

HEZ9FE280, HZ9FE280, Z9428FE0

Pro Induction Iron Frying Pan

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[en]	Information for Use	6
[fr]	Manuel d'utilisation	10
[it]	Manuale utente	14
[nl]	Gebruikershandleiding	18
[da]	Betjeningsvejledning	22
[no]	Bruksanvisning	26
[sv]	Bruksanvisning	29
[fi]	Käyttöohje	31
[es]	Manual de usuario	34
[cs]	Návod k obsluze	38
[hu]	Használati útmutató	42
[pl]	Instrukcja obsługi	46
[sk]	Návod na používanie	50
[ru]	Руководство пользователя	53
[uk]	Керівництво з експлуатації	57
[et]	Kasutusjuhend	61
[lt]	Naudotojo vadovas	65
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	69
[he]	מודול למשתמש	73

1 Sicherheit

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

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

WARNUNG – Brandgefahr!

Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.

- Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen.
- Keine nativen Öle mit niedrigem Rauchpunkt zum Braten oder Frittieren verwenden.
- Nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser löschen.
- Das Feuer mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Griffe können sehr heiß werden.

- Immer Topflappen verwenden.
- Vor der Reinigung das Kochgeschirr abkühlen lassen.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Herunterfallendes Kochgeschirr kann zu Verletzungen führen.

- Pfannenstiele so drehen, dass sie nicht über die Arbeitsfläche hinausragen.
- Der Griff kann durch falsche Benutzung abbrechen.
- Nicht das Kochgeschirr verwenden, um Fleisch weizuklopfen.

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann das Kochgeschirr oder das Kochfeld beschädigen.

- ▶ Kochgeschirr nie leer aufheizen.
- ▶ Kochgeschirr nie leerkochen lassen.

de Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch reinigen

2 Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Das Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen.
2. Das Kochgeschirr mit einem Tuch trocknen.

3 Kochgeschirr verwenden

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen und ist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt.

- ▶ Um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden, das Kochgeschirr beim Bewegen auf der Glaskeramik anheben.
- ▶ Um die beschichteten Oberflächen nicht zu verkratzen, nur Holzutensilien oder Plastikutensilien ohne scharfe Kanten verwenden.
- ▶ Kein Kochgeschirr auf beschichteten Pfannen ohne eine Schutzschicht dazwischen stapeln.
- ▶ Nie die Pfanne überhitzen, um die Antihaft-Eigenschaften der Pfanne nicht zu schwächen.

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

1. Um das beste Kochergebnis zu erzielen, das Kochgeschirr auf eine Kochfläche mit passender Größe stellen.

2 Auf Stufe 8 bis 8 • aufheizen.

Das Kochgeschirr erwärmt sich sehr schnell. Nicht die Boost-Funktion verwenden.

3. Um Salzflecken und Korrosion vorzubeugen, das Salz erst beim Kochen des Wassers hinzugeben.

4 Kochgeschirrverwendung im Backofen

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

Kochgeschirr	Max. Temperatur in °C
Eisenpfanne	220

5 Kochgeschirr reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Eisenpfanne beschädigen.

- ▶ Nie Eisenpfanne im Geschirrspüler reinigen.

1. Das Kochgeschirr von Hand reinigen.
2. Das Kochgeschirr immer komplett trocknen.
3. Um das Kochgeschirr zu schützen, die innere Pfannenoberfläche mit wenig Öl und einem Tuch auswischen.

Tipp: Sie können Flecken und Markierungen mit etwas Essig oder Zitronensäure verdünnt in warmem Wasser entfernen.

6 Garantie

Folgendes ist von der Herstellergarantie ausgeschlossen:

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

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

Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.



1 Safety

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

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

⚠ WARNING – Risk of fire!

Hot oil or grease ignites very quickly.

- ▶ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▶ Do not use any native oils with a low smoke point for frying or deep-frying.
- ▶ Never extinguish burning oil or fat with water.
- ▶ Suffocate the flame with a lid or fire blanket.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The handles may become very hot.

- ▶ Always use oven gloves.
- ▶ Leave the cookware to cool down before cleaning it.

⚠ WARNING – Risk of injury!

If the cookware falls, it may cause injuries.

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

The handle may break off due to incorrect use.

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

ATTENTION!

Improper use may damage the cookware or the hob.

- ▶ Never heat cookware when it is empty.

- Never leave empty cookware on the heat.

en Cleaning the cookware before using it for the first time

2 Cleaning the cookware before using it for the first time

1. Clean the cookware with warm soapy water and a soft sponge.
2. Dry the cookware with a cloth.

3. To prevent salt stains and corrosion, only add salt once the water is already boiling.

3 Using cookware

ATTENTION!

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

- ▶ To prevent scratches on the hob, lift the cookware when you move it on the glass ceramic.
- ▶ To prevent scratches on the coated surfaces, only use wooden or plastic utensils that have no sharp edges.
- ▶ Do not stack cookware on non-stick frying pans without a protective layer in between.
- ▶ To ensure that the non-stick properties of the pan are retained, never overheat the pan.

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

1. In order to achieve the best cooking results, place the cookware on a cooking surface that is an appropriate size.

2. Heat up at level 8 to 8 •.

The cookware heats up very quickly. Do not use the boost function.

4 Using cookware in the oven

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

Cookware	Max. temperature in °C
Iron pan	220

5 Cleaning the cookware

ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the iron pan.

- ▶ Never clean the iron pan in the dishwasher.
1. Clean the cookware by hand.
 2. Always dry the cookware completely.
 3. To protect the cookware, wipe the inner surface of the pan with a little oil and a cloth.

Tip: You can remove stains and marks with a little vinegar or citric acid diluted in hot water.

6 Warranty

The following is excluded from the manufacturer's warranty:

- Damage caused by improper use, for example due to overheating, striking or falling
- Damage caused by incorrect cleaning

- Natural wear, including the non-stick coating
- Purely visual signs of wear, e.g. discolouration may occur due to cleaning in the dishwasher or by using oils and fats

If you have any questions, contact our customer service.



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.

Ce produit est conforme aux dispositions concernant les produits qui entrent en contact avec des produits alimentaires.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les poignées peuvent devenir très chaudes.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La chute d'ustensiles de cuisson peut entraîner des blessures.

- ▶ Tourner le manche de poêle de telle manière qu'il ne dépasse pas le plan de travail.

La poignée peut se casser en cas de mauvaise utilisation.

- ▶ N'utilisez pas l'ustensile de cuisson pour attendrir la viande.

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut endommager l'ustensile de cuisson ou la table de cuisson.

- ▶ Ne jamais faire chauffer d'ustensiles de cuisson vides.
- ▶ Ne jamais laisser un ustensile de cuisson bouillir à vide.

fr Nettoyer l'ustensile de cuisson avant la première utilisation

2 Nettoyer l'ustensile de cuisson avant la première utilisation

1. Nettoyez l'ustensile de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge douce.
2. Séchez l'ustensile de cuisson avec un chiffon.

1. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, placez l'ustensile de cuisson sur une surface de cuisson de taille appropriée.

2. Chauffez au niveau 8 à 8 •.

L'ustensile de cuisine se réchauffe très rapidement. Ne pas utiliser la fonction booster.

3. Pour prévenir les taches de sel et la corrosion, ajoutez le sel uniquement lorsque l'eau est bouillante.

3 Utiliser des ustensiles de cuisson

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages qui ne seront alors pas couverts par la garantie du fabricant.

- ▶ Pour éviter les rayures sur la table de cuisson, soulevez l'ustensile de cuisson lors de son déplacement sur la vitrocéramique.
- ▶ Pour ne pas rayer le revêtement des surfaces, utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans arêtes vives.
- ▶ Ne pas empiler les ustensiles de cuisson sur des poêles à revêtement sans intercaler une couche de protection.
- ▶ Ne jamais surchauffer la poêle afin de ne pas en affaiblir les propriétés anti-adhérentes.

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

4 Utilisation d'un ustensile de cuisson au four

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

Ustensile de cuisson	Température max. en °C
Poêle en fer	220

5 Nettoyage de l'ustensile de cuisson

ATTENTION !

Un nettoyage incorrect peut endommager la poêle en fer.

- ▶ Ne jamais nettoyer la poêle en fer au lave-vaisselle.

1. Nettoyer l'ustensile de cuisson à la main.
2. Toujours sécher complètement l'ustensile de cuisson.
3. Pour protéger l'ustensile de cuisson, frotter la surface intérieure de la poêle avec un peu d'huile et un chiffon.

Conseil : Vous pouvez enlever les taches et les marques avec un peu de vinaigre ou d'acide citrique dilué dans de l'eau chaude.

6 Garantie

La garantie du fabricant exclut ce qui suit :

- Les dommages provoqués par une utilisation non conforme, par ex. en raison de surchauffe, coups ou chute

- Les dommages dus à un nettoyage erroné
- Usure naturelle, y compris celle du revêtement anti-adhérent
- Traces d'utilisation purement optiques, par ex. des décolorations dues au nettoyage au lave-vaiselle ou à l'utilisation d'huiles et de graisses

Adressez vos éventuelles questions à notre service après-vente.

1 Sicurezza

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'accessorio.

Questo apparecchio adempie alle disposizioni per prodotti che entrano in contatto con alimenti.

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

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'olio e il burro caldi si infiammano rapidamente.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi.
- ▶ Non utilizzare oli vergini con un punto di fumo basso per la cottura arrosto o la frittura
- ▶ e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti.
- ▶ Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le maniglie possono diventare bollenti.

- ▶ Utilizzare sempre le presine.
- ▶ Lasciare raffreddare la stoviglia prima di procedere alla pulizia.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La caduta della stoviglia può causare lesioni.

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

Il manico può rompersi a causa di un utilizzo errato.

- ▶ Non utilizzare la stoviglia per battere la carne.

ATTENZIONE!

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

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

it Pulizia della stoviglia prima di usarla la prima volta

2 Pulizia della stoviglia prima di usarla la prima volta

1. Pulire la stoviglia con dell'acqua saponata e una spugna morbida.
2. Asciugare la stoviglia con un panno.

3 Utilizzo della stoviglia

ATTENZIONE!

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

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

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

1. Per ottenere il miglior risultato di cottura, posizionare la stoviglia sulla superficie di cottura con la dimensione idonea.
2. Riscaldare con il livello 8-8 •.

La stoviglia si riscalda molto rapidamente. Non utilizzare la funzione booster.

3. Per evitare che si formino delle macchie causate dal sale o dovute alla corrosione, aggiungere il sale soltanto quando l'acqua bolle.

4 Utilizzo della stoviglia nel forno

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

Stoviglie	Temperatura max. in °C
Padella in ferro	220

5 Pulizia della stoviglia

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la padella in ferro.

- ▶ Non lavare mai la padella in ferro nella lavastoviglie.

1. Lavare a mano la stoviglia.
2. Asciugare sempre bene la stoviglia.
3. Per salvaguardare la stoviglia, coprirne la superficie interna con un po' di olio e strofinare con un panno.

Consiglio: È possibile rimuovere le macchie ed eventuali tracce diluendo un po' di aceto o di acido citrico nell'acqua calda.

6 Garanzia

Quanto segue è escluso dalla garanzia del produttore:

- danni causati da un uso non conforme, ad es. surriscaldamenti, urti o cadute;
- danni causati da un pulizia errata;

- usura naturale, incluso il rivestimento antiaderente;
- visibili tracce di utilizzo, ad es. variazioni cromatiche che possono essere causate dal lavaggio nella lavastoviglie o dall'utilizzo di olio e grasso;

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

1 Veiligheid

Neem bij gebruik van het accessoire deze veiligheidsaanwijzingen in acht.

Dit product voldoet aan de voorschriften voor producten die met levensmiddelen in contact komen.

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

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Hete olie en heet vet ontvlammen erg snel.

- ▶ Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht.
- ▶ Geen koudgeperste olie met laag rookpunt voor het braden of frituren gebruiken.
- ▶ Nooit brandende olie of vet met water blussen.
- ▶ Het vuur met een deksel of een blusdeken verstikken.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Grepen kunnen erg heet worden.

- ▶ Altijd pannenlappen gebruiken.
- ▶ Het kookgerei vóór het reinigen laten afkoelen.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Vallend kookgerei kan letsels veroorzaken.

- ▶ Pannenstelen zo draaien dat ze niet boven het werkvlak uitsteken.

De greep kan door verkeerd gebruik afbreken.

- ▶ Gebruik het kookgerei niet om vlees zacht te slaan.

LET OP!

Ondeskundig gebruik kan het kookgerei of de kookplaat beschadigen.

- ▶ Kookgerei nooit leeg opwarmen.
- ▶ Pannen nooit leeg laten koken.

n1 Kookgerei reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

2 Kookgerei reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

1. Het kookgerei met warm zeepsop en een zachte spons reinigen.
2. Het kookgerei met een doek drogen.

3 Kookgereik gebruiken

LET OP!

Ondeskundig gebruik kan tot schade leiden en is niet door de fabrieksgarantie gedekt.

- ▶ Om krassen op de kookplaat te vermijden, het kookgerei bij het bewegen over de keramische glasplaat optillen.
- ▶ Om de gecoate oppervlakken niet te krassen, alleen houten keukengerei of plastic keukengerei zonder scherpe randen gebruiken.
- ▶ Geen kookgerei op gecoate pannen zonder een beschermlaag er tussen stapelen.
- ▶ De pan nooit oververhitten om de antikleef eigenschappen van de pan niet te verzwakken.

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

1. Plaats om het beste kookresultaat te bereiken, het kookgerei op een kookvlak met de passende grootte.
2. Op stand 8 tot 8 • opwarmen.

Het kookgerei warmt heel snel op. Niet de boostfunctie gebruiken.

3. Voeg om zoutvlekken en corrosie te vermijden, het zout pas toevoegen als het water kookt.

4 Gebruik van het kookgerei in de oven

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

Kookgerei	Max. temperatuur in °C
IJzeren pan	220

5 Kookgerei reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de ijzeren pan beschadigen.

- ▶ De ijzeren pan nooit in de vaatwasmachine reinigen.
- 1. Het kookgerei met de hand reinigen.
- 2. Het kookgerei altijd volledig drogen.
- 3. Om het kookgerei te beschermen, het binnenste panoppervlak met een beetje olie en een doek uitvegen.

Tip: U kunt vlekken en markeringen met een beetje azijn of citroenzuur verduld in warm water verwijderen.

6 Garantie

Het volgende is van de fabrieksgarantie uitgesloten:

- Schade door ondeskundig gebruik, bijv. door oververhitten, stoten of het naar beneden vallen
- Schade door verkeerde reiniging

- Natuurlijke slijtage, inclusief anti-aanbaklaag
- Zuiver optische gebruikssporen, bijv. verkleuringen, die door het reinigen in de vaatwasser of door het gebruik van olie en vetten ontstaan

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

1 SikkerhedSikkerhed

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

- Gryden / panden er ikke egnet til brug med mikrobølger.
- Gryden / panden er kun udviklet til brug i private husholdninger.
- Gryden / panden er beregnet til brug ved madlavning.
- Opbevar ikke madvarer i gryden / panden over længere tidsrum.
- Gryden / panden må ikke på nogen måde ændres.
- Lad ikke gryder / pander være uden opsyn under madlavningen.
- Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af varme gryder / pander.

ADVARSEL – Brandfare!

Varm olie eller fedt antændes hurtigt.

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

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Håndtag kan blive meget varme.

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

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Gryder / pander kan medføre tilskadekomst, hvis de falder på gulvet.

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

Ved forkert anvendelse kan håndtaget knække af.

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

BEMÆRK!

Ukorrekt brug kan beskadige gryden / panden eller kogesektionen.

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

da Rengøring af gryder / pander inden første ibrugtagning

2 Rengøring af gryder / pander inden første ibrugtagning

1. Rengør gryder og pander med varmt sæbevand og en blød svamp.
2. Tør gryden / panden af med et viskestykke.

3 Anvendelse af gryder / pander

BEMÆRK!

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

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

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

1. Sæt panden på en kogezone, der passer i størrelsen, for at opnå det bedste resultat af madlavningen.
2. Varm op på trin 8 til 8 •.

Gryden / panden opvarmes meget hurtigt. Anvend ikke booster-funktionen.

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

4 Anvendelse af gryder / pander i ovnen

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

Gryder og pan- der	Maks. tempera- tur i °C
Jernpande	220

5 Rengøring

BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige jernpanden.

- ▶ Rengør aldrig jernpander i opvaskemaskinen.

1. Rengør gryder / pander manuelt.
2. Lad altid gryden / panden tørre helt.
3. Tør pandens overflade af indvendig med lidt olie og en klud for at beskytte den.

Tip Pletter og mærker kan fjernes med lidt eddike eller citronsyre fortynet i varmt vand.

6 Garanti

Følgende er ikke omfattet af producentgarantien:

- Skader, som skyldes ukorrekt brug, som f.eks. overophedning, slag eller fald

- Skader som følge af forkert rengøring
 - Naturligt slid, inklusive slip-let lægning
 - Rent optiske spor af anvendelse, f.eks. misfarvninger som følge af rengøring i opvaskemaskine eller anvendelse af olie eller fedt
- Kontakt kundeservice i tilfælde af spørgsmål.



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.

Dette produkter oppfyller kravene til produkter som er i kontakt med næringsmidler.

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Varm olje og varmt fett antennes raskt.

- La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn.
- Ikke bruk kaldpresset olje med lavt kokepunkt til steking eller frittering.
- Slukk aldri brennende olje eller fett med vann.
- Kvel flammene med et lokk eller et brannteppe.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Håndtakene kan bli svært varme.

- Bruk alltid gryteklyper.
- La kokekaret kjøle seg ned før rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Kokekaret som faller i gulvet, kan føre til personskader.

- Snu pannehåndtaket slik at det ikke rager utover den flaten hvor du lager mat.

Håndtaket kan knekke av ved feilhåndtering.

- Ikke bruk kokekar når du skal banke kjøtt.

OBS!

Ukyndig bruk kan skade kokekaret eller koketoppen.

- Tomme kokekar må aldri varmes opp.
- La aldri kokekar kokes tomme.

2 Rengjøre kokekar før første gangs bruk

- Rengjør kokekaret med varmt såpevann og en myk svamp.
- Tørk kokekaret med en klut.

3 Bruk av kokekar

OBS!

Ukyndig bruk kan føre til skader som ikke dekkes av produsentens garanti.

- For å unngå riper på koketoppen skal du løfte kokekaret når du må flytte det på glasskeramikkflaten.
- For ikke å lage riper i belagte flater må du kun bruke kjøkkenredskaper av tre eller plast uten skarpe kanter.
- Ikke stable kokekar på panner med belegg uten å ha et beskyttende lag imellom.
- Ikke la pannen bli overopphevet. Dette kan svekke nonstick-egenskapene i pannen.

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

- Du oppnår best kokeresultat ved å sette kokekaret på en kokesone i passende størrelse.
- Varm opp på trinn 8 til 8 •.
Kokekaret blir varmt svært raskt. Ikke bruk boost-funksjonen.
- For å forebygge saltflekker og korrosjon skal du tilsette saltet først når vannet koker.

4 Bruk av kokekar i stekeovnen

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

Kokekar	Maks. temperatur i °C
Jernpanne	220

5 Rengjøring av kokekar

OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade jernpannen.

- Jernpannen må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
- Vask kokekaret for hånd.
- La alltid kokekaret tørke helt.
- Beskytter kokekaret ved å tørke over innsiden av pannen med litt olje og en klut.

Tips: Du kan fjerne flekker og merker med litt eddik eller sitronsyre som er fortynnet i varmt vann.

6 Garanti

Garantien dekker ikke følgende:

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

no Garanti

Kontakt kundeservice dersom du har
noen spørsmål.



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder tillbehöret.

Produkten uppfyller föreskrifterna för produkter med livsmedelskontakt.

- Kärlet är inte avsett för mikring.
- Kärlet är bara avsett för hemanvändning.
- Kärlet är avsett för kokning.
- Låt inte livsmedel ligga länge i kärlet.
- Ändra inte något på kärlet.
- Lämna inte kärlet utan uppsikt vid kokning.
- Lämna aldrig barn utan uppsikt vid hett kärl.

⚠ **VARNING! – Brandrisk!**

Heta oljor och fetter är lättantändliga.

- Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt.
- Använd inte jungfruolja med låg rökpunkt vid stekning och fritering.
- Släck aldrig brinnande oljor och fetter med vatten.
- Kväv elden med lock eller brandfilt.

⚠ **VARNING! – Risk för brännskador!**

Handtagen kan bli jättevarma.

- Använd alltid grytlappar.
- Låt kastrullen, grytan eller pannan svalna innan du rengör den.

⚠ **VARNING! – Risk för personskador!**

Nedfallande kastrull, gryta eller panna kan ge personskador.

- Vrid pannhandtaget så att det inte sticker ut över arbetsytan.

Handtaget kan gå av vid felanvändning.

- Använd inte kärlet för att banka ut kött vid mörning.

OBS!

Felanvändning kan skada kastrull, gryta, panna eller häll.

- Värmt aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna.
- Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.

sv Rengör kastrullen, grytan eller pannan före första användningen

2 Rengör kastrullen, grytan eller pannan före första användningen

1. Rengör kastrullen, grytan eller pannan med varmt vatten, diskmedel och mjuk disksvamp.
2. Torka av kastrullen, grytan eller pannan med trasa.

3 Använda kastruller, grytor och pannor

OBS!

Ej avsedd användning kan ge skador som inte täcks av tillverkarens garanti.

- ▶ Lyft kastrullen, grytan eller pannan när du flyttar den, så slipper du repor på hällen.
- ▶ Använd bara trä- eller plastredskap utan vassa kanter, så att du inte repar beläggningarna.
- ▶ Stapla inte pannor på belagda pannor utan skyddsskikt emellan.
- ▶ Överhettta inte pannan, då avtar pannans släppa lätt-egenskaper.

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

1. Ställ pannan på en kokzon som matchar botten-Ø, så får du bäst slutresultat.
2. Värm upp på läge 8 till 8 •.
Pannan blir varm jättesnabbt. Använd inte Boost-funktionen.

3. Tillsätt inte saltet förrän vattnet kokar, så slipper du saltfläckar och korrosion.

4 Använda pannan i ugnen

Du kan använda pannan i ugnen om du har koll på maxtemperaturen.

Panna	Maxtemperatur i °C
Järnpanna	220

5 Rengöra bryggaren

OBS!

Felrengöring kan skada järnpannan.

- ▶ Maskindiska aldrig järnpannan.

1. Handdiska bryggaren.
2. Torka alltid bryggaren torrt.
3. Skydda bryggaren genom att torka ur pannan invändigt med lite olja på en trasa.

Tips! Fläckar och märken får du bort med lite ättika eller citronsyra utspätt med varmvatten.

6 Garanti

Tillverkarens garanti täcker inte följande:

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

Har du frågor, kontakta service.



1 Turvallisuus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät varustetta.

Tämä tuote täyttää elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville tuotteille asetetut vaatimukset.

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

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Kuuma öljy ja rasva sytyvät nopeasti palamaan.

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

⚠ VAROITUS – Palovammaavaara!

Kädensijat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Pudonnut keittoastia voi aiheuttaa tapaturmia.

- Käännä pannujen kahvat siten, että ne eivät ulotu työtasolle. Kahva voi murtua, jos sitä käsittellään väärin.
- Älä käytä keittoastiaa lihan nuijimiseen.

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi vaurioittaa keittoastiaa tai keittotasoa.

- Älä kuumenna keittoastiaa tyhjänä.
- Älä päästää keittoastiaa kiehumaan tyhjäksi.

fi Keittoastian puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

2 Keittoastian puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

1. Puhdista keittoastia lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä.
2. Kuivaa keittoastia liinalla.

3 Keittoastian käyttö

HUOMIO!

Epääsianmukainen käyttö voi aiheuttaa vaurioita, eikä valmistajan takuu kata tällaisesta käytöstä aiheutuvia vaurioita.

- ▶ Nosta keittoastiaa, kun siirräät sitä keraamisella lasilla, jotta vältät keittotason naarmuuntumisen.
- ▶ Vältä pinnoitettujen pintojen naarmuuntuminen käyttämällä puisia tai muovisia välineitä, joissa ei ole teräviä reunuja.
- ▶ Älä pinoa keittoastioita pinnoitettujen pannujen päälle ilman, että asetat väliin suojaavan paperin tai liinan.
- ▶ Älä ylikuumenna pannua, jotta pannun tarttumaton pinnoite pysyy kunnossa.

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

1. Aseta keittoastia sopivan kokoiselle keittoalueelle, jotta saavutat parhaan mahdollisen keittotuloksen.
2. Kuumenna teholla 8 - 8 •.

Keittoastia kuumenee hyvin nopeasti. Älä käytä Boost-toiminta.

3. Lisää suola vasta kiehuvaan veteen, jotta vältät suolatahrat ja korroosion.

4 Keittoastian käyttö uunissa

Voit käyttää keittoastiaa uunissa ottamalla huomioon maksimilämpötilan.

Keittoastia	Maksimilämpötila °C
Teräspannu	220

5 Keittoastian puhdistus

HUOMIO!

Epääsianmukainen puhdistus voi vaurioittaa teräspannuua.

- ▶ Älä pese teräspannuua astianpesukoneessa.
1. Puhdista keittoastia käsin.
 2. Kuivaa keittoastia aina huolellisesti täysin kuivaksi.
 3. Suojaa keittoastiaa pyyhkimällä pannun sisäpinta liinalla ja pienellä määrällä öljyä.

Ohje: Voit poistaa tahrat ja jäljet lämpimään veteen laimennetulla tilkalla etikkaa tai sitruunanmehua.

6 Takuu

Valmistajan takuu ei kata seuraavia tapauksia:

- Epäasianmukaisesta käytöstä aiheutuvat vauriot, esimerkiksi ylikuumentaminen, kolhiminen, pudottaminen
- Virheellisestä puhdistuksesta aiheutuvat vauriot

- Luonnollinen kuluminen, mukaan lukien tarttumaton pinnoite
- Puhtaasti optiset käytön jäljet, esimerkiksi värijäymät, jotka muodostuvat puhdistamisesta astianpesukoneessa tai öljyjen ja rasvojen käytöstä

Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteys huoltopalveluumme.



1 Seguridad

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el accesorio.

Este artículo cumple las normas aplicables a los productos que entran en contacto con alimentos.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

El aceite caliente y la grasa se inflaman con rapidez.

- ▶ Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa.
- ▶ No usar aceites vírgenes con un punto de humeo bajo para asar o freír.
- ▶ En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagarlos nunca con agua.
- ▶ Apagar el fuego con una tapa o una manta extintora.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las asas pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.

- ▶ Utilizar siempre manoplas de cocina para su manipulación.
- ▶ Dejar que el recipiente para cocinar se enfrie antes de limpiarlo.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si un recipiente para cocinar se cae, puede causar lesiones.

- ▶ Girar las asas de las sartenes de modo que no sobresalgan de la superficie de trabajo.

El asa puede romperse si se utiliza de forma incorrecta.

- ▶ No utilizar el recipiente para ablandar la carne.

¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede dañar el recipiente para cocinar o la placa de cocción.

- ▶ No calentar nunca los recipientes para cocinar vacíos.
- ▶ No dejar nunca que los recipientes para cocinar queden vacíos al fuego.

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

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

1. Limpiar el recipiente para cocinar con una esponja suave y agua templada jabonosa.
2. Secar el recipiente para cocinar con un paño.

3 Utilizar recipientes para cocinar

¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede provocar daños que no están cubiertos por la garantía del fabricante.

- ▶ Para evitar arañazos en la placa de cocción, levantar el recipiente al moverlo sobre la vitrocerámica.
- ▶ Para no rayar el recubrimiento antiadherente, utilizar solo utensilios de madera o de plástico sin bordes afilados.
- ▶ No apilar ningún recipiente para cocinar sobre una sartén antiadherente sin colocar una capa protectora entre medias.
- ▶ No calentar en exceso las sartenes para no debilitar sus propiedades antiadherentes.

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

1. Para obtener los mejores resultados de cocción, colocar el recipiente para cocinar en una superficie de cocción del tamaño adecuado.

2 Calentar en el nivel 8-8 •.

El recipiente se calienta muy rápido. No utilizar la función Boost.

3. Para prevenir las manchas de sal y la corrosión, no añadir la sal hasta que hierva el agua.

4 Utilizar los recipientes en el horno

Se pueden utilizar los recipientes teniendo en cuenta la temperatura máxima del horno.

Recipientes	Temperatura máxima en °C
Sartén de hierro	220

5 Limpiar el recipiente

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada puede dañar el recipiente de hierro.

- ▶ No limpiar nunca el recipiente de hierro en el lavavajillas.
1. Limpiar el recipiente a mano.
 2. Secar siempre por completo el recipiente.
 3. Para proteger el recipiente, aplicar un poco de aceite a la superficie interior y limpiarla con un paño.

Consejo: Se pueden eliminar manchas y marcas con un poco de vinagre o ácido cítrico diluido en agua templada.

6 Garantía

Quedan excluidos de la garantía del fabricante:

- los daños causados por un uso inadecuado, p. ej., por sobrecalentamiento, golpes o caídas;
- los daños provocados por una limpieza incorrecta;

- el desgaste natural, también del recubrimiento antiadherente.
- Marcas de uso meramente visuales, p. ej., decoloraciones, que se producen por la limpieza en el lavavajillas o al usar aceites y grasas.

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



1 Bezpečnost

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

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Horký olej a tuk se rychle vznítí.

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Rukojeti mohou být velmi horké.

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Padající nádoby mohou způsobit poranění.

- ▶ Rukojeti pární otočte tak, aby nepřečnívaly přes pracovní plochu.

Rukojeť se může při nesprávném používání ulomit.

- ▶ Nádobu nepoužívejte k naklepávání masa.

POZOR!

Nesprávné používání může vést k poškození nádobí nebo varné desky.

- ▶ Nikdy neohřívejte prázdné nádobí.

- ▶ Nikdy nenechte pokrmy vyvařit tak, aby byla nádoba prázdná.

cs Čištění nádobí před prvním použitím

2 Čištění nádobí před prvním použitím

1. Nádobu vyčistěte teplou mýdlovou vodou a měkkou houbičkou.
2. Nádobu osušte utěrkou.

3 Používání nádobí

POZOR!

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

- ▶ Abyste zabránili poškrábání varné desky, varné nádoby při přemisťování na sklokeramice nazdvihněte.
- ▶ Abyste nepoškrábali povrchy s povrchovou úpravou, používejte jen dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- ▶ Do pární s povrchovou úpravou nestavte nádoby bez ochranné mezivrstvy.
- ▶ Pánev nikdy nepřehřívejte, abyste nezhoršili nepřílnavé vlastnosti párné.

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

1. Pro dosažení nejlepšího výsledku vaření postavte nádobu na varnou zónu odpovídající velikosti.
2. Rozechřívejte pomocí stupně 8 až 8 •.

Nádoba se zahřeje velmi rychle.
Nepoužívejte funkci boost.

3. Abyste zabránili vzniku skvrn od soli a korozi, sůl přidejte až do vroucí vody.

4 Používání nádoby v pečící troubě

Nádobu můžete při dodržení maximální teploty používat v pečící troubě.

Nádoba	Max. teplota ve °C
Železná pánev	220

5 Čištění nádoby

POZOR!

Nesprávné čištění může způsobit poškození železné pánev.

- ▶ Železnou pánev nikdy nemyjte v myčce nádobí.

1. Nádobu myjte ručně.
2. Nádobu vždy zcela osušte.
3. Kvůli ochraně nádoby vytřete vnitřní povrch párné hadrem s trochu oleje.

Tip: Skvrny a kroužky můžete odstranit teplou vodou s trochu octa nebo kyseliny citrónové.

6 Záruka

Ze záruky výrobce je vyloučeno následující:

- poškození způsobené nesprávným použitím, např. přehřátím, nárazy nebo pádem
- poškození způsobené nesprávným čištěním
- Přirozené opotřebení, včetně nepřílnavé vrstvy

- Čistě optické stopy používání, např. zabarvení, které vznikne mytím v myčce nebo používáním olejů a tuků

Pokud máte otázky, obraťte se na náš zákaznický servis.



1 Biztonság

A tartozék használata során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

Ez a termék megfelel az élelmiszerrel kapcsolatba kerülő termékekre vonatkozó előírásoknak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A forró olaj és zsír gyorsan lángra kap.

- ▶ Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt.
- ▶ Ne használjon alacsony füstponttal rendelkező natív olajokat sütéshez vagy olajban sütéshez.
- ▶ Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt.
- ▶ A lángot óvatosan fojtsa el fedővel vagy oltókendővel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A fogantyúk nagyon felforrósodhatnak.

- ▶ Mindig használjon edényfogót.
- ▶ Az edényt tisztítás előtt hagyja lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A leeső edény sérülést okozhat.

- ▶ A serpenyő nyelét úgy fordítsa, hogy az ne nyúljon túl a munkafelületen.

A fogantyú nem megfelelő használat következtében letörhet.

- ▶ Soha ne használja az edényt hús puhára klopfolásához.

FIGYELEM!

A szakszerűtlen használat károsíthatja az edényt vagy a főzőfelületet.

- ▶ Soha ne hevítsen üresen az edényt.
- ▶ Soha ne melegítse üresen az edényt.

hu Az edény tisztítása az első használat előtt

2 Az edény tisztítása az első használat előtt

1. Az edényt meleg, szappanos vízzel és egy puha szivaccsal tisztítsa meg.
2. Az edényt puha törlőkendővel törlje szárazra.

Az edény nagyon gyorsan felmelegszik. Soha ne használja a Boost-funkciót.

3. A sófoltok és rozsdásodás megelőzése érdekében a sót csak a forrásban lévő vízhez adja hozzá.

3 Főzőedény használata

FIGYELEM!

A szakszerűtlen használat olyan károkat okozhat, melyekre a gyártói garancia nem terjed ki.

- ▶ A főzőfelület megkarcolódásának elkerülése érdekében az edényt az üvegkerámián felemelve mozgassa.
- ▶ A bevonatos felület karcolódásának megelőzése érdekében csak fából vagy műanyagból készült, tompa eszközöket használjon.
- ▶ Bevonatos serpenyőre ne helyezzen edényt anélkül, hogy közöttük valamilyen védőréteget ne használna.
- ▶ A serpenyő tapadásmentes tulajdonságainak megőrzése érdekében ne hevítsé túl a serpenyőt.

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

1. A legjobb főzési eredmény érdekében helyezze az edényt megfelelő méretű főzőlapra.
2. Fűtse fel 8 - 8 • fokozaton.

4 Edény használata sütőben

Az edényt a maximális hőmérséklet figyelembe vételevel használhatja a sütőben.

Edény	Max. hőmérséklet (°C)
Vasból készült serpenyő	220

5 Edény tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a vasból készült serpenyőt.

- ▶ Soha ne tisztítson vasból készült serpenyőt mosogatógépben!

1. Az edényt kézzel tisztítsa.
2. Az edényt minden teljesen szárítsa meg.
3. Az edény védelme érdekében törlje át a serpenyő belső felületét egy kevés olajjal és egy kendővel.

Tipp: A foltok és elszíneződések eltávolításához oldjon fel kevés ecetet vagy citromsavat meleg vizben.

6 Garancia

A következőkre nem terjed ki a gyártói garancia:

- szakszerűtlen használatból eredő károk, pl. az edény túlhevítése, megütődése vagy leesése
- helytelen tisztításból eredő károk

- természetes kopás, a tapadásmentes bevonatot is beleérte
- a használat csupán szemmel látható nyomai, pl. mosogatógépben történő tisztítás vagy olajok és zsírok használata következtében létrejövő elszíneződések

Amennyiben kérdése van, vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.

1 Bezpieczeństwo

Podczas używania wyposażenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

Ten produkt jest zgodny z przepisami dotyczącymi produktów mających kontakt z żywnością.

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

OSTRZEŻENIE – Rzyko pożaru!

Gorący olej i tłuszcz mogą się szybko zapalić.

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

OSTRZEŻENIE – Rzyko oparzeń!

Uchwyty mogą być bardzo gorące.

- ▶ Zawsze używać łyapek kuchennych.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż naczynie ostygnie.

OSTRZEŻENIE – Rzyko odniesienia obrażeń!

Spadające naczynie może spowodować obrażenia.

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

Uchwyty może się złamać w wyniku nieprawidłowego użytkowania.

- Nie używać naczynia do gotowania do rozbijania mięsa.

UWAGA!

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie naczynia lub płyty grzewczej.

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

pl Czyszczenie naczynia do gotowania przed pierwszym użyciem

2 Czyszczenie naczynia do gotowania przed pierwszym użyciem

1. Wyczyścić naczynie ciepłą wodą z mydłem oraz miękką gąbką.
2. Wytrzeć naczynie do sucha ściereczką.

2. Nagrzewać na stopniu 8 lub 8 •.

Naczynie rozgrzewa się bardzo szybko. Nie używać funkcji Boost.

3. Aby zapobiec powstawaniu plam z soli i korozji, nie dodawać soli aż do momentu zagotowania wody.

3 Użytkowanie naczynia do gotowania

UWAGA!

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

- ▶ Aby uniknąć zarysowań na płycie grzewczej, w przypadku przesuwania naczynia po ceramice szklanej należy je podnieść.
- ▶ Aby uniknąć zarysowania powlekanych powierzchni, należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów bez ostrych krawędzi.
- ▶ Nie stawiać naczyń na powlekanych patelniach bez umieszczenia między nimi warstwy ochronnej.
- ▶ Nie przegrzewać patelni, aby nie osłabić jej właściwości antyadhezyjnych.

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

1. W celu zyskania optymalnego rezultatu gotowania należy umieścić naczynie na powierzchni grzewczej odpowiedniej wielkości.

4 Użytkowanie naczynia w piekarniku

Naczynia można używać w piekarniku przy uwzględnieniu maksymalnej temperatury.

Naczynia	Maks. temperatura w °C
Patelnia żeliwna	220

5 Czyszczenie naczynia

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić żeliwną patelnię.

▶ Nigdy nie myć żeliwnej patelni w zmywarce do naczyń.

1. Naczynie czyścić ręcznie.
2. Zawsze pozostawiać naczynie do całkowitego wyschnięcia.
3. Aby chronić naczynie, przecierać wewnętrzną powierzchnię patelni odrobina oleju i ściereczką.

Wskazówka: Plamy i ewentualne ślady można usunąć za pomocą niewielkiej ilości octu lub kwasku cytrynowego rozcieśzonego w ciepłej wodzie.

6 Gwarancja

Gwarancja producenta nie obejmuje:

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

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

W razie jakichkolwiek pytań należy skontaktować się z naszym serwisem.

1 Bezpečnosť

Pri používaní príslušenstva rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.

Tento výrobok zodpovedá predpisom pre výrobky, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

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

VAROVANIE – Riziko požiaru!

Horúci olej a tuk sa rýchlo vznetia.

- Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Na pečenie alebo vyprážanie nepoužívajte natívne oleje s nízkym bodom prepálenia.
- Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou.
- Oheň zahaste pokrievkou alebo hasiacou dekou.

VAROVANIE – Riziko popálenia!

Úchyty sa môžu veľmi rozpaliť.

- Vždy použite chňapku.
- Pred čistením nechajte riad na varenie vychladnúť.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Padajúci riad môže spôsobiť poranenia.

- Rúčky panvice otočte tak, aby nevyčnievali z pracovnej plochy.
- Rukoväť sa môže pri nesprávnom použití zlomiť.
- Riad nepoužívajte na vyklepávanie mäsa.

POZOR!

Nesprávne použitie môže poškodiť riad alebo varný panel.

- Riad nikdy nerozohrievajte prázdny.
- Riad nikdy nenechajte variť prázdny.

2 Čistenie riadu pred prvým použitím

1. Riad na varenie očistite teplou mydlovou vodou a mäkkou špongiou.
2. Riad na varenie osušte mäkkou utierkou.

3 Používanie riadu na varenie

POZOR!

Nesprávne použitie môže spôsobiť poškodenie a nevzťahuje sa na záruku výrobcu.

- Aby ste zabránili poškriabaniu varného panela, riad na varenie pri premiestňovaní na sklokeramike nadvhhnite.
- Aby ste nepoškriabali potiahnuté povrhy, používajte iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- Neukladajte riad na potiahnuté panvice bez toho, aby bola medzi nimi ochranná vrstva.
- Panvicu nikdy neprehrevajte, aby nedošlo k oslabeniu antiadhéznych vlastností panvice.

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

1. Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok varenia, položte varnú nádobu na varnú plochu vhodnej veľkosti.
2. Rozohrievajte na stupni 8 až 8 •. Riad sa zohreje veľmi rýchlo. Ne-používajte funkciu Boost.

3. Aby ste zabránili vzniku škvŕn od soli a vzniku korózie, sol' pridajte, až keď voda vrie.

4 Použitie riadu v rúre na pečenie

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

Riad na varenie	Max. teplota v °C
Železná panvica	220

5 Čistenie riadu

POZOR!

Nesprávne čistenie môže poškodiť železnú panvicu.

- Železnú panvicu nikdy neumývajte v umývačke riadu.

1. Riad umyte ručne.
2. Riad vždy dôkladne osušte.
3. Aby ste ochránili riad, utrite vnútorný povrch panvice trochou oleja a handričkou.

Tip: Škvryny a stopy môžete odstrániť malým množstvom octu alebo kyseliny citrónovej, ktoré zriedite s teplou vodou.

6 Záruka

Záruka výrobcu sa nevzťahuje na:

- Škody spôsobené nesprávnym používaním, napr. prehriatím, úderom alebo pádom
- Škody spôsobené nesprávnym čistením
- Prirodzené opotrebenie, vrátane antiadhéznej vrstvy

sk Záruka

- Výlučne optické známky používania, napr. zmena farby spôsobená umývaním v umývačke riadu alebo použitím olejov a tukov

Ak máte nejaké otázky, kontaktujte nás zákaznícky servis.



1 Безопасность

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

Данное изделие, контактирующее с пищевыми продуктами, соответствует требованиям нормативной документации.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Горячее растительное масло или жир быстро воспламеняются.

- ▶ Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир.
- ▶ Не используйте растительное масло с низкой точкой дымления для жарки или фритюра.
- ▶ Никогда не тушите горящее масло или жир водой.
- ▶ Потушите огонь, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Ручки могут сильно нагреваться.

- ▶ Всегда используйте прихватки.
- ▶ Перед очисткой дайте кухонной посуде остить.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Падение посуды может привести к травмам.

- ▶ Поворачивайте ручки сковородок так, чтобы они не нагревались над рабочей поверхностью.

При ненадлежащем использовании ручка может сломаться.

- Не отбивайте мясо в кухонной посуде.

ВНИМАНИЕ!

Неправильная эксплуатация может привести к повреждению посуды или варочной поверхности.

- Не нагревайте пустую посуду.
- Не допускайте полного выкипания жидкости из посуды.

2 Очистка посуды перед первым использованием

1. Вымойте посуду мягкой губкой с теплой мыльной водой.
2. Насухо вытрите посуду тканевой салфеткой.

3 Использование посуды

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование может привести к повреждениям изделия, которые не будут покрываться гарантией производителя.

- ▶ Чтобы не поцарапать стеклокерамическую варочную панель поднимайте посуду при перестановке.
- ▶ Чтобы не поцарапать покрытие, используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краев.
- ▶ Не ставьте другую посуду на сковороды с покрытием без дополнительной защитной прокладки между ними.
- ▶ Никогда не перегревайте сковороду, чтобы не ухудшить её антипригарные свойства.

Заметка: Если вы перегреете сковороду или у вас пригорит пища, антипригарные свойства поверхности могут ухудшиться. Ухудшение антипригарных свойств проявляется в прилипании и пригорании пищи к сковороде.

1. Для достижения наилучшего результата устанавливайте посуду на конфорку подходящего размера.
2. Нагрейте, используя ступень нагрева 8–8 •.

Посуда нагревается слишком быстро. Не используйте функцию Boost.

3. Для предотвращения коррозии и появления пятен, не добавляйте соль, пока вода не закипит.

4 Использование посуды в духовом шкафу

Используйте посуду с учетом максимальной температуры в духовом шкафу.

Кухонная посуда	Макс. температура в °C
Металлическая сковорода	220

5 Очистка посуды

ВНИМАНИЕ!

Неправильная очистка может повредить металлическую сковороду.

- ▶ Не мойте металлическую сковороду в посудомоечной машине.
- 1. Мойте посуду вручную.
- 2. Всегда просушивайте посуду полностью.
- 3. Для защиты протирайте внутреннюю поверхность сковороды тканевой салфеткой с небольшим количеством масла.

Рекомендация: Пятна и маркировку можно удалить с помощью небольшого количества уксуса или лимонной кислоты, разбавленной теплой водой.

6 Гарантия

Гарантия производителя не распространяется на:

- Повреждения, вызванные неправильным использованием, например, в результате перегрева, удара или падения

ru Гарантия

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

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



1 Безпека

Користуючись пристроями, дотримуйтесь правил техніки безпеки.

Цей виріб відповідає нормам щодо виробів, які контактують з продуктами харчування.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Гаряча олія або жир швидко займаються.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Ручки можуть сильно нагріватись.

- ▶ Беріть посуд лише прихваткою.
- ▶ Перед очищеннем дайте посуду охолонути перед очищеннем.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Посуд, що падає, може травмувати.

- ▶ Поверніть ручки каструлі так, щоб вони не виступали з робочої поверхні.

При неправильному використанні ручка може зламатися.

- ▶ Не використовуйте посуд для відбивання м'яса.

УВАГА!

При неправильному використанні посуд або варильна поверхня можуть пошкодитися.

- Не розігрівайте порожній посуд.
- Ніколи не ставте на вогонь порожній посуд.

2 Чищення посуду перед першим користуванням

1. Очистіть посуд теплою мильною водою та м'якою губкою.
2. Витріть посуд насухо рушником.

3 Застосування кухонного посуду

УВАГА!

Неправильна експлуатація може привести до пошкоджень та не охоплюється гарантією виробника.

- ▶ Щоб уникнути подряпин варильної поверхні, підніміть посуд при переміщенні на склокерамічній поверхні.
- ▶ Щоб не подряпати поверхні з покриттям, використовуйте лише дерев'яний або пластиковий посуд без гострих країв.
- ▶ Не складайте посуд на сковорідки з покриттям без захисного шару між ними.
- ▶ Ніколи не перегрівайте сковороду, щоб не послабити її антипригарні властивості.

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

1. Щоб досягти найкращого результату приготування, використовуйте посуд, що відповідає розміру варильної поверхні.
2. Розігрівайте до ступеня 8 •.

Посуд дуже швидко нагрівається. Не використовуйте функцію Boost.

3. Щоб запобігти появі плям від солі та корозії, не додавайте сіль, поки вода не закипить.

4 Використання посуду у духовій шафі

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

Посуд для горівування	Макс. температура в °C
Залізна сковорода	220

5 Очищення посуду

УВАГА!

Невідповідне очищення може привести до пошкодження залізної сковороди.

- ▶ Не мийте залізну сковороду в посудомийній машині.
- 1. Мийте посуд вручну.
- 2. Завжди залишайте посуд повністю висохнутим.
- 3. Для захисту посуду протріть внутрішню поверхню сковороди невеликою кількістю масла і витріть тканиною серветкою.

Порада: Видалити плями та сліди можна невеликою кількістю оцту або лимонної кислоти, розведеного в теплій воді.

6 Гарантія

Гарантія виробника не розповсюджується на:

- пошкодження, спричинені неправильним використанням, наприклад, перегріванням, ударом або падінням
- пошкодження внаслідок неправильного очищення

- Природний знос, включаючи антипригарне покриття
- Зовнішні ознаки використання, наприклад, зміна кольору, спричинена миттям в посудомийній машині або використанням олії та жирів

У разі виникнення запитань зв'язіться із сервісною службою.



1 Ohutusalane teave

Tarvikute kasutamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

Käesolev seade on kooskõlas toiduainetega kokkupuutuvatele toodetele esitatavate nõuetega.

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

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti.

- Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta.
- Praadimiseks või frittimiseks ärge kasutage madala suitsemis-punktiga neitsiõlisid.
- Ärge kustutage põlevat õli ja rasva veega.
- Summutage leegid ettevaatlikult kaane või kustutustekiga.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Käepidemed võivad minna väga kuumaks.

- Kasutage alati pajakindaid.
- Enne puhastamist laske keedunõul jahtuda.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Mahakukkuv keedunõu võib põhjustada vigastusi.

- Panni käepidemed keerake nii, et need ei ulatu üle tööpinna.
- Käepide võib vale kasutamise tõttu murduda.
- Ärge kasutage liha kloppimiseks keedunõud.

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu kasutamine võib keedunõud või pliidiplaati kahjustada.

- Ärge kunagi laske kuumeneda tühjal keedunõul.

et Ohutusalane teave

- ▶ Ärge laske keedunõul kunagi tühjaks keeda.

2 Keedunõu puhastamine enne esmakordset kasutamist

- Puhastage keedunõud sooja seebivee ja pehme käsnaga.
- Kuivatage keedunõu lapiga.

3 Keedunõu kasutamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu kasutamine võib põhjustada kahjustusi ja ei ole hõlmatusd tootja garantiga.

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

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

- Parima keetmistulemuse saavutamiseks asetage keedunõu sobiva suurusega keedualale.
- Laske kuumeneda astmele 8 kuni 8 •.

Keedunõu soojeneb väga kiiresti.
Ärge kasutage Boost-funktsooni.

- Soolaplekide ja rooste vältimiseks lisage sool alles siis, kui vesi läheb keema.

4 Keedunõu kasutamine küpsetusahjus

Keedunõud saate ahjus kasutada, kui peate kinni maksimaalsest temperatuurist.

Keedunõu	Max temperatuur °C
Raudpann	220

5 Keedunõu puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib raudpanni kahjustada.

- Raudpanni ei tohi pesta nõudepesumasinas.

- Peske keedunõud käsitsi.
- Kuivatage keedunõu alati täielikult.
- Keedunõu kaitsmiseks valage panni sisepinnale veidi öli ja ajage lapiga laiali.

Nõuanne: Plekke saate eemaldada soojas vee lahjendatud äädika või sidrunhappega.

6 Garantii

Tootja garantii ei hõlma järgmist:

- Valest kasutamisest, nt ülekuumenmisest, löökidest või mahakukkumisest põhjustatud kahjustused.

et Garantii

- Valest puhastamisest põhjustatud kahjustused
 - Loomulik kulamine, sealhulgas nakkumisvastase kihiga kulamine
 - Puhtoptilised kasutusjäljad, nt värvimuurused, mis tekivad pesemisest nõudepesumasinas või õli ja rasva kasutamisest
- Küsimuste korral pöörduge meie hooldekeskusesse.



1 Sauga

Naudodamis priedą, paisykite šių saugos nurodymų.

Šis gaminys atitinka taisykles, taikomas gaminiams, besiliečiantiems su maisto produktais.

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

⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Karštas aliejus ir riebalai labai greitai užsidega.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir riebalų be priežiūros.
- ▶ Nekepkite ir negruzdinkite natūraliame aliejuje, kuris pradeda smilkti žemoje temperatūroje.
- ▶ Niekada negesinkite degančio aliejaus ar riebalų vandeniu.
- ▶ Liepsną slopinkite dangčiu arba gesinimo antklode.

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rankenos gali labai įkaisti.

- ▶ Visada naudokite puodkėles.
- ▶ Prieš valydamis palaukite, kol maisto ruošimo indas atvės.

⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Krintantis maisto ruošimo indas gali sužaloti.

- ▶ Keptuviu kotas pasukite taip, kad jie neišsikištų už darbinio paviršiaus.

Netinkamai naudojama rankena gali nulūžti.

- ▶ Maisto ruošimo indo nenaudokite mėsai mušti.

DĒMESIO!

Netinkamai naudojant gali būti sugadintas maisto ruošimo indas arba kaitlentė.

- ▶ Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
- ▶ Niekada nepalikite kaistti tuščio maisto ruošimo indo.

2 Maisto ruošimo indo valymas prieš naudojant pirmą kartą

1. Maisto ruošimo indą išvalykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta kempine.
2. Išsausinkite maisto ruošimo indą šluoste.

3 Maisto ruošimo indo naudojimas

DĖMESIO!

Netinkamai naudojant gali būti padaryta žalos, kuriai gamintojo garantija netai koma.

- ▶ Kad nesubraižytumėte kaitlentės, norédami perkelti maisto ruošimo indą ant stiklo keramikos, jį ne stumkite, o pakelkite.
- ▶ Kad nesubraižytumėte specialia danga padengtų paviršių, naudokite tik medinius arba plastikinius įrankius bukais kraštais.
- ▶ Ant specialiai danga dengtų keptuvų nedékite maisto ruošimo indo prieš tai neuždengę keptuvės apsauginiu sluoksniu.
- ▶ Niekada neperkaitinkite keptuvės, nes gali susilpnėti keptuvės apsaugos nuo svilimo savybės.

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

1. Norédami paruošti maistą kuo geriau, maisto ruošimo indą statykite ant tinkamo dydžio maisto ruošimo paviršiaus.

2. Įkaitinkite nustatę 8 arba 8 • lygi. Maisto ruošimo indas jkaista labai greitai. Nenaudokite galios didinimo funkcijos.
3. Kad išvengtumėte druskos démių ir korozijos, druską berkite tik užvirus vandeniu.

4 Maisto ruošimo indo naudojimas orkaitėje

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

Maisto ruošimo indas	Maks. temperatūra, °C
Geležinė keptuvė	220

5 Maisto ruošimo indo valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant geležinę keptuvę gali būti pažeista.

- ▶ Niekada neplaukite geležinės keptuvės indaplovėje.

1. Maisto ruošimo indą valykite rankomis.
2. Visada sausai išvalykite visą maisto ruošimo indą.
3. Norédami apsaugoti maisto ruošimo indą, vidinį keptuvės paviršių išvalykite servetėle, sudrėkinta šlakeliu aliejaus.

Patarimas. Dėmes ir žymes galite pašalinti šlakelio acto ar citrinų rūgšties ir šilto vandens tirpalu.

6 Garantija

Gamintojas nesuteikia garantijos šiais atvejais:

- Pažeidimas netinkamai naudojant, pvz., perkaitinus, sutrenkus ar indui nukritus
- Žala netinkamai valant

- Natūralus nusidėvėjimas, jskaitant nesvylančią dangą
- Tik iš išorės pastebimi naudojimo požymiai, pvz., spalvos pakitimai, atsiradę plaunant indaplovėje arba naudojant aliejų ir riebalus

Kilus klausimų susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo tarnyba.



1 Drošība

Piederumu lietošanas laikā ievērojiet šos drošības norādījumus. Šis izstrādājums atbilst noteikumiem par izstrādājumiem, kuri no-nāk saskarē ar pārtikas produktiem.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Karsta eļļa un tauki ātri uzliesmo.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Rokturi var stipri sakarst.

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdu.
- Pirms tīrišanas laujiet gatavošanas traukam atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Zemē nokritis gatavošanas trauks var izraisīt savainošanos.

- Pannu rokturus pagrieziet tā, lai tie nebūtu izvirzīti pāri darba virsmai.

Lietojot rokturi nepareizi, tas var nolūzt.

- Neizmantojiet gatavošanas trauku gaļas klapēšanai.

UZMANĪBU!

Lietojot nepareizi, gatavošanas trauku vai sildvirsmu var sabojāt.

- Nekad nekarsējiet tukšu gatavošanas trauku.
- Nepieļaujiet, ka gatavošanas trauks izvārās tukšs.

2 Gatavošanas trauku tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas

1. Izmazgājiet gatavošanas trauku ar siltu ziepjūdeni un mīkstu sūkli.
2. Noslaukiet gatavošanas trauku ar dvieli.

3 Gatavošanas trauku liešana

UZMANĪBU!

Nepareizas lietošanas dēļ var rasties bojājumi, uz kuriem neattiecas ražotāja garantija.

- ▶ Lai nepieļautu sildvirsmas saskrāpēšanu, pārvietojot gatavošanas traukus pa stikla keramikas virsmu, tos paceliet.
- ▶ Lai nesaskrāpētu pārklājuma virsmu, izmantojiet tikai koka vai plastmasas piederumus bez asām šķautnēm.
- ▶ Nelieciet gatavošanas traukus pannās ar pārklājumu, starp tiem neieliekot kādu aizsargmateriālu.
- ▶ Lai nepasliktinātos pannas pretpiedeguma pārklājuma īpašības, nedaudz nepārkarsējiet pannu.

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

1. Lai panāktu vislabāko gatavošanas rezultātu, novietojiet gatavošanas trauku uz atbilstoša lieluma gatavošanas virsmas.
2. Uzkarsējiet līdz 8. pakāpei •.

Gatavošanas trauks uzkarst ļoti ātri. Neizmantojiet Boost funkciju.

3. Lai novērstu sāls traipu un korozijas rašanos, sāli pievienojiet tikai tad, kad ūdens vārās.

4 Gatavošanas trauku izmantošana cepeškrāsnī

Ievērojot maksimālo temperatūru, gatavošanas trauku var izmantot cepeškrāsnī.

Gatavošanas trauki	Maks. temperatūra, °C
Dzelzs panna	220

5 Gatavošanas trauku tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt dzelzs pannu.

- ▶ Nemazgājiet dzelzs pannu trauku mašīnā.
- 1. Tīriet gatavošanas traukus ar rokām.
- 2. Gatavošanas traukus vienmēr kārtīgi nožāvējiet.
- 3. Lai pasargātu gatavošanas trauku, ierīvējiet pannas iekšējo virsmu ar nelielu daudzumu eļļas un izslaukiet ar drānu.

Padoms: Traipus un plankumus var notīrīt, izmantojot nelielu daudzumu ar siltu ūdeni atšķaidīta etiķa vai citronskābes.

6 Garantija

Ražotāja garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem:

- Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, piem., pārkarsēšanas, uzsīšanas vai nokrišanas, dēļ
- Bojājumi, kas radušies nepareizas tīrišanas dēļ

- Dabīgs nodilums, tostarp pretpiedeguma pārklājuma nodilums
- Vizuāli pamanāmas lietošanas pēdas, piem., krāsas izmaiņas, kas rodas, mazgājot trauku mašīnā vai izmantojot eļļas un taukvielas

Ja jums rodas jautājumi, sazinieties ar mūsu klientu servisu.

⚠ 1 בטיחות

- ציהתו להנחיות הבטיחות הבאות בעת השימוש באביזר.
- מוצר זה עומד בתקנות הנוגעות למוצרים הבאים במגע עם מזון.
- כלי הבישול אינם מיועדים לשימוש במיקרוגל.
 - כלי הבישול מיועדים אך ורק לשימוש ביתני.
 - כלי הבישול מיועדים לבישול.
 - אין לאחסן מוצרי מזון למשך זמן רב בתוך כלי הבישול.
 - אין לבצע שינויים כלשהם בכלים הבישול.
 - לעולם אין להשאיר את כלי הבישול ללא השגחה בזמן הבישול.
 - לעולם אין להשאיר ילדים ללא השגחה בקרבת כלי בישול חמים.

⚠ אזהרה – סכנות שריפה!

שמן ושותן חמימים מתלקחים מהר.

- לעולם אל תשאירו שמן ושותן חמימים ללא השגחה.
- אל תשתמשו בשמנים לא מזוקקים בעלי נקודת עישון נמוכה לטיגון או לטיגון عمוק.
- לעולם אל תכבו שמן או שותן בוערים באמצעות מים.
- חנקו את האש באמצעות מכסה או שימוש כיבוי.

⚠ אזהרה – סכנות כוויות!

הידיות עלולות להתחמם מאוד.

- השתמשו תמיד בככפות מטבח.
- לפני הנקוי, אפשרו לכלים הבישול להתקרר.

⚠ אזהרה – סכנות פציעה!

כלים בישול שנפלו עלולים לגרום לפציעות.

- סובבו את ידיות המחתת כך, שהן לא יבלטו ממשטח העבודה.
- הידית עלולה להישבר בשימוש לא נכון.
- אין לחבות בעזרת כלים הבישול כדי לרכך את البشر.

שימוש לב!

שימוש לא הולם עלול להזיק לכלים הבישול או למשטח הבישול.

- לעולם אין לחכם כלים בישול ריקים.
- לעולם אל תניחו לכלים בישול ריקים לרתווח.

4 שימוש בכלי הבישול בתנור

ניתן להשתמש בכלי הבישול בתנור, תוך התחשבות לטמפרטורה המרבית של התנור.

כלי הבישול	טמפרטורה מרבית ב-°C	מחבת ברזל
	220	

5 ניקוי כלי הבישול

שימוש לב!

ניקוי לא נכון עלול לגרום לפגיעה במחבת הברזל.
אין להכניס את מחבת הברזל למדיות הכלים.

- יש לנוקוט את כלבי הבישול ידנית.
- יש לירבש לחלוותין את כלבי הבישול.
- כדי להגן על כלבי הבישול, נגבו את החלק הפנימי של המחתבת במלטיה עם מעט שמן.

עצה: ניתן להסיר כתמים או סימנים באמצעות מעט חומץ או חומצת לימון מודולרים במים חמימים.

6 אחריות

הങקים הבאים אינם כוללים באחריות הייצור:

- זוקים שנגמרו עקב שימוש לא הולם,
- לדוגמה עקב חימום יתר, מכחה או נפילה
- זוקים עקב ניקוי לא נכון
- בלאי טבאי, כולל ציפוי למניעת היידבקות
- סימני בלאי הגלויים לעין בלבד, לדוגמה
שינויי גוון שנוצרו עקב שימוש במידיה
כלים או עקב שימוש בשמנים או
בשומנים
- אם יש לכם שאלות, צרו קשר עם שירות
הלקוחות שלנו.

2 ניקוי כלי הבישול לפני השימוש הראשוני

1. נקו את כלבי הבישול במים סבון חמימים ובספוג רך.

2. יבשו את כלבי הבישול במלטיה.

3 השימוש בכלבי הבישול

שימוש לב!

שימוש לא נכון עלול לגרום לנזקים ולא
יכוסה על ידי אחריות הייצור.

כדי למנוע שריפות על הכיוונים, הרימו
את כלבי הבישול בעת העברתם על
האוכוכית הקרכמית.

כדי לא לשרטוט את המשטחים המצוופים,
השתמשו אך ורק באביזרים מעץ או
מפלסטיק ללא קצוות חדים.

אין לעורם כלבי בישול על גבי מחתות עם
ציפורי למניעת הידבקות ללא שכבה מגן
ביניהם.

לעולם אל תחמו את המחתבת יתר על
המידה, כדי לא להחליש את תכונות
מניעת ההידבקות של המחתבת.

הערה: אם מתחמים את המחתבת יתר על
המידה, או שורפים בה מאכלים, הצייפוי
למניעת הידבקות עלול לאבד מייעולתו.
תוכלו לבדוק בהחזרה היציפוי למניעת
היידבקות כאשר מזונות יידבקו למחתבת או
כשייצטבו עליה שיירוי מזון.

1. כדי להציג תוצאה מיטבית בישול,
הניחו את כלבי הבישול על משטח בישול
בגודל המתאים.

2. חומו בדרגה 8 עד 8 •.

כלי הבישול מתחום מהר מאד. אין
להשתמש בפעולות ההגברה.

3. כדי למנוע כתמי מלח וקורוזיה, הוסיפו
את המלח רק כשהם רותחים.



BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany



9001614401

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, cs, hu, pl, sk, ru,
uk, et, lt, lv, he
021219