

gorenje

Posoda

Posuda

Posuđa

Посуда

Cookware

Kochgeschirr

Edények

Тенджери

Koçegrej

Кастрюли

Кастрюли

Ыдыс-Аяқ

Oale

Hrnice

Garnki



Chef's

COLLECTION

SI	Navodila za uporabo.....	3
HR	Upute za uporabu	4
SRB MNE	Uputstva za upotrebu	5
MK	Упатства за употреба	6
EN	Instruction manual.....	7
DE	Gebrauchsanweisung	8
RO	Manual de utilizare.....	9
SK	Návod na obsluhu	10
HU	Használati utasítás	11
PL	Instrukcja obsługi.....	12
CS	Návod na použití	13
BG	Инструкции за употреба	14
UK	Інструкція з експлуатації.....	15
RU	Инструкция по эксплуатации	16
KZ	Инструкция по эксплуатации	17
FI	Käyttöohjeet.....	18
DA	Brugsanvisning.....	19
NO	Bruksanvisning.....	20
SV	Bruksanvisning.....	21

Proizvod, ki ste ga kupili, je izdelan v skladu s svetovnimi standardi. Je rezultat kombinacije prvovrstnih materialov, visoke tehnologije in dela izkušenih strokovnjakov.

Nerjaveče jeklo 18/10 Cr-Ni je najpogostejše uporabljena vrsta nerjavečega jekla in je eden najbolj higienskih materialov v uporabi na svetu. Ob upoštevanju osnovnih navodil boste lahko svojo posodo uporabljali maksimalno učinkovito.

Priloga:

Pred prvo uporabo posode z nje odstranite vso embalažo in nalepke. Posodo pomijte v pomivalnem stroju ali ročno z detergentom za pomivanje posode in toplo vodo, nato pa jo obrišite s suho krpo.

Med kuhanjem

Dno kuhinjske posode mora ustrezati premeru grelne površine, torej kugalnega polja ali plamena iz gorilnika. Če je posoda prevelika glede na grelno površino, je čas kuhanja daljši od predvidenega; če je premajhna, lahko zunanja površina sten posode zaradi previsoke temperature potemni. Med kuhanjem ne odpirajte pokrova prepogosto, saj ob tem prihaja do izgub tekočine in toplote.

Kadar kuhate tekoče ali zelo sočne jedi, vsakič ko odprete pokrov posode, dodajte veliko žlico vode.

Če posodo iz nerjavečega jekla pustite prazno na delujoči grelni površini, bo njena življenjska doba krajša.

Koristni nasveti za pripravo okusne in zdrave hrane

1. Sokovi: vsi sokovi, ki se nahajajo v živilih, vsebujejo vitamine in druge dragocene sestavine, ki so zelo pomembne za okus jedi. Če med kuhanjem ne uporabljate olja ali vode, dosežete najvišjo kakovost jedi. Jed, pripravljena na ta način, bo okusnejša, če jo postrežete skupaj s sokovi, ki so ostali na dnu posode.
2. Ustrezna velikost posode: pred kuhanjem izberite posodo glede na količino hrane, ki jo boste pripravljali v njej, in sicer tako, da hrana ne sega više kot do 2/3 višine posode.
3. Čas kuhanja: ko opazite, da vaša jed začenja vreti, zmanjšajte moč delovanja kugalnišča. Če je le možno, ne odpirajte pokrova, saj tako zadržite vse sokove in pripravite hrano na zdrav način.
4. Nasvet za prihranek energije: ko jed začne vreti, zmanjšajte moč delovanja aparata. Nekaj minut pred koncem kuhanja izklopite grelno ploščo. Jed se bo skuhala do konca s toploto, absorbirano v dnu posode.

Nekaj koristnih nasvetov za čiščenje in nego

Pravilno vzdrževanje posode: po vsaki uporabi posodo pomijte v pomivalnem stroju ali ročno. Pri pomivanju ne uporabljajte kovinskih ščetk ali grobih predmetov, saj lahko z uporabo le-teh na posodi povzročite praske. Po pomivanju posodo s suho krpo obrišite do visokega sijaja.

1. Pred čiščenjem počakajte, da se posoda povsem ohladi.
2. Če posodo s plastičnimi ročaji pomivate v pomivalnem stroju, se bo z leti spremenila barva ročajev, kar pa ne vpliva na njihovo kakovost oziroma uporabnost. Pri pomivanju posode v pomivalnem stroju uporabljajte le proizvode, ki so namenjeni pomivanju posode, v predpisanih odmerkih. Ne uporabljajte visoko koncentriranih industrijskih čistil. Pri ročnem pomivanju posode uporabljajte toplo vodo z dodatkom detergenta, mehko gobo ali mehko krtačo, nikoli pa ne uporabljajte kovinskih ščetk ali grobih predmetov. Za trdovratno umazanje lahko na notranji ali zunanji strani posode uporabite grobo stran gobice.
3. Ne dovolite, da se ostanki hrane zasušijo na posodi.
4. Nasvet za nego posode s premazi: da bi zagotovili dolgo življenjsko dobo izdelka, priporočamo pomivanje kuhinjske posode z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko krpo. Ne uporabljajte agresivnih čistil ali ostrih predmetov.
5. Posebni nasveti za kuhanje v posodi iz nerjavečega jekla: ne hranite hrane v loncu dlje časa, saj lahko to povzroči spremembe na površini nerjavnega jekla. Za ohranitev površine nerjavnega jekla priporočamo uporabo čistilnih sredstev Gorenje ali ostalih proizvajalcev.

Garancija

GARANCIJSKI ROK: 5 LET

Posoda, ki je poškodovana zaradi nepravilne uporabe, na primer pregrevanja, razbarvanja, prask, padcev, namernih poškodb ali nepravilnega čiščenja, je izključena iz te garancije. Prav tako so izključene reklamacije zaradi prask!

V primeru pritožbe v okviru garancijskega roka, prosimo, vrnite celotno vsebino, vključno z računom, svojemu prodajalcu oz. se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom (telefonska številka: 03 8997000). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na najbližjega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjске aparate.

Teritorialna veljavnost garancije:

garancija velja na območju Republike Slovenije. Zahtevke z naslova garancije lahko uveljavljate izključno na območju veljavnosti garancije.

Opozorilo!

Garancija ter uveljavljanje zahtevkov iz naslova garancije ne izključujeta pravic potrošnika, ki izhajajo z naslova odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Samo za osebno uporabo!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Proizvod kojeg ste kupili izrađen je u skladu sa svjetskim standardima, i rezultat je kombinacije prvoklasnih materijala, visoke tehnologije, i truda iskusnih stručnjaka.

Nehrđajući čelik 18/10 Cr-Ni je najčešće korištena vrsta nehrđajućeg čelika, i općenito jedan najhigijenskih materijala koji se u svijetu koristi. Pridržavajući se osnovnih uputa, moći ćete koristiti svoje posude maksimalno učinkovito.

Preporuke:

Prije prve uporabe posuda, najprije odstranite svu ambalažu i skinite sve naljepnice. Posude operite u perilici posuda ili ručno, koristeći deterdžent za pranje posuda i toplu vodu. Zatim posude obrišite suhom krpom.

Tijekom kuhanja

Dno kuhinjskog posuda mora odgovarati promjeru površine polja za kuhanje ili plinskog plamenika. Ukoliko je posuda prevelika u odnosu na grijaču površinu, vrijeme kuhanja je duže od predviđenog; ako je dno posude premaleno, vanjska površina stranica posude može potamniiti zbog previsoke temperature.

Tijekom kuhanja nemojte prečesto podizati poklopac, jer na taj način dolazi do gubitka tekućine i toplote.

Kada kuhate tekuća ili vrlo sočna jela, kad svakog podizanja poklopca posude, u nju dodajte jednu veliku žlicu vode.

Ako posudu iz nehrđajućeg čelika ostavite praznu na uključenoj grijačkoj površini, njen životni vijek će biti kraći.

Korisni savjeti za pripremu ukusne i zdrave hrane

1. Sokovi: svi sokovi koji se nalaze u namirnicama, sadrže vitamine i druge dragocjene sastojke koji su vrlo značajni za okus jela. Ukoliko za kuhanje ne koristite ulje ili vodu, postići ćete najveću kakvoću jela. Jelo spremljeno na taj način će biti ukusnije, ako ga servirate zajedno sa sokovima koji su ostali na dnu posude.
2. Pravilna veličina posude: prije početka kuhanja odaberite posudu koja će odgovarati količini hrane koju namjeravate u njoj pripremati, i to tako da hrana ne zauzima više od 2/3 visine posude.
3. Vrijeme kuhanja: kada opazite da je vaše jelo započelo ključati, smanjite snagu rada uređaja. Ukoliko je moguće, nemojte otvarati poklopac, jer time zadržavate sve sokove, i pripremate hranu na zdrav način.
4. Savjet za štednju energije: kada jelo počne ključati, smanjite snagu rada uređaja. Nekoliko minuta prije kraja kuhanja isključite polje za kuhanje. Jelo će se do kraja kuhanja koristiti toplotu koja se je nakupila u dnu posude.

Nekoliko korisnih savjeta za čišćenje i njegu

1. Pravilno održavanje posude: nakon svake uporabe posude operite u perilici posuda ili ručno. Za pranje nemojte nikad koristiti metalne četke ili bilo kakve druge grube predmete, jer njihovim korištenjem možete prouzročiti ogrebotine na posudu. Nakon pranja obrišite posudu suhom krpom i ulažite do visokog sjaja.
2. Prije čišćenja pričekajte da se posuda posve ohladi.

3. Ako posudu s plastičnim drškama perete u perilici posuda, s godinama će se promijeniti boja drški. Ovo ne znači ništa, jer nema utjecaja na njihovu upotrebljivost, odnosno kakvoću. Za pranje posuda u perilici posuda koristite samo proizvode koji su namijenjeni pranju posuda, i pri tome se pridržavajte propisanih količina. Nemojte koristiti visoko koncentrirana industrijska sredstva za čišćenje. Za ručno pranje posuda koristite toplu vodu s dodatkom malo deterdženta, te meku spužvu ili mekanu četku. Nikad nemojte koristiti metalne četke ili kakve druge grube predmete. Za tvrdokomu prljavštinu možete na unutrašnjoj ili na vanjskoj strani oprezno koristiti grubu stranu spužve za posude.
4. Nemojte dozvoliti da se ostatci hrane sasuše na posudu.
5. Savjet za njegu posuda s premazom: da bi osigurali dug životni vijek takvog proizvoda, preporučujemo pranje kuhinjskog posuda vrućom vodom, deterdžentom za pranje posuda, i mekom krpom. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje ili oštre predmete.
6. Posebni savjeti za kuhanje u posudi iz nehrđajućeg čelika: hranu nemojte držati u loncu duže nego što je potrebno, jer to može prouzročiti promjene na površini nehrđajućeg čelika. Da bi očuvali površinu nehrđajućeg čelika preporučujemo korištenje sredstava za čišćenje Gorenje, ili nekih drugih proizvođača.

Garancija

GARANCIJSKI ROK: 5 GODINA

Posuda koja je oštećena zbog nepravilne uporabe, na primjer uslijed pregrijavanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namjernih oštećenja ili nepravilnog čišćenja, nije pokrivena ovom garancijom. Također su isključene reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju žalbe, odnosno reklamacije u okviru garancijskog roka, molimo vas da vratite cjelokupan sadržaj, uključivo s računom, svome prodavatelju, odnosno da se obratite Centru za korisničku podršku Gorenja (telefonski broj: 03 8997000). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se najbližjoj prodavaonici Gorenje proizvoda, ili Odjelu malih kućanskih aparata Gorenje.

Teritorijalna valjanost garancije

Ova garancija važeća je na području Republike Slovenije. Zahtjeve iz naslova garancije možete ostvarivati isključivo na području valjanosti garancije.

Upozorenje!

Garancija i ostvarivanje zahtjeva iz naslova garancije ne isključuju prava potrošača koja proizlaze iz naslova odgovornosti prodavatelja za greške na robi.

Samo za osobnu uporabu!

Pridržavamo pravo na izmjene!

Proizvod kog ste kupili izrađen je u skladu sa svetskim standardima, i rezultat je kombinacije prvoklasnih materijala, visoke tehnologije, i truda iskusnih stručnjaka.

Nerdajući čelik 18/10 Cr-Ni je najčešće korišćena vrsta nerdajućeg čelika, i uopšte jedan od najhigijenskih materijala koji se u svetu koriste. Pridržavajući se osnovnih uputa, moći ćete koristiti svoje sudove maksimalno efikasno.

Preporuke:

Pre prve upotrebe sudova najpre odstranite svu ambalažu i skinite sve nalepnice. Sudove operite bilo u mašini za pranje sudova ili ručno, koristeći deterdžent za pranje sudova i toplu vodu. Zatim sudove obrišite suvom krpom.

Tokom kuvanja

Dno kuhinjskih sudova treba uvek odgovarati prečniku površine grejnog polja, dakle ringle za kuvanje ili plinskog gorionika. Ukoliko je posuda prevelika u odnosu na grejnu površinu, vreme kuvanja je duže od predviđenog; ako je dno posude premaleno, spoljna površina stranica posude može pocrneti zbog previsoke temperature.

Tokom kuvanja nemojte prečesto podizati poklopac, jer na taj način dolazi do gubitka tečnosti i toplotе.

Kada kuvate tečna ili veoma sočna jela, kod svakog podizanja poklopca posude, u nju sipajte jednu veliku kašiku vode.

Ako posudu iz nerdajućeg čelika ostavite praznu na uključenoj grejnoj površini, njen životni vek biće kraći.

Korisni saveti za pripremu ukusne i zdrave hrane

1. Sokovi: svi sokovi koji se nalaze u namirnicama sadrže vitamine i druge dragocene sastojke koji su veoma važni za okus jela. Ukoliko za kuvanje ne koristite ulje ili vodu, postići ćete najveći kvalitet jela. Jelo spremijeno na taj način biće ukusnije ako ga servirate zajedno sa sokovima koji su ostali na dnu posude.
2. Pravilna veličina posude: pre početka kuvanja izaberite posudu koja će odgovarati količini hrane koju nameravate u njoj pripremati, i to tako da hrana ne zauzima više od 2/3 visine posude.
3. Vreme kuvanja: kada opazite da je vaše jelo započelo ključati, smanjite snagu rada aparata. Ukoliko je moguće, nemojte podizati poklopac, jer time zadržavate sve sokove, i pripremate hranu na zdrav način.
4. Savet za štednju energije: kada jelo počne da ključa, smanjite snagu rada aparata. Nekoliko minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu za kuvanje. Jelo će do kraja da se skuva koristeći toplotu koja se je nakupila u dnu posude.

Nekoliko korisnih saveta za čišćenje i negu

1. Pravilno održavanje posude: nakon svake upotrebe sudove operite u mašini za pranje sudova ili ručno. Za pranje nemojte nikad koristiti metalne četke ili bilo kakve druge grube predmete, jer njihovim korišćenjem možete uzrokovati ogrebotine na sudovima. Nakon pranja obrišite sudove suvom krpom i ulažite ih do visokog sjaja.
2. Pre čišćenja pričekajte da se posuda posve ohladi.

3. Ako posudu sa plastičnim drškama perete u mašini za pranje sudova, s godinama će se promeniti boja ručki. Ovo ne znači ništa, jer ne utiče na njihovu upotrebljivost, odnosno kvalitet. Za pranje sudova u mašini za pranje sudova koristite samo proizvode koji su namenjeni pranju sudova, i pri tome se pridržavajte propisanih količina. Nemojte koristiti visoko koncentrisana industrijska sredstva za čišćenje. Za ručno pranje sudova koristite toplu vodu s dodatkom malo deterdženta, te mekani sunder ili mekanu četku. Nikad nemojte koristiti metalne četke ili bilo kakve druge grube predmete. Za tvrdokornu prljavštinu možete na unutrašnjoj ili na spoljnoj strani oprezno koristiti grubu stranu sundera kog koristite za pranje sudova.
4. Nemojte dozvoliti da se ostaci hrane sasuše na sudovima.
5. Savet za negu sudova sa premazom: da bi obezbedili dug životni vek takvog proizvoda, preporučujemo pranje kuhinjskih sudova vrućom vodom, deterdžentom za pranje sudova, i mekom krpom. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje ili oštre predmete.
6. Posebni saveti za kuvanje u sudovima iz nerdajućeg čelika: hranu nemojte držati u loncu duže nego što je potrebno, jer to može uzrokovati promene na površini nerdajućeg čelika. Da bi očuvali površinu nerdajućeg čelika preporučujemo korišćenje sredstava za čišćenje Gorenje, ili nekih drugih proizvođača.

Garancija

GARANTNI ROK: 5 GODINA

Posuda koja je oštećena zbog nepravilne upotrebe, na primer zbog pregrevanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namernih oštećenja ili nepravilnog čišćenja, nije pokrivena ovom garancijom. Takođe su isključene reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju žalbe, odnosno reklamacije u okviru garantnog roka, molimo vas da vratite celokupan sadržaj, uključivo s računom, svome prodavcu, odnosno da se obratite Centru za korisničku podršku Gorenja (telefonski broj: 03 8997000). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se najbližjoj prodavnici Gorenje proizvoda, ili Odeljenju malih kućanskih aparata Gorenje.

Teritorijalno važenje garancije

Ova garancija važeća je na teritoriju Republike Slovenije. Zahteve iz naslova garancije možete ostvarivati isključivo na području važenja garancije.

Upozorenje!

Garancija i ostvarivanje zahteva iz naslova garancije ne isključuju prava potrošača koja proizlaze iz naslova odgovornosti prodavca za greške na robu.

Samo za ličnu upotrebu!

Pridržavamo pravo na izmene!

Производот што го купивте е во согласност со светските стандарди. Тој е резултат на комбинација од првокласни материјали, висока технологија и уметност на високо квалификувани стручњаци.

Не'рѓосувачкиот челик 18/10 Cr-Ni е најчесто користен тип на не'рѓосувачки челик и еден од најхигиенските материјали што се употребуваат во светот. Следењето на следниве основни упатства ќе ви овозможи да ги користите вашите садови за готвење со максимална ефикасност.

Препораки:

Пред првата употреба, отстранете ја сета амбалажа и етикети од садовите. Измијте ги садовите во машина за садови или рачно, со помош на течен детергент и топла вода, а потоа избришете ги.

За време на готвењето

Погрижете се дното на садот да одговара на дијаметарот на грејната површина, т.е. зоната за готвење или пламенот на горилникот. Ако садот е преголем во однос на површината на загревање, времето на готвење ќе биде подолго; ако пак е премал, надворешноста на садот може да потемни поради прекумерна температура.

За време на готвењето, не отворајте го капакот пречесто зашто тоа доведува до загуба на течност и топлина.

При готвење на течност или многу сочни јадења, додадете една лажичка вода секојпат кога ќе го отворите капакот.

Векот на употреба на садовите од не'рѓосувачки челик ќе биде пократок ако ги оставате празни на вклучена грејна површина.

Корисни совети за готвење вкусна и здрава храна

1. Сокови: Соковите од храната содржат витамини и други вредни состојки кои се од витално значење за вкусот на јадењето. За најдобар квалитет на храната, не користете масло или вода при готвењето. Храната приготвена на овој начин ќе биде повкусна ако се послужи со соковите испуштени во садот.
2. Соодветна големина на садот: Пред готвењето, изберете садови за готвење според количеството храна што треба да се зготви. Храната не треба да зафаќа повеќе од 2/3 од вкупната висина на садот.
3. Време на готвење: Кога храната ќе зоврие, намалете ја топлината или јачината на плочата. Ако е можно, не отворајте го капакот за соковите да се задржат во храната и таа да биде зготвена на здрав начин.
4. Совет за заштеда на енергија: кога храната ќе зоврие, намалете ја јачината на плочата. Неколку минути пред крајот на готвењето, исклучете ја плочата. Храната ќе се готви со помош на топлината апсорбирана во дното на садот.

Корисни совети за чистење и одржување:

1. Правилно одржување на вашите садови за готвење: По секоја употреба, измијте ги садовите во машина за садови или рачно. При миењето, не користете метални четки или груби предмети, бидејќи може да направат гребнатини. По миењето, избришете ги садовите со сува крпа до висок сјај.
2. Пред чистењето, почекајте садовите сосема да се изладат.

3. Миењето садови со пластични рачки во машина за садови, со текот на годините може да предизвика промена на бојата на рачките. Меѓутоа, ова не влијае на квалитетот или употребата на рачките. При миење на садовите во машина за садови, користете исклучиво производи за миење садови во количества наведени во релевантните упатства. Не користете високо концентрирани индустриски средства за чистење. При рачно миење на садовите, користете топла вода со малку детергент за садови, мек сунѓер или мека четка. Никогаш не користете метални четки, груби предмети или средства за чистење. За тврдокорните нечистотии во внатрешноста или на надворешноста од садот за готвење, користете ја грубата страна од сунѓерот за миење садови.
4. Не оставајте остатоците од храна да се засушуваат на садовите за готвење.
5. Совет за заштита на садовите обложени со специјален слој: За да се обезбеди долг век на траење на производите, препорачуваме миење на садовите со топла вода, течен детергент и мека крпа. Не користете агресивни средства за чистење или груби предмети.
6. Посебни совети за готвење во садови од не'рѓосувачки челик. Не чувајте ја храната во садот долго време, бидејќи тоа може да предизвика промени на површината од не'рѓосувачкиот челик. За површината да остане во оригиналната состојба, препорачуваме да се користат средства за чистење од Гореење или од други производители.

Гаранција

ГАРАНТЕН ПЕРИОД: 5 ГОДИНИ

Оштетувањето на садовите кое е резултат на неправилна употреба, како што е прегревање, промена на бојата, гребнатини, капки, نامерно оштетување или неправилно чистење, не се предмет на гаранција. Освен тоа, барањата за гаранција поради гребнатини не се прифаќаат.

Во случај на барање за гаранција или приговор за време на гарантниот период, ве молиме вратете ги сите садови, заедно со сметката, кај вашиот продавач или контактирајте со центрот за клиенти на Гореење. Ако нема таков центар во вашата земја, ве молиме контактирајте со најблискиот продавач на Гореење или со одделот за мали куќни апарати на Гореење.

Територијална важност на гаранцијата:

Гаранцијата важи на територијата на Република Македонија. Секое барање за гаранција може да се поднесе само на територијата на која важи гаранцијата.

Предупредување!

Гаранцијата и барањата за гаранција не ги исклучуваат правата на потрошувачите во врска со одговорноста на производителот за недостатоците на производот.

Не е за комерцијална употреба!

Го задржуваме правото на измени.

The product you have purchased conforms to the global standards. It is a result of a combination of first-class materials, high technology, and skills of highly experienced experts.

18/10 Cr-Ni stainless steel is the most commonly used type of stainless steel and one of the most hygienic materials used globally. Observing the following basic instructions will allow you to use your cookware with maximum efficiency.

Recommendations:

Before first use, remove all packaging and labels from the cookware. Wash the pans in a dishwasher or manually, using washing-up liquid and warm water; then, wipe it dry.

During cooking

Make sure the pan bottom corresponds to the diameter of the heating surface, i.e. a cooking zone or the burner flame. If the pan is too large relative to the heating surface, cooking time will be longer; if it is too small, the outside of the pan may turn dark due to excessive temperature.

Do not open the lid too often during cooking, as this results in losses of liquid and heat.

When cooking liquid or highly juicy dishes, add a tablespoon of water every time you open the lid.

Useful life of stainless steel cookware will be shorter if you leave it empty on an operating heating surface.

Useful tips for cooking delicious and healthy food

1. Juices: the juices in the food contain vitamins and other valuable ingredients that are vital to the flavour of the dish. For the best quality of food, do not use oil or water for cooking. Food cooked in this way will be tastier if served with the juices left in the pan.
2. Suitable pan size: before cooking, select the cookware depending on the amount of food to be cooked. Make sure the food does not reach higher than 2/3 of the total pan height.
3. Cooking time: when your food comes to a boil, reduce the heat or power of your cooking hob. If possible, do not open the lid to retain the juices in the food and cook it in a healthy manner.
4. Energy saving tip: when the food comes to a boil, reduce the power of your hob. A few minutes before the end of the cooking process, switch off the cooking hob. The food will be cooked using the heat absorbed in the pan bottom.

Useful tips for cleaning and care:

1. Correct maintenance of your cookware: after each use, wash the cookware in a dishwasher or manually. When washing up, do not use metal brushes or abrasive objects as these may cause scratches on the cookware. After washing up, wipe the cookware dry to a high sheen using a dry cloth.
2. Before cleaning, wait for the pans to cool down completely.

3. Washing cookware with plastic handles in a dishwasher may, through the years, cause the handles to discolour. This, however, does not affect the quality or use of the handles. When washing cookware in a dishwasher, only use products intended for dishwashing, in the amounts specified in the relevant instructions. Do not use highly concentrated industrial cleaners. When washing the dishes manually, use warm water with some washing up detergent, a soft sponge or a soft brush. Never use metal brushes or abrasive objects or cleaners. For stubborn dirt on inside or outside of the cookware, use the coarse side of the dishwashing sponge.
4. Do not allow the food residues to dry on the cookware.
5. Tip for care of cookware with special coating: to ensure a long product useful life, we recommend washing the cookware with hot water, washing up liquid, and a soft cloth. Do not use aggressive cleaners or abrasive objects.
6. Special tips for cooking in stainless steel cookware: do not keep the food in the pan for a long period of time, as this may cause changes on the stainless steel surface. To keep the stainless steel surface in mint condition, we recommend using cleaners by Gorenje or other manufacturers.

Warranty

WARRANTY PERIOD: 5 YEARS

Damage to cookware, resulting from incorrect use, such as overheating, discolouration, scratches, drops, intentional damage or incorrect cleaning, shall not be covered by this warranty. Moreover, any warranty claims due to scratches shall be rejected.

In case of a warranty claim or a complaint during the warranty period, please return the entire contents, including the invoice, to your dealer or contact Gorenje's customer service centre (telephone number: 03 8997000). If there is no such centre in your country, please contact the nearest Gorenje dealer or Gorenje's small domestic appliance department.

Territorial validity of the warranty:

the warranty shall be valid in the territory of the Republic of Slovenia. Any warranty claims may only be filed in the territory in which the warranty is valid.

Warning!

The warranty and warranty claims do not exclude the consumers rights regarding manufacturer's liability for defects on the product.

For personal use only!

We reserve the right to modifications.

Das Produkt, das Sie gekauft haben, wurde in Einklang mit den internationalen Normen hergestellt und ist das Ergebnis der Kombination erstklassiger Werkstoffe, hoher Technologie und der Arbeit unserer erfahrenen Fachleute.

Edelstahl 18/10 Cr-Ni ist das am häufigsten verwendete Edelstahl und einer der hygienischsten Werkstoffe, die auf der Welt verwendet werden. Unter Berücksichtigung der Gebrauchsanleitung können Sie Ihre Kochtöpfe mit maximaler Effizienz nutzen.

Tipps:

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Verpackung und alle Etiketten. Spülen Sie das Kochgeschirr in der Geschirrspülmaschine oder von Hand mit einem Geschirrspülmittel und warmem Wasser und wischen es danach mit einem trockenen Tuch ab.

Während des Kochens

Der Kochtopfboden muss dem Durchmesser der Kochzone/Gaskochstelle entsprechen. Falls der Durchmesser des Kochtopfbodens in Bezug auf die Heizfläche zu groß ist, ist die Garzeit länger als vorgesehen. Falls der Durchmesser des Kochtopfbodens zu klein ist, kann die Oberfläche des Kochtopfes aufgrund zu hoher Temperatur dunkel werden.

Heben Sie den Deckel während des Kochens nicht zu oft ab, weil dies zum Verlust von Flüssigkeit und Wärme führt.

Wenn Sie flüssige oder sehr saftige Gerichte kochen, fügen Sie jedes Mal beim Öffnen des Deckels einen großen Esslöffel Wasser hinzu.

Falls Sie einen leeren Edelstahl-Kochtopf auf eine heiße Kochzone stellen, wird dadurch seine Lebensdauer verkürzt.

Nützliche Tipps zur Zubereitung von schmackhaften und gesunden Gerichten

1. Saft: Der Saft, der in Lebensmitteln enthalten ist, enthält Vitamine und wertvolle Nahrungstoffe, die für den Geschmack des Gerichtes sehr wichtig sind. Wenn Sie ohne Wasser oder Öl kochen, erreichen Sie die höchste Qualität des Gerichts. Die zubereiteten Gerichte sind schmackhafter, wenn Sie sie zusammen mit dem Saft servieren, der am Boden des Kochtopfes geblieben ist.
2. Entsprechende Größe des Kochtopfes: Wählen Sie immer einen Kochtopf aus, der der Menge des Gerichts entspricht, das Sie kochen möchten; der Inhalt soll bis maximal 2/3 der Höhe des Kochtopfes reichen.
3. Zubereitungszeit: Verringern Sie die Kochstufe, sobald das Gericht zu sieden beginnt. Heben Sie den Topfdeckel nicht unnötig ab, damit der Saft im Kochtopf bleibt und das Gericht auf gesunde Art zubereitet wird.
4. Tipps zum Energiesparen: Verringern Sie die Kochstufe, sobald das Gericht zu sieden beginnt. Schalten Sie einige Minuten vor Beendigung des Kochvorgangs die Kochzone ab. Das Gericht wird durch die im Kochtopfboden absorbierte Restwärme fertig gekocht.

Reinigung und Pflege

1. Richtige Pflege des Kochgeschirrs: Spülen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch im Geschirrspüler oder manuell. Benutzen Sie zum Spülen keine Metallbürsten oder grobe Gegenstände, da das Kochgeschirr dadurch zerkratzt wird. Wischen Sie das Kochgeschirr nach dem

Spülen mit einem trockenen und weichen Tuch bis zum Hochglanz.

2. Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen abkühlen.
3. Falls Sie Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen in der Geschirrspülmaschine spülen, wird sich die Farbe der Griffe mit der Zeit ändern, was jedoch nicht deren Qualität beeinflusst. Beim Reinigen des Kochgeschirrs im Geschirrspüler sollten Sie nur Produkte verwenden, die zum Reinigen im Geschirrspüler bestimmt sind. Beachten Sie dabei auch die vom Hersteller empfohlene Dosierung. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochgeschirrs keine Industriereiniger und hochkonzentrierte Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur manuellen Reinigung des Kochgeschirrs warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel, einen weichen Schwamm oder eine weiche Geschirrbürste. Verwenden Sie niemals Metallbürsten oder grobe Hilfsmittel. Verwenden Sie die rauhe Seite des Schwammes, um hartnäckigen Schmutz auf der Innen- oder Außenseite des Kochtopfes zu entfernen.
4. Lassen Sie es nicht zu, dass Speisereste auf dem Kochtopfboden antrocknen.
5. Tipps zur Pflege des Kochgeschirrs: Um eine lange Lebenszeit des Produkts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, das Kochgeschirr mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem weichen Tuch zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen von Edelstahl-Kochtöpfen keine groben Scheuermittel oder spitze Gegenstände.
6. Tipps zum Kochen im Edelstahl-Kochgeschirr: Lassen Sie Wasser nicht zu lange im Edelstahl-Kochtopf, da dadurch die Oberfläche verändert wird. Zur richtigen Pflege von Edelstahl-Kochgeschirr empfehlen wir spezielle Pflege mittel von Gorenje (oder anderen Herstellern).

Garantie

GARANTIEFRIST: 5 Jahre

Durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigtes Kochgeschirr, z.B. bei Überhitzung, Verfärbungen, Kratzern, Fall, mutwilliger Beschädigung oder unsachgemäßer Reinigung, wird nicht durch diese Garantie gedeckt. Ebenso sind Reklamationen bei Entstehung von Kratzern ausgeschlossen!

Im Fall eines Mangels an der Ware während der Garantiefrist, übergeben Sie bitte die Ware zusammen mit dem Kaufbeleg Ihrem Händler bzw. wenden Sie sich an das Kundendienstcenter von Gorenje. Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Händler von Gorenje oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte Gorenje.

Territoriale Gültigkeit der Garantie:

Diese Garantie ist im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland, Österreich. Garantieansprüche können ausschließlich im Gebiet der Gültigkeit der Garantie geltend gemacht werden.

Hinweis:

Die Garantie sowie die Garantieansprüche schließen die Gewährleistungspflicht des Herstellers für Mängel an der Ware nicht aus.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

Produsul achiziționat este conform standardelor globale. Este rezultatul unei combinații de materiale de primă clasă, tehnologie avansată și expertiza unor experți cu multă experiență.

Oțelul inoxidabil Cr-Ni 18/10 este cel mai utilizat tip de oțel inoxidabil și unul dintre cele mai igienice materiale utilizate la nivel global. Respectând următoarele instrucțiuni de bază vă va permite să utilizați vasele dumneavoastră de gătit cu maximă eficiență.

Recomandări:

Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate ambalajele și etichetele de pe vasele de gătit. Spălați tigăile într-o mașină de spălat vase sau manual, utilizând detergent de vase lichid și apă caldă; apoi ștergeți-le.

Pe durata preparării

Asigurați-vă că baza tigăii corespunde diametrului suprafeței de încălzire, adică o zonă de gătit sau flacăra arzătorului. În cazul în care tigaia este prea mare în comparație cu suprafața de încălzire, timpul de preparare va fi mai lung; în cazul în care este prea mică, exteriorul tigăii se poate înnegri din cauza temperaturii excesive.

Nu deschideți capacul prea des pe durata preparării, deoarece acest lucru duce la pierderea lichidului și a căldurii. Atunci când gătiți preparate lichide sau foarte succulente, adăugați o lingură de apă de fiecare dată când deschideți capacul.

Durata de exploatare a vasului din oțel inoxidabil va fi mai scurtă dacă îl lăsați gol pe o suprafață de încălzire care funcționează.

Sfaturi utile pentru prepararea unor mâncăruri delicioase și sănătoase

1. Sucuri: sucurile din mâncare conțin vitamine și alte ingrediente valoroase care sunt vitale pentru gustul preparatului. Pentru cea mai bună calitate a mâncării, nu folosiți ulei sau apă pentru a găti. Măncarea gătită în acest fel va fi mai gustoasă dacă se servește cu sucurile lăsate în tigaie.
2. Dimensiunea corespunzătoare a tigăii: înainte de a găti, selectați vasul de gătit în funcție de cantitatea de alimente care urmează să fie găsite. Asigurați-vă că mâncarea nu ajunge mai sus decât 2/3 din înălțimea totală a tigăii.
3. Timp de preparare: când mâncarea atinge temperatura de fierbere, reduceți căldura sau puterea plitei de gătit. Dacă este posibil, nu deschideți capacul pentru a păstra sucurile în mâncare și pentru a găti într-un mod sănătos.
4. Sfat de economisire a energiei: atunci când mâncarea atinge temperatura de fierbere, reduceți puterea plitei. Cu câteva minute înainte de sfârșitul procesului de gătit, opriți plita. Mâncarea va fi gătită folosind căldura absorbită la baza recipientului.

Sfaturi utile pentru curățare și întreținere:

1. Întreținerea corectă a vasului dumneavoastră de gătit: după fiecare utilizare, spălați vasul într-o mașină de spălat vase sau manual. La spălarea nu folosiți perii metalice sau obiecte abrazive, deoarece acestea pot provoca zgârieturi pe vasul de gătit. După spălarea, ștergeți vasul de gătit până obțineți un luciu intens, folosind o cârpă uscată.
2. Înainte de a le curăța, așteptați ca tigăile să fie complet răcite.

3. Spălarea vaselor de gătit cu mânere din plastic în mașina de spălat vase, poate cauza, pe parcursul anilor, decolorarea mânerelor. Totuși, acest lucru nu afectează calitatea sau utilitatea mânerelor. Atunci când spălați vasul de gătit într-o mașină de spălat vase, utilizați numai produse destinate pentru mașina de spălat vase, în cantități specificate în instrucțiunile relevante. Nu utilizați detergenți industriali extrem de concentrați. Atunci când spălați manual vasele, utilizați apă caldă cu puțin detergent de vase, un burete moale sau o perie moale.

Nu utilizați niciodată perii metalice sau obiecte abrazive sau substanțe de curățare. Pentru murdăria persistentă în interiorul sau exteriorul vasului, folosiți partea grosieră a buretelui de spălat vase.

4. Nu lăsați resturile de alimente să se usuce pe vasul de gătit.
5. Sfat pentru întreținerea vaselor cu înveliș special: pentru a asigura o durată de exploatare lungă a produsului, vă recomandăm spălarea vasului de gătit cu apă caldă, detergent de vase lichid și o cârpă moale. Nu utilizați detergenți agresivi sau obiecte abrazive.
6. Sfaturi speciale pentru gătit în vase din oțel inoxidabil: nu păstrați mâncarea în tigaie pentru o perioadă lungă de timp, deoarece acest lucru poate duce la modificări la suprafața din oțel inoxidabil. Pentru a păstra suprafața din oțel inoxidabil în stare perfectă, vă recomandăm să folosiți detergenți de la Gorenje sau de la alți producători.

Garanție

PERIOADA DE GARANȚIE: 5 ANI

Deteriorări ale vaselor, care rezultă din utilizarea incorectă, cum ar fi încălzirea excesivă, modificări de culoare, zgârieturi, picături, deteriorare intenționată sau curățare incorectă, nu sunt acoperite de această garanție. Mai mult, orice pretenții de garanție din cauza zgârieturilor sunt respinse.

În cazul unei cereri de garanție sau o reclamație în timpul perioadei de garanție, vă rugăm să returnați întregul conținut, inclusiv factura, la distribuitor sau contactați centrul pentru relații cu clienții Gorenje (telefon număr: 03 8997000). În cazul în care nu există niciun astfel de centru în țara dumneavoastră, vă rugăm să contactați cel mai apropiat distribuitor Gorenje sau departamentul Gorenje pentru aparate casnice de mici dimensiuni.

Valabilitatea teritorială a garanției:

garanția este valabilă pe teritoriul Republicii Slovenie. Orice pretenție de garanție poate fi depusă numai pe teritoriul în care garanția este valabilă.

Atenție!

Garanția oferită și pretențiile de garanție nu exclud drepturile consumatorilor în ceea ce privește responsabilitatea producătorului pentru defecte ale produsului.

Nu mai pentru uz personal! Ne rezervăm dreptul la modificări.

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, zodpovedá globálnym štandardom. Je výsledkom kombinácie prvotriednych materiálov, modernej technológie a zručností skúsených odborníkov.

Nehrdzavejúca oceľ 18/10 Cr-Ni je najbežnejšie používaný typ nehrdzavejúcej ocele a jeden z najhygienickejších materiálov, ktorý sa používa po celom svete. Dodržiavanie nasledujúcich základných pokynov vám umožní používať kuchynský riad maximálne efektívne.

Odporúčania:

Pred prvým použitím riadu z neho odstráňte všetky obaly a nálepky. Panvice umyte ručne alebo v umývačke riadu použitím tekutého prostriedku na umývanie riadu a teplej vody. Potom ich utrite dosucha.

Počas varenia

Uistite sa, že priemer dna panvice súhlasí s priemerom vyhrievacej plochy, t. j. varnej zóny alebo plameňa horáka. Ak je panvica príliš veľká v porovnaní s vyhrievacou plochou, predlží sa tým čas varenia, a ak je príliš malá, vonkajší povrch panvice môže sčernieť v dôsledku nadmerne vysokej teploty. Počas varenia nedvíhajte pokrievku príliš často, pretože sa tým môže strácať tekutina a teplo.

Pri varení tekutín alebo veľmi šťavnatých jedál pridajte jednu polievkovú lyžicu vody zakaždým, keď pokrievku dvíhnete.

Keď riad z nehrdzavejúcej ocele necháte prázdný na zapnutej vyhrievacej ploche, skráti sa tým jeho životnosť.

Užitočné rady na prípravu chutného a zdravého jedla

1. Šťavy: Šťavy v potravinách obsahujú vitamíny a iné hodnotné ingrediencie, ktoré sú dôležité pre chuť jedál. Aby ste dosiahli najlepšiu kvalitu jedla, pri varení nepoužívajte olej ani vodu. Jedlo pripravené týmto spôsobom je chutnejšie, keď ho podávate so šťavami, ktoré vám v panvici po varení ostanú.
2. Vhodná veľkosť panvice: pred varením si vyberte riad podľa množstva jedla, ktoré idete pripravovať. Uistite sa, že jedlo nepresahuje 2/3 celkovej výšky panvice.
3. Čas prípravy: keď jedlo začne vriť, znížte teplotu alebo výkon vašej varnej platne. Ak je to možné, nedvíhajte pokrievku, aby ste udržali v jedle šťavu a pripravili ho zdravším spôsobom.
4. Rada pre úsporu energie: keď jedlo začne vriť, znížte výkon vašej varnej platne. Pár minút pred dokončením varenia varnú platňu vypnite. Jedlo sa bude variť pomocou tepla nahromadeného na dne panvice.

Užitočné rady pre čistenie a starostlivosť:

1. Správna údržba vášho riadu: umyte riad ručne alebo v umývačke riadu po každom použití. Pri umývaní nepoužívajte kovové kefy alebo drsné predmety, pretože môžu riad poškriabať. Po umytí utrite riad dosucha a vyleštite ho pomocou suchej utierky.
2. Pred umývaním počkajte, až kým panvice úplne nevychladnú.
3. Umývanie riadu s plastovými rukoväťami v umývačke riadu môže po rokoch spôsobiť stratu farby rukoväti. To však neovplyvňuje ich kvalitu ani použitie. Pri umývaní riadu v umývačke používajte len výrobky určené na

umývanie riadu v množstvách špecifikovaných v príslušných návodoch na použitie. Nepoužívajte vysoko koncentrované priemyselné čistiace prostriedky. Pri ručnom umývaní riadu používajte teplú vodu s troškou prostriedku na umývanie riadu, jemnú špongiu alebo jemnú kefu. Nikdy nepoužívajte kovové kefy, drsné predmety či čistiace prostriedky. Na odolnú špinu na vnútornej alebo vonkajšej strane riadu používajte drsnú stranu špongie na umývanie riadu.

4. Nenechávajte zvyšky jedla vyschnúť na alebo vo vnútri riadu.
5. Rada pre starostlivosť o riad so špeciálnym povrchom: aby ste zabezpečili dlhú životnosť výrobku, odporúčame riad umývať horúcou vodou, tekutým čistiacim prostriedkom a jemnou utierkou. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo drsné predmety.
6. Špeciálna rada pri používaní riadu z nehrdzavejúcej ocele: nenechávajte v panvici jedlo dlhšiu dobu, pretože to môže spôsobiť poškodenie povrchu z nehrdzavejúcej ocele. Aby ste povrch z nehrdzavejúcej ocele udržali v perfektnom stave, odporúčame použiť čistiace prostriedky od spoločnosti Gorenje alebo iných výrobcov.

Záruka

ZÁRUČNÁ DOBA: 5 ROKOV

Táto záruka nepokrýva poškodenie riadu z dôvodu nesprávneho použitia, ako napríklad prehriatie, stratu farby, poškriabanie, kvapky, úmyselné poškodenie alebo nesprávne čistenie. Akákoľvek reklamácia z dôvodu poškriabania bude zamietnutá.

V prípade reklamácie alebo sťažnosti počas záručnej doby vráťte celý obsah výrobku vrátane faktúry svojmu obchodnému zástupcovi alebo kontaktujte centrum služieb zákazníkom Gorenje (tel. č.: 03 8997000). Ak vo vašej krajine takéto centrum nie je, kontaktujte, prosím, najbližšieho obchodného zástupcu spoločnosti Gorenje alebo oddelenie malých a domácich spotrebičov a spotrebičov Gorenje.

Územná platnosť záruky:

Záruka je platná na území Slovenskej republiky. Reklamáciu možno podať len na území krajiny, v ktorej je záruka platná. Upozornenie!

Záruka a reklamácie nevylučujú práva zákazníkov týkajúce sa zodpovednosti výrobcu za chyby výrobku.

Určené len pre osobné účely!

Vyhrazujeme si právo na akékoľvek zmeny.

Az Ön által vásárolt termék megfelel a globális szabványoknak. Első osztályú anyagok, fejlett technológia és tapasztalt szakértők képességei kombinációjának az eredménye.

A 18/10 Cr-Ni rozsdamentes acél a leggyakrabban használt rozsdamentes acél típus és egyben az egyik leghigiénikusabb, világszerte használt anyag. A következő alapvető utasítások betartása lehetővé teszi az edények maximális hatékonysággal történő használatát.

Javaolatok:

Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és a matricákat az edényekről. Mosogassa el az edényeket mosogatógépben vagy kézzel, mosogatószer használatával, majd törölje szárazra őket.

A főzés során

Ügyeljen rá, hogy az edény alja megfeleljen a melegítő felület (pl. főzési mező vagy égő láng) átmérőjének. Ha az edény a melegítő felülethez képest túl nagy, a főzési idő hosszabb lesz; míg ha túl kicsik, az edény külső oldala a hőtől elszíneződhet.

Főzés közben ne vegye le túl gyakran a fedőt, mert az folyadék- és hővesztéssel jár.

Folyadékok, vagy sok folyadékot tartalmazó ételek főzések a fedő minden egyes levételekor adjon egy evőkanál vizet az ételhez.

A rozsdamentes acél edények élettartama rövidebb lesz, ha üresen a működő főzőlapon hagyja őket.

Hasznos tippek izletes és egészséges ételek készítéséhez

1. Szaftok: az ételek szaftja vitaminokat és más értékes anyagokat tartalmaz, amik nélkülözhetetlenek az ételek ízéhez. A legjobb ételminőség érdekében ne használjon olajat vagy vizet a főzéshez. Az így elkészített étel ízletesebb lesz, ha az edényben maradt szafttal együtt tálalja.
2. Megfelelő edényméret: a főzés megkezdése előtt válassza ki az edényt – a főzni kívánt étel mennyiségének függvényében. Ügyeljen rá, hogy az étel ne érjen az edény magasságának 2/3-ánál magasabbra.
3. Főzési idő: ha az étel forni kezd, csökkentse a főzőlap teljesítményét. Ha lehetséges, ne vegye le a fedőt, hogy a szaft az ételben maradjon és az elkészítése módja egészségesebb legyen.
4. Energiatakarékosági tipp: ha az étel forni kezd, csökkentse a főzőlap teljesítményét. A főzés befejezése előtt néhány perccel kapcsolja ki a főzőlapot. Az ételt ilyenkor az edény aljában felgyülemlett hő melegíti.

Hasznos tippek és ápolás:

1. Az edények megfelelő karbantartása: az edényeket mosogassa el minden egyes használat után mosogatógépben vagy kézzel. A mosogatás során ne használjon fémszivacsot vagy súroló tárgyakat, mert ezek megkarcolhatják az edényeket. A mosogatást követően törölje szárazra az edényeket egy száraz ruha segítségével.
2. A tisztítást megelőzően várja meg, amíg az edények teljesen kihűlnék.

3. Ha műanyag fülű edényeket mosogatógépben tisztít, az évek során a fülek elszíneződhetnek. Ez ugyanakkor nem befolyásolja a fülek minőségét vagy használatát. Az edények mosogatógépben történő tisztításakor kizárólag gépi mosogatáshoz való tisztítószereket használjon, a használati utasításban feltüntetett adagolás szerint. Ne használjon erősen koncentrált ipari tisztítószereket. Az edények kézi mosogatásához használjon meleg vizet, mosogatószert és puha szivacsot vagy kefét. Soha ne használjon fém keféket vagy súroló hatású tárgyakat, illetve tisztítószereket. Az edény belső vagy külső részén lerakódott makacs szennyeződések eltávolítására használja a mosogatószivacs durvabb oldalát.
4. Ügyeljen rá, hogy az ételmaradékok ne száradjanak rá az edényekre.
5. Tipp speciális bevonatú edény ápolásához: a termék hosszú élettartamának biztosítása érdekében javasolt az edényeket forró vízben, mosogatószerezrel és puha ruhával tisztítani. Ne használjon erős tisztítószereket vagy súroló hatású tárgyakat.
6. Speciális tippek rozsdamentes acél edényben történő ételkészítéshez: ne tárolja sokáig az ételt az edényben, mert az elváltozások okozhat a rozsdamentes acél felületen. A rozsdamentes acél felület eredeti állapotának megőrzéséhez javasolt a Gorenje vagy más gyártók tisztítószereinek használata.

Garancia

A GARANCIA IDŐTARTAMA: 5 ÉV

A nem megfelelő használatból eredő károkra – úgymint túlmelegedés, elszíneződés, karcolások, leejtés, szándékos károkozás vagy nem megfelelő tisztítás – nem érvényes a garancia. Továbbá, a karcolások miatti garancia-igények elutasításra kerülnek.

A garanciális idő alatt felmerülő garanciaigény vagy panasz esetén vigyen vissza mindent (beleértve a számlát is) a kereskedőhöz vagy vegye fel a kapcsolatot a Gorenje ügyfélszolgálatával (telefonszám: 03 8997000). Amennyiben az Ön országában nem működik ilyen szolgálat, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi Gorenje márkakereskedővel vagy a Gorenje kis háztartási készülékek osztályával.

A garancia területi érvénye:

a garancia a Magyarország területén érvényes. A garancia-igények csak azon a területen fogadhatók be, ahol a garancia érvényes.

Figyelmeztetés!

A garancia és a garancia-igények nem zárják ki a fogyasztó jogait a gyártó felelősségét illetően a termék hibái vonatkozásában.

Kizárólag személyes használatra!

A módosítások jogát fenntartjuk

Zakupiony produkt spełnia globalne standardy. Jest on wynikiem kombinacji najwyższej jakości materiałów, wysokiej technologii i kwalifikacji bardzo doświadczonych specjalistów.

Stal nierdzewna 18/10 Cr-Ni jest najczęściej stosowanym rodzajem stali nierdzewnej i jednym z najbardziej higienicznych materiałów stosowanych na całym świecie. Przestrzeganie podstawowych wskazówek, które zostały podane poniżej, pozwoli wykorzystać naczynia w sposób najbardziej wydajny.

Zalecenia:

Przed pierwszym użyciem usunąć z naczyń wszystkie etykiety i opakowanie. Umyć garnki w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć je.

W czasie gotowania

Upewnić się, że denko garnka odpowiada średnicy powierzchni grzejnej, tzn. strefie gotowania lub płomieniowi palnika. Jeśli garnek jest zbyt duży względem powierzchni grzejnej, to czas gotowania może się wydłużyć. Jeśli natomiast jest za mały, to wskutek nadmiernej temperatury garnek może na zewnątrz ściemnieć.

W czasie gotowania nie podnosić zbyt często pokrywki, ponieważ może to powodować utratę płynów i ciepła.

Gotując płynne lub bardzo soczyste potrawy, przy każdym podniesieniu pokrywki należy dodać łyżkę wody.

Pozostawianie pustych garnków ze stali nierdzewnej na włączonej powierzchni grzejnej powoduje skrócenie ich okresu trwałości użytkowej.

Przydatne wskazówki dotyczące przyrządzania smacznych i zdrowych posiłków

1. Soki: Występujące w pożywieniu soki zawierają witaminy i inne wartościowe składniki, które mają decydujący wpływ na smak potrawy. Dla uzyskania najlepszej jakości pożywienia nie używać w czasie jego przyrządzania oleju lub wody. Dzięki temu danie będzie smaczniejsze, gdy przy podawaniu jego soki pozostawi się w garnku.
2. Odpowiednia wielkość garnka: Przed przystąpieniem do gotowania dokonać wyboru garnka w oparciu o ilość przyrządzanej żywności. Pamiętać o tym, że pożywienie nie powinno przekraczać 2/3 całkowitej wysokości garnka.
3. Czas gotowania: Po doprowadzeniu żywności do wrzenia zmniejszyć temperaturę lub moc płyty grzejnej. Jeśli to możliwe, nie podnosić pokrywki, aby żywność zachowała swoje soki i można ją było zdrowo przyrządzić.
4. Wskazówka dotycząca oszczędzania energii: Po doprowadzeniu żywności do wrzenia zmniejszyć moc płyty grzejnej. Kilka minut przed zakończeniem gotowania wyłączyć płytę grzejną. Żywność zostanie ugotowana z wykorzystaniem energii cieplnej zgromadzonej na spodzie garnka.

Przydatne wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji:

1. Prawidłowa konserwacja garnków: Po każdym użyciu umyć garnki w zmywarce lub ręcznie. W czasie zmywania nie używać druciaków lub przedmiotów mogących zarysować powierzchnię garnków. Po umyciu wytrzeć garnki suchą szmatką na wysoki połysk.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać aż garnki całkowicie ostygną.

3. Mycie garnków w plastikowymi uchwytami w zmywarce może na przestrzeni lat doprowadzić do odbarwienia uchwytów. Nie ma to jednak wpływu na jakość lub przydatność uchwytów. Do mycia garnków w zmywarce stosować wyłącznie produkty przeznaczone do mycia w zmywarce, w ilościach podanych w odpowiednich instrukcjach. Nie używać przemysłowych środków czyszczących w formie silnie zagęszczonych koncentratów. Do ręcznego zmywania naczyń używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń oraz miękkiej gąbki lub szczoteczki. Nigdy nie używać druciaków, ostrych przedmiotów lub środków czyszczących o właściwościach ściernych. Ciężko zmywalne zabrudzenia po wewnętrznej lub zewnętrznej stronie garnka usuwać szorstką stroną gąbkowego zmywaka.
4. Nie pozwalać na to, by resztki żywności zasychały na powierzchni garnków.
5. Wskazówka dotycząca pielęgnacji garnków posiadających specjalną powłokę: Dla zapewnienia długiego okresu trwałości użytkowej produktu zalecamy mycie garnków miękką szmatką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących lub ostrych przedmiotów.
6. Specjalne wskazówki dotyczące gotowania w garnkach ze stali nierdzewnej: Nie przechowywać żywności w garnkach przez dłuższy okres czasu, ponieważ mogłoby to doprowadzić do odkształcenia ich powierzchni ze stali nierdzewnej. Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w idealnym stanie, zalecamy stosowanie środków czyszczących Gorenje lub innych producentów.

Gwarancja

OKRES GWARANCJI: 5 LAT

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń garnków spowodowanych ich nieprawidłowym użytkowaniem obejmującym przegrzanie, odbarwienie, zarysowania, upadki, umyślnie uszkodzenia i nieprawidłowe czyszczenie. Poza tym roszczenia gwarancyjne dotyczące zarysowań będą zakatowane negatywnie.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego lub reklamacji w czasie trwania okresu gwarancyjnego proszę zwrócić całą zawartość, w tym fakturę, swojemu dystrybutorowi lub skontaktować się z działem obsługi klienta Gorenje (numer telefonu: 03 8997000). Jeśli w danym kraju brak jest takiego działu, to proszę skontaktować się z najbliższym dystrybutorem Gorenje lub działem małych artykułów gospodarstwa domowego Gorenje.

Obszar obowiązywania gwarancji:

Gwarancja obowiązuje na terytorium Słowenii. Roszczeń gwarancyjnych można dochodzić wyłącznie na terytorium obowiązywania gwarancji.

Ostrzeżenie!

Gwarancja i roszczenia gwarancyjne nie wyłączają praw konsumentów do dochodzenia od producenta odpowiedzialności za wady produktu.

Wyłącznie do użytku domowego!

Zastrzegamy sobie prawo do zmian.

Výrobek, který jste zakoupili, je v souladu s celosvětovými normami. Je výsledkem kombinace prvotřídních materiálů, kvalitní technologie a dovedností velmi zkušených odborníků.

Nerezová ocel 18/10 Cr-Ni je nejčastěji používaným druhem nerezové oceli a jedním z nejhygieničtějších celosvětově používaných materiálů. Dodržování následujících základních pokynů vám umožní používat nádobí s maximální účinností.

Doporučení:

Před prvním použitím odstraňte z nádobí veškeré obaly a štítky. Hrnce myjte v myčce nebo v ruce, za použití tekutého prostředku na nádobí a teplé vody; poté je dosucha otřete.

Během vaření

Zajistěte, aby dno hrnce odpovídalo průměru výhřevné plochy, tj. plotýnky nebo plamenu hořáku. Pokud by byl hrnec na výhřevnou plochu příliš velký, trvalo by vaření déle; kdyby byl příliš malý, mohl by zvencit ztmavnout v důsledku nadměrné teploty.

Během vaření nezvedejte často pokličku, protože by tak unikala kapalina a teplo.

Při vaření tekutých nebo hodně šťavnatých jídel přidejte při každém zvednutí pokličky lžici vody.

Životnost nádobí z nerezové oceli se zkrátí, když ho necháte prázdné na zapnuté plotýnce.

Užitečné typy pro vaření chutného a zdravého jídla

1. Šťávy: šťávy v jídle obsahují vitaminy a jiné cenné přísady, které jsou nezbytné pro chuť a vůni jídla. Aby bylo jídlo co nej kvalitnější, nepoužívejte při vaření olej ani vodu. Takto uvařené jídlo bude chutnější, pokud bude podáváno se šťávou zbylou v hrnci.
2. Vhodná velikost hrnce: před vařením zvolte hrnec podle množství připravovaného jídla. Dbejte na to, aby jídlo nedosahovalo výš než do 2/3 celkové výšky hrnce.
3. Doba vaření: když jídlo přijde do varu, snižte teplotu nebo energii plotýnky. Pokud možno nezvedejte pokličku, aby byly v jídle zachovány šťávy a aby bylo zdravé uvařené.
4. Tip na úsporu energie: když jídlo přijde do varu, snižte energii plotýnky. Několik minut před koncem vaření plotýnku vypněte. Jídlo se dovaří za pomoci tepla ze dna hrnce.

Užitečné typy pro čištění a ošetřování:

1. Správná údržba nádobí: po každém použití nádobí umyjte v myčce nebo ručně. Na mytí nepoužívejte kovové kartáče ani drsné drátěnky, protože by mohly nádobí poškrábat. Po umytí nádobí vyleštíte suchou utěrkou.
2. Před mytím počkejte, dokud hrnce zcela nevychladnou.
3. Mytí hrnců s plastovými uchy v myčce může během let způsobit změnu barvy plastů. To však nijak neovlivní kvalitu uch nebo jejich používání. Při mytí nádobí v myčce používejte pouze prostředky určené na mytí nádobí v množství uvedeném v příslušném návodu. Nepoužívejte vysoce koncentrované průmyslové čističe. Při mytí nádobí ručně používejte teplou vodu s prostředkem na nádobí, měkkou houbičku nebo měkký

kartáček. Nikdy nepoužívejte kovové kartáče ani drsné drátěnky nebo jiné předměty. Na těžko odstranitelné nečistoty na vnitřní nebo vnější straně nádobí použijte drsnější stranu houbičky.

4. Nenechávejte na nádobí zaschnout zbytky jídla.
5. Tip pro ošetřování nádobí se speciálním povrchem: abyste zajistili dlouhou životnost nádobí, doporučujeme mýt ho horkou vodou, tekutým prostředkem na nádobí a měkkým hadříkem. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani drsné předměty.
6. Zvláštní tipy pro vaření v nádobí z nerezové oceli: nenechávejte jídlo v hrnci příliš dlouho, protože by to mohlo způsobit změny nerezového povrchu. Aby byl nerezový povrch stále jako nový, doporučujeme používat čisticí prostředky od společnosti Gorenje nebo od jiných výrobců.

Záruka

ZÁRUČNÍ LHŮTA: 5 LET

Tato záruka neplatí na poškození nádobí způsobené nesprávným používáním, například přehříváním, změnou barvy, poškrábáním, pády, úmyslným poškozením nebo nesprávným čištěním. Navíc budou zamítnuty jakékoli záruční nároky na základě poškrábání.

V případě záručního nároku nebo reklamace během záruční lhůty zašlete prosím celý obsah včetně faktury svému prodejci nebo kontaktujte zákaznické servisní středisko Gorenje (telefonní číslo: 03 8997000). Pokud takové středisko ve vaší zemi není, kontaktujte nejbližšího prodejce Gorenje nebo oddělení drobných domácnostních spotřebičů Gorenje.

Územní platnost záruky:

Záruka platí na území Slovenské republiky. Jakékoli reklamace smí být uplatňovány pouze na území, kde platí záruka.

Pozor!

Záruka a reklamace nevylučují právo spotřebitelů vzhledem k odpovědnosti výrobce za vady výrobku.

Určeno pouze pro osobní použití!

Vyhrazujeme si právo na změny.

Продуктът, който сте закупили, отговаря на световните стандарти. Той е резултат от комбинацията на първокласни материали, високи технологии и уменията на високо квалифицирани експерти.

Неръждаемата стомана 18/10 Cr-Ni е видът най-често използвана неръждаема стомана и един от най-хигиеничните материали, използвани в световен мащаб. Спазването на следните основни инструкции ще ви позволи да използвате своите съдове за готвене максимално ефективно.

Препоръки:

Преди първа употреба отстранете всички опаковки и етикети от съдовете за готвене. Измийте съдовете в съдомиялна машина или на ръка, като използвате препарат за съдове и топла вода; след това ги подсушете.

По време на готвене

Уверете се, че дъното на съда отговаря на диаметъра на нагряващата се повърхност, т.е. зоната за готвене или пламъка на горелката. Ако съдът е твърде голям в сравнение с нагряващата се повърхност, времето за готвене ще бъде по-дълго; ако е твърде малък, външната страна на съда може да потъмнее заради прекомерната температура.

Не отваряйте капака твърде често по време на готвене - това ще доведе до загуби на течност и топлина.

Когато готвите течност или ястия с много сос, добавяйте по една супена лъжица вода всеки път, когато отваряте капака. Полезният живот на съдовете от неръждаема стомана ще бъде по-кратък, ако ги оставяте празни върху работеща нагряваща се повърхност.

Полезни съвети за готвене на вкусна и здравословна храна

1. Сокове: соковете на храните съдържат витамини и други ценни съставки, които са съществени за аромата на ястието. За най-добро качество на храната, не използвайте олио или вода по време на готвене. Храната, сготвена по този начин, ще бъде по-вкусна със соковете, останали в съда.
2. Подходящ размер на съда: преди готвене изберете съда в зависимост от количеството храна, което ще готвите. Уверете се, че храната не прехвърля 2/3 от общата височина на съда.
3. Време за готвене: когато храната заври, намалете температурата или мощността на своя готварски плот. Ако е възможно, не отваряйте капака, за да запазите соковете в храната и да готвите здравословно.
4. Съвет за пестене на енергия: когато храната заври, намалете мощността на своя готварски плот. Няколко минути преди края на готвенето, изключете плота. Храната ще се готви, като използва топлината, поета от дъното на съда.

Полезни съвети за почистване и грижа:

1. Правилна поддръжка на вашите съдове: след всяко ползване измивайте съдовете в съдомиялна или ръчно. При измиване не използвайте метални четки или абразивни предмети, тъй като те могат да причинят драскотини по съдовете. След измиване подсушете съдове до блясък, като използвате суха кърпа.

2. Преди почистване изчакайте съдовете да се охладят напълно.
3. Миенето на съдове с пластмасови дръжки в съдомиялна може да причини обезцветяване на дръжките с годините. Това обаче не се отразява на качеството или използването на дръжките. Когато миете съдовете в съдомиялна, използвайте само продукти, предназначени за съдомиялна, в количествата, посочени в съответните инструкции. Не използвайте силно концентрирани, промишлени почистващи препарати. Когато миете съдовете ръчно, използвайте топла вода с малко почистващ препарат, мека гъба или мека четка. Никога не използвайте метални четки, абразивни предмети или абразивни почистващи препарати. За упорити замърсявания по вътрешната или външната страна на съдовете, използвайте грубата повърхност на гъбата за миене на съдове.
4. Не позволявайте хранителни остатъци да засъхнат по съдовете.
5. Съвет за поддръжка на съдове със специално покритие: за да осигурите дълъг живот на продукта, препоръчваме миенето на съдовете с гореща вода, препарат за миене на съдове и мека кърпа. Не използвайте агресивни почистващи препарати или абразивни предмети.
6. Специални съвети за готвене в съдове от неръждаема стомана: не дръжте храната в съда дълго време, тъй като това може да причини промени по повърхността на неръждаемата стомана. За да запазите повърхността на неръждаемата стомана в безупречно състояние, препоръчваме да използвате почистващи препарати на Gorenje или други производители.

Гаранция

ПЕРИОД НА ГАРАНЦИЯТА: 5 ГОДИНИ

Щети по съдовете в резултат на неправилна употреба като прегряване, обезцветяване, драскотини, петна, умислени повреди или неправилно почистване, не се покриват от гаранцията. Освен това всички гаранционни искове заради драскотини ще бъдат отхвърлени.

В случай на гаранционен иск или рекламация по време на гаранционния срок, моля, върнете цялото съдържание, включително фактурата, на своя дилър или се свържете с Центъра за обслужване на клиенти на Gorenje (телефонен номер: 03 8997000). Ако във вашата държава няма такъв център, моля, свържете се с най-близкия дилър на Gorenje или с отдела на Gorenje за малки домакински уреди.

Териториална валидност на гаранцията:

Гаранцията е валидна на територията на Република Словения. Всякакви гаранционни искове могат да бъдат заведени само на територията, на която е валидна гаранцията.

Предупреждение!

Гаранцията и гаранционните искове не изключват правата на потребителите, свързани с отговорността на производителя относно дефекти на продукта.

Само за лична употреба!

Запазваме си правото на промени.

Продукт, який Ви придбали, відповідає міжнародним стандартам. Це результат поєднання високоякісних матеріалів, сучасних технологій і навичок найкваліфікованіших фахівців.

Хромонікелева нержавіюча сталь 18/10 — це найпопулярніша та найгігієнічніша у світі сировина для кухонного посуду. Її максимальна ефективність можлива за умови належного використання.

Рекомендації:

Перед першим використанням розпакуйте кухонний посуд і зніміть з нього всі етикетки. Мийте посуд у посудомийній машині або вручну, використовуючи рідину для миття посуду й теплу воду. Після цього протріть його сухою тканиною.

Під час приготування

Переконайтеся, що дно посуду відповідає діаметру поверхні нагрівання, тобто розміру зони нагрівання або полум'я конфорки. Якщо посуд занадто великий, час приготування буде більшим. Якщо ж посуд замалий, то ззовні піддон може потемніти внаслідок впливу надмірної температури.

Не відкривайте кришку надто часто під час приготування їжі, оскільки це призводить до втрати рідини й тепла.

Готуючи рідкі або дуже соковиті страви, додавайте столову ложку води щоразу, коли відкриваєте кришку.

Строк експлуатації кухонного посуду з нержавіючої сталі буде коротшим, якщо ви залишите його порожнім на поверхні нагрівання, що працює.

Корисні поради для приготування смачної та здорової їжі

1. Соки: соки продуктів містять вітаміни й інші цінні компоненти, які впливають на смак страви. Щоб досягти найкращої якості харчових продуктів, не використовуйте масло або воду для приготування їжі. Їжа, приготована таким чином, буде смачнішою, якщо подати її із соком, що залишився в каструлі.
2. Належний розмір посуду: перед приготуванням виберіть посуд залежно від кількості їжі, яку ви хочете приготувати. Переконайтеся, що їжа не займає більше 2/3 від загальної висоти посуду.
3. Час приготування: коли їжа починає кипіти, зменште полум'я або потужність конфорки. Якщо це можливо, не відкривайте кришку, щоб зберегти соки в їжі та приготувати її корисною.
4. Поради з енергозбереження: коли їжа починає кипіти, зменште потужність конфорки. За кілька хвилин до закінчення приготування вимкніть варильну поверхню. Їжа готуватиметься з використанням тепла, яке виділяється з дна каструлі.

Корисні поради з очищення й догляду:

1. Правильний догляд за кухонним посудом: після кожного використання мийте посуд у посудомийній машині або вручну. Не використовуйте металеві щітки або абразивні засоби, оскільки вони можуть подряпати посуд. Після миття протріть його до блиску сухою тканиною.
2. Перед очищенням зачекайте, доки посуд повністю охолоне.
3. Якщо мити посуд із пластиковими ручками в посудомийній машині, за кілька років це може викликати їх знебарвлення. Однак це не впливає на якість або використання ручок. Миючи посуд у посудомийній машині, використовуйте потрібну кількість засобів для

миття, вказану в інструкціях. Не користуйтеся промисловими засобами з високим вмістом очищувачів. Миючи посуд вручну, використовуйте теплу воду з невеликою кількістю миючого засобу, м'яку губку або щітку. Ніколи не користуйтеся металевими щітками або абразивними засобами. Щоб видалити бруд на внутрішній або зовнішній поверхні посуду, використовуйте жорстку сторону губки.

4. Не допускайте засихання залишків їжі на посуді.
5. Порада з догляду за посудом зі спеціальним покриттям: щоб забезпечити довгий строк експлуатації, рекомендується мити посуд гарячою водою, рідиною для миття й м'якою тканиною. Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби.
6. Спеціальні поради для приготування страв у посуді з нержавіючої сталі: не зберігайте їжу в посуді протягом тривалого часу, оскільки це може призвести до змін поверхні з нержавіючої сталі. Щоб зберегти поверхню в ідеальному стані, рекомендується використовувати засоби для чищення Gorenje або інших виробників.

Гарантія

ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН: 5 РОКІВ

Гарантія не поширюється на пошкодження посуду в результаті неправильного використання, зокрема перегрівання, знебарвлення, виникнення подряпин, падіння, умисного пошкодження або неправильного чищення. Крім того, жодні вимоги щодо гарантійного обслуговування у зв'язку з подряпинами не покриваються гарантією.

У разі виникнення претензій або вимог щодо гарантійного обслуговування під час гарантійного терміну поверніть увесь вміст, зокрема рахунок-фактуру, регіональному дилеру компанії Gorenje або центру обслуговування клієнтів Gorenje. Якщо у вашій країні немає такого центру, зверніться до регіонального дилера компанії Gorenje або сервісного центру, де обслуговуються побутові прилади Gorenje.

Будь-які заявки щодо гарантійного обслуговування слід подавати на території дії гарантії.

Попередження!

Гарантія та гарантійні зобов'язання не впливають на права споживачів у зв'язку з відповідальністю виробника за недоліки продукту.

Лише для особистого використання!

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

Приобретенное вами изделие изготовлено в соответствии с мировыми стандартами и сочетает в себе высококачественные материалы, высокие технологии и опыт специалистов.

Нержавеющая сталь 18/10 Cr-Ni — наиболее часто используемый тип нержавеющей стали и один из самых гигиеничных материалов. Соблюдая наши рекомендации, можно достичь наилучших результатов приготовления.

Рекомендации

Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и этикетки. Вымойте посуду в посудомоечной машине или вручную горячей водой и мягким моющим средством для посуды. После мытья вытрите посуду насухо.

Во время приготовления

Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки или контуру пламени газовой горелки. Если диаметр конфорки меньше, время приготовления может увеличиться. Если конфорка слишком большая, внешние стенки посуды могут потемнеть.

Не снимайте крышку слишком часто, так как это приводит к потере тепла и испарению жидкости из посуды.

При приготовлении сочных блюд при каждом открывании крышки добавляйте столовую ложку воды.

Не забывайте, что нагрев посуды, изготовленной из нержавеющей стали, без содержимого или воды сокращает срок службы посуды.

Советы по приготовлению вкусной и здоровой пищи

1. Соки в продуктах содержат витамины и другие полезные вещества, которые обогащают вкус пищи. Если при приготовлении не добавлять воду или масло, вы получите блюдо наивысшего качества. Чтобы разнообразить блюдо, сервируйте его соками, получившимися во время приготовления.
2. Размер посуды должен соответствовать объему готовящегося блюда. Не наполняйте посуду больше, чем на 2/3 ее объема.
3. После закипания пищи сразу уменьшите мощность нагрева. По возможности не открывайте крышку посуды, чтобы сохранить все соки и получить максимально здоровое блюдо.
4. Для экономии электроэнергии после закипания пищи сразу уменьшите мощность нагрева. Выключите конфорку за несколько минут до конца приготовления и используйте остаточное тепло, чтобы довести блюдо до готовности.

Советы по очистке и уходу за посудой

1. После каждого использования мойте посуду в посудомоечной машине или вручную. Для мытья не используйте металлические губки и грубые щетки, так как они могут поцарапать посуду. После мытья вытрите посуду насухо.
2. Перед мытьем дайте посуде остыть.
3. При мытье в посудомоечной машине пластиковые детали посуды могут поменять цвет, но это не влияет на функциональность и качество изделия. При мытье в посудомоечной машине соблюдайте рекомендуемую

производителем дозировку моющего средства. Запрещается использовать промышленные высококонцентрированные моющие средства. При ручном способе мойте посуду горячей водой и мягкой губкой или щеткой с добавлением небольшого количества моющего средства. Нельзя использовать металлические губки и грубые щетки. Сильные загрязнения на внутренних и внешних стенках очищайте грубой стороной губки для мытья посуды.

4. Мойте посуду сразу, не давайте остаткам пищи засохнуть в посуде.
5. Чтобы обеспечить долгий срок службы посуды со специальным покрытием, рекомендуется ее мыть горячей водой, мягким моющим средством для посуды и мягкой тканью. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и предметы.
6. Не храните приготовленную пищу в посуде из нержавеющей стали, так как это может вызвать изменения на поверхности нержавеющей стали. Чтобы сохранить поверхность из нержавеющей стали в идеальном состоянии, рекомендуем использовать чистящие средства Gorenje или других производителей.

Гарантия

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК: 5 ЛЕТ

Гарантия не распространяется на посуду, имеющую повреждения в результате неправильного использования, а именно: перегрева, выцветания, царапин, падения, мышеловного повреждения или неправильной очистки. Также гарантия не распространяется на поцарапанную посуду.

В случае гарантийного обращения просьба вернуть товар в комплекте, а также товарный чек в Центр обслуживания клиентов Gorenje (телефон: 8-800-700-05-15). Если в вашей стране такой центр отсутствует, обратитесь в ближайшую торговую организацию, продающую продукцию Gorenje, или в отдел малой бытовой техники Gorenje.

Территория действия гарантии

Гарантия действует на территории Российской Федерации. Любые претензии по гарантии могут быть поданы только на территории действия гарантии.

Предупреждение!

Гарантия и гарантийные претензии не отменяют права потребителя, вытекающие из ответственности производителя за дефекты изделия.

Только для личного пользования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

Официальный импортер:

ООО «Горенье БТ»

119180, Москва, Якиманская наб., д. 4, стр.1.



Сіз сатып алған бұйым әлемдік стандарттарға сәйкес жасалған және жоғары сапалы материалдар, жоғары технологиялар мен мамандар тәжірибесі үйлесім тапқан.

Тот баспайтын болат 18/10 Cr-Ni —тот баспайтын болаттың жиі қолданылатын түрі және гигиеналық материалдардың бірі. Біздің ұсыныстарымызды орындау арқылы тағам дайындаудың ең жақсы нәтижелеріне қол жеткізуге болады.

Ұсыныстар

Алғаш қолданар алдында барлық қаптамасын, жапсырмалары мен заттаңбаларын алып тастаңыз. Ыдысты ыдыс жуатын машинадан немесе қолмен ыстық суда және ыдысқа арналған жұмсақ жуу құралы қосып жуыңыз. Жуып болған соң ыдысты кептіріп сүртіңіз.

Дайындау кезінде

Ыдыс түбінің диаметрі конфорка диаметріне немесе газ жанарғысы жалынының контурына сәйкес келуі тиіс. Егер конфорка диаметрі кішкене болса, дайындау уақыты артуы мүмкін. Егер конфорка өте үлкен болса, ыдыстың сыртқы қабырғалары қарайып кетуі мүмкін. Қақпағын жиі аша бермеңіз, өйткені бұл жылуды жоғалтып, ыдыстағы сұйықтықтың буланып кетуіне алып келеді.

Шырынды тағамдарды дайындау кезінде қақпақты әр ашқан сайын бір ас қасық су қосып отырыңыз.

Тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты тағамсыз немесе сусыз қыздыру ыдыстың қызмет ету мерзімін қысқартуға алып келуі мүмкіндігін ұмытпаңыз.

Дәмді әрі пайдалы тағамды дайындау бойынша кеңестер

1. Тағам шырындарында тағам дәмін байыта түсетін витаминдер мен басқа да пайдалы заттар бар. Егер пісіру кезінде су немесе май қоспасаңыз, жоғары сапалы тағам аласыз. Тағамды әр түрлі ету үшін оны дайындау кезінде алынған шырынмен қосып беріңіз.
2. Ыдыс өлшемі дайындалатын тағам көлеміне сәйкес келуі тиіс. Ыдысты оның көлемінен 2/3 асырып толтырмаңыз.
3. Тағам қайнағаннан кейін қыздыру қуатын азайту қажет. Шырынды сақтап қалу және барынша пайдалы тағам алу үшін мүмкіндігінше ыдыстың қақпағын ашпаңыз.
4. Электр энергиясын үнемдеу үшін тағам қайнағаннан кейін қыздыру қуатын азайту қажет. Дайындаудың соңына дейін бірнеше минут бұрын конфорканы сөндіріңіз және тағамды толықтай пісіру үшін қалдық жылуды қолданыңыз.

Ыдысты тазалау және оған күтім жасау бойынша кеңестер

1. Әр қолданғаннан кейін ыдысты ыдыс жуу машинасында немесе қолмен жуыңыз. Жуу үшін металл губкаларды және қатты щеткаларды қолданбаңыз, өйткені олар ыдысқа сызат түсіруі мүмкін. Жуып болған соң ыдысты кептіріп сүртіңіз.
2. Жуар алдында ыдысты толықтай суытып алыңыз.

3. Ыдыс жуу машинасында жуу кезінде ыдыстың пластик бөліктерінің түсі өзгеруі мүмкін, бұл бұйым функциясы мен сапасына әсер етпейді. Ыдыс жуу машинасында жуу кезінде өндіруші ұсынған жуу құралының мөлшерлемесін ұстанаңыз. Өнеркәсіптік жоғары концентрациялы жуу құралдарын қолдануға тыйым салынады. Қолмен жуу кезінде ыдысты ыстық сумен және жұмсақ губкамен немесе щеткамен аз ғана жуу құралын қосу арқылы жуыңыз. Металл губкалар мен қатты щеткаларды қолдануға болмайды. Ішкі және сыртқы қабырғаларындағы қатты тастарды ыдыс жууға арналған губканың қатты бетімен тазалаңыз.
4. Ыдысты бірден жуыңыз, тағамның ыдыс ішінде кеуіп қалуына жол бермеңіз.
5. Арнайы жабыны бар ыдыстың қызмет ету мерзімін ұзартуды қамтамасыз ету үшін оны ыстық сумен, ыдысқа арналған жұмсақ жуу құралымен және жұмсақ матамен жуу ұсынылады. Агрессивті және абразивтік жуу құралдары мен заттарды қолданбаңыз.
6. Пісірілген тағамды тот баспайтын болаттан жасалған *→ыдысты сақтамаңыз, өйткені бұл тот баспайтын болаттан жасалған беттердің өзгеруіне алып келуі мүмкін. Тот баспайтын болаттан жасалған бетті мінсіз күйде сақтап қалу үшін Gorenje компаниясының немесе басқа да өндірушілердің жуу құралдарын қолдануды ұсынамыз.

Кепілдік

КЕПІЛДІ МЕРЗІМ: 5 ЖЫЛ

Кепілдік дұрыс қолданбау нәтижесінде пайда болған бүлінгулерге таратылмайды, соның ішінде: қызып кету, түссіздену, сызаттар, құлау, қасақана бүлдіру немесе дұрыс тазаламау. Сондай-ақ, кепілдік сызат түскен ыдысқа таратылмайды.

Кепілдік бойынша жүгінген жағдайда тауарды Gorenje компаниясының Клиенттерге қызмет көрсету орталығына толық жиынтықта, сонымен қатар тауар чегімен бірге қайтаруыңызды сұраймыз (телефон: 8-800-700-05-15). Егер еліңізде мұндай орталық болмаса, Gorenje компаниясының өнімдерін сататын сауда ұйымына немесе Gorenje компаниясының шағын тұрмыстық техника бөліміне хабарласыңыз.

Кепілдік қолданылатын аумақ

Кепілдік Ресей Федерациясы аумағында қолданылады. Кепілдік бойынша кез келген шағымдар тек кепілдік қолданылатын аумақта ғана беріле алады.

Ескерту!

Кепілдіктер мен кепілді шағымдар тұтынушылардың өндірушінің бұйым ақауларына жауапкершілігіне қатысты құқықтарын тоқтатпайды.

Тек жеке қолдануға арналған!

Өндіруші өзгерістер енгізуге құқылы!



Ostamasi tuote täyttää maailmanlaajuiset standardit. Se on yhdistelmä ensiluokkaisia materiaaleja, korkeaa teknologiaa ja koneiden asiantuntijoidemme osaamista.

18/10 CrNi -teräs on yleisimmin käytetty ruostumaton teräslaji ja maailman hygieenisimpiä materiaaleja. Seuraavia perusohjeita noudattamalla saat suurimman hyödyn keittoastiasiasi.

Suositukseset:

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja etiketit tuotteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pese pannut astianpesukoneessa taikka käsin pesuaineella ja lämpimällä vedellä ja pyyhi se sitten kuivaksi.

Kypsennyksen aikana

Varmistu, että pannun pohjan läpimitta vastaa kuumennuspinnan eli keittoalueen tai polttimeen kokoa. Jos pannu on liian suuri kuumennuspintaan nähden, kypsennys kestää pitempään; jos se on liian pieni, pannu voi tummua ulkopuolelta liian korkean lämpötilan vuoksi.

Älä avaa kantta liian usein kypsennyksen aikana, koska sitä kautta häviää nestettä ja lämpöä.

Kun kypsennät nestemäisiä tai erittäin mehukkaita ruokia, lisää ruokalusikallinen vettä aina, kun avaat kannen.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun keittoastian käyttöikä lyhenee, jos jätät sen päällä olevalle kuumennuspinnalle.

Hyödyllisiä vinkkejä herkullisen ja terveellisen ruoan valmistamiseksi

1. Nesteet: ruoan nesteet sisältävät vitamiineja ja muita arvokkaita aineosia, jotka ovat tärkeitä ruoan mauille. Parhaan ruoan laadun saavutat, jos et käytä öljyä tai vettä kypsennykseen. Tällä tavalla kypsennetty ruoka maistuu paremmalta, jos se tarjoillaan pannussa olevien nesteiden kera.
2. Oikeankokoinen pannu: valitse ennen kypsennyksen aloittamista keittoastia, jonka koko vastaa kypsennettävän ruoan määrää. Varmista, että pannussa on ruokaa korkeintaan 2/3 sen kokonaiskorkeudesta.
3. Kypsennysaika: kun ruoka alkaa kiehua, alenna liedon kuumuutta tai kypsennystehoa. Mikäli mahdollista, älä avaa kantta, niin että ruoan sisältämät nesteet eivät pääse haihtumaan ja voit kypsentää sen terveellisellä tavalla.
4. Energiansäästövinkei: kun ruoka alkaa kiehua, alenna liedon kypsennystehoa. Sammuta liesi muutama minuutti ennen kypsennyksen loppua. Ruoka kypsyy valmiiksi pannun pohjaan varastoituneella lämmöllä.

Hyödyllisiä puhdistus- ja hoitovinkkejä:

1. Keittoastioiden oikea huolto: pese keittoastia joka käytön jälkeen astianpesukoneessa tai käsin. Älä käytä tiskaamisen metalliharjoja tai hankaavia esineitä, koska ne voivat aiheuttaa keittoastiaan naarmuja. Pyyhi keittoastia pesun jälkeen kuivalla pyyhkeellä kuivaksi ja kiiltäväksi.
2. Anna pannujen kokonaan jäähtyä ennen puhdistusta.

3. Keittoastioiden muoviset kädensijat voivat haalistua konepesussa vuosien mittaan. Tämä ei kuitenkaan vaikuta kädensijojen laatuun eikä toimivuuteen. Kun peset keittoastioita astianpesukoneessa, käytä ainoastaan konepesuun tarkoitettuja pesuaineita ja niiden käyttöohjeiden mukaisia pesuainemääriä. Älä käytä voimakkaasti tiivistettyjä teollisuuspesuaineita. Kun peset astioita käsin, käytä lämmintä ja vettä astianpesuainetta sekä pehmeää sientä tai pehmeää harjaa. Älä käytä metalliharjoja äläkä hankaavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. Käytä keittoastioiden sisä- tai ulkopinnoilla olevaan sitkeään likaan astianpesusienien karheaa puolta.
4. Älä anna ruojätteiden kuivua keittoastiaan.
5. Vihje erikoispinnoitetun keittoastian käsittelyyn: tuotteen pitkän käyttöiän varmistamiseksi suosittelemme käsinpesua kuumalla vedellä, nestemäistä tiskiainetta ja pehmeää pyyhettä. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia esineitä.
6. Erikoisvihjeitä ruoanvalmistukseen ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa keittoastioissa: älä säilytä ruokaa pannulla pitkään, sillä se voi muuttaa ruostumattoman teräksen pintaa. Suosittelemme Gorenjen tai muiden valmistajien puhdistusaineiden käyttöä ruostumattoman teräspinnan pitämiseksi moitteettomassa kunnossa.

Takuu

TAKUUAIKA: 5 VUOTTA

Takuu ei kata vaurioita, jotka ovat seurausta virheellisestä käytöstä, kuten ylikuumenemisesta, naarmuttamisesta pudottamisesta, tahallista vahingoittamisesta tai virheellisestä puhdistuksesta, se ei myöskään kata värimuutoksia. Myös naarmuista johtuvat takuuhakemukset hylätään.

Jos haluat esittää takuuvaatimuksia tai valituksia takuun voimassaoloaikana, palauta koko sisältö, lasku mukaan luettuna, jälleenmyyjälle tai ota yhteys Gorenjen asiakaspalvelukeskukseen (puhelinnumero: 03 8 997 000). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelukeskusta, ota yhteyttä lähimpään Gorenje-jälleenmyyjäsi tai Gorenjen pienten kotitalouskoneiden osastoon.

Takuun alueellinen voimassaolo:

takuu on voimassa Slovenian tasavallan alueella. Takuuvaatimukset voidaan esittää vain alueella, jolla takuu on voimassa.

Varoitus!

Takuu- ja takuuvaatimukset eivät sulje pois kuluttajan oikeuksia valmistajan vastuuseen tuotteen virheistä.

Vain yksityiseen käyttöön!

Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Dit nyindkøbte produkt lever op til de globale standarder. Det er fremstillet på basis af en kombination af førsteklases materialer, moderne teknologi og dygtige og erfarne eksperter.

18/10 Cr-Ni rustfrit stål er den mest anvendte type rustfrit stål og er et af de mest hygiejniske materialer, som bruges verden over. Ved at følge disse grundlæggende anvisninger kan du bruge kogegejret optimalt.

Bemærkninger:

Fjern al emballage og alle mærkater fra kogegejret, inden du tager det i brug. Vask kogegejret i opvaskemaskine eller i hånden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør kogegejret.

Under brugen

Sørg for, at kogegejrets bund passer til kogezoneens eller brænderens diameter. Hvis kogegejrets diameter er større end kogezoneens eller brænderens diameter, forlænges tilberedningstiden, og hvis den er mindre, kan kogegejrets yderside blive misfarvet på grund af for høj temperatur.

Åbn ikke låget for ofte under tilberedningen, da det kan medføre tab af varme og væske.

Hvis du tilbereder væsker eller meget saftige retter, skal du tilsætte en spiseskefuld vand, hver gang du løfter låget.

Hvis du stiller tomt kogegej af rustfrit stål på en tændt kogeplade, forkortes kogegejrets driftslevetid.

Gode råd om tilberedning af lækker og sund mad

1. Saft: Saften i maden indeholder vitaminer og andre værdifulde ingredienser, som er vigtige for madens smag. Du opnår den bedste kvalitet af maden, når du ikke tilbereder i vand eller olie. Maden kommer til at smage af mere, når saften forbliver i kogegejret.
2. Passende kogegej: Før tilberedning skal du vælge det kogegej, som passer bedst til den mængde mad, der skal laves. Maden må ikke fylde mere end 2/3 af kogegejret.
3. Tilberedningstid: Når maden koger, skal du skru ned for kogepladen. Hvis det er muligt, skal du beholde låget på for at bevare saften i maden og tilberede maden på en sund måde.
4. Energispareråd: Når maden koger, skal du skru ned for kogepladen. Sluk for kogepladen nogle få minutter før maden er færdig. På den måde færdiglaves maden med den varme, som er absorberet i kogegejrets bund.

Gode råd om rengøring og vedligehold:

1. Korrekt vedligehold af dit kogegej: Vask kogegejret i opvaskemaskine eller i hånden efter hver brug. Når du vasker kogegejret op, må du ikke bruge metalbørster eller slibende redskaber, da det kan ridse kogegejret. Efter opvasken skal du tørre kogegejret af med en tør klud, så det bliver helt blankt.
2. Vent med at vaske kogegejret op, til det er kølet helt af.
3. Hvis kogegejret har greb af plast, kan de over tid blive misfarvede, hvis kogegejret vaskes i opvaskemaskine. Dette har dog ingen betydning for grebenes kvalitet eller anvendelighed. Hvis du vasker kogegejret i

opvaskemaskine, skal du bruge egnede opvaskemidler og i øvrigt følge producentens anvisninger for brugen af det. Brug ikke højkoncentrerede opvaskemidler til industribrug. Ved opvask i hånden skal du bruge varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og en blød svamp eller en blød børste. Brug aldrig metalbørster eller slibende redskaber eller midler. Genstridigt snavs på indersiden eller ydersiden af kogegejret kan fjernes med den grove side af en opvaskesvamp.

4. Lad ikke madrester tørre ind på kogegejret.
5. Tips til pleje af kogegej med specialbelægning: For at sikre kogegejret en lang driftslevetid, bør du vaske det op i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og tørre det med en blød klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.
6. Særlige tips for kogegej i rustfrit stål: Lad ikke maden stå i kogegejret i længere tid, da det kan medføre ændringer i overfladen på det rustfrie stål. For at holde de rustfri stålfader i perfekt stand, anbefaler vi, at du bruger rengøringsmidler fra Gorenje eller andre rengøringsmidler af høj kvalitet.

Garanti

Garantiperiode: 5 år

Skader på kogegejret som følge af forkert brug såsom overophedning, misfarvning, ridser, skader påført ved tab af kogegejret, forsætlig skade eller forkert rengøring af kogegejret er ikke omfattet af garantien. Alle skader på grund af ridser afvises.

I tilfælde af en reklamation eller klage under garantiperioden skal alle produktets dele samt købskvitteringen indleveres til forhandleren. Du kan også kontakte Gorenjes kundeservicecenter (telefon: 03 8997000). Hvis Gorenje ikke har et kundeservicecenter i dit land, skal du kontakte den nærmeste Gorenje-forhandler eller Gorenjes afdeling for små husholdningsapparater.

Garantiens gyldighedsområde:

Garantien gælder i Den Slovenske Republik. Reklamationer under garantien kan kun indsendes i garantiens gyldighedsområde.

Advarsel!

Garanti- og reklambetingelserne tilsidesætter ikke forbrugers rettigheder i forhold til producentens ansvar for mangler ved produktet.

Kun til brug i private husholdninger!

Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

Produktet du har kjøpt, er i samsvar med internasjonale standarder. Det er utviklet gjennom en kombinasjon av førsteklasses materialer, moderne teknologi og svært erfarne spesialister.

Rustfritt stål med krom og nikkel (18/10-stål) er den vanligste typen rustfritt stål og et av verdens mest hygieniske råmaterialer. Ved å følge anvisningene nedenfor oppnår du maksimal effektivitet ved bruk av kokekaret.

Anbefalinger:

Før første gangs bruk må du fjerne all emballasje og alle etiketter fra kokekaret. Vask kokekaret i oppvaskmaskin eller for hånd med oppvaskmiddel og varmt vann, og tørk det godt.

Under matlaging

Kontroller at bunnen av kokekaret stemmer med diameteren på varmeflaten, dvs. kokesonen eller brennerflammen. Hvis kokekaret er for stort i forhold til varmeflaten, vil tilberedningstiden bli lengre, og hvis det er for lite, kan utsiden av kokekaret bli mørkt på grunn av for høy temperatur.

Ikke åpne lokket for ofte under tilberedningen, for dette vil føre til tap av varme og væske.

Ved tilberedning av væske eller ekstra saftige retter, kan det være lurt å tilsette en teskje vann hver gang du åpner lokket.

Levetiden for kokekar av rustfritt stål blir kortere hvis du lar kokekaret stå tomt på en varmeflate som er i bruk.

Nyttige tips for tilberedning av velsmakende og sunn mat

1. Saft: Saften i maten inneholder vitaminer og andre verdifulle ingredienser som er viktige for smaken på retten. For å oppnå best mulig kvalitet på maten bør du ikke bruke olje eller vann under tilberedningen. Mat som tilberedes på denne måten, smaker bedre hvis saften blir igjen i kokekaret.
2. Passende størrelse på kokekaret: Før du begynner, velger du kokekar ut fra mengden mat som skal tilberedes. Sørg for at maten ikke når høyere opp enn 2/3 av kokekarets totale høyde.
3. Tilberedningstid: Når maten begynner å koke, slår du ned varmen eller effekten på koketoppen. Unngå helst å ta av lokket, for da beholdes saften i maten, og maten tilberedes på en sunn måte.
4. Tips om energisparing: Når maten koker, slår du ned effekten på koketoppen. Noen minutter før maten er ferdig, slår du av koketoppen. Maten fortsetter å koke og bruker varmen som er samlet opp i bunnen av kokekaret..

Nyttige tips om rengjøring og stell:

1. Riktig vedlikehold av kokekaret: Vask kokekaret i oppvaskmaskin eller for hånd rett etter bruk. Ikke bruk metallbørste eller slipende redskaper under oppvasken, for dette kan lage riper på kokekaret. Når du har vasket kokekaret, tørker du av det med en tørr klut for å bevare glansen.
2. Vent til kokekaret er helt avkjølt før du rengjør det.

3. Hvis kokekar med plasthåndtak vaskes i oppvaskmaskin, kan håndtakene misfarges i årenes løp. Dette har imidlertid ingen betydning for kvaliteten eller bruken av håndtakene. Når du vasker kokekar i oppvaskmaskinen, må du bare bruke produkter som er beregnet for maskinoppvask i den mengden som er angitt i den aktuelle bruksanvisningen. Ikke bruk sterkt konsentrert industrioppvaskmiddel. Hvis du vasker opp for hånd, bruker du varmt vann med litt oppvaskmiddel og en myk svamp eller en myk børste. Ikke bruk metallbørster eller slipende redskaper eller rengjøringsmidler. For gjenstridig smuss på innsiden eller utsiden av kokekaret bruker du den grove siden av en oppvasksvamp.
4. Ikke la matrester størkne i kokekaret.
5. Tips om stell av kokekar med spesialbelegg: For å sikre produktet en lang levetid anbefaler vi at du vasker kokekaret med varmt vann, oppvaskmiddel og en myk klut. Ikke bruk kraftige rengjøringsmidler eller slipende redskaper.
6. Spesielle råd for tilberedning i kokekar av rustfritt stål: Ikke la maten bli stående for lenge i kokekaret, for dette kan forårsake endringer i overflaten av rustfritt stål. For å holde overflaten av rustfritt stål i perfekt stand, anbefaler vi bruk av rengjøringsmiddel fra Gorenje eller andre produsenter.

Garanti

GARANTITID: 5 ÅR

Skade på kokekar som skyldes feilbruk som overoppheting, misfarging, riper, fall, bevisst skade eller feil rengjøring, dekkes ikke av denne garantien. Garantien dekker heller ikke riper.

Ved garantikrav eller reklamasjoner i garantitiden må det komplette produktet, inkludert fakturaen, leveres inn til forhandleren. Du kan også kontakte Gorenjes servicesenter (telefonnummer: 03 8997000). Hvis det ikke er noe servicesenter for Gorenje i landet ditt, kontakter du nærmeste Gorenje-forhandler eller Gorenjes avdeling for små husholdningsartikler.

Geografisk gyldighet for garantien:

Garantien gjelder i hele Slovenia. Alle garantikrav må sendes i området der garantien er gyldig.

Advarsel!

Garantien og garantikravene utelukker ikke forbrukernes rettigheter når det gjelder produsentansvar for defekter på produktet.

Bare til privat bruk!

Vi forbeholder oss retten til endringer.

Produkten du har köpt uppfyller i globala standarder. Detta är ett resultat av en kombination av förstklassiga material, högteknologi och mycket erfarna experters färdigheter.

Som du kanske vet är rostfritt 18/10 Cr-Ni-stål världens vanligaste och mest hygieniska material. Följ några grundläggande anvisningar, så kan du använda ditt kokkärl så effektivt som möjligt.

Rekommendationer:

Före första användningen, ta bort allt förpackningsmaterial och alla dekalerna från kokkärlet. Tvätta kokkärlet i en diskmaskin eller för hand med diskmedel och varmt vatten och torka sedan.

Under matlagningen

Se till att kärlets botten motsvarar storleken på den heta ytan, dvs. en kokplatta eller en gasbrännarens flamma. Om kärlet är för stort i förhållande till den heta ytan blir tillagningstiden längre. Om det är för litet kan det bli mörkt på grund av för hög temperatur.

Öppna inte locket för ofta under tillagning, eftersom detta resulterar i förlust av vätska och värme.

Vid tillagning av rinniga eller mycket saftiga maträtter, tillsätt en matsked vatten varje gång du öppnar locket.

Ditt kokkärl i rostfritt stål förkortas om du lämnar det på en het yta utan någonting i.

Nyttiga tips för utsökt matlagning och nyttig mat

1. Safter: safter i mat innehåller vitaminer och andra värdefulla ingredienser som är viktiga för maträttens smak. Använd inte olja eller vatten för matlagning för att uppnå bästa möjliga kvalitet på maten. Mat som tillagas på detta sätt smakar mer om de serveras med safterna kvar i kokkärlet.
2. Lämplig storlek på kokkärlet: välj kokkärl före matlagningen beroende på mängd mat som ska tillagas. Se till att maten inte tar upp mer än 2/3 av kokkärlets totala storlek.
3. Tillagningstid: när din mat börjar koka, sänk värmen på eller strömmen till kokplattan. Om möjligt, öppna inte locket för att på så vis bibehålla safterna i maten och tillaga på ett hälsosammare vis.
4. Energispartips: när din mat börjar koka, sänk strömmen till kokplattan. Stäng av kokplattan några minuter innan tillagningen är klar. Maten kommer att tillagas med restvärmen i kokkärlet botten.

Nyttiga tips för rengöring och skötsel:

1. Rätt underhåll av ditt kokkärl: diska kokkärlet i en diskmaskin eller för hand efter varje användning. När du har diskat klart, använd inte metallborstar eller föremål med slipverkan, eftersom sådana kan orsaka repor i ditt kokkärl. När du har diskat, torka kokkärlet med en torr trasa tills det glänser.
2. Vänta tills kokkärlet har svalnat innan du gör rent det.
3. Att diska kokkärl med plasthandtag i diskmaskin kan efter ett antal år göra att handtagen missfärgas. Detta påverkar emellertid inte kvaliteten på handtagen. När du diskar i diskmaskin, använd endast produkter som är avsedda för diskmaskin, i angiven mängd och i enlighet med instruktionerna. Använd inte högkoncentrerat industriellt rengöringsmedel. När du diskar för hand, använd varmt vatten med lite

diskmedel, en mjuk svamp eller en mjuk trasa. Använd aldrig metallborstar eller föremål eller rengöringsmedel med slipverkan. För envis smuts på kokkärlets insida eller utsida, använd tvättsvampens grova sida.

4. Låt inte matrester torka in på kokkärlet.
5. Skötseltips för kokkärl med specialbeläggning: för att säkerställa att produkten får ett långt liv rekommenderar vi att man diskar kokkärlet med hett vatten, diskmedel och en mjuk trasa. Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller föremål med slipverkan.
6. Särskilda tips för matlagning i kokkärl i rostfritt stål: förvara inte maten i kokkärlet under en längre tid, eftersom detta kan orsaka förändringar i stålens yta. För att hålla det rostfria stålet ska förbli i gott skick rekommenderar vi att man använder rengöringsmedel från Gorenje eller andra tillverkare.

Garanti

GARANTIPERIOD: 5 ÅR

Skada på kokkärlet som är ett resultat av felaktig användning, t.ex. överhettnings, missfärgning, repor, droppar, medveten skada eller felaktig rengöring täcks inte av denna garanti. Vidare kommer alla garantianspråk på grund av repor att avvisas.

Vid ett garantianspråk eller ett klagomål under garantiperioden, återsänd produkten, med alla delar, samt kvitto/faktura till din återförsäljare eller kontakta Gorenjes kundservicecenter (telefonnummer: 03 8997000). Om det inte finns något sådant kundcenter i ditt land, vänd dig till din lokala Gorenje-återförsäljare eller kontakta serviceavdelningen för lokala Gorenje-apparater.

Giltig ort för garantin:

garantin är giltig inom Slovenien. Eventuella garantianspråk får endast lämnas inom det land i vilket garantin är giltig.

Varning!

Garantin och garantianspråk exkluderar inte kundens rättigheter gällande tillverkarens anspråk med avseende på defekter på produkten.

Endast för privat bruk!

Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

201807001

CHEF'S COLLECTION COOKWARE INCLUDES:

COOKWARE SET CWSA 08HC

- Stockpot 24 x 12 cm / 5.4 l
- Casserole pan 24 x 7 cm / 3.1 l
- Lid ø 20 cm
- Saucepan 18 x 9 cm / 2.2 l
- Frying pan ø 24 cm
- Lid ø 18 cm
- Casserole pot 20 x 10 cm / 3.1 l
- Lid ø 24 cm



WOK CWWA 01HC

- Wok ø 30 cm



STOCKPOT CWPA 07HC

- Stockpot 24 x 17 cm / 7 l
- Lid ø 24 cm

