può causare ustioni.
- ▸ Prestare attenzione al vapore che fuoriesce tra il coperchio e il corpo del contenitore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
Liquidi bollenti, schizzi e vapore possono causare ustioni.
- ▸ Non riempire di liquido oltre la tacca che contrassegna la quantità massima.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

I coperchi in vetro danneggiati possono causare lesioni.

- ▸ Non utilizzare mai coperchi in vetro scheggiati o rotti.
- ▸ Lasciare raffreddare il coperchio in vetro.
- ▸ Non utilizzare acqua o panni fredda.

La caduta della stoviglia può causare lesioni.

- ▸ Posizionare i manici delle padelle in modo tale che non sporgano oltre la superficie di lavoro.

Il manico può rompersi a causa di un utilizzo errato.

- ▸ Non utilizzare la stoviglia per battere la carne.

ATTENZIONE

Un uso non conforme può danneggiare la stoviglia o il piano cottura.

- ▸ Non riscaldare mai una stoviglia vuota.
- ▸ Non lasciare sui fuochi una stoviglia in cui sia evaporata tutta l'acqua.

2 Pulizia della stoviglia prima di usarla la prima volta

1. Pulire la stoviglia con dell'acqua saponata e una spugna morbida.
2. Asciugare la stoviglia con un panno.
3. Mescolare 3/4 d'acqua con un 1/4 di acido citrico o di aceto.
4. Per proteggere le superfici di acciaio inox dalle macchie e dall'ossidazione, mettere la miscela preparata in una stoviglia in acciaio inox non rivestita e far cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

3 Utilizzo della stoviglia

ATTENZIONE

Un uso non conforme può causare danni e fa decadere la garanzia del produttore.

- ▸ Per evitare che il piano cottura si graffi, sollevare la stoviglia quando la si sposta sul piano in vetroceramica.
- ▸ Per non graffiare le superfici rivestite, utilizzare soltanto utensili in legno o in plastica idonea che non presentano bordi appuntiti.
- ▸ Non ammucchiare stoviglie posandole sulle padelle rivestite senza proteggere queste ultime apponendo uno strato di protezione.
- ▸ Non surriscaldare mai la padella per non pregiudicarne le proprietà antiaderenti.

Usare un mixer a immersione può graffiare il fondo della stoviglia.

- ▸ Non utilizzare mixer a immersione nella pentola.

Nota: Se si surriscalda una padella o se si bruciano le pietanze, le proprietà antiaderenti possono ridursi. La riduzione di tali proprietà si riconosce dal fatto che le pietanze rimangono attaccate al fondo della padella o che si formano residui di cibo.

1. Per ottenere il miglior risultato di cottura, posizionare la stoviglia sulla superficie di cottura con la dimensione idonea.
2. Preriscaldare con il livello 8 o 8.5, quindi selezionare il livello di cottura corrispondente.
   La stoviglia si riscalda molto rapidamente. Utilizzare la funzione booster soltanto per riscaldare grandi quantità di acqua, ad quando si prepara la pasta.
3. Per evitare che si formino delle macchie causate dal sale o dovute alla corrosione, aggiungere il sale soltanto quando l'acqua bolle.

Consiglio
In questo modo si risparmia anche energia:
- se possibile, utilizzare un coperchio.
- Utilizzare soltanto la quantità d'acqua necessaria.
- Utilizzare l'area di cottura con il diametro che corrisponde alla superficie di cottura.

4 Utilizzo della stoviglia nel forno

È possibile utilizzare la stoviglia nel forno osservando la temperatura massima.

Stoviglie	Temperatura max. in °C
Pentole e pirofile senza coperchio	220
Pentole rivestite	220
Coperchio in vetro	180

5 Pulizia della stoviglia

ATTENZIONE
Una pulizia non conforme può opacizzare il coperchio in vetro.
- ▸ Non lavare nella lavastoviglie né le stoviglie con uno speciale rivestimento né il coperchio in vetro.

1. Lavare a mano la stoviglia.
2. Asciugare sempre bene la stoviglia.

Consiglio
- È possibile lavare nella lavastoviglie le stoviglie non rivestite.
- È possibile rimuovere le macchie ed eventuali tracce diluendo un po' di aceto o di acido citrico nell'acqua calda.

6 Garanzia

Quanto segue è escluso dalla garanzia del produttore:
- danni causati da un uso non conforme, ad es. surriscaldamenti, urti o cadute;
- danni causati da un pulizia errata;
- usura naturale, incluso il rivestimento antiaderente;
- visibili tracce di utilizzo, ad es. variazioni cromatiche che possono essere causate dal lavaggio nella lavastoviglie o dall'utilizzo di olio e grasso;

Per eventuali domande, contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

⚠ 1 Veiligheid

Neem bij gebruik van het accessoire deze veiligheidsaanwijzingen in acht.
Dit product voldoet aan de voorschriften voor producten die met levensmiddelen in contact komen.

- Het kookgerei is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het kookgerei werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontwikkeld.
- Het kookgerei is bestemd om te koken.
- Bewaar geen levensmiddelen gedurende langere tijd in het kookgerei.
- Modificeer het kookgerei op geen enkele wijze.
- Laat het kookgerei bij het koken nooit onbeheerd achterlaten.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!
Hete olie en heet vet ontvlammen erg snel.
- ▸ Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht.
- ▸ Geen koudgeperste olie met laag rookpunt voor het braden of frituren gebruiken.
- ▸ Nooit brandende olie of vet met water blussen.
- ▸ Het vuur met een deksel of een blusdeken verstikken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Grepen en deksels kunnen erg heet worden.
- ▸ Altijd pannenlappen gebruiken.
- ▸ Het kookgerei vóór het reinigen laten afkoelen.

Ontsnappende damp kan leiden tot verbrandingen.
- ▸ Let op de damp die ontsnapt tussen het deksel en de pan.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!
Hete vloeistof, spatten en damp kunnen brandwonden veroorzaken.
- ▸ Vloeistof niet hoger dan tot aan de maximaal gemarkeerde vulhoeveelheid vullen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Beschadigde glazen deksels kunnen letsels veroorzaken.
- ▸ Nooit beschadigde of gesprongen glazen deksels gebruiken.
- ▸ Glazen deksels laten afkoelen.
- ▸ Geen koud water of doek gebruiken.

Vallend kookgerei kan letsels veroorzaken.
- ▸ Pannenstelen zo draaien dat ze niet boven het werkvlak uitsteken.

De greep kan door verkeerd gebruik afbreken.
- ▸ Gebruik het kookgerei niet om vlees zacht te slaan.

LET OP
Ondeskundig gebruik kan het kookgerei of de kookplaat beschadigen.
- ▸ Kookgerei nooit leeg opwarmen.
- ▸ Pannen nooit leeg laten koken.

2 Kookgerei reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

1. Het kookgerei met warm zeepsop en een zachte spons reinigen.
2. Het kookgerei met een doek drogen.
3. Drie delen water en een deel citroenzuur of azijn tot een mengsel mengen.
4. Om het roestvrijstalen oppervlak tegen vlekken en oxidatie te beschermen, het mengsel in een ongecoate roestvrijstalen pan 15 minuten laten sudderen.

3 Kookgereik gebruiken

LET OP
Ondeskundig gebruik kan tot schade leiden en is niet door de fabrieksgarantie gedekt.
- ▸ Om krassen op de kookplaat te vermijden, het kookgerei bij het bewegen over de keramische glasplaat optillen.
- ▸ Om de gecoate oppervlakken niet te krassen, alleen houten keukengerei of plastic keukengerei zonder scherpe randen gebruiken.
- ▸ Geen kookgerei op gecoate pannen zonder een beschermlaag ertussen stapelen.
- ▸ De pan nooit oververhitten om de antikleefeigenschappen van de pan niet te verzwakken.

Door gebruik van een staafmixer kunnen er krassen ontstaan op de bodem van de het kookgerei.
- ▸ Gebruik geen staafmixer in de pan.

Opmerking: Als u de koekenpan oververhit of als u levensmiddelen verbrandt, kunt u hierdoor de anti-aanbakeigenschappen verminderen. U herkent verminderde anti-aanbakeigenschappen hieraan dat levensmiddelen in de koekenpan blijven plakken of dat er zich voedingsresten vormen.

1. Plaats om het beste kookresultaat te bereiken, het kookgerei op een kookvlak met de passende grootte.
2. Met stand 8 of 8,5 voorverwarmen, vervolgens de juiste vermogensstand kiezen.
   Het kookgerei warmt heel snel op. De boosterfunctie alleen voor het opwarmen van grote hoeveelheden water gebruiken, bijv. water om pasta te maken.
3. Voeg om zoutvlekken en corrosie te vermijden, het zout pas toevoegen als het water kookt.

Tip

Zo kookt u energiebesparend:

- Gebruik indien mogelijk een deksel.
- Gebruik slechts zoveel vloeistof als nodig is.
- Gebruik de bij de bodem van het kookgerei passende kookvlakdiameter.

4 Gebruik van het kookgerei in de oven

U kunt het kookgerei rekening houdende met de maximale temperatuur in de oven gebruiken.

Kookgerei	Max. temperatuur in °C
Pannen en braadsleden zonder deksel	220
Gecoate braadpannen	220
Glazen deksel	180

5 Kookgerei reinigen

LET OP

Ondeskundige reiniging kan het glazen deksel aantasten.

- ▸ Speciaal gecoat kookgerei en het glazen deksel niet in de vaatwasser reinigen.

1. Het kookgerei met de hand reinigen.
2. Het kookgerei altijd volledig drogen.

Tip

- U kunt ongecoat kookgerei in de vaatwasser reinigen.
- U kunt vlekken en markeringen met een beetje azijn of citroenzuur verdund in warm water verwijderen.

6 Garantie

Het volgende is van de fabrieksgarantie uitgesloten:

- Schade door ondeskundig gebruik, bijv. door oververhitten, stoten of het naar beneden vallen
- Schade door verkeerde reiniging
- Natuurlijke slijtage, inclusief antiaanbaklaag
- Zuiver optische gebruikssporen, bijv. verkleuringen, die door het reinigen in de vaatwasser of door het gebruik van olie en vetten ontstaan

Als u vragen hebt, neem dan contact op met onze servicedienst.

⚠ 1 SikkerhedSikkerhed

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når tilbehøret anvendes. Dette produkt opfylder forskrifterne for produkter, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

- Kogegrejet er ikke egnet til brug med mikrobølger.
- Kogegrejet er kun udviklet til brug i private husholdninger.
- Kogegrejet er beregnet til madlavning.
- Opbevar ikke madvarer i køkkenudstyret i længere tid.
- Kogegrejet må ikke på nogen måde ændres.
- Lad ikke kogegrejet være uden opsyn under madlavningen.
- Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af det varme kogegrej.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Varm olie eller fedt antændes hurtigt.

- ▸ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▸ Brug ikke native olier med lavt rygepunkt til stegning eller fritering.
- ▸ Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand.
- ▸ Kvæl ilden med et låg eller et brandtæppe.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Håndtag og låg kan blive meget varme.

- ▸ Anvend altid grydelapper.
- ▸ Lad gryden / panden køle af inden rengøring.

Dampudslip kan medføre forbrændinger.

- ▸ Vær opmærksom på den damp, der slipper ud mellem låget og selve gryden / panden.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Varm væske, sprøjt og damp kan medføre skoldninger.

- ▸ Fyld ikke væske op over markeringen for maksimal påfyldningsmængde.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Beskadigede glaslåg kan medføre tilskadekomst.

- ▸ Anvend aldrig glaslåg med skår eller revner.

- ▸ Lad glaslåg køle af.
- ▸ Brug ikke koldt vand eller kolde viskestykker.

Køkkenudstyr, der falder på gulvet, kan medføre tilskadekomst.

- ▸ Drej håndtagene på pander, så de ikke rager ud over bordkanten.

Ved forkert anvendelse kan håndtaget knække af.

- ▸ Anvend ikke en gryde eller pande til at banke kød mørt med.

BEMÆRK!

Ukorrekt brug kan beskadige gryden / panden eller kogesektionen.

- ▸ Opvarm aldrig tomme gryder / pander.
- ▸ Lad aldrig gryder / pander koge tørre.

2 Rengøring af gryder / pander inden første ibrugtagning

1. Rengør gryder og pander med varmt sæbevand og en blød svamp.
2. Tør gryden / panden af med et viskestykke.
3. Bland tre dele vand og en del citronsyre eller eddike til en opløsning.
4. Lad blandingen småkoge i en gryde af rustfrit stå uden belægning i 15 minutter for at beskytte overfladen mod pletter og oxidation.

3 Anvendelse af gryder / pander

BEMÆRK!

Ukorrekt brug kan medføre skader og er ikke dækket af producentens garanti.

- ▸ Løft gryden eller panden op fra kogesektionen, når den flyttes, for at undgå ridser i glaskeramikken.
- ▸ Brug kun køkkenredskaber af træ eller plastik uden skarpe kanter for ikke at ridse overflader med belægning.
- ▸ Sæt ikke gryder / pander ovenpå pander med belægning, uden at lægge et beskyttelseslag imellem.
- ▸ Panden må aldrig overophedes for ikke at reducere pandens slip-let egenskaber.

Ved anvendelse af en stavblender kan grydebunden blive ridset.

- ▸ Brug ikke en stavblender i gryden.

Bemærk: Hvis panden overophedes, eller retterne brænder på, kan pandens slip-let egenskaber blive reduceret. Hvis madvarerne hænger fast, eller der dannes madrester, er det tegn på, at pandens slip-let egenskaber er reduceret.

1. Sæt gryder og pander på en kogezone, der passer i størrelsen, for at opnå det bedste resultat af madlavningen.
2. Forvarm med trin 8 eller 8.5, og vælg derefter det ønskede kogetrin.
   Gryden / panden opvarmes meget hurtigt. Anvend kun booster-funk-

tionen til opvarmning af en større mængde vand, f.eks. til pastakogning.

3. For at forhindre saltpletter og korrosion, skal der først tilsættes salt, når vandet koger.

Tip

Energibesparende madlavning:

- Brug så vidt muligt altid et låg.
- Anvend kun den nødvendige mængde væske.
- Brug den kogezone, der passer i størrelsen til grydens / pandens bund.

4 Anvendelse af gryder / pander i ovnen

Gryder / pander kan sættes i ovnen, hvis den maksimale temperatur overholdes.

Gryde / pande	**Maks. temperatur i °C**
Gryder / pander uden låg	220
Stegepander med slip-let belægning	220
Glaslåg	180

5 Rengøring af gryder / pander

BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige glaslåg.

- ▸ Gryder / pander med specialbelægning og glaslåg må ikke vaskes i opvaskemaskine.

1. Rengør af gryder / pander manuelt.
2. Tør altid gryden / panden helt tør.

Tip

- Gryder og pander uden belægning kan rengøres i opvaskemaskinen.
- Pletter og mærker kan fjernes med lidt eddike eller citronsyre fortyndet i varmt vand.

6 Garanti

Følgende er ikke omfattet af producentgarantien:

- Skader, som skyldes ukorrekt brug, som f.eks. overophedning, slag eller fald
- Skader som følge af forkert rengøring
- Naturligt slid, inklusive slip-let belægning
- Rent optiske spor af anvendelse, f.eks. misfarvninger som følge af rengøring i opvaskemaskine eller anvendelse af olie eller fedt

Kontakt kundeservice i tilfælde af spørgsmål.

⚠ 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.
Dette produkter oppfyller kravene til produkter som er i kontakt med næringsmidler.

- Kokekaret er ikke egnet for mikrobølgeovn.
- Dette kokekaret er utviklet kun til husholdningsbruk.
- Dette kokekaret er beregnet til koking.
- Ikke oppbevar matvarer i kokekaret over lengre tid.
- Ikke endre kokekaret på noen måte.
- Aldri la kokekaret stå uten tilsyn under matlagingen.
- Aldri la barn være i nærheten av varme kokekar uten tilsyn.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Varm olje og varmt fett antennes raskt.
- ▸ La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn.
- ▸ Ikke bruk kaldpresset olje med lavt kokepunkt til steking eller fritering.
- ▸ Slukk aldri brennende olje eller fett med vann.
- ▸ Kvel flammene med et lokk eller et brannteppe.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Håndtak og lokk kan bli svært varme.
- ▸ Bruk alltid grytekluter.
- ▸ La kokekaret kjøle seg ned før rengjøring.

Damp som slipper ut, kan føre til forbrenninger.
- ▸ Pass deg for den dampen som kommer ut mellom lokket og hoveddelen av beholderen.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!
Varm væske, sprut og damp kan føre til skålding.
- ▸ Ikke fyll på mer væske enn maks. merket for påfyllingsmengde tilsier.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Skadde glasslokk kan føre til personskader.
- ▸ Bruk aldri skadde eller sprukne glasslokk.
- ▸ La glasslokk avkjøles.

▸ Ikke bruk kaldt vann eller kalde kluter.
Kokekaret som faller i gulvet, kan føre til personskader.
▸ Snu pannehåndtaket slik at det ikke rager utover den flaten hvor du lager mat.
Håndtaket kan knekke av ved feilhåndtering.
▸ Ikke bruk kokekar når du skal banke kjøtt.

OBS
Ukyndig bruk kan skade kokekaret eller koketoppen.
▸ Tomme kokekar må aldri varmes opp.
▸ La aldri kokekar kokes tomme.

2 Rengjøre kokekar før første gangs bruk

1. Rengjør kokekaret med varmt såpevann og en myk svamp.
2. Tørk kokekaret med en klut.
3. Bland tre deler vann og én del sitronsyre eller eddik.
4. For å beskytte flaten i kokekar av rustfritt stål uten belegg mot flekker og oksidering, lar du blandingen småkoke i kokekaret i 15 minutter.

3 Bruk av kokekar

OBS
Ukyndig bruk kan føre til skader som ikke dekkes av produsentens garanti.
▸ For å unngå riper på koketoppen skal du løfte kokekaret når du må flytte det på glasskeramikkflaten.
▸ For ikke å lage riper i belagte flater må du kun bruke kjøkkenredskaper av tre eller plast uten skarpe kanter.
▸ Ikke stable kokekar på panner med belegg uten å ha et beskyttende lag imellom.
▸ Ikke la pannen bli overopphetet. Dette kan svekke nonstick-egenskapene i pannen.

Stavmiksere kan lage riper i bunnen av kokekaret.
▸ Ikke bruk stavmikseren i en gryte.

Merk: Dersom du lar pannen bli overopphetet eller svir maten, kan nonstick-egenskapene svekkes. Svekkede nonstick-egenskaper viser seg ved at maten kleber seg fast i pannen eller at det legger seg matrester.

1. Du oppnår best tilberedningsresultat ved å sette kokekaret på en kokesone i passende størrelse.
2. Forvarm med trinn 8 eller 8.5, velg deretter riktig effekttrinn.
   Kokekaret blir varmt svært raskt. Boost-funksjonen må kun brukes til oppvarming av store vannmengder, f.eks. vann til pastakoking.
3. For å forebygge saltflekker og korrosjon skal du tilsette saltet først når vannet koker.

Tips
Slik koker du energibesparende:
- Bruk lokk hvis du kan.
- Bruk ikke mer væske enn nødvendig.
- Bruk den kokesonen som passer best til kokekaret i diameter.

4 Bruk av kokekar i stekeovnen

Du kan bruke kokekaret i stekeovnen hvis du tar hensyn til maks. temperatur.

Kokekar	**Maks. temperatur i °C**
Gryter og stekegryter uten lokk	220
Stekepanner med belegg	220
Glasslokk	180

5 Rengjøring av kokekar

OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan gi matt misfarging på glasslokket.

- ▸ Kokekar med spesialbelegg og glasslokket må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

1. Vask kokekaret for hånd.

2. La alltid kokekaret tørke helt.

Tips

- Kokekar uten belegg kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Du kan fjerne flekker og merker med litt eddik eller sitronsyre som er fortynnet i varmt vann.

6 Garanti

Garantien dekker ikke følgende:

- skader som skyldes ukyndig bruk, f.eks. overoppheting, støt eller fall i gulvet
- skader som skyldes feilaktig rengjøring
- naturlig slitasje, inklusive nonstick-belegget
- Rent optiske spor etter bruk, f.eks. misfarging som oppstår ved vasking i oppvaskmaskin eller bruk av olje og fett

Kontakt kundeservice dersom du har noen spørsmål.

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder tillbehöret.
Produkten uppfyller föreskrifterna för produkter med livsmedelskontakt.

- Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för mikring.
- Kastrullen, grytan eller pannan är bara avsedd för hemanvändning.
- Kastrullen, grytan eller pannan är bara avsedd för kokning.
- Låt inte livsmedel ligga länge i kastrullen, grytan eller pannan.
- Ändra inte något på kastrullen, grytan eller pannan.
- Lämna inte kastrullen, grytan utan uppsikt vid kokning.
- Lämna aldrig barn utan uppsikt vid het kastrull, gryta eller panna.

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Heta oljor och fetter är lättantändliga.
- ▸ Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt.
- ▸ Använd inte jungfruolja med låg rökpunkt vid stekning och fritering.
- ▸ Släck aldrig brinnande oljor och fetter med vatten.
- ▸ Kväv elden med lock eller brandfilt.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!
Handtag och lock kan bli jättevarma.
- ▸ Använd alltid grytlappar.
- ▸ Låt kastrullen, grytan eller pannan svalna innan du rengör den.

Utträngande ånga kan ge brännskador.
- ▸ Se upp för ånga som tränger ut mellan lock och kärl.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!
Heta vätskor, stänk och ångor kan ge skållning.
- ▸ Fyll inte vätska över maxmarkeringen.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!
Skadade glaslock kan ge personskador.
- ▸ Använd aldrig stötta eller spräckta glaslock.
- ▸ Låt glaslocket svalna.

▸ Använd inte kallvatten eller kall disktrasa.
Nedfallande kastrull, gryta eller panna kan ge personskador.
▸ Vrid pannhandtaget så att det inte sticker ut över arbetsytan.
Handtaget kan gå av vid felanvändning.
▸ Använd inte kärlet för att banka ut kött vid mörning.

OBS
Felanvändning kan skada kastrull, gryta, panna eller häll.
▸ Värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna.
▸ Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.

2 Rengör kastrullen, grytan eller pannan före första användningen

1. Rengör kastrullen, grytan eller pannan med varmt vatten, diskmedel och mjuk disksvamp.
2. Torka av kastrullen, grytan eller pannan med trasa.
3. Gör en blandning på tre delar vatten och en del citronsyra eller ättika.
4. Sjud blandningen 15 minuter i rostfri kastrull utan beläggning för att skydda den rostfria ytan mot fläckar och oxidering.

3 Använda kastruller, grytor och pannor

OBS
Ej avsedd användning kan ge skador som inte täcks av tillverkarens garanti.
▸ Lyft kastrullen, grytan eller pannan när du flyttar den, så slipper du repor på hällen.
▸ Använd bara trä- eller plastredskap utan vassa kanter, så att du inte repar beläggningarna.
▸ Stapla inte pannor på belagda pannor utan skyddsskikt emellan.
▸ Överhetta inte pannan, då avtar pannans släppa lätt-egenskaper.
Användning av stavmixer kan repa behållarbotten.
▸ Använd inte stavmixer i kastrull, gryta.

Notering: Överhettar du pannan eller bränner fast livsmedel, så avtar släppa lätt-egenskaperna. Du märker att släppa lätt-egenskaperna avtagit när livsmedel fastnar i pannan eller ger matrester.

1. Ställ pannan på en kokzon som matchar botten-Ø, så får du bäst slutresultat.
2. Förvärm på läge 8 eller 8.5 och välj sedan lämpligt effektläge. Pannan blir varm jättesnabbt. Använd Boost-funktionen för att värma upp stora mängder vatten, t.ex. pastavatten.
3. Tillsätt inte saltet förrän vattnet kokar, så slipper du saltfläckar och korrosion.

Tips!
Såhär kokar du effektsnålt:
- Använd helst lock.
- Använd bara så mycket vätska som krävs.
- Använd den kokzon som matchar botten-Ø.

4 Använda kastrullen, grytan eller pannan i ugnen

Du kan använda kastruller, grytor eller pannor i ugnen om du har koll på deras maxtemperatur.

Kastrull, gryta eller panna	**Maxtemperatur i °C**
Kastruller, grytor och stekgrytor utan lock	220
Belagda stekpannor	220
Glaslock	180

5 Rengöra kastrull, gryta eller panna

OBS
Felrengöring kan ge mjölkigt glaslock.

- ▸ Maskindiska inte kastruller, grytor eller pannor med specialbeläggning och glaslock.

1. Handdiska kastrullen, grytan eller pannan.
2. Torka kastrullen, grytan eller pannan torr.

Tips!

- Du kan maskindiska kastruller, grytor eller pannor utan beläggning.
- Fläckar och märken får du bort med lite ättika eller citronsyra utspätt med varmvatten.

6 Garanti

Tillverkarens garanti täcker inte följande:

- skador pga. ej avsedd användning, t.ex. överhettning, stötar eller fall.
- skador pga. felaktig rengöring
- naturligt slitage, inkl. släppa lätt-beläggning
- Synliga spår av användning, t.ex. missfärgningar pga. maskindisk eller använda oljor och fetter

Har du frågor, kontakta service.

⚠ 1 Turvallisuus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät varustetta.
Tämä tuote täyttää elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville tuotteille asetetut vaatimukset.

- Keittoastia ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
- Keittoastia on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön.
- Keittoastia on tarkoitettu ruoanlaittoon.
- Älä säilytä elintarvikkeita keittoastiassa pitkää aikaa.
- Älä tee keittoastiaan mitään muutoksia.
- Älä jätä keittoastiaa keittämisen aikana ilman valvontaa.
- Älä jätä lapsia kuuman keittoastian lähellä ilman valvontaa.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Kuuma öljy ja rasva syttyvät nopeasti palamaan.

- ▸ Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa.
- ▸ Älä käytä paistamiseen tai friteetaukseen kylmäpuristettuja luomuöljyjä, joiden savuamispiste on matala.
- ▸ Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä.
- ▸ Tukahduta tuli kannella tai palopeitteellä.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Kädensijat ja kannet voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- ▸ Käytä aina patalappuja.
- ▸ Anna keittoastian jäähtyä ennen puhdistamista.

Ulostuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja.

- ▸ Kiinnitä huomio kannen ja astian rungon välistä tulevaan höyryyn.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Kuuma neste, roiskeet ja höyry voivat aiheuttaa palovammoja.

- ▸ Älä täytä astiaa nesteellä yli merkityn maksimimäärän.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Vaurioituneet lasikannet voivat aiheuttaa tapaturmia.

- ▸ Älä käytä kolhiintuneita tai särkyneitä lasikansia.
- ▸ Anna lasikansien jäähtyä.
- ▸ Älä käytä kylmää vettä tai liinaa.

Pudonnut keittoastia voi aiheuttaa tapaturmia.
▸ Käännä pannujen kahvat siten, että ne eivät ulotu työtasolle.
Kahva voi murtua, jos sitä käsitellään väärin.
▸ Älä käytä keittoastiaa lihan nuijimiseen.

HUOMIO
Epäasianmukainen käyttö voi vaurioittaa keittoastiaa tai keittotasoa.
▸ Älä kuumenna keittoastiaa tyhjänä.
▸ Älä päästä keittoastiaa kiehumaan tyhjäksi.

2 Keittoastian puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

1. Puhdista keittoastia lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä.
2. Kuivaa keittoastia liinalla.
3. Sekoita yhteen kolme osaa vettä ja yksi osa sitruunahappoa tai etikkaa.
4. Suojaa ruostumaton teräspinta tahroilta ja hapettumiselta keittämällä seosta pinnoittamattomassa teräsastiassa hiljalleen 15 minuuttia.

3 Keittoastian käyttö

HUOMIO
Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa vaurioita, eikä valmistajan takuu kata tällaisesta käytöstä aiheutuvia vaurioita.
▸ Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä keraamisella lasilla, jotta vältät keittotason naarmuuntumisen.
▸ Vältä pinnoitettujen pintojen naarmuuntuminen käyttämällä puisia tai muovisia välineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
▸ Älä pinoa keittoastioita pinnoitettujen pannujen päälle ilman, että asetat väliin suojaavan paperin tai liinan.
▸ Älä ylikuumenna pannua, jotta pannun tarttumaton pinnoite pysyy kunnossa.

Sauvasekoittimen käyttö voi naarmuttaa astian pohjaa.
▸ Älä käytä sauvasekoitinta kattilassa.

Huomautus: Jos ylikuumennat pannun tai poltat elintarvikkeet, tarttumattoman pinnan ominaisuudet voivat heikentyä. Tunnistat tarttumattoman pinnan ominaisuuksien heikkenemisen siitä, että elintarvikkeet tarttuvat pannuun tai siihen jää ruoantähteitä.

1. Aseta keittoastia sopivan kokoiselle keittoalueelle, jotta saavutat parhaan mahdollisen keittotuloksen.
2. Esilämmitä teholla 8–8,5 ja valitse sitten sopiva tehoaste. Keittoastia kuumenee hyvin nopeasti. Käytä Boost-toimintoa vain runsaiden vesimäärien kuumentamiseen, esimerkiksi pastan keittovesi.
3. Lisää suola vasta kiehuvaan veteen, jotta vältät suolatahrat ja korroosion.

Ohje
Näin keität energiatehokkaasti:
- Käytä mahdollisuuksien mukaan kantta.
- Käytä nestettä vain tarvittava määrä.
- Käytä keittoaluetta, jonka halkaisija sopii keittoastian pohjaan.

4 Keitoastian käyttö uunissa

Voit käyttää keittoastiaa uunissa ottamalla huomioon maksimilämpötilan.

Keittoastia	Maksimilämpötila °C
Kattilat ja paistovuoat ilman kantta	220
Pinnoitetut paistinpannut	220
Lasikansi	180

5 Keittoastian puhdistus

HUOMIO
Epäasianmukainen puhdistus voi samentaa lasikannen.
- ▸ Älä puhdista erikoispinnoitettua astiaa ja lasikantta astianpesukoneessa.

1. Puhdista keittoastia käsin.
2. Kuivaa keittoastia aina huolellisesti täysin kuivaksi.

Ohje
- Voit puhdistaa pinnoittamattoman keittoastian astianpesukoneessa.
- Voit poistaa tahrat ja jäljet lämpimään veteen laimennetulla tilkalla etikkaa tai sitruumanmehua.

6 Takuu

Valmistajan takuu ei kata seuraavia tapauksia:
- Epäasianmukaisesta käytöstä aiheutuvat vauriot, esimerkiksi ylikuumentaminen, kolhiminen, pudottaminen
- Virheellisestä puhdistuksesta aiheutuvat vauriot
- Luonnollinen kuluminen, mukaan lukien tarttumaton pinnoite
- Puhtaasti optiset käytön jäljet, esimerkiksi värjäymät, jotka muodostuvat puhdistamisesta astianpesukoneessa tai öljyjen ja rasvojen käytöstä

Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteys huoltopalveluumme.

⚠ 1 Seguridad

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el accesorio.
Este artículo cumple las normas aplicables a los productos que entran en contacto con alimentos.

- El recipiente no es adecuado para su uso en el microondas.
- El recipiente se ha desarrollado solo para uso doméstico.
- El recipiente está previsto para cocinar.
- No conservar alimentos durante un período prolongado en el recipiente.
- No modificar el recipiente de ninguna manera.
- No dejar nunca los recipientes al fuego sin vigilancia.
- No dejar a los niños sin supervisión cerca de recipientes para cocinar calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
El aceite caliente y la grasa se inflaman con rapidez.
- ▸ Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa.
- ▸ No usar aceites vírgenes con un punto de humeo bajo para asar o freír.
- ▸ En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagarlos nunca con agua.
- ▸ Apagar el fuego con una tapa o una manta extintora.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Las asas y la tapa pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
- ▸ Utilizar siempre manoplas de cocina para su manipulación.
- ▸ Dejar que el recipiente para cocinar se enfríe antes de limpiarlo.

El vapor que se escapa puede producir quemaduras.
- ▸ Prestar atención al vapor que se escapa entre la tapa y el cuerpo del recipiente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
El líquido caliente, las salpicaduras y el vapor pueden provocar escaldaduras.
- ▸ No llenar de líquido por encima de la capacidad máxima de llenado marcada.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!
Las tapas de vidrio dañadas puede causar lesiones.
- ▸ No usar nunca una tapa de vidrio astillada o agrietada.
- ▸ Dejar enfriar la tapa de vidrio.
- ▸ No utilizar agua fría ni paños fríos.

Si un recipiente para cocinar se cae, puede causar lesiones.
- ▸ Girar las asas de las sartenes de modo que no sobresalgan de la superficie de trabajo.

El asa puede romperse si se utiliza de forma incorrecta.
- ▸ No utilizar el recipiente para ablandar la carne.

ATENCIÓN
Un uso inadecuado puede dañar el recipiente para cocinar o la placa de cocción.
- ▸ No calentar nunca los recipientes para cocinar vacíos.
- ▸ No dejar nunca que los recipientes para cocinar queden vacíos al fuego.

2 Limpiar el recipiente para cocinar antes de usarlo por primera vez

1. Limpiar el recipiente para cocinar con una esponja suave y agua templada jabonosa.
2. Secar el recipiente para cocinar con un paño.
3. Mezclar tres partes de agua y una parte de zumo de limón o vinagre.
4. Para proteger las superficies de acero inoxidable de manchas y de la oxidación, dejar cocer esta mezcla durante 15 minutos en el recipiente de acero inoxidable sin cubrir.

3 Utilizar recipientes para cocinar

ATENCIÓN
Un uso inadecuado puede provocar daños que no están cubiertos por la garantía del fabricante.
- ▸ Para evitar arañazos en la placa de cocción, levantar el recipiente al moverlo sobre la vitrocerámica.
- ▸ Para no rayar el recubrimiento antiadherente, utilizar solo utensilios de madera o de plástico sin bordes afilados.
- ▸ No apilar ningún recipiente para cocinar sobre una sartén antiadherente sin colocar una capa protectora entre medias.

- No calentar en exceso las sartenes para no debilitar sus propiedades antiadherentes.

Utilizar una batidora de varilla puede rayar el fondo del recipiente.

- No utilizar batidoras de varillas en la olla.

Nota: Si se sobrecalienta la sartén o se queman los alimentos en ella, sus propiedades antiadherentes pueden debilitarse. Cuando una superficie antiadherente se ha debilitado, la comida se pega a la sartén o quedan adheridos restos en ella.

1. Para obtener los mejores resultados de cocción, colocar el recipiente en una superficie de cocción del tamaño adecuado.
2. Precalentar a nivel 8 u 8,5, luego seleccionar el nivel de potencia adecuado.
   El recipiente se calienta muy rápido. Utilizar la función Boost solo para calentar grandes cantidades de agua, p. ej., para cocinar pasta.
3. Para prevenir las manchas de sal y la corrosión, no añadir la sal hasta que hierva el agua.

Consejo

Cómo ahorrar energía al cocinar:

- Utilizar una tapa cuando sea posible.
- Utilizar solo la cantidad de líquido necesaria.
- Utilizar recipientes con un diámetro apropiado para el tamaño de las superficies de cocción.

4 Utilizar los recipientes para cocinar en el horno

Se pueden utilizar los recipientes en función de la temperatura máxima del horno.

Recipiente	**Temperatura máxima en °C**
Cazuelas y fuentes de asado sin tapa	220
Sartenes antiadherentes	220
Tapa de vidrio	180

5 Limpiar los recipientes para cocinar

ATENCIÓN

Una limpieza inadecuada puede empañar la tapa de vidrio.

- No limpiar los recipientes con recubrimiento antiadherente especial ni las tapas de vidrio en el lavavajillas.

1. Limpiar a mano el recipiente para cocinar.
2. Secar siempre por completo el recipiente para cocinar.

Consejo

- Los recipientes para cocinar sin revestimiento antiadherente se pueden lavar en el lavavajillas.
- Se pueden eliminar manchas y marcas con un poco de vinagre o ácido cítrico diluido en agua templada.

6 Garantía

Quedan excluidos de la garantía del fabricante:

- los daños causados por un uso inadecuado, p. ej., por sobrecalentamiento, golpes o caídas;
- los daños provocados por una limpieza incorrecta;
- el desgaste natural, también del recubrimiento antiadherente.
- Marcas de uso meramente visuales, p. ej., decoloraciones, que se producen por la limpieza en el lavavajillas o al usar aceites y grasas.

En caso de requerir ayuda para cualquier consulta, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.

1 Segurança

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o acessório.
Este produto corresponde aos regulamentos para produtos que entram em contacto com alimentos.

- O recipiente para cozinhar não é adequado para a utilização no micro-ondas.
- O recipiente foi desenvolvido apenas para a utilização doméstica.
- O recipiente está previsto para cozinhar.
- Não guarde alimentos durante períodos de tempo mais longos no recipiente.
- Não altere o recipiente em modo algum.
- Nunca deixe o recipiente sem vigilância enquanto está a cozinhar.
- Nunca deixe crianças sem vigilância próximas do recipiente quente.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!
Óleo e gordura quentes inflamam-se rapidamente.
- ▸ Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância.
- ▸ Não utilize óleos nativos com baixo ponto de fumo para assar ou fritar.
- ▸ Nunca apague óleo ou gordura a arder com água.
- ▸ Abafe o fogo com uma tampa, uma manta de amianto.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!
As pegas e tampa podem ficar muito quentes.
- ▸ Utilize sempre pegas de cozinha.
- ▸ Deixe o recipiente arrefecer antes de o lavar.

O vapor que escapa pode provocar queimaduras.
- ▸ Preste atenção ao vapor que escapa entre a tampa e o corpo do recipiente.

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!
Líquido quente, salpicos e vapor podem dar origem a queimaduras.
- ▸ O líquido não deve ultrapassar a máxima quantidade de enchimento assinalada.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
Tampas de vidro danificadas podem provocar ferimentos.
- ▸ Nunca utilize tampas de vidro golpeadas ou partidas.
- ▸ Deixe a tampa de vidro arrefecer.
- ▸ Não utilize água fria ou um pano frio.

A queda de um recipiente pode causar ferimentos.
- ▸ Rode os cabos das frigideiras de modo a que sobressaiam para lá da bancada de trabalho.

A pega pode partir de for utilizada de forma incorreta.
- ▸ Não utilize o recipiente para cozinhar para bater a carne de forma a amaciá-la.

ATENÇÃO
Uma utilização incorreta pode danificar o recipiente ou a placa de cozinhar.
- ▸ Nunca aqueça o recipiente para cozinhar vazio.
- ▸ Nunca deixe o recipiente cozinhar em vazio.

2 Lavar o recipiente antes da primeira utilização

1. Limpe o recipiente com solução à base de detergente quente e uma esponja macia.
2. Seque o recipiente com um pano.
3. Junte e misture três partes de água e uma parte de ácido cítrico ou vinagre.
4. Para proteger a superfície de aço inoxidável de manchas e oxidação, deixe ferver a mistura no recipiente de aço inoxidável sem revestimento durante 15 minutos.

3 Utilizar recipiente para cozinhar

ATENÇÃO
Uma utilização incorreta pode causar danos e não está coberta pela garantia do fabricante.
- ▸ Para evitar arranhões na placa de cozinhar, levante o recipiente para o mover sobre a vitrocerâmica.
- ▸ Para não arranhar as superfícies com revestimento, utilize apenas utensílios de madeira ou de plástico, sem arestas afiadas.
- ▸ Não empilhe recipientes para cozinhar sobre frigideiras com revestimento, sem colocar uma camada de proteção pelo meio.

- Nunca sobreaqueça a frigideira, para não enfraquecer as propriedades antiaderentes.

O uso de uma varinha pode arranhar um fundo do recipiente.

- Não use nenhuma varinha no tacho.

Nota: Se aquecer em demasia a frigideira ou deixar queimar os alimentos, poderá enfraquecer as propriedades antiaderentes. Reconhece que a propriedade antiaderente já não é a ideal quando os alimentos ficam agarrados à frigideira ou se acumulam restos de alimento.

1. Para conseguir o melhor resultado de cozedura, coloque o recipiente sobre uma superfície de cozedura com tamanho adequado.
2. Preaquecer com o nível 8 ou 8.5, em seguida, selecionar a respetiva potência de cozedura.
   O recipiente para cozinhar aquece muito rapidamente. Utilize a função Boost apenas para aquecer grandes quantidades de água, p. ex., água para massa.
3. Para prevenir o surgimento de manchas de sal e corrosão, adicione o sal apenas quando a água estiver a ferver.

Dica

Para cozinhar com poupança de energia:

- Utilize sempre que possível uma tampa.
- Utilize apenas a quantidade necessária de líquido.
- Utilize o diâmetro de superfície de cozedura adequado à base do recipiente para cozinhar.

4 Utilização do recipiente no forno

Pode utilizar o recipiente para cozinhar tendo em consideração a temperatura máxima no forno.

Recipiente para cozinhar	Temperatura máx. em °C
Panelas e assadeiras sem tampa	220
Frigideiras com revestimento	220
Tampa de vidro	180

5 Lavar recipiente para cozinhar

ATENÇÃO

Uma limpeza incorreta pode tornar a tampa de vidro fosca.

- Não lave recipientes com revestimento especial e a tampa de vidro na máquina de lavar loiça.

1. Lave o recipiente para cozinhar à mão.
2. Seque o recipiente para cozinhar sempre por completo.

Dica

- Pode lavar recipientes sem revestimento na máquina de lavar loiça.
- Pode remover manchas e marcas com um pouco de vinagre ou ácido cítrico diluído em água quente.

6 Garantia

As seguintes situações estão excluídas da garantia do fabricante:

- Danos decorrentes de uma utilização incorreta, p. ex., devido a aquecimento em excesso, golpes ou queda

- Danos devido a uma limpeza incorreta
- Desgaste natural, inclusive do revestimento antiaderente
- Vestígios de uso puramente visuais, p. ex., descolorações resultantes da lavagem na máquina de lavar loiça ou da utilização de óleos e gorduras

Se tiver questões, contacte a nossa Assistência Técnica.

⚠ 1 Безопасност

Спазвайте тези указания за безопасност, когато използвате принадлежности.
Този продукт отговаря на предписанията за продукти, които влизат в контакт с хранителни продукти.

- Готварският съд не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.
- Готварският съд е разработен само за домашна употреба.
- Готварският съд е предвиден за готвене.
- Не складирайте хранителни продукти за по-дълъг период от време в готварския съд.
- Не променяйте готварския съд по никакъв начин.
- Не оставяйте готварския съд при готвене без надзор.
- Никога не оставяйте деца без надзор в близост до горещия готварски съд.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!
Горещото масло и греста се възпламеняват бързо.

- ▸ Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор.
- ▸ Не използвайте естествено оло с ниска точка на образуване на дим за пържене или фритиране.
- ▸ Никога не гасете горящо масло или мазнина с вода.
- ▸ Задушете пожара с капак или противопожарно одеяло.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!
Дръжките и капаците могат да се нагорещят много.

- ▸ Винаги използвайте кухненски ръкавици.
- ▸ Преди почистване оставяйте готварския съд да се охлади.

Излизащата пара може да доведе до изгаряния.

- ▸ Внимавайте за парата, която излиза между капака и тялото на съда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!
Горещите течности, пръски и пара могат да доведат до изгаряния.

- ▸ Не пълнете течността на повече от максимално маркираното количество.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Повредените стъклени капаци могат да доведат до наранявания.

- ▸ Никога не използвайте ударени или напукани стъклени капаци.
- ▸ Оставете стъкления капак да се охлади.
- ▸ Не използвайте студена вода или кърпа.

Падащият готварски съд може да доведе до наранявания.

- ▸ Завъртайте дръжките на тиганите така, че да не се показват над работния плот.

Дръжката може да се счупи при грешна употреба.

- ▸ Не използвайте готварския съд за раздрусване на месо.

ВНИМАНИЕ

Неправилната употреба може да повреди готварския съд или готварския плот.

- ▸ Никога не загрявайте празен готварски съд.
- ▸ Никога не оставяйте съда да остане без течност.

2 Почистване на готварския съд преди първата употреба

1. Почистете готварския съд с топъл сапунен разтвор и мека гъба.
2. Подсушавайте готварския съд с мека кърпа.
3. Смесете три части вода с една част лимонов сок или оцет.
4. За да предпазите повърхността от неръждаема стомана от петна и окисляване, оставете сместа да заври в съд от неръждаема стомана за 15 минути.

3 Използване на готварския съд

ВНИМАНИЕ

Неправилната употреба може да доведе до щети и не е покрита от гаранцията на производителя.

- ▸ За да избегнете надраскванията по готварския плот, при преместване върху стъклокерамиката повдигайте готварския съд.
- ▸ За да не надраскате повърхностите с покритие, използвайте само дървени или пластмасови пособия без остри ръбове.
- ▸ Не поставяйте готварски съд върху тигани с покритие без защита.
- ▸ Никога не прегрявайте тигана, за да не намалите антизалепващите свойства на тигана.

Използването на пасатор може да надраска дъното на съда.

- ▸ Не използвайте пасатор в тенджерата.

Забележка: Ако прегрявате тигана или загаряте хранителните продукти, можете да намалите антизалепващите свойства. Ще разпознаете намаленото антизалепващо свойство по това, че хранителните продукти се залепват в тигана или се образуват остатъци от храна.

1. За да постигнете най-добър резултат от готвенето, поставете готварския съд върху готварска площ с подходящ размер.

2. Със степен 8 или 8,5 загрейте предварително, след това изберете съответната степен за готвене. Готварският съд се загрява много бързо. Boost фунцията се използва само за затопляне на големи количества вода, напр. вода за юфка.
3. За да се избегнат петната от сол и корозията, добавяйте солта едва при кипване на водата.

Съвет

Така готвите с пестене на енергия:

- Ако е възможно, използвайте капак.
- Използвайте само толкова течност, колкото е нужно.
- Използвайте подходящ диаметър на готварската площ спрямо дъното на готварския съд.

4 Използване на готварския съд във фурна

Можете да използвате готварския съд при спазване на максималната температура във фурната.

Готварски съд	**Макс. температура в °C**
Тенджери и съдове с дръжки без капак	220
Тигани за пържене с покритие	220
Стъклен капак	180

5 Почистване на готварския съд

ВНИМАНИЕ

Неправилното почистване може да затъмни стъкления капак.

- ▸ Специално покрития съд и стъкления капак да не се почистват в съдомиялна машина.

1. Почиствайте готварския съд на ръка.
2. Винаги изцяло подсушавайте готварския съд.

Съвет

- Можете да почиствате готварски съд без покритие в съдомиялната машина.
- Можете да отстраните петната и маркировките с малко оцет и лимонена киселина, разредени в топла вода.

6 Aa?aioeiiie oneiaey

Следното се изключва от гаранцията на производителя:

- Щети от неправилна употреба, напр. поради прегряване, удряне или падане
- Щети от грешно почистване
- Естественото износване, вкл. това на антизалепващото покритие
- Чисто оптични следи от употреба, напр. оцветявания, които възникват от чистенето в съдомиялна машина или от използването на олио и мазнини

Ако имате въпроси, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти.

⚠ 1 Bezpečnost

Při používání příslušenství dodržujte tyto bezpečnostní pokyny. Tento výrobek splňuje předpisy pro výrobky, které přicházejí do kontaktu s potravinami.

- Nádoba není určená pro použití v mikrovlnné troubě.
- Nádoba byla vyvinuta jen pro použití v domácnosti.
- Nádoba je určená pro vaření.
- Neskladujte v nádobě delší dobu potraviny.
- Nádobu žádným způsobem nepozměňujte.
- Nenechávejte nádobu při vaření bez dozoru.
- Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti horké nádoby.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Horký olej a tuk se rychle vznítí.

- ▸ Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▸ K pečení nebo smažení nepoužívejte panenské oleje s nízkým kouřovým bodem.
- ▸ Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou.
- ▸ Oheň uduste pokličkou nebo hasicí dekou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Rukojeti a pokličky mohou být velmi horké.

- ▸ Vždy používejte chňapku.
- ▸ Před čištěním nechte nádobu vychladnout.

Unikající pára může způsobit opaření.

- ▸ Dávejte pozor na páru, která uniká mezi pokličkou a vlastní nádobou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Horká tekutina, stříkance a pára mohou způsobit opaření.

- ▸ Tekutinu neplňte výš než k maximálnímu označenému bodu naplnění.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškozené skleněné pokličky mohou způsobit poranění.

- ▸ Nikdy nepoužívejte uražené nebo prasklé skleněné pokličky.
- ▸ Skleněné pokličky nechte vychladnout.

▸ Nepoužívejte studenou vodu nebo studený hadr.

Padající nádoby mohou způsobit poranění.

▸ Rukojeti pánví otočte tak, aby nepřečnívaly přes pracovní plochu.

Rukojeť se může při nesprávném používání ulomit.

▸ Nádobu nepoužívejte k naklepávání masa.

POZOR

Nesprávné používání může vést k poškození nádobí nebo varné desky.

▸ Nikdy neohřívejte prázdné nádobí.

▸ Nikdy nenechte pokrmy vyvařit tak, aby byla nádoba prázdná.

2 Čištění nádobí před prvním použitím

1. Nádobu vyčistěte teplou mýdlovou vodou a měkkou houbičkou.
2. Nádobu osušte utěrkou.
3. Připravte směs ze tří dílů vody a jednoho dílu kyseliny citrónové nebo octa.
4. Na ochranu povrchu z ušlechtilé oceli před skvrnami a oxidací povařte směs v nádobě z ušlechtilé oceli bez povrchové úpravy 15 minut.

3 Používání nádobí

POZOR

Nesprávné použití může způsobit poškození a nevztahuje se na něj záruka výrobce.

▸ Abyste zabránili poškrábání varné desky, varné nádoby při přemisťování na sklokeramice nazdvihněte.

▸ Abyste nepoškrábali povrchy s povrchovou úpravou, používejte jen dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.

▸ Do pánví s povrchovou úpravou nestavte nádoby bez ochranné mezivrstvy.

▸ Pánev nikdy nepřehřívejte, abyste nezhoršili nepřilnavé vlastnosti pánve.

Při používání tyčového mixéru může dojít k poškrábání dna nádoby.

▸ Nepoužívejte tyčový mixér v hrnci.

Poznámka: Když pánev přehřejete nebo připálíte potraviny, mohou se zhoršit nepřilnavé vlastnosti.
Zhoršené nepřilnavé vlastnosti poznáte tak, že potraviny ulpívají na pánvi nebo v ní zůstávají zbytky pokrmů.

1. Pro dosažení nejlepšího výsledku vaření postavte nádobu na varnou zónu odpovídající velikosti.
2. Předehřejte pomocí stupně 8 nebo 8.5, poté zvolte příslušný stupeň vaření.
   Nádoba se zahřeje velmi rychle. Funkci boost používejte jen pro ohřívání velkého množství vody, např. na těstoviny.
3. Abyste zabránili vzniku skvrn od soli a korozi, sůl přidejte až do vroucí vody.

Tip
Takto při vaření ušetříte energii:
- Pokud možno používejte pokličku.
- Používejte jen tolik tekutiny, kolik je nutné.
- Používejte průměr varné zóny, který odpovídá dnu nádoby.

4 Používání nádobí v pečicí troubě

Nádobí můžete při dodržení maximální teploty používat v pečicí troubě.

Nádobí	Max. teplota ve °C
Hrnce a pekáče bez pokličky	220
Pánve s povrchovou úpravou	220
Skleněná poklička	180

5 Čištění nádobí

POZOR
Nesprávné čištění může způsobit poškození skleněné pokličky.
- ▸ Nádobí se speciální povrchovou úpravou a skleněnou pokličku nemyjte v myčce nádobí.

1. Nádobí myjte ručně.
2. Nádobí vždy zcela osušte.

Tip
- Nádobí bez povrchové úpravy můžete mýt v myčce nádobí.
- Skrvny a kroužky můžete odstranit teplou vodou s trochou octa nebo kyseliny citrónové.

6 Záruka

Ze záruky výrobce je vyloučeno následující:
- poškození způsobené nesprávným použitím, např. přehřátím, nárazy nebo pádem
- poškození způsobené nesprávným čištěním
- Přirozené opotřebení, včetně nepřilnavé vrstvy
- Čistě optické stopy používání, např. zabarvení, které vznikne mytím v myčce nebo používáním olejů a tuků

Pokud máte otázky, obraťte se na náš zákaznický servis.

1 Ασφάλεια

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.
Αυτό το προϊόν αντιστοιχεί στους κανονισμούς για προϊόντα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση με μικροκύματα.
- Το μαγειρικό σκεύος σχεδιάστηκε μόνο για την οικιακή χρήση.
- Το μαγειρικό σκεύος προορίζεται για το μαγείρεμα.
- Μη φυλάγετε τρόφιμα για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
- Μην τροποποιείτε με κανέναν τρόπο το μαγειρικό σκεύος.
- Μην αφήνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος κατά το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση.
- Μην αφήνετε ποτέ παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά στο καυτό μαγειρικό σκεύος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα.

- ▸ Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε φυτικά έλαια με χαμηλό σημείο καπνίσματος για ψήσιμο ή τηγάνισμα στη φριτέζα.
- ▸ Μη σβήνετε ποτέ το λάδι ή το λίπος που καίγεται με νερό.
- ▸ Σβήνετε τη φωτιά με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Οι λαβές και το καπάκι μπορεί να θερμανθούν πάρα πολύ.

- ▸ Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες κουζίνας.
- ▸ Πριν τον καθαρισμό αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει.

Ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

- ▸ Προσέξτε τον ατμό που διαφεύγει ανάμεσα στο καπάκι και στο σώμα του δοχείου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!
Τα καυτά υγρά, τα πιτσιλίσματα και ο ατμός μπορεί να οδηγήσουν σε εγκαύματα.
- ▸ Μην προσθέτετε υγρό παραπάνω από τη μέγιστη μαρκαρισμένη ποσότητα πλήρωσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Τα χαλασμένα γυάλινα καπάκια μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ χτυπημένα ή ραγισμένα γυάλινα καπάκια.
- ▸ Αφήστε τα γυάλινα καπάκια να κρυώσουν.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε κρύο νερό ή κρύα πανιά.

Ένα μαγειρικό σκεύος που πέφτει μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.
- ▸ Γυρίστε τις λαβές των τηγανιών έτσι, ώστε να μην προεξέχουν από την επιφάνεια εργασίας.

Η λαβή μπορεί να σπάσει, εάν χρησιμοποιηθεί λανθασμένα.
- ▸ Μην χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος για να μαλακώσετε το κρέας.

ΠΡΟΣΟΧΗ
Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή στη βάση εστιών.
- ▸ Μη θερμαίνετε ποτέ άδειο το μαγειρικό σκεύος.
- ▸ Μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος ποτέ να στεγνώσει κατά το μαγείρεμα.

2 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους πριν την πρώτη χρήση

1. Καθαρίστε το μαγειρικό σκεύος με ζεστή σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί.
2. Στεγνώστε το μαγειρικό σκεύος με ένα πανί.
3. Ανακατέψτε τρία μέρη νερό και ένα μέρος κιτρικό οξύ ή ξίδι σε ένα μείγμα.
4. Για να προστατέψετε την επιφάνεια ανοξείδωτου χάλυβα από λεκέδες και οξείδωση, σιγοβράστε το μείγμα σε μη επιστρωμένα σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα για 15 λεπτά.

3 Χρήση του μαγειρικού σκεύους

ΠΡΟΣΟΧΗ
Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές και δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή.

- Για την αποφυγή γρατσουνιών πάνω στη βάση εστιών, ανασηκώνετε το μαγειρικό σκεύος κατά τη μετακίνηση πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Για να μη γρατσουνιστούν οι επιστρωμένες επιφάνειες, χρησιμοποιείτε μονο ξύλινα ή πλαστικά εξαρτήματα χωρίς κοφτερές ακμές.
- Μη στοιβάζετε μαγειρικά σκεύη πάνω σε επιστρωμένα τηγάνια χωρίς μια ενδιάμεση προστατευτική στρώση.
- Μην υπερθερμάνετε ποτέ το τηγάνι, για να μην εξασθενήσουν οι αντικολλητικές ιδιότητες του τηγανιού.

Η χρήση ενός μπλέντερ χειρός μπορεί να γρατσουνίσει τον πάτο του σκεύους.

- Μην χρησιμοποιείτε μπλέντερ χειρός στην κατσαρόλα.

Σημείωση: Εάν υπερθερμάνετε το τηγάνι ή κάψετε τρόφιμα, μπορεί να εξασθενήσουν οι αντικολλητικές ιδιότητες. Αναγνωρίζετε μια μειωμένη αντικολλητική ιδιότητα από το γεγονός, ότι τα τρόφιμα παραμένουν κολλημένα μέσα στο τηγάνι ή ότι δημιουργούνται υπολείμματα φαγητού.

1. Για την επίτευξη του καλύτερου αποτελέσματος μαγειρέματος, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια επιφάνεια μαγειρέματος κατάλληλου μεγέθους.
2. Προθερμάνετε στη βαθμίδα 8 ή 8.5, μετά επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος.
   Το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται πολύ γρήγορα. Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Boost μόνο για το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων νερού, π.χ. νερό ζυμαρικών.
3. Για την πρόληψη λεκέδων από αλάτι και διάβρωσης λόγω αλατιού, προσθέστε το αλάτι μόνο, αφού βράσει το νερό.

Συμβουλή
Έτσι μαγειρεύετε εξοικονομώντας ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε εάν είναι δυνατό ένα καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τόσο υγρό, όσο είναι απαραίτητο.
- Χρησιμοποιείτε την επιφάνεια μαγειρέματος με την κατάλληλη διάμετρο ως προς τον πάτο του μαγειρικού σκεύους.

4 Χρήση του μαγειρικού σκεύους στον φούρνο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μαγειρικό σκεύος λαμβάνοντας υπόψη τη μέγιστη θερμοκρασία στον φούρνο.

Μαγειρικό σκεύος	**Μέγ. θερμοκρασία σε °C**
Κατσαρόλες και ψηλές φόρμες χωρίς καπάκι	220
Επιστρωμένα τηγάνια	220
Γυάλινο καπάκι	180

5 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους

ΠΡΟΣΟΧΗ
Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να θολώσει το γυάλινο καπάκι.
- ▸ Μην καθαρίζετε ειδικά επιστρωμένα σκεύη ή το γυάλινο καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

1. Καθαρίζετε το μαγειρικό σκεύος με το χέρι.
2. Στεγνώνετε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε εντελώς.

Συμβουλή
- Μπορείτε να καθαρίσετε μη επιστρωμένα μαγειρικά σκεύη στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τους λεκέδες και τα σημάδια με λίγο ξύδι ή κιτρικό οξύ αραιωμένο σε ζεστό νερό.

6 Όροι εγγύησης

Τα ακόλουθα αποκλείονται από την εγγύηση του κατασκευαστή:
- Ζημιές λόγω ακατάλληλης χρήσης, π.χ. λόγω υπερθέρμανσης, χτυπήματος ή πτώσης
- Ζημιές λόγω λάθους καθαρισμού
- Φυσική φθορά, συμπεριλαμβανομένης της αντικολλητικής επίστρωσης
- Αμιγώς οπτικά σημάδια χρήσης, π.χ. αποχρώσεις, που προκαλούνται από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων ή από τη χρήση λαδιών και λιπών

Σε περίπτωση που έχετε ερωτήσεις, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ 1 Sigurnost

Pri uporabi pribora pridržavajte se sigurnosnih napomena.
Ovaj proizvod zadovoljava propise za proizvode koji dolaze u kontakt s namirnicama.

- Posuda za kuhanje nije primjerena za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Posuda za kuhanje je namijenjena samo za kućnu uporabu.
- Posuda za kuhanje je namijenjena za kuhanje.
- Ne čuvajte namirnice dulje vrijeme u posudi za kuhanje.
- Ne mijenjajte posudu za kuhanje ni na bilo koji način.
- Nikada ne ostavljajte posudu za kuhanje tijekom kuhanja bez nadzora.
- Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini vruće posude za kuhanje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Vruće ulje i mast mogu se brzo zapaliti.
- ▸ Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▸ Ne upotrebljavajte djevičanska ulja s niskom točkom dimljenja za pečenje ili prženje.
- ▸ Nikada nemojte gasiti ulje ili mast vodom.
- ▸ Ugasite vatru poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opeklina!
Ručke i poklopac mogu postati jako vrući.
- ▸ Uvijek koristite kuhinjsku hvataljku.
- ▸ Prije čišćenja ostavite posudu za kuhanje da se ohladi.

Para koja izlazi može uzrokovati opekline.
- ▸ Pazite na paru koja izlazi između poklopca i tijela posude.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Vruća tekućina, kapljice i para mogu uzrokovati opekline.
- ▸ Nemojte uliti količinu tekućine veću od maksimalno označene količine punjenja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!
Oštećeni stakleni poklopci mogu uzrokovati ozljede.
- ▸ Nikada ne upotrebljavajte okrhnute ili ispucale staklene poklopce.
- ▸ Ostavite stakleni poklopac da se ohladi.
- ▸ Ne upotrebljavajte hladnu vodu ili krpu.

Pad posude za kuhanje može uzrokovati ozljede.
- ▸ Ručku tave okrenite tako da ne strši preko radne površine.

Ručka se može odlomiti ako se pogrešno upotrebljava.
- ▸ Ne upotrebljavajte posudu za kuhanje kako biste omekšali meso.

POZOR
Nepravilnom uporabom može se oštetiti posuda za kuhanje ili ploča za kuhanje.
- ▸ Nikada ne zagrijavajte praznu posudu za kuhanje.
- ▸ Nikada ne kuhajte u praznoj posudi za kuhanje.

2 Čišćenje posude za kuhanje prije prve uporabe

1. Posudu za kuhanje očistite toplom sapunicom i mekom spužvicom.
2. Posudu za kuhanje obrišite krpom.
3. Pomiješajte vodu i limunsku kiselinu ili ocat u omjeru 3:1 da dobijete mješavinu.
4. Kako biste površinu od nehrđajućeg čelika zaštitili od mrlja i oksidacije, kuhajte mješavinu u neobloženoj posudi od nehrđajućeg čelika na laganoj vatri 15 minuta.

3 Korištenje posude za kuhanje

POZOR
Nepravilna uporaba može uzrokovati oštećenja koja nisu pokrivena jamstvom proizvođača.
- ▸ Kako biste izbjegli ogrebotine na ploči za kuhanje, podignite posudu za kuhanje kada je pomičete na staklokeramici.
- ▸ Kako se obložene površine ne bi izgreble, upotrebljavajte samo drvena ili plastična kuhinjska pomagala bez oštrih rubova.
- ▸ Ne stavljajte posudu za kuhanje na obložene tave bez zaštitne podloge između njih.
- ▸ Nikada nemojte pregrijati tavu kako ne bi oslabila neprianjajuća svojstva tave.

Uporabom štapnog miksera može se izgrepsti dno posude.
- ▸ Nemojte upotrebljavati štapni mikser u posudi.

Napomena: Ako pregrijete tavu ili izgore namirnice, mogu oslabiti neprianjajuća svojstva. Oslabljena neprianjajuća svojstva možete prepoznati po tome što se hrana zalijepi u tavi ili nastaju ostaci hrane.

1. Kako biste postigli najbolji rezultat kuhanja, posudu za kuhanje stavite na površinu za kuhanje odgovarajuće veličine.
2. Zagrijte sa stupnjem 8 ili 8.5, zatim odaberite odgovarajući stupanj za kuhanje.
   Posuda za kuhanje zagrijava se vrlo brzo. Upotrebljavajte funkciju Boost samo za zagrijavanje velike količine vode, npr. vode za kuhanje tjestenine.
3. Kako biste izbjegli mrlje od soli i koroziju, sol dodajte samo kada voda ključa.

Savjet

Možete kuhati uz uštedu energije na sljedeći način:

- Po mogućnosti koristite poklopac.
- Upotrebljavajte samo toliko tekućine koliko je potrebno.
- Upotrebljavajte promjer površine za kuhanje koji odgovara dnu posude za kuhanje.

4 Uporaba posude za kuhanje u pećnici

Možete upotrebljavati posudu za kuhanje uzimajući u obzir maksimalnu temperaturu u pećnici.

Posuda za kuhanje	Maks. temperatura u °C
Posude i posude za pečenje bez poklopca	220
Obložene tave za pečenje	220
Stakleni poklopac	180

5 Čišćenje posude za kuhanje

POZOR

Neispravnim čišćenjem stakleni poklopac može postati mutan.

- Posebno obloženu posudu i stakleni poklopac ne perite u perilici posuđa.

1. Ručno očistite posudu za kuhanje.
2. Uvijek dobro obrišite posudu za kuhanje.

Savjet

- Neobloženu posudu za kuhanje možete prati u perilici posuđa.
- Možete ukloniti mrlje i oznake s malo octa ili limunske kiseline razrijeđene u toploj vodi.

6 Jamstvo

Jamstvo proizvođača ne uključuje sljedeće:

- oštećenja nastala nepravilnom uporabom, npr. zbog pregrijavanja, okrhotina ili pada
- oštećenja nastala neispravnim čišćenjem
- prirodno trošenje, uključujući neprianjajući sloj
- čisto vizualne tragove korištenja, npr. promjene boje, koji nastaju pranjem u perilici posuđa ili uporabom ulja i masti

Ako imate pitanja, kontaktirajte našu servisnu službu.

⚠ 1 Biztonság

A tartozék használata során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.
Ez a termék megfelel az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő termékekre vonatkozó előírásoknak.

- Az edény nem alkalmas mikrohullámú sütőben történő használatra.
- Az edényt kizárólag háztartási felhasználásra tervezték.
- Az edény főzési célokra készült.
- Ne tároljon hosszabb ideig élelmiszert az edényben.
- Semmilyen változtatást ne végezzen az edényen.
- Főzés közben soha ne hagyja az edényt felügyelet nélkül.
- Soha ne hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül a forró edény közelében.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
A forró olaj és zsír gyorsan lángra kap.
- ▸ Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt.
- ▸ Ne használjon alacsony füstponttal rendelkező natív olajokat sütéshez vagy olajban sütéshez.
- ▸ Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt.
- ▸ A lángot óvatosan fojtsa el fedővel vagy oltókendővel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!
A fogantyúk és fedők nagyon felforrósodhatnak.
- ▸ Mindig használjon edényfogót.
- ▸ Az edényt tisztítás előtt hagyja lehűlni.

A távozó gőz égést okozhat.
- ▸ Ügyeljen a fedő és a tartály fala között távozó gőzre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!
A forró, valamint a kifröccsenő folyadék és a gőz leforrázhatja.
- ▸ Folyadékot legfeljebb a maximális töltési mennyiség jeléig töltsön.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A sérült üvegfedő megsebesítheti.
- ▸ Soha ne használjon ütődött vagy repedt üvegfedőt.
- ▸ Hagyja lehűlni az üvegfedőt.
- ▸ Ne használjon hideg vizet vagy hideg kendőt.

A leeső edény sérülést okozhat.
- ▸ A serpenyő nyelét úgy fordítsa, hogy az ne nyúljon túl a munkafelületen.

A fogantyú nem megfelelő használat következtében letörhet.
- ▸ Soha ne használja az edényt hús puhára klopfolásához.

FIGYELEM
A szakszerűtlen használat károsíthatja az edényt vagy a főzőfelületet.
- ▸ Soha ne hevítse üresen az edényt.
- ▸ Soha ne melegítse üresen az edényt.

2 Az edény tisztítása az első használat előtt

1. Az edényt meleg, szappanos vízzel és egy puha szivaccsal tisztítsa meg.
2. Az edényt puha törlőkendővel törölje szárazra.
3. Készítsen keveréket három rész víz és egy rész citromsav vagy ecet hozzáadásával.
4. A nemesacél felület foltokkal és oxidációval szembeni védelme érdekében a keveréket forralja 15 percig egy bevonattal nem rendelkező nemesacél edényben.

3 Főzőedény használata

FIGYELEM
A szakszerűtlen használat olyan károkat okozhat, melyekre a gyártói garancia nem terjed ki.
- ▸ A főzőfelület megkarcolódásának elkerülése érdekében az edényt az üvegkerámián felemelve mozgassa.
- ▸ A bevonatos felület karcolódásának megelőzése érdekében csak fából vagy műanyagból készült, tompa eszközöket használjon.
- ▸ Bevonatos serpenyőre ne helyezzen edényt anélkül, hogy köztük valamilyen védőréteget ne használna.
- ▸ A serpenyő tapadásmentes tulajdonságainak megőrzése érdekében ne hevítse túl a serpenyőt.

A botmixer használata következtében megkarcolódhat az edény alja.
- ▸ Ne használjon botmixert az edényben.

Megjegyzés: Ha túlhevíti a serpenyőt vagy odaégeti benne az ételt, azzal rontja a serpenyő tapadásmentes tulajdonságait. A tapadásmentes tulajdonságok gyengülését mutatja, ha az élelmiszer odatapad a serpenyőhöz vagy ételmaradványok keletkeznek.

1. A legjobb főzési eredmény érdekében helyezze az edényt megfelelő méretű főzőlapra.
2. Melegítse elő a 8 vagy 8.5 fokozattal, majd válassza ki a megfelelő főzési fokozatot.
   Az edény nagyon gyorsan felmelegszik. A Boost-funkciót csak nagy vízmennyiségek felmelegítéséhez, pl. tésztafőző vízhez használja.
3. A sófoltok és rozsdásodás megelőzése érdekében a sót csak a forrásban lévő vízhez adja hozzá.

Tipp

Így főzhet energiatakarékosan:

- Ha lehetséges, használjon fedőt.
- Csak annyi folyadékot használjon, amennyi szükséges.
- Az edény aljához illeszkedő átmérőjű főzőlapot használjon.

4 Edény használata sütőben

Az edényt a maximális hőmérséklet figyelembe vételével használhatja a sütőben.

Edény	Max. hőmérséklet (°C)
Fazekak és sütőedények fedő nélkül	220
Bevonatos serpenyők	220
Üvegfedő	180

5 Edény tisztítása

FIGYELEM

A szakszerűtlen tisztítás hatására az üvegfedő homályossá válhat.

- ▸ Speciális bevonattal ellátott edényt és üvegfedőt ne tisztítson mosogatógépben!

1. Edényt tisztítsa kézzel.
2. Az edényt mindig teljesen szárítsa meg.

Tipp

- A bevonattal nem rendelkező edényt tisztíthatja mosogatógépben.
- A foltok és elszíneződések eltávolításához oldjon fel kevés ecetet vagy citromsavat meleg vízben.

6 Garancia

A következőkre nem terjed ki a gyártói garancia:

- szakszerűtlen használatból eredő károk, pl. az edény túlhevítése, megütődése vagy leesése
- helytelen tisztításból eredő károk
- természetes kopás, a tapadásmentes bevonatot is beleértve
- a használat csupán szemmel látható nyomai, pl. mosogatógépben történő tisztítás vagy olajok és zsírok használata következtében létrejövő elszíneződések

Amennyiben kérdése van, vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Podczas używania wyposażenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.
Ten produkt jest zgodny z przepisami dotyczącymi produktów mających kontakt z żywnością.

- Naczynie do gotowania nie nadaje się do użytkowania w kuchence mikrofalowej.
- Naczynie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
- Naczynie jest przeznaczone do gotowania.
- Nie przechowywać żywności w naczyniu przez dłuższy czas.
- Nie należy w żaden sposób modyfikować naczynia.
- Podczas gotowania nigdy nie pozostawiać naczynia bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu gorącego naczynia do gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Gorący olej i tłuszcz mogą się szybko zapalić.

- ▸ Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru.
- ▸ Do smażenia lub smażenia w głębokim tłuszczu nie używać olejów z pierwszego tłoczenia o niskim punkcie dymienia.
- ▸ Jeśli tłuszcz lub olej zapali się, nigdy nie gasić go wodą.
- ▸ Stłumić ogień, używając pokrywki lub koca gaśniczego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Uchwyty i pokrywka mogą być bardzo gorące.

- ▸ Zawsze używać łapek kuchennych.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż naczynie ostygnie.

Wydostająca się z naczynia para może prowadzić do oparzeń.

- ▸ Uważać na parę, która ulatnia się pomiędzy pokrywą pojemnika a jego korpusem.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Gorące płyny, rozpryski i para mogą spowodować oparzenia.

- ▸ Nie wlewać płynów powyżej oznaczenia maksymalnej pojemności.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Uszkodzone pokrywki szklane mogą być przyczyną obrażeń.

- ▸ W żadnym wypadku nie używać wyszczerbionych lub pękniętych pokrywek szklanych.
- ▸ Poczekać, aż pokrywa szklana ostygnie.
- ▸ Nie używać zimnej wody ani zimnych ściereczek.

Spadające naczynie do gotowania może spowodować obrażenia.

- ▸ Obracać uchwyty patelni w taki sposób, aby nie wystawały poza powierzchnię roboczą.

Uchwyt może się złamać w wyniku nieprawidłowego użytkowania.

- ▸ Nie używać naczynia do gotowania do rozbijania mięsa.

UWAGA

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie naczynia lub płyty grzewczej.

- ▸ Nigdy nie nagrzewać pustego naczynia.
- ▸ Nie dopuszczać do całkowitego wygotowania zawartości naczynia.

2 Czyszczenie naczynia do gotowania przed pierwszym użyciem

1. Wyczyścić naczynie ciepłą wodą z mydłem oraz miękką gąbką.
2. Wytrzeć naczynie do sucha ściereczką.
3. Wymieszać trzy części wody z jedną częścią kwasku cytrynowego lub octu.
4. Aby chronić powierzchnię ze stali nierdzewnej przed plamami i utlenianiem, gotować mieszaninę na wolnym ogniu w niepowlekanym naczyniu ze stali nierdzewnej przez 15 minut.

3 Użytkowanie naczynia do gotowania

UWAGA

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenia i nie jest objęte gwarancją producenta.

- ▸ Aby uniknąć zarysowań na płycie grzewczej, w przypadku przesuwania naczynia po ceramice szklanej należy je podnieść.
- ▸ Aby uniknąć zarysowania powlekanych powierzchni, należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów bez ostrych krawędzi.

- Nie stawiać naczyń na powlekanych patelniach bez umieszczenia między nimi warstwy ochronnej.
- Nie przegrzewać patelni, aby nie osłabić jej właściwości antyadhezyjnych.

Używanie blendera ręcznego może uszkodzić dno naczynia.

- Nie używać blendera ręcznego w garnku.

Uwaga: Przegrzanie patelni lub przypalenie potrawy może osłabić właściwości antyadhezyjne. Osłabione właściwości antyadhezyjne można rozpoznać po tym, że potrawy przywierają do patelni lub nie odchodzą w całości.

1. W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy umieścić naczynie na powierzchni grzewczej odpowiedniej wielkości.
2. Nagrzać piekarnik przy ustawieniu stopnia 8 lub 8.5, a następnie wybrać odpowiedni stopień mocy grzania.
   Naczynie rozgrzewa się bardzo szybko. Funkcji boost należy używać wyłącznie do podgrzewania dużych ilości wody, np. wody na makaron.
3. Aby zapobiec powstawaniu plam z soli i korozji, nie dodawać soli aż do momentu zagotowania wody.

Wskazówka

Oszczędzanie energii podczas gotowania:

- W miarę możliwości używać pokrywki.
- Używać tylko takiej ilości płynu, jaka jest potrzebna.
- Użyj powierzchni grzewczej, której średnica odpowiada średnicy spodu naczynia.

4 Użytkowanie naczynia w piekarniku

Naczynia można używać w piekarniku przy uwzględnieniu maksymalnej temperatury.

Naczynia	Maks. temperatura w °C
Garnki i brytfanny bez pokrywy	220
Patelnie powlekane	220
Szklana pokrywa	180

5 Czyszczenie naczynia

UWAGA

Niewłaściwe czyszczenie może spowodować zmatowienie pokrywy szklanej.

- Zwłaszcza powlekane naczynia i pokrywy szklane nie powinny być czyszczone w zmywarce.

1. Naczynie czyścić ręcznie.
2. Zawsze pozostawiać naczynie do całkowitego wyschnięcia.

Wskazówka

- Niepowlekane naczynia do gotowania można czyścić w zmywarce.
- Plamy i ewentualne ślady można usunąć za pomocą niewielkiej ilości octu lub kwasku cytrynowego rozcieńczonego w ciepłej wodzie.

6 Gwarancja

Gwarancja producenta nie obejmuje:

- uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem, np. w wyniku przegrzania, uderzenia lub upadku
- uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym czyszczeniem

- naturalnego zużycia, również w przypadku powłoki antyadhezyjnej
- czysto wizualnych śladów użytkowania, np. przebarwień spowodowanych czyszczeniem w zmywarce lub stosowaniem olejów i smarów

W razie jakichkolwiek pytań należy skontaktować się z naszym serwisem.

⚠ 1 Bezpečnosť

Pri používaní príslušenstva rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.
Tento výrobok zodpovedá predpisom pre výrobky, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

- Riad nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Riad bol vyrobený len na domáce použitie.
- Riad je určený na varenie.
- Neskladujte v riade potraviny dlhší čas.
- Riad nijakým spôsobom neupravujte.
- Počas varenia nenechávajte riad bez dozoru.
- Nenechávajte deti bez dozoru v blízkosti horúceho riadu.

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!
Horúci olej a tuk sa rýchlo vznietia.
- ▸ Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ▸ Na pečenie alebo vyprážanie nepoužívajte natívne oleje s nízkym bodom prepálenia.
- ▸ Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou.
- ▸ Oheň zahaste pokrievkou alebo hasiacou dekou.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!
Úchyty a pokrievky sa môžu veľmi rozpáliť.
- ▸ Vždy použite chňapku.
- ▸ Pred čistením nechajte riad na varenie vychladnúť.

Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny.
- ▸ Dávajte pozor na paru unikajúcu medzi vekom a telom nádoby.

⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!
Horúce tekutiny, striekajúci tuk a para môžu spôsobiť obarenie.
- ▸ Neprekračujte označené maximálne množstvo pridanej tekutiny.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!
Poškodené sklenené pokrievky môžu spôsobiť poranenia.
- ▸ Nikdy nepoužívajte obité alebo prasknuté sklenené pokrievky.
- ▸ Sklenenú pokrievku nechajte vychladnúť.
- ▸ Nepoužívajte studenú vodu alebo utierku.

Padajúci riad môže spôsobiť poranenia.
- ▸ Rúčky panvice otočte tak, aby nevyčnievali z pracovnej plochy.

Rukoväť sa môže pri nesprávnom použití zlomiť.
- ▸ Riad nepoužívajte na vyklepávanie mäsa.

POZOR
Nesprávne použitie môže poškodiť riad alebo varný panel.
- ▸ Riad nikdy nerozohrievajte prázdny.
- ▸ Riad nikdy nenechajte variť prázdny.

2 Čistenie riadu pred prvým použitím

1. Riad na varenie očistite teplou mydlovou vodou a mäkkou špongiou.
2. Riad na varenie osušte mäkkou utierkou.
3. Zmiešajte tri diely vody a jeden diel kyseliny citrónovej alebo octu, čím vytvoríte zmes.
4. Aby ste chránili povrch z nehrdzavejúcej ocele pred škvrnami a oxidáciou, povarte zmes 15 minút v nepotiahnutých nádobách z nehrdzavejúcej ocele.

3 Používanie riadu na varenie

POZOR
Nesprávne použitie môže spôsobiť poškodenie a nevzťahuje sa naň záruka výrobcu.
- ▸ Aby ste zabránili poškriabaniu varného panela, riad na varenie pri premiestňovaní na sklokeramike nadvihnite.
- ▸ Aby ste nepoškriabali potiahnuté povrchy, používajte iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- ▸ Neukladajte riad na potiahnuté panvice bez toho, aby bola medzi nimi ochranná vrstva.
- ▸ Panvicu nikdy neprehrievajte, aby nedošlo k oslabeniu antiadhéznych vlastností panvice.

Pri používaní tyčového mixéru môže dôjsť k poškriabaniu dna nádoby.
- ▸ Nepoužívajte tyčový mixér v hrnci.

Poznámka: Ak panvicu prehrejete alebo spálite jedlo, môžete oslabiť antiadhézne vlastnosti. Oslabené antiadhézne vlastnosti spoznáte podľa toho, že sa na panvicu prilepí jedlo alebo na nej zostávajú zvyšky jedla.

1. Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok varenia, položte varnú nádobu na varnú plochu vhodnej veľkosti.
2. Predhrievajte na stupni 8 alebo 8,5, potom vyberte vhodný stupeň ohrevu.
   Riad sa zohreje veľmi rýchlo. Funkciu Boost používajte iba na zohrievanie veľkého množstva vody, napr. voda na cestoviny.
3. Aby ste zabránili vzniku škvŕn od soli a vzniku korózii, soľ pridajte, až keď voda vrie.

Tip
Ako variť s úsporou energie:
- Ak je to možné, použite pokrievku.
- Používajte iba toľko tekutiny, koľko je potrebné.

- Použite varnú zónu, ktorej priemer sa zhoduje s dnom riadu.

4 Použitie riadu v rúre na pečenie

Po zohľadnení maximálnej teploty môžete použiť riad aj v rúre na pečenie.

Riad na varenie	Max. teplota v °C
Hrnce a pekáče bez pokrievky	220
Potiahnuté panvice	220
Sklenená pokrievka	180

5 Čistenie riadu

POZOR
Nesprávne čistenie môže spôsobiť zanesenie sklenenej pokrievky.

▸ Špeciálne potiahnutý riad a sklenenú pokrievku neumývajte v umývačke riadu.

1. Riad umyte ručne.
2. Riad vždy dôkladne osušte.

Tip

- Nepotiahnutý riad môžete umývať v umývačke riadu.
- Škvrny a stopy môžete odstrániť malým množstvom octu alebo kyseliny citrónovej, ktoré zriedite s teplou vodou.

6 Záruka

Záruka výrobcu sa nevzťahuje na:

- Škody spôsobené nesprávnym používaním, napr. prehriatím, úderom alebo pádom
- Škody spôsobené nesprávnym čistením
- Prirodzené opotrebenie, vrátane antiadhéznej vrstvy
- Výlučne optické známky používania, napr. zmena farby spôsobená umývaním v umývačke riadu alebo použitím olejov a tukov

Ak máte nejaké otázky, kontaktujte náš zákaznícky servis.

1 Varnost

Upoštevajte ta varnostna navodila, kadar uporabljate pribor.
Ta izdelek ustreza predpisom za izdelke, ki prihajajo v stik z živili.

- Posoda ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Posoda je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Posoda je namenjena za kuhanje.
- Živil v posodi ne shranjujte dolgo.
- Posode nikakor ne spreminjajte.
- Posode med kuhanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Otroci naj se nikoli ne zadržujejo v bližini vroče posode brez nadzora.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!
Vroče olje in maščoba se hitro vnameta.
- ▸ Vročega olja in maščobe nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▸ Za pečenje ali cvrenje ne uporabljajte hladno stiskanih olj z nizko točko dimljenja.
- ▸ Gorečega olja ali maščobe nikoli ne gasite z vodo.
- ▸ Ogenj zadušite s pokrovko ali odejo.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!
Ročaji in pokrovke se lahko močno segrejejo.
- ▸ Vedno uporabljajte prijemalke.
- ▸ Pred čiščenjem počakajte, da se posoda ohladi.

Para, ki uhaja, lahko povzroči opekline.
- ▸ Pazite na paro, ki uhaja med pokrovko in posodo.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!
Vroče tekočine, brizgi in para lahko povzročijo oparine.
- ▸ Tekočine ne dolivajte višje od označene najvišje ravni.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!
Poškodovane steklene pokrovke lahko povzročijo poškodbe.
- ▸ Nikoli ne uporabljajte načetih ali počenih steklenih pokrovk.
- ▸ Počakajte, da se steklene pokrovke ohladijo.
- ▸ Ne uporabljajte hladne vode ali krpe.

Če posoda pade, vas lahko poškoduje.
- ▸ Ročaje ponev obrnite tako, da ne segajo čez rob delovnega pulta.

Ročaj se pri napačni uporabi lahko odlomi.
- ▸ S posodo za kuhanje nikoli ne tolcite zrezkov.

POZOR
Zaradi nestrokovne uporabe se lahko posoda ali kuhalna plošča poškoduje.
- ▸ Nikoli ne segrevajte prazne posode.
- ▸ Nikoli ne pustite, da vsebina posode povre do konca.

2 Čiščenje posode pred prvo uporabo

1. Posodo očistite s toplo milnico in mehko gobico.
2. Posodo osušite s krpo.
3. Zmešajte tri dele vode in en del limonine kisline ali kisa.
4. Da površine iz nerjavečega jekla zaščitite pred madeži in oksidacijo, naj mešanica 15 minut počasi vre v posodi iz nerjavečega jekla brez premaza.

3 Uporaba posode

POZOR
Zaradi nestrokovne uporabe lahko nastanejo poškodbe, ki jih garancija proizvajalca ne krije.
- ▸ Da preprečite praske na kuhalni plošči, posodo dvignite s steklokeramične plošče, ko jo premikate.
- ▸ Da ne opraskate površin s premazom, uporabljajte samo lesene ali plastične pripomočke brez ostrih robov.
- ▸ Na ponve s premazom ne polagajte druge posode, če vmes ni zaščitne plasti.
- ▸ Ponve nikoli ne pregrejte, da se lastnosti premaza proti prijemanju ne poslabšajo.

Z uporabo paličnega mešalnika lahko opraskate dno posode.
- ▸ Paličnega mešalnika ne uporabljajte v loncu.

Opomba: Če ponev pregrejte ali zažgete živila, se lastnosti prevleke proti sprijemanju lahko poslabšajo. Slabše lastnosti prevleke proti sprijemanju prepoznate po tem, da se živila primejo na ponev ali da se v njej nabirajo ostanki jedi.

1. Za čim boljši rezultat kuhanja posodo postavite na kuhalno površino ustrezne velikosti.
2. Posodo predgrejte na stopnji 8 ali 8,5, nato izberite ustrezno stopnjo kuhanja.
   Posoda se zelo hitro segreje. Funkcijo Boost uporabljajte samo za segrevanje velike količine vode, npr. vode za testenine.
3. Da preprečite madeže od soli in korozijo, sol dodajte šele, ko voda zavre.

Namig
Tako prihranite energijo pri kuhanju:
- Po možnosti uporabljajte pokrovko.
- Uporabite le toliko tekočine, kot je treba.

- Uporabite kuhalno površino s premerom, ki se ujema z dnom posode.

4 Uporaba posode v pečici

Posodo lahko uporabljate v pečici, če upoštevate najvišjo temperaturo.

Posoda	Najvišja temperatura v °C
Lonci in globoki pekači brez pokrovke	220
Ponve za pečenje s premazom	220
Stekleni pokrov	180

5 Čiščenje posode

POZOR
Zaradi nestrokovnega čiščenja lahko steklena pokrovka postane motna.

- Posode s posebnim premazom in steklene pokrovke ne pomivajte v pomivalnem stroju.

1. Posodo čistite ročno.
2. Posodo vedno popolnoma osušite.

Namig

- Posodo brez premaza lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Madeže in sledi lahko odstranite s kisom ali citronsko kislino, razredčeno s toplo vodo.

6 Garancija

Garancija ne velja za naslednje:

- Poškodbe zaradi nestrokovne uporabe, npr. zaradi pregrevanja, udarca ali padca
- Poškodbe zaradi nepravilnega čiščenja
- Običajna obraba, vključno s premazom proti prijemanju
- Izključno optične sledi uporabe, npr. spremembe barve, ki nastanejo zaradi pomivanja v pomivalnem stroju ali zaradi uporabe olja in maščobe

V primeru vprašanj se obrnite na naš pooblaščeni servis.

⚠ 1 Безпека

Користуючись приладдям, дотримуйтеся правил техніки безпеки. Цей виріб відповідає нормам щодо виробів, які контактують з продуктами харчування.

- Посуд не підходить для використання в мікрохвильовій печі.
- Посуд призначений лише для домашнього використання.
- Посуд розроблений для приготування страв.
- Не зберігайте продукти в посуді протягом тривалого часу.
- Жодним чином не модифікуйте посуд.
- Не залишайте посуд без нагляду під час готування.
- Не залишайте дітей без нагляду біля гарячого посуду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Гаряча олія або жир швидко займаються.

- ▸ Не лишайте без нагляду страви, що готуються з використанням жиру та олії.
- ▸ Не використовуйте природню олію з низькою температурою копчення для смаження або готування у фритюрі.
- ▸ Забороняється гасити водою олію або жир, які загорілись.
- ▸ Загасіть вогонь кришкою або ковдрою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Ручки та кришка можуть сильно нагріватись.

- ▸ Беріть посуд лише прихваткою.
- ▸ Перед очищенням дайте посуду охолонути перед очищенням.

Пара, що виходить, може спричинити опіки.

- ▸ Будьте обережні! Між кришкою та корпусом контейнера виходить пара.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!

Гарячі рідини, бризки та пара можуть спричинити ошпарення.

- ▸ Не заливайте рідину вище максимального рівня наповнення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Пошкоджені скляні кришки можуть призвести до травм.

- ▸ Ніколи не використовуйте кришки зі сколами або тріщинами.
- ▸ Дайте скляній кришці охолонути.
- ▸ Не використовуйте холодну воду або рушник.

Посуд, що падає, може травмувати.
- ▸ Поверніть ручки каструлі так, щоб вони не виступали з робочої поверхні.

При неправильному використанні ручка може зламатися.
- ▸ Не використовуйте посуд для відбивання м'яса.

УВАГА
При неправильному використанні посуд або варильна поверхня можуть пошкодитися.
- ▸ Не розігрівайте порожній посуд.
- ▸ Ніколи не ставте на вогонь порожній посуд.

2 Чищення посуду перед першим користуванням

1. Очистіть посуд теплою мильною водою та м'якою губкою.
2. Витріть посуд насухо рушником.
3. Змішайте у суміш три частини води і одну частину лимонної кислоти або оцту.
4. Для захисту поверхні з нержавіючої сталі від плям та окислення варіть суміш у посуді з нержавіючої сталі без покриття протягом 15 хвилин.

3 Застосування кухонного посуду

УВАГА
Неправильна експлуатація може призвести до пошкоджень та не охоплюється гарантією виробника.
- ▸ Щоб уникнути подряпин варильної поверхні, піднімiть посуд при переміщенні на склокерамічній поверхні.
- ▸ Щоб не подряпати поверхні з покриттям, використовуйте лише дерев'яний або пластиковий посуд без гострих країв.
- ▸ Не складайте посуд на сковорідки з покриттям без захисного шару між ними.
- ▸ Ніколи не перегрівайте сковороду, щоб не послабити її антипригарні властивості.

При використанні занурювального блендера можна подряпати дно посуду.
- ▸ Не використовуйте занурювальний блендер у каструлі.

Нотатка: Якщо ви перегріваєте сковорідку або на ній підгоряє їжа, це може негативно вплинути на антипригарні властивості. Погіршення антипригарних властивостей стають помітними, коли їжа починає прилипати до сковороди або на ній залишаються пригорівші рештки їжі.

1. Щоб досягти найкращого результату приготування, використовуйте посуд, що відповідає розміру варильної поверхні.
2. Розігрійте прилад до рівня 8 або 8,5, а потім виберіть відповідний рівень нагрівання.
   Посуд дуже швидко нагрівається. Використовуйте функцію Boost лише для підігріву великої кількості води, наприклад, для макаронів.
3. Щоб запобігти появі плям від солі та корозії, не додавайте сіль, поки вода не закипить.

Порада
Таким чином заощаджуватиметься електроенергія:
- Якщо можливо, використовуйте кришку.
- Використовуйте лише стільки рідини, скільки потрібно.
- Використовуйте діаметр варильної поверхні, який відповідає дну посуду.

4 Використання посуду у духовій шафі

Ви можете використовувати посуд, враховуючи максимальну температуру в духовій шафі.

Посуд для готування	**Макс. температура в °C**
Каструлі та жаровня без кришки	220
Сковороди з покриттям	220
Скляна кришка	180

5 Очищення посуду

УВАГА
При неправильному очищенні скляна кришка може помутніти.
- ▸ Не мийте посуд зі спеціальним покриттям або скляну кришку в посудомийній машині.

1. Мийте посуд вручну.
2. Завжди залишайте посуд повністю висохнути.

Порада
- Посуд без покриття можна мити в посудомийній машині.
- Видалити плями та сліди можна невеликою кількістю оцту або лимонної кислоти, розведеною в теплій воді.

6 Гарантія

Гарантія виробника не розповсюджується на:

- пошкодження, спричинені неправильним використанням, наприклад, перегріванням, ударом або падінням
- пошкодження внаслідок неправильного очищення
- Природний знос, включаючи антипригарне покриття
- Зовнішні ознаки використання, наприклад, зміна кольору, спричинена миттям в посудомийній машині або використанням олії та жирів

У разі виникнення запитань зв'яжіться із сервісною службою.

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.
Это изделие соответствует нормам для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

- Эта посуда не подходит для использования в микроволновой печи.
- Эта посуда предназначена только для бытового использования.
- Эта посуда предназначена для приготовления пищи.
- Не храните пищевые продукты в кухонной посуде в течение продолжительного времени.
- Не видоизменяйте кухонную посуду.
- Никогда не оставляйте посуду без присмотра при приготовлении пищи.
- Никогда не оставляйте детей без присмотра около горячей посуды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Горячее растительное масло или жир быстро воспламеняются.
- ▸ Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир.
- ▸ Не используйте растительное масло с низкой точкой дымления для жарки или фритюра.
- ▸ Никогда не тушите горящее масло или жир водой.
- ▸ Потушите огонь, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Ручки и крышки могут сильно нагреваться.
- ▸ Всегда используйте прихватки.
- ▸ Перед очисткой дайте кухонной посуде остыть.

Пар может привести к ожогам.
- ▸ Следите за тем, чтобы между крышкой и контейнером не выходил пар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
Горячие жидкости, брызги и пар могут стать причиной ожогов.
- ▸ Не наливайте жидкость выше отметки максимального уровня.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Стеклянные крышки с повреждениями могут стать причиной травмы.
- ▸ Не используйте стеклянные крышки с трещинами или сколами.
- ▸ Дайте стеклянным крышкам остыть.
- ▸ Не охлаждайте их под холодной водой или с помощью салфетки.

Падение посуды может привести к травмам.
- ▸ Поворачивайте ручки сковородок так, чтобы они не нагревались над рабочей поверхностью.

При ненадлежащем использовании ручка может сломаться.
- ▸ Не отбивайте мясо в кухонной посуде.

ВНИМАНИЕ
Неправильная эксплуатация может привести к повреждению посуды или варочной поверхности.
- ▸ Не нагревайте пустую посуду.
- ▸ Не нагревайте пустую посуду.

2 Очистка посуды перед первым использованием

1. Вымойте посуду мягкой губкой с теплой мыльной водой.
2. Насухо вытрите посуду тканевой салфеткой.
3. Смешайте воду и лимонную кислоту или уксус в отношении 3:1.
4. Прокипятите эту смесь в посуде из нержавеющей стали без покрытия в течение 15 минут, чтобы защитить поверхность от появления пятен и окисления.

3 Использование посуды

ВНИМАНИЕ
Неправильное использование может привести к повреждениям изделия, которые не будут покрываться гарантией производителя.
- ▸ Чтобы не поцарапать стеклокерамическую варочную панель поднимайте посуду при перестановке.
- ▸ Чтобы не поцарапать покрытие, используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краев.
- ▸ Не ставьте другую посуду на сковороды с покрытием без дополнительной защитной прокладки между ними.
- ▸ Никогда не перегревайте сковороду, чтобы не ухудшить её антипригарные свойства.

Погружным блендером можно поцарапать дно посуды.
- ▸ Не взбивайте погружным блендером в кастрюле.

Примечание: Если вы перегреете сковороду или у вас пригорит пища, антипригарные свойства поверхности могут ухудшиться. Ухудшение антипригарных свойств проявляется в

прилипании и пригорании пищи к сковороде.

1. Для достижения наилучшего результата устанавливайте посуду на конфорку подходящего размера.
2. Предварительно разогрейте на уровне 8 или 8.5, а затем выберите соответствующий уровень нагрева. Посуда нагревается слишком быстро. Используйте функцию Boost только для нагрева большого объёма воды, например при приготовлении макарон.
3. Для предотвращения коррозии и появления пятен, не добавляйте соль, пока вода не закипит.

Рекомендация

Приготовление пищи с экономией энергии:

- При возможности используйте крышку.
- Берите для приготовление только необходимый объём жидкости.
- Готовьте на конфорке, диаметр которой соответствует диаметру дна посуды.

4 Использование посуды в духовом шкафу

Используйте посуду с учетом максимальной температуры в духовом шкафу.

Кухонная посуда	Макс. температура в °C
Кастрюли и жаровни без крышки	220
Сковороды с покрытием	220
Стеклянная крышка	180

5 Очистка посуды

ВНИМАНИЕ

Неправильная очистка может привести к повреждению поверхности стеклянных крышек.

- ▸ Не мойте в посудомоечной машине посуду со специальным покрытием и стеклянную крышку.

1. Мойте посуду вручную.
2. Всегда просушивайте посуду полностью.

Рекомендация

- Посуду без покрытия можно мыть в посудомоечной машине.
- Пятна и следы можно удалить с помощью небольшого количества уксуса или лимонной кислоты, разбавленной теплой водой.

6 Гарантия

Гарантия производителя не распространяется на:

- Повреждения, вызванные неправильным использованием, например, в результате перегрева, удара или падения
- Повреждения в результате неправильной очистки
- Естественный износ, включая износ антипригарного покрытия
- Только визуальные признаки эксплуатации, например, изменение цвета в результате мытья в посудомоечной машине или использования масла и жира

Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь в нашу сервисную службу.

1 Ohutusalane teave

Tarvikute kasutamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.
Käesolev seade on kooskõlas toiduainetega kokkupuutuvatele toodetele esitatavate nõuetega.

- Keedunõu ei sobi kasutamiseks mikrolainerežiimil.
- Keedunõu on välja töötatud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
- Keedunõu on ette nähtud keetmiseks.
- Ärge säilitage toiduaineid keedunõus pikemat aega.
- Ärge modifitseerige keedunõud mingil viisil.
- Ärge jätke keedunõud keetmisel kunagi järelevalveta.
- Ärge jätke järelevalveta lapsi kuuma keedunõu lähedusse.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!
Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti.
- ▸ Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta.
- ▸ Praadimiseks või frittimiseks ärge kasutage madala suitsemispunktiga neitsiõlisid.
- ▸ Ärge kustutage põlevat õli ja rasva veega.
- ▸ Summutage leegid ettevaatlikult kaane või kustutustekiga.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!
Käepidemed ja kaaned võivad minna väga kuumaks.
- ▸ Kasutage alati pajakindaid.
- ▸ Enne puhastamist laske keedunõul jahtuda.

Väljapaiskuv aur võib tekitada põletusi.
- ▸ Olge ettevaatlik kaane ja mahuti korpuse vahelt väljuva auru suhtes.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!
Kuum vedelik, pritsmed ja aur võivad tekitada põletusi.
- ▸ Vedeliku sissevalamisel ärge ületage markeeritud täitekogust.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!
Kahjustada saanud klaaskaaned võivad tekitada vigastusi.
- ▸ Ärge kasutage klaaskaant, mis on saanud löögi või milles on mõrad.

▸ Laske klaasikaanel jahtuda.
▸ Ärge kasutage külma vett ega lappi.

Mahakukkuv keedunõu võib põhjustada vigastusi.

▸ Panni käepidemed keerake nii, et need ei ulatu üle tööpinna.

Käepide võib vale kasutamise tõttu murduda.

▸ Ärge kasutage liha kloppimiseks keedunõud.

TÄHELEPANU

Asjatundmatu kasutamine võib keedunõud või pliidiplaati kahjustada.

▸ Ärge kunagi laske kuumeneda tühjal keedunõul.
▸ Ärge laske keedunõul kunagi tühjaks keeda.

2 Keedunõu puhastamine enne esmakordset kasutamist

1. Puhastage keedunõud sooja seebivee ja pehme käsnaga.
2. Kuivatage keedunõu lapiga.
3. Segage kokku kolm osa vett ja üks osa sidrunhapet või äädikat.
4. Selleks et kaitsta roostevabast terasest pinda plekkide ja oksüdeerumise eest, laske segul roostevabast terasest nõus 15 minutit madalal kuumusel keeda.

3 Keedunõu kasutamine

TÄHELEPANU

Asjatundmatu kasutamine võib põhjustada kahjustusi ja ei ole hõlmatud tootja garantiiga.

▸ Pliidiplaadil kriimustuste tekke vältimiseks kergitage keedunõud, kui seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil nihutate.
▸ Kattekihiga pindadel kriimustuste tekke vältimiseks kasutage puidust või plastist söögiriistu, millel ei ole tervaid servi.
▸ Ärge virnastage kattekihiga pannidel keedunõusid, kui nende vahel ei ole kaitsvat katet.
▸ Selleks et panni nakkumisvastaseid omadusi mitte halvendada, ärge kunagi laske pannil üle kuumeneda.

Saumikseri kasutamine võib nõu põhja kriimustada.

▸ Ärge kasutage potis saumikserit.

Märkus: Kui lasete pannil üle kuumeneda või kui toiduained põhja kõrbevad, võivad nakkumisvastased omadused halveneda. Nakkumisvastaste omaduste halvenemist näitab see, et toiduained jäävad panni külge kinni või moodustuvad toidujäägid.

1. Parima keetmistulemuse saavutamiseks asetage keedunõu sobiva suurusega keedualale.
2. Eelkuumutage astmel 8 või 8.5, sejärel valige vastav võimsusaste. Keedunõu soojeneb väga kiiresti. Boost-funktsiooni kasutage ainult suuremas koguses vee soojendamiseks, nt nuudlite keetmiseks.
3. Soolaplekkide ja rooste vältimiseks lisage sool alles siis, kui vesi läheb keema.

Nõuanne
Nii säästate energiat:
- Võimaluse korral kasutage kaant.
- Kasutage ainult nii palju vedelikku kui vaja.
- Kasutage keedunõu põhjaga sobivat keeduala.

4 Keedunõu kasutamine küpsetusahjus

Keedunõud saate ahjus kasutada, kui arvestate maksimaalset temperatuuri.

Keedunõu	Max temperatuur °C
Potid ja hautamisnõud, kaaneta	220
Kattekihiga pannid	220
Klaaskaaned	180

5 Keedunõu puhastamine

TÄHELEPANU
Asjatundmatu puhastamine võib klaaskaant kahjustada.
- ▸ Spetsiaalkihiga kaetud nõusid ja klaaskaant ärge peske nõudepesumasinas.

1. Peske keedunõud käsitsi.
2. Kuivatage keedunõu alati täielikult.

Nõuanne
- Kattekihita keedunõusid võite pesta nõudepesumasinas.
- Plekke saate eemaldada soojas vee lahjendatud äädika või sidrunhappega.

6 Garantii

Tootja garantii ei hõlma järgmist:
- Valest kasutamisest, nt ülekuumenemisest, löökidest või mahakukkumisest põhjustatud kahjustused.
- Valest puhastamisest põhjustatud kahjustused
- Loomulik kulumine, sealhulgas nakkumisvastase kihi kulumine
- Puhtoptilised kasutusjäljed, nt värvimuutused, mis tekivad pesemisest nõudepesumasinas või õli ja rasva kasutamisest

Küsimuste korral pöörduge meie hooldekeskusesse.

1 Drošība

Piederumu lietošanas laikā ievērojiet šos drošības norādījumus. Šis izstrādājums atbilst noteikumiem par izstrādājumiem, kuri nonāk saskarē ar pārtikas produktiem.

- Gatavošanas trauks nav piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Gatavošanas trauks ir paredzēts tikai izmantošanai mājsaimniecībā.
- Gatavošanas trauks ir paredzēts ēdienu gatavošanai.
- Gatavošanas traukā ilgstoši neuzglabājiet nekādus pārtikas produktus.
- Neveiciet gatavošanas traukam nekādas izmaiņas.
- Gatavošanas laikā nekad neatstājiet gatavošanas trauku bez uzraudzības.
- Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības karsta gatavošanas trauka tuvumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Karsta eļļa un tauki ātri uzliesmo.

- ▸ Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus.
- ▸ Cepšanai vai fritēšanai neizmantojiet dabīgās eļļas ar zemu dūmošanas temperatūru.
- ▸ Nekādā gadījumā nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni.
- ▸ Apslāpējiet liesmas ar vāku vai dzēšamo drānu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Rokturi un vāki var stipri sakarst.

- ▸ Vienmēr izmantojiet virtuves cimdu.
- ▸ Pirms tīrīšanas ļaujiet gatavošanas traukam atdzist.

Izplūstoši tvaiki var radīt apdegumus.

- ▸ Sargieties no tvaikiem, kas izplūst pa spraugu starp vāku un trauka korpusu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!
Karsts šķidrums, karstas šļakatas un tvaiki var izraisīt applaucēšanos.
- ▸ Neiepildiet šķidrumu vairāk kā līdz maksimālā līmeņa atzīmei.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!
Bojāti stikla vāki var izraisīt savainošanos.
- ▸ Nekad neizmantojiet uzsistus vai ieplīsušus stikla vākus.
- ▸ Ļaujiet stikla vākam atdzist.
- ▸ Neizmantojiet aukstu ūdeni vai dvieli.

Zemē nokritis gatavošanas trauks var izraisīt savainošanos.
- ▸ Pannu rokturus pagrieziet tā, lai tie nebūtu izvirzīti pāri darba virsmai.

Lietojot rokturi nepareizi, tas var nolūzt.
- ▸ Neizmantojiet gatavošanas trauku gaļas klapēšanai.

UZMANĪBU
Nepareiza lietošana var radīt gatavošanas trauku vai sildvirsmas bojājumus.
- ▸ Nekad nekarsējiet tukšu gatavošanas trauku.
- ▸ Nepieļaujiet, ka gatavošanas trauks izvārās tukšs.

2 Gatavošanas trauku tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas

1. Izmazgājiet gatavošanas trauku ar siltu ziepjūdeni un mīkstu sūkli.
2. Noslaukiet gatavošanas trauku ar dvieli.
3. Pagatavojiet maisījumu no trīs daļām ūdens un vienas daļas citronskābes vai etiķa.
4. Lai nerūsējošā tērauda virsmu pasargātu no traipiem un oksidēšanās, 15 minūtes pavāriet maisījumu nerūsējošā tērauda traukos bez pārklājuma.

3 Gatavošanas trauku lietošana

UZMANĪBU
Nepareizas lietošanas dēļ var rasties bojājumi, uz kuriem neattiecas ražotāja garantija.
- ▸ Lai nepieļautu sildvirsmas saskrāpēšanu, pārvietojot gatavošanas traukus pa stikla keramikas virsmu, tos paceliet.
- ▸ Lai nesaskrāpētu pārklājuma virsmu, izmantojiet tikai koka vai plastmasas piederumus bez asām šķautnēm.
- ▸ Nelieciet gatavošanas traukus pannās ar pārklājumu, starp tiem neieliekot kādu aizsargmateriālu.

- ▸ Lai nepasliktinātos pannas pretpiedeguma pārklājuma īpašības, nekad nepārkarsējiet pannu.

Izmantojot mikseri, var saskrāpēt trauka pamatni.

- ▸ Neizmantojiet mikseri katlā.

Piezīme: Pārkarsējot pannu vai piededzinot ēdienu, var pasliktināties pretpiedeguma pārklājuma īpašības. Pasliktinātas pretpiedeguma pārklājuma īpašības var atpazīt pēc tā, ka pannā piedeg ēdiens vai pastiprināti rodas ēdienu paliekas.

1. Lai panāktu labāko gatavošanas rezultātu, novietojiet gatavošanas trauku uz atbilstoša lieluma gatavošanas virsmas.
2. Veiciet priekšuzsildīšanu ar 8. vai 8.5 pakāpi, tad atlasiet vēlamo gatavošanas pakāpi.
   Gatavošanas trauks uzkarst ļoti ātri. Boost funkciju izmantojiet tikai liela ūdens daudzuma, piem., makaronu vārīšanai paredzētā ūdens, uzkarsēšanai.
3. Lai novērstu sāls traipu un korozijas rašanos, sāli pievienojiet tikai tad, kad ūdens vārās.

Padoms

Šādi jūs gatavosiet energoefektīvāk:

- Ja iespējams, izmantojiet vāku.
- Izmantojiet tikai tik šķidruma, cik nepieciešams.
- Izmantojiet gatavošanas trauka pamatnei atbilstoša diametra gatavošanas virsmu.

4 Gatavošanas trauku izmantošana cepeškrāsnī

Ievērojot maksimālo temperatūru, gatavošanas trauku var izmantot cepeškrāsnī.

Gatavošanas trauki	Maks. temperatūra, °C
Katli un cepeštrauki bez vāka	220
Pannas ar pārklājumu	220
Stikla vāki	180

5 Gatavošanas trauku tīrīšana

UZMANĪBU

Nepareiza tīrīšana var padarīt stikla vāku nespodru.

- ▸ Traukus ar speciālu pārklājumu un stikla vākus nemazgājiet trauku mašīnā.

1. Tīriet gatavošanas traukus ar rokām.
2. Gatavošanas traukus vienmēr kārtīgi nožāvējiet.

Padoms

- Gatavošanas traukus bez pārklājuma var mazgāt trauku mašīnā.
- Traipus un plankumus var notīrīt, izmantojot nelielu daudzumu ar siltu ūdeni atšķaidīta etiķa vai citronskābes.

6 Garantija

Ražotāja garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem:

- Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, piem., pārkarsēšanas, uzsišanas vai nokrišanas, dēļ
- Bojājumi, kas radušies nepareizas tīrīšanas dēļ
- Dabīgs nodilums, tostarp pretpiedeguma pārklājuma nodilums
- Vizuāli pamanāmas lietošanas pēdas, piem., krāsas izmaiņas, kas

rodas, mazgājot trauku mašīnā vai izmantojot eļļas un taukvielas

Ja jums rodas jautājumi, sazinieties ar mūsu klientu servisu.

⚠ 1 Sauga

Naudodami priedą, paisykite šių saugos nurodymų.
Šis gaminys atitinka taisykles, taikomas gaminiams, besiliečiantiems su maisto produktais.

- Skylėtasis maisto ruošimo indas nepritaikytas mikrobangoms.
- Maisto ruošimo indas sukurtas naudoti tik buityje.
- Maisto ruošimo indas yra skirtas maistui ruošti.
- Maisto ruošimo inde negalima maisto produktų laikyti per ilgai.
- Jokiu būdu nekeiskite maisto ruošimo indo konstrukcijos.
- Niekada nepalikite maisto ruošimo indo be priežiūros, kai jame ruošiate maistą.
- Niekada nepalikite be priežiūros vaikų prie karšto maisto ruošimo indo.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!
Karštas aliejus ir riebalai labai greitai užsidega.
- ▸ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir riebalų be priežiūros.
- ▸ Nekepkite ir negruzdinkite natūraliame aliejuje, kuris pradeda smilkti žemoje temperatūroje.
- ▸ Niekada negesinkite degančio aliejaus ar riebalų vandeniu.
- ▸ Liepsną slopinkite dangčiu arba gesinimo antklode.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!
Rankenos ir dangtis gali labai įkaisti.
- ▸ Visada naudokite puodkėles.
- ▸ Prieš valydami palaukite, kol maisto ruošimo indas atvės.

Išleidžiami garai gali nudeginti.
- ▸ Atkreipkite dėmesį į garus, prasiskverbiančius tarp dangčio ir indo korpuso.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!
Karšti skysčiai, tiškalai ir garai gali nuplikyti odą.
- ▸ Nepilkite skysčio aukščiau pažymėto didžiausio pripildymo kiekio ribos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!
Dėl pažeisto stiklinio dangčio galite susižaloti.
- ▸ Niekada nenaudokite suskilusio ar įtrūkusio stiklinio dangčio.
- ▸ Palaukite, kol stiklinis dangtis atvės.
- ▸ Nevėsinkite vandeniu ar šluoste.

Krintantis maisto ruošimo indas gali sužaloti.
- ▸ Keptuvių kotus pasukite taip, kad jie neišsikištų už darbinio paviršiaus.

Netinkamai naudojama rankena gali nulūžti.
- ▸ Maisto ruošimo indo nenaudokite mėsai mušti.

DĖMESIO
Netinkamai naudojant kyla pavojus sugadinti maisto ruošimo indą arba kaitlentę.
- ▸ Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
- ▸ Niekada nepalikite kaisti tuščio maisto ruošimo indo.

2 Maisto ruošimo indo valymas prieš naudojant pirmą kartą

1. Maisto ruošimo indą išvalykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta kempine.
2. Išsausinkite maisto ruošimo indą šluoste.
3. Sumaišykite mišinį iš trijų dalių vandens ir vienos dalies citrinų sulčių arba acto.
4. Kad apsaugotumėte nerūdijančiojo plieno paviršius nuo dėmių ir oksidacijos, 15 minučių kaitinkite mišinį neuždengtame inde iš nerūdijančiojo plieno.

3 Maisto ruošimo indo naudojimas

DĖMESIO
Netinkamai naudojant gali būti padaryta žalos, kuriai gamintojo garantija netaikoma.
- ▸ Kad nesubraižytumėte kaitlentės, norėdami perkelti maisto ruošimo indą ant stiklo keramikos, jį ne stumkite, o pakelkite.
- ▸ Kad nesubraižytumėte specialia danga padengtų paviršių, naudokite tik medinius arba plastikinius įrankius bukais kraštais.
- ▸ Ant specialia danga dengtų keptuvių nedėkite maisto ruošimo indo prieš tai neuždengę keptuvės apsauginiu sluoksniu.
- ▸ Niekada neperkaitinkite keptuvės, nes gali susilpnėti keptuvės apsaugos nuo svilimo savybės.

Naudojant trintuvą gali būti pažeistas indo dugnas.
- ▸ Nenaudokite trintuvo puode.

Pastaba. Keptuvei perkaitus arba pridegus maisto produktams gali susilpnėti apsaugos nuo svilimo savybės. Susilpnėjus apsaugos nuo svilimo savybėms pastebėsite, kad maistas kimba prie keptuvės arba joje lieka maisto likučių.

1. Norėdami paruošti maistą kuo geriau, maisto ruošimo indą statykite ant tinkamo dydžio maisto ruošimo paviršiaus.
2. Įkaitinkitę nustatę 8 arba 8,5 lygį, paskui pasirinkite reikiamą kaitinimo lygį.
   Maisto ruošimo indas įkaista labai greitai. Galios didinimo funkciją naudokite tik dideliam vandens kiekiui šildyti, pvz., kaitindami vandenį makaronams virti.
3. Kad išvengtumėte druskos dėmių ir korozijos, druską berkite tik užvirus vandeniui.

Patarimas
Maisto ruošimas tausojant elektros energiją:
- Jei įmanoma, uždenkite dangčiu.
- Pilkite tik tiek skysčio, kiek reikia.
- Naudokite maisto ruošimo indo dugnui tinkamo skersmens maisto ruošimo paviršių.

4 Maisto ruošimo indo naudojimas orkaitėje

Maisto ruošimo indą galite naudoti orkaitėje, atsižvelgdami į didžiausią orkaitės temperatūrą.

Maisto ruošimo indas	Maks. temperatūra, °C
Puodai ir keptuvai be dangčio	220
Keptuvės, padengtos danga	220
Stiklinis dangtis	180

5 Maisto ruošimo indo valymas

DĖMESIO
Netinkamai valant stiklinis dangtis gali būti pažeistas.
- Specialia danga dengtų indų ir stiklinių dangčių neplaukite indaplovėje.

1. Maisto ruošimo indą valykite rankomis.
2. Visada sausai išvalykite visą maisto ruošimo indą.

Patarimas
- Jei maisto ruošimo indas nepadengtas specialia danga, jį galite plauti indaplovėje.
- Dėmes ir žymes galite pašalinti šlakelio acto ar citrinų rūgšties ir šilto vandens tirpalu.

6 Garantija

Gamintojas nesuteikia garantijos šiais atvejais:
- Pažeidimas netinkamai naudojant, pvz., perkaitinus, sutrenkus ar indui nukritus
- Žala netinkamai valant
- Natūralus nusidėvėjimas, įskaitant nesvylančią dangą
- Tik iš išorės pastebimi naudojimo požymiai, pvz., spalvos pakitimai, atsiradę plaunant indaplovėje arba naudojant aliejų ir riebalus

Kilus klausimų susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo tarnyba.

⚠ 1 Bezbednost

Kada koristite pribor, pridržavajte se ovih napomena o bezbednosti.
Ovaj proizvod je u skladu sa propisima za proizvode koji dolaze u kontakt sa namirnicama.

- Posuđe nije pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Posuđe je razvijeno samo za kućnu upotrebu.
- Posuđe je predviđeno za kuvanje.
- U posuđu nemojte duže vreme držati namirnice.
- Nemojte modifikovati posuđe na bilo koji način.
- Tokom kuvanja nemojte ostavljati posuđe bez nadzora.
- Nikada nemojte ostavljati decu bez nadzora u blizini vrućeg posuđa.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Vruće ulje i mast se brzo zapaljuju.
- ▸ Vruće ulje i mast nikad ne ostavljajte bez nadzora.
- ▸ Za prženje i fritiranje nemojte koristiti devičanska ulja sa niskom tačkom dimljenja.
- ▸ Zapaljeno ulje ili mast nemojte gasiti vodom.
- ▸ Vatru ugasite pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Ručke i poklopac mogu veoma da se zagreju.
- ▸ Uvek upotrebljavajte kuhinjsku rukavicu.
- ▸ Pre čišćenja, sačekajte da se posuđe ohladi.

Para koja izlazi može da dovede do opekotina.
- ▸ Vodite računa o pari koja izlazi između poklopca i tela rezervoara.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Vruće tečnosti, prskanje i para mogu dovesti do opekotina.
- ▸ Nemojte da sipate tečnost preko označene maksimalne količine.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!
Oštećeni stakleni poklopci mogu izazvati povrede.
- ▸ Nikad nemojte koristiti napukle ili izlomljene staklene poklopce.
- ▸ Sačekajte da se stakleni poklopac ohladi.
- ▸ Nemojte koristiti hladnu vodu ili krpu.

Posuđe koje padne može izazvati povrede.
- ▸ Ručke tiganja okrenite tako da ne viri iznad radne površine.

Ručka može da se polomi usled neispravne upotrebe.
- ▸ Posuđe nemojte koristiti za lupanje mesa.

PAŽNJA
Nepravilna upotreba posuđa može da ošteti posuđe ili ploču za kuvanje.
- ▸ Posuđe nikada nemojte zagrevati prazno.
- ▸ Posuđe nikada nemojte zagrevati toliko da ispari sva tečnost.

2 Čišćenje posuđa pre prve upotrebe

1. Posuđe očistite toplom sapunicom i mekim sunđerom.
2. Osušite posuđe krpom.
3. Napravite smešu od tri udela vode i jednog udela limunske kiseline ili sirćeta.
4. Radi zaštite površine od nerđajućeg čelika od fleka i oksidacije, mešavinu kuvajte u posuđu od nerđajućeg čelika koja nije premazana na blagoj vatri 15 minuta.

3 Upotreba posuđa

PAŽNJA
Nepravilna primena može dovesti do oštećenja i nije pokrivena garancijom proizvođača.
- ▸ Radi sprečavanja ogrebotina na ploči za kuvanje, posuđe podižite kada ga pomerate na staklenoj keramici.
- ▸ Da ne biste ogrebali površine koje imaju premaz, koristite samo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.
- ▸ Posuđe nemojte slagati na tiganje sa premazom bez zaštitnog sloja između.
- ▸ Da ne biste oslabili karakteristike zaštite od lepljenja na tiganju, nikada nemojte pregrevati tiganj.

Upotreba štapnog miksera može da izgrebe dno posuđa.
- ▸ U loncu nemojte koristiti štapni mikser.

Napomena: Ako se tiganj pregreje ili namirnice zagore, karakteristike zaštite od lepljenja mogu da oslabe. Oslabljene karakteristike zaštite od lepljenja možete prepoznati po tome što se namirnice lepe u tiganju ili se stvaraju ostaci hrane.

1. Za najbolji rezultat kuvanja, posuđe stavite na površinu za kuvanje odgovarajuće veličine.
2. Prethodno zagrejte na stepenu 8 ili 8.5 i zatim izaberite odgovarajući stepen kuvanja.
   Posuđe se brzo zagreva. Boost funkciju koristite samo za zagreva-

nje velikih količina vode, npr. vode za testeninu.

3. Radi sprečavanja fleka od soli i korozije, dodajte so tek kada voda prokuva.

Savet

Ovako ćete prilikom kuvanja štedeti energiju:

- Po mogućstvu, koristite poklopac.
- Koristite samo onoliko tečnosti koliko vam je potrebno.
- Koristite prečnik površine za kuvanje koji odgovara dnu posuđa.

4 Upotreba posuđa u rerni

Posuđe možete da koristite u rerni uz poštovanje maksimalne temperature.

Posuđe	Maks. temperatura u °C
Lonci i pekači bez poklopca	220
Tiganji sa premazom	220
Stakleni poklopac	180

5 Čišćenje posuđa

PAŽNJA

Nepravilno čišćenje može da zamuti stakleni poklopac.

- ▸ Posuđe sa posebnim premazom i stakleni poklopac nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.

1. Posuđe perite ručno.
2. Posuđe uvek osušite u potpunosti.

Savet

- Posuđe koje nema premaz možete da perete u mašini za posuđe.
- Mrlje i tragove možete ukloniti sa malo sirćeta ili limunske kiseline razblažene u toploj vodi.

6 Garancija

Garancija proizvođača ne pokriva sledeće:

- šteta usled nepravilne upotrebe, npr. usled pregrevanja, udaraca ili pada
- šteta usled pogrešnog čišćenja
- prirodno habanje uključujući zaštitu od lepljenja
- čisto optički tragovi od upotrebe, npr. promene boje koje nastaju pranjem u mašini za pranje sudova ili usled ulja i masti

Ukoliko imate pitanja, kontaktirajte korisnički servis.

1 בטיחות

צייתו להנחיות הבטיחות הבאות בעת השימוש באבידר.
מוצר זה עומד בתקנות החלות על מוצרים הבאים במגע עם מזון.

- כלי הבישול אינם מיועדים לשימוש במיקרוגל.
- כלי הבישול מיועדים אך ורק לשימוש ביתי.
- כלי הבישול מיועדים לבישול.
- אין לאחסן מוצרי מזון למשך זמן רב בתוך כלי בישול.
- אין לבצע שינויים כלשהם בכלי הבישול.
- לעולם אין להשאיר את כלי הבישול ללא השגחה בעת הבישול.
- לעולם אין להשאיר ילדים ללא השגחה בקרבת כלי בישול חמים.

⚠ אזהרה – סכנת דליקה!
שמן ושומן חמים מתלקחים מהר.
◂ לעולם אל תשאירו שמן ושומן חמים ללא השגחה.
◂ אל תשתמשו בשמנים לא מזוקקים בעלי נקודת עישון נמוכה לטיגון או לטיגון עמוק.
◂ לעולם אל תכבו שמן או שומן בוערים באמצעות מים.
◂ חנקו את האש באמצעות מכסה או שמיכת כיבוי.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!
הידיות והמכסים עלולים להתחמם מאוד.
◂ השתמשו תמיד בכפפות מטבח.
◂ לפני הניקוי, אפשרו לכלי הבישול להתקרר.
בריחת אדים עלולה לגרום לכוויות.
◂ היזהרו מהאדים שנפלטים בין המכסה לגוף המיכל.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!
נוזלים חמים, נתזים ואדים חמים עלולים לגרום לכוויות.
◂ אין למלא נוזלים למעלה מגובה התכולה המרבית המסומן.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!
מכסי זכוכית פגומים עלולים לגרום לפציעות.
◂ לעולם אין להשתמש במכסי זכוכית שבורים או סדוקים.
◂ הניחו למכסי הזכוכית להתקרר.
◂ אין להשתמש במים קרים או במטלית קרה.
נפילה של כלי בישול עלולה לגרום לפציעות.
◂ סובבו ידיות של מחבתות כך שלא יבלטו ממשטח העבודה.

הידית עלולה להישבר בשימוש לא נכון.
- אין לחבוט בעזרת כלי הבישול כדי לרכך את הבשר.

שימו לב
שימוש לא הולם עלול להזיק לכלי הבישול או למשטח הבישול.
- לעולם אין לחמם כלי בישול ריקים.
- לעולם אל תניחו לכלי בישול ריקים לרתוח.

2 ניקוי כלי הבישול לפני השימוש הראשון

1. נקו את כלי הבישול במי סבון חמימים ובספוג רך.
2. יבשו את כלי הבישול במטלית.
3. ערבבו מים עם חומצת לימון או חומץ ביחס של שלוש לאחד ליצירת תערובת.
4. כדי להגן על משטח הנירוסטה מכתמים ומחמצון, חממו את התערובת בכלי בישול מנירוסטה ללא מכסה במשך 15 דקות.

3 השימוש בכלי הבישול

שימו לב
שימוש לא הולם עלול לגרום לנזקים ולא יכוסה על ידי אחריות היצרן.
- כדי למנוע שריטות על הכיריים, הרימו את כלי הבישול בעת העברתם על הזכוכית הקרמית.
- כדי לא לשרוט את המשטחים המצופים, השתמשו אך ורק באבידרים מעץ או מפלסטיק ללא קצוות חדים.
- אין לערום כלי בישול על גבי מחבתות עם ציפוי למניעת הידבקות ללא שכבת מגן ביניהם.
- לעולם אל תחממו את המחבת יתר על המידה, כדי לא להחליש את תכונות מניעת ההידבקות של המחבת.

השימוש בבלנדר מוט עלול לשרוט את תחתית הכלי.
- אין להשתמש בבלנדר מוט בסיר.

הערה: אם מחממים את המחבת יתר על המידה, או שורפים בה מאכלים, הציפוי למניעת הידבקות עלול לאבד מיעילותו. תוכלו להבחין בהיחלשות הציפוי למניעת הידבקות כאשר מזונות יידבקו למחבת או כשייצטברו עליה שיירי מזון.

1. כדי להגיע לתוצאת בישול מיטבית, יש להניח את כלי הבישול על משטח בישול בגודל מתאים.
2. חממו מראש לרמה 8 או 8.5 ולאחר מכן בחרו את רמת ההספק המתאימה. כלי הבישול מתחמם מהר מאוד. השתמשו בפעולת ההגברה רק לחימום כמויות מים גדולות, לדוגמה מים לאטריות.
3. כדי למנוע כתמי מלח וקורוזיה, הוסיפו את המלח רק כשהמים רותחים.

עצה
כך תבשלו תוך חיסכון באנרגיה:
- אם אפשר, השתמשו במכסה.
- השתמשו רק בכמות הנוזלים הדרושה.
- השתמשו במשטח חימום שקוטרו מתאים לתחתית כלי הבישול.

4 שימוש בכלי הבישול בתנור

תוכלו להשתמש בכלי הבישול בתנור, תוך התחשבות בטמפרטורה המרבית של התנור.

כלי הבישול	טמפרטורה מרבית במעלות צלסיוס (C)
סירים ומצלים ללא מכסה	220
מחבתות צלייה עם ציפוי	220
מכסי זכוכית	180

5 ניקוי כלי הבישול

שימו לב

נקוי לא נכון עלול להעכיר את מכסי הזכוכית.

- ◂ אל תדיחו כלים בעלי ציפוי מיוחד או את מכסי הזכוכית במדיח כלים.

1. נקו את כלי הבישול ידנית.
2. תמיד יבשו לחלוטין את כלי הבישול.

עצה

- כלי בישול שאינם מצופים תוכלו להדיח במדיח הכלים.
- תוכלו להסיר כתמים או סימנים באמצעות מעט חומץ או חומצת לימון מדוללים במים פושרים.

6 אחריות

הנזקים הבאים אינם כלולים באחריות היצרן:

- נזקים שנגרמו עקב שימוש לא הולם, לדוגמה עקב חימום יתר, מכה או נפילה
- נזקים עקב ניקוי לא נכון
- בלאי טבעי, כולל ציפוי למניעת הידבקות
- סימני בלאי הגלויים לעין בלבד, לדוגמה שינויי גוון שנוצרו עקב שימוש במדיח כלים או עקב שימוש בשמנים או בשומנים

אם יש לכם שאלות, צרו קשר עם שירות הלקוחות שלנו.

9001614383 (050417)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, bg, cs, el, hr, hu, pl, sk, sl, uk, ru, et, lv, lt, sr, he

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany