

3AB9FF010, CA055300, HEZ9FF010, HZ9FF010, Z9401FF0, 3AB9FF030, HEZ9FF030, HZ9FF030, Z9403FF0, CA050300, HEZ9FF040, HZ9FF040, Z9404FF0

Pro Induction Flex Pans

[de]	Gebrauchsanleitung	2	[sl]	Navodila za uporabo	149
[en]	Information for Use	8	[sq]	Manuali i përdorimit	155
[fr]	Manuel d'utilisation	14	[sr]	Uputstvo za upotrebu	161
[it]	Manuale utente	20	[tr]	Kullanım kılavuzu	167
[nl]	Gebruikershandleiding	26	[uk]	Керівництво з експлуатації	173
[da]	Betjeningsvejledning	32	[az]	İstifadəçi rəhbər kitabı	179
[no]	Bruksanvisning	38	[ka]	მომხმარებლის სახელმძღვანელო	185
[sv]	Bruksanvisning	44	[kk]	Пайдаланушы нұсқаулықтар	192
[fi]	Käyttöohje	50	[id]	Panduan pengoperasian	199
[es]	Manual de usuario	56	[uz]	Foydalanuvchi qo'llanmasi	206
[pt]	Manual do utilizador	62	[ko]	사용자 매뉴얼	212
[bg]	Ръководство за употреба	68	[ja]	ユーザーマニュアル	218
[cs]	Návod k obsluze	75	[zh]	使用说明书	224
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	81	[zh-tw]	使用手冊	228
[et]	Kasutusjuhend	88	[ar]	دليل المستخدم	232
[hr]	Upute za upotrebu	94	[he]	מדריך למשתמש	238
[hu]	Használati útmutató	100			
[lt]	Naudotojo vadovas	106			
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	112			
[mk]	Упатство за употреба	118			
[pl]	Instrukcja obsługi	125			
[ro]	Manual de utilizare	131			
[ru]	Руководство пользовате- ля	137			
[sk]	Návod na používanie	143			



1 Sicherheit

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.

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

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

WARNUNG – Brandgefahr!

Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.

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

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Griffe und Deckel können sehr heiß werden.

- ▶ Immer Topflappen verwenden.
- ▶ Vor der Reinigung das Kochgeschirr und den Glasdeckel abkühlen lassen.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Heiße Flüssigkeit, Spritzer und Dampf können zu Verbrühungen führen.

- ▶ Mit heißen Flüssigkeiten vorsichtig umgehen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Herunterfallendes Kochgeschirr kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Pfannensteriele so drehen, dass sie nicht über die Arbeitsfläche hinausragen.

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann das Kochgeschirr oder das Kochfeld beschädigen.

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

2 Allgemeine Richtlinien und Vorsichtsmaßnahmen für Glasdeckel

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie einen Glasdeckel verwenden.

WARNUNG **Verletzungsgefahr!**

Zerbrochene Glasdeckel können zu Verletzungen führen.

- ▶ Mit zerbrochenem Glas vorsichtig umgehen, da die Stücke extrem scharf und schwer zu finden sein können.

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann den Glasdeckel beschädigen.

- ▶ Den heißen Glasdeckel immer auf ein trockenes Tuch, einen Topflappen oder ein Handtuch legen.
- ▶ Den heißen Glasdeckel nie auf einen Herd, einen Untersetzer aus Metall, direkt auf eine Arbeitsplatte, auf eine andere kalte oder nasse Oberfläche oder in ein Spülbecken legen.
- ▶ Den Glasdeckel nie direkt auf eine Wärmequelle, wie z. B. auf einen Brenner oder einen Grill, unter einen Bratrost oder in einen Toasterofen legen.
- ▶ Den Glasdeckel nie auf oder unter einer Flamme verwenden.
- ▶ Keine Flüssigkeit auf oder in den heißen Glasdeckel schütten.
- ▶ Den heißen Glasdeckel nie mit einem nassen Tuch berühren. Den heißen Glasdeckel auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen lassen.
- ▶ Den Glasdeckel nicht im Backofen verwenden.

- ▶ Den heißen Glasdeckel nie in kaltes Wasser tauchen oder unter fließendem kaltem Leitungswasser abkühlen.
- ▶ Den Glasdeckel nicht fallen lassen, nicht gegen einen harten Gegenstand schlagen oder mit Utensilien dagegen stoßen.
- ▶ Den Glasdeckel regelmäßig auf Absplitterungen und Risse überprüfen. Wenn solche Schäden auftreten, den Glasdeckel entsorgen.

3 Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Das Verpackungsmaterial und alle Etiketten entfernen.
2. Den Boden sorgfältig auf Kratzer, Dellen oder andere Schäden prüfen, die durch die Handhabung, den Transport oder beim Verkauf entstanden sein können.
3. Das Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen.
4. Das Kochgeschirr mit einem Tuch trocknen.
5. Das leere Kochgeschirr auf niedriger Stufe erhitzen.
6. Solange das Kochgeschirr warm ist, die Antihaftbeschichtung vorsichtig mit Pflanzenöl einreiben.
7. Das Kochgeschirr abkühlen lassen.
8. Mit einem Papiertuch so viel Öl wie möglich abwischen.

Tipp: Ölen Sie das Kochgeschirr wie beschrieben in regelmäßigen Abständen und jedes Mal, bevor Sie das Kochgeschirr für längere Zeit wegstellen, ein. Dadurch werden die Eigenschaften der Beschichtung verbessert.

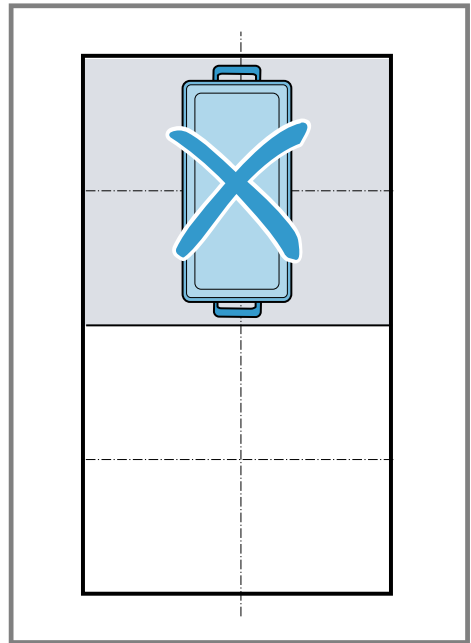
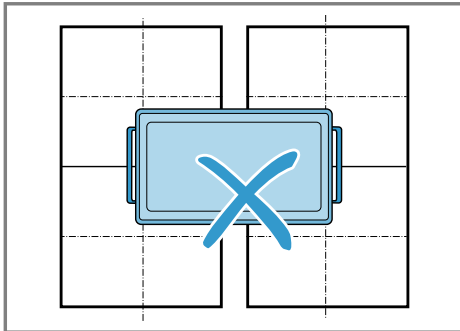
4 Platzieren des Kochgeschirrs

Die flexible Kochzone kann auf zwei Arten konfiguriert werden, je nachdem welches Kochgeschirr verwendet wird. Um eine gute Wärmeerkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, das Kochgeschirr zentriert platzieren, wie auf den Abbildungen dargestellt.

Hinweis

Bei falscher Platzierung werden die Kochzonen nicht korrekt aktiviert und erzielen keine guten Kochergebnisse.

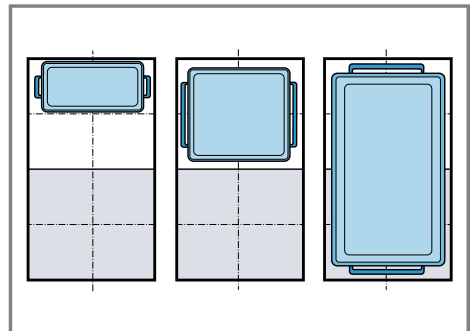
- Kochgeschirr nicht mittig zwischen rechter und linker Kochzone aufstellen.
- Die kleine Flexpfanne nicht vertikal auf die Kochzone stellen.



4.1 Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

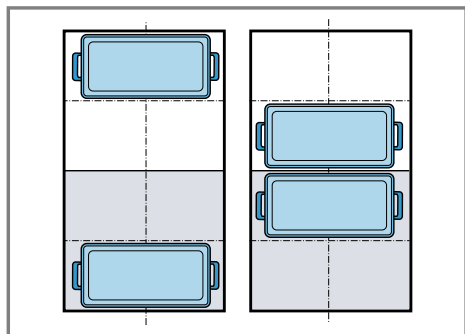
Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:



4.2 Als zwei getrennte Kochzonen

Empfohlen für das Kochen mit zwei Kochgeschirren.

Sie können die vordere und hintere Zone getrennt voneinander verwenden, und für jede eine eigene Leistungstufe einstellen.



5 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 Oberflächen nicht zu verkratzen, nur Holzutensilien oder Plastikutensilien ohne scharfe Kanten verwenden.
- ▶ Kein Kochgeschirr ohne eine Schutzschicht dazwischen stapeln.
- ▶ Um eine gute Stabilität des Kochgeschirrs sicherzustellen, nie die Pfanne überhitzen.
- ▶ Um die Antihafteigenschaften nicht zu beeinträchtigen, die Pfanne vor Dellen und die beschichtete Oberfläche vor Kratzern schützen.

- ▶ Um die Oberfläche nicht zu verkratzen, nie Lebensmittel in der Pfanne schneiden. Keine Mixer oder Quirle in der Pfanne verwenden.
- ▶ Wenn heißes Kochgeschirr auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte gestellt wird, immer Schutzmaterial verwenden.

Voraussetzung: Eine saubere Pfanne nutzen.

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.

Hinweise

- Damit sich die Deckel nicht verformen, bewahren Sie die Deckel entweder
 - mit dem Silikonrand nach oben auf dem Kochgeschirr oder
 - flach im Schrank auf.
- Das Flex-Geschirr ist nie vollständig plan. Das Flex-Geschirr passt sich beim Erhitzen dem Kochfeld an.

6 Kochgeschirrverwendung im Backofen

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

WARNUNG **Verbrennungsgefahr!**

Das Kochgeschirr und die Griffe werden heiß.

- ▶ Topflappen verwenden.

Kochgeschirr	Max. Temperatur in °C
Flex-Geschirr	220

7 Kochgeschirr reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann den Glasdeckel trüben.

- ▶ Das Kochgeschirr und den Glasdeckel nicht im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Keine scharfen Reinigungsmittel, die auf Zitronensäure basieren oder Chlorbleiche enthalten, verwenden.
- ▶ Keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon verwenden.
- ▶ Keinen Ofenreiniger oder andere scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Kein Metallbesteck verwenden.

1. Das Geschirr nach jedem Gebrauch von Hand mit einem Schwamm oder einem Geschirrtuch, warmem Wasser und einem speziell für die Handwäsche geeigneten Geschirrspülmittel reinigen.

Wenn Essensreste am Kochgeschirr haften, den Pfannenboden mit Wasser bedecken und einweichen lassen, während die Pfanne bei niedriger Temperatur vorsichtig erhitzt. Das Wasser muss nicht kochen.

2. Das Geschirr mit warmem Wasser abspülen.
3. Das Geschirr sofort mit einem weichen Tuch trocknen.

Tipp

- Das Kochgeschirr immer gründlich reinigen, da sich bei der nächsten Verwendung Essensreste in die Oberfläche einbrennen können oder das Essen anhaften kann.
- Das Kochgeschirr sauber und leer halten, wenn es nicht benutzt wird.

8 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 Antihafbeschichtung
- Rein optische Gebrauchsspuren, z. B. Verfärbungen, die durch das Reinigen im Geschirrspüler oder durch das Verwenden von Ölen und Fetten entstehen
- Schäden in der Kochzone, wie z. B. Kratzer durch Gitter oder andere Schäden am Boden des Kochgeschirrs.

Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.



1 Safety

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

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

WARNING – Risk of fire!

Hot oil or grease ignites very quickly.

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

WARNING – Risk of burns!

The handles and lid may become very hot.

- ▶ Always use oven gloves.
- ▶ Leave the cookware and the glass lid to cool down before cleaning them.

WARNING – Risk of scalding!

Hot liquid, splashes and steam may cause scalding.

- ▶ Handle hot liquids carefully.

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.

ATTENTION!

Improper use may damage the cookware or the hob.

- ▶ Never heat cookware when it is empty.
- ▶ Never leave empty cookware on the heat.

2 General guidelines and precautions for glass lid

Follow these safety instructions when using a glass lid.

WARNING **Risk of injury!**

Broken glass lids may cause injuries.

- ▶ Be careful with broken glass, as the pieces can be extremely sharp and difficult to find.

ATTENTION!

Improper use may damage the glass lid.

- ▶ Always place the hot glass lid on a dry cloth, oven gloves or towel.
- ▶ Never place the hot glass lid on a cooker, a metal mat, directly on a worktop, on another cold or wet surface, or in a sink.
- ▶ Never place the glass lid directly onto a heat source, e.g. on a burner or grill, under a roasting shelf or in a toaster oven.
- ▶ Never use the glass lid on or below a flame.
- ▶ Do not pour any liquid onto or into the hot glass lid.
- ▶ Never touch the hot glass lid with a damp cloth. Leave the hot glass lid to cool down on a cooling rack, oven cloth or dry cloth.
- ▶ Do not use the glass lid in the oven.
- ▶ Never immerse the hot glass lid in cold water or cool it down under cold running mains water.
- ▶ Do not let the glass lid fall, bang against a hard object or strike it with utensils.
- ▶ Regularly check the glass lid for chips and cracks. If such damage occurs, dispose of the glass lid.

3 Cleaning the cookware before using it for the first time

1. Remove the packaging materials and all labels.
2. Carefully check the base for scratches, dents or other damage caused by handling, transportation or sale.
3. Clean the cookware with warm soapy water and a soft sponge.
4. Dry the cookware with a cloth.
5. Heat the empty cookware on a low setting.
6. Carefully rub the non-stick coating with vegetable oil while the cookware is warm.
7. Leave the cookware to cool down.
8. Wipe off as much oil as possible with a paper towel.

Tip: Oil the cookware as described at regular intervals and every time before you put it away for an extended period of time. This improves the properties of the coating.

4 Positioning the cookware

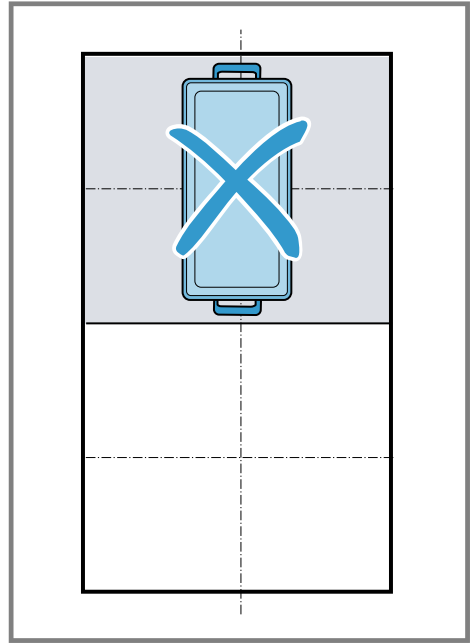
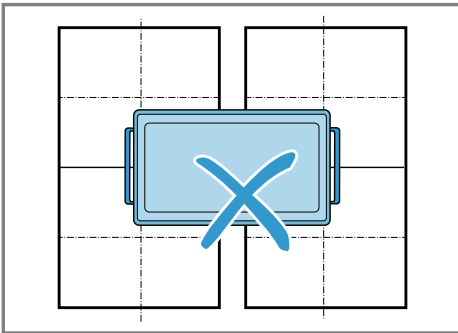
The flexible cooking zone can be configured in two ways, depending on which cookware is used. In order to guarantee good thermal detection

and heat distribution, we recommend positioning the cookware in the centre, as shown in the figures.

Note

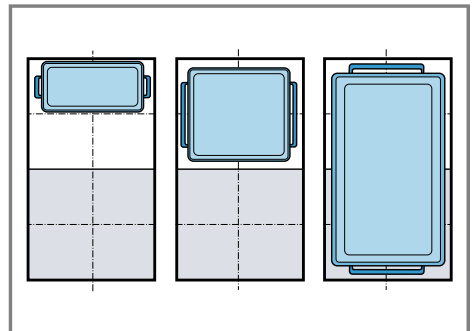
If cookware is positioned incorrectly, the cooking zones are not activated correctly and do not achieve a good cooking result.

- Do not place cookware in the middle between the right and left cooking zones.
- Do not place the small flexible pan vertically on the cooking zone.



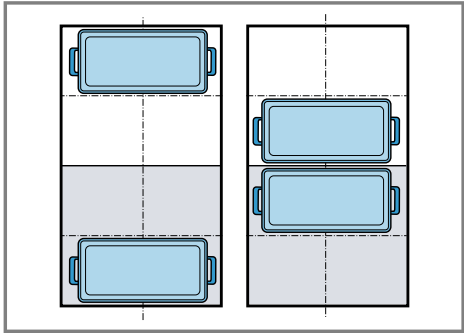
4.1 As a connected cooking zone

Recommended for cooking with just one item of cookware.
Position the cookware based on its size:



4.2 As two separate cooking zones

Recommended for cooking with two items of cookware.
You can use the front and rear zone independently of one another, and set a separate power level for each zone.



- ▶ Always use protective material when placing hot cookware on a table or worktop.

Requirement: Use a clean pan.

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.

Notes

- To prevent the lid from becoming deformed, keep the lid either
 - with the silicone rim facing upwards on the cookware or
 - flat in the cabinet.
- Flex cookware is never fully flat. Flex cookware adapts to the hob when it is heated up.

5 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 without a protective layer in between.
- ▶ To ensure good stability of the cookware, never overheat the pan.
- ▶ To avoid impairing the non-stick properties, protect the pan from dents and the coated surface from scratches.
- ▶ To avoid scratching the surface, never cut food in the pan. Do not use a blender or whisk in the pan.

6 Using cookware in the oven

You can use the cookware in the oven without a lid if you take into account the maximum temperature in the oven.

WARNING **Risk of burns!**

The cookware and the handles become hot.

- ▶ Use oven gloves.

Cookware	Max. temperature in °C
Flex cookware	220

7 Cleaning the cookware

ATTENTION!

Improper cleaning may tarnish the glass lid.

- ▶ Do not clean the cookware or glass lid in the dishwasher.
- ▶ Do not use harsh cleaning agents that are based on citric acid or contain chlorine bleach.
- ▶ Do not use steel wool or scouring sponges made of nylon.
- ▶ Do not use oven cleaners or other abrasive cleaning agents.
- ▶ Do not use metal cutlery.

1. After each use, clean the dishes by hand using a sponge or a tea towel, warm water and a dishwasher detergent specially designed for hand washing.

If food residue sticks to the cookware, cover the base of the pan with water and leave to soak while the pan is heating up carefully at a low temperature. The water must not boil.

2. Rinse the cookware under warm water.
3. Dry the cookware immediately with a soft cloth.

Tip

- Always clean the cookware thoroughly, as the next time you use it, food remnants may burn on the surface or stick to the food.
- Keep the cookware clean and empty when it is not in use.

8 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
- Damage to the cooking zone, such as scratches caused by burrs or other damage to the base of the cookware.

If you have any questions, contact our customer service.



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.

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

- L'ustensile de cuisson ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes.
- L'ustensile de cuisson a été conçu uniquement pour un usage domestique.
- L'ustensile de cuisson est prévu pour la cuisson.
- Ne pas conserver d'aliments dans l'ustensile de cuisson pendant une période prolongée.
- Ne modifier en rien l'ustensile de cuisson.
- Ne jamais laisser l'ustensile de cuisson sans surveillance lors de la cuisson.
- Ne jamais laisser 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.
- ▶ Éteindre le feu avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les poignées et le couvercle peuvent devenir très chauds.

- ▶ Utilisez toujours des maniques.
- ▶ Laissez refroidir l'ustensile de cuisson et le couvercle en vert avant de les nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Des liquides chauds, des éclaboussures et la vapeur peuvent provoquer des échaudures.

- Manipulez les liquides chauds avec précaution.

⚠ 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.

ATTENTION !

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

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

2 Directives générales et précautions à prendre pour les couvercles en verre

Respectez les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez un couvercle en verre.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure !

Un couvercle en verre cassé peut occasionner des blessures.

- ▶ Faites attention en manipulant du verre cassé, car les morceaux peuvent être extrêmement tranchants et difficiles à retrouver.

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut endommager le couvercle en verre.

- ▶ Posez toujours le couvercle en verre chaud sur un chiffon sec, une manique ou une serviette.
- ▶ Ne placez jamais le couvercle en verre chaud sur une cuisinière, un dessous de plat métallique, directement sur un plan de travail, sur une autre surface froide ou humide ou dans un évier.
- ▶ Ne posez jamais le couvercle en verre directement sur une source de chaleur, par exemple sur un brûleur ou un gril, sous une grille de cuisson ou dans un four à griller.
- ▶ N'utilisez jamais le couvercle en verre sur ou sous une flamme.
- ▶ Ne versez pas de liquide sur ou dans le couvercle en verre chaud.
- ▶ Ne touchez jamais le couvercle en verre chaud avec un chiffon humide. Laissez refroidir le couvercle en verre chaud sur un support réfrigérant, une manique ou un chiffon sec.

- ▶ N'utilisez pas le couvercle en verre au four.
- ▶ Ne plongez jamais le couvercle en verre chaud dans de l'eau froide et ne le laissez pas refroidir sous l'eau courante froide du robinet.
- ▶ Ne faites pas tomber le couvercle en verre, ne le cognez pas contre un objet dur ou ne le heurtez pas avec des ustensiles.
- ▶ Vérifiez régulièrement que le couvercle en verre ne présente pas d'éclats ni de fissures. Si de tels dommages apparaissent, jetez le couvercle en verre.

3 Nettoyer l'ustensile de cuisson avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage et toutes les étiquettes.
2. Vérifiez soigneusement que le sol ne présente pas de rayures, de bosses ou d'autres dommages qui auraient pu être causés par la manipulation, le transport ou la vente.
3. Nettoyez l'ustensile de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge douce.
4. Séchez l'ustensile de cuisson avec un chiffon.
5. Chauffez l'ustensile de cuisson à vide, à la puissance minimale.
6. Tant que l'ustensile est chaud, frottez délicatement le revêtement anti-adhérent avec de l'huile végétale.
7. Laissez refroidir l'ustensile de cuisson.
8. Essuyez le maximum d'huile avec une serviette en papier.

Conseil : Huilez les ustensiles de cuisine à intervalles réguliers, comme indiqué, et chaque fois que vous les

rangez pour une période prolongée. Cela permet d'améliorer les propriétés du revêtement.

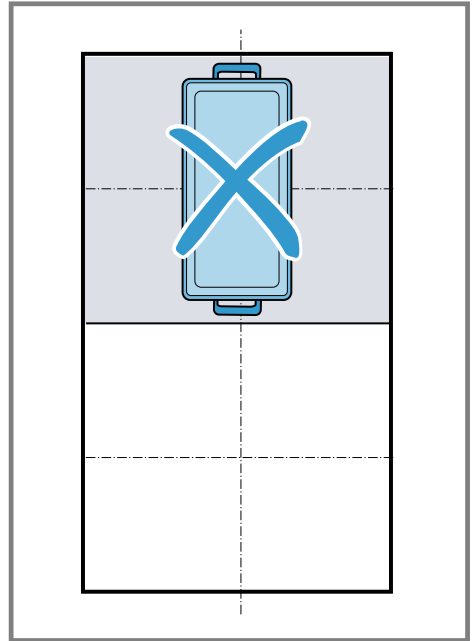
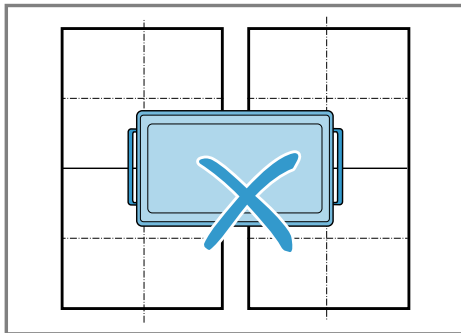
4 Placement de l'ustensile de cuisson

Le foyer flexible peut être configuré de deux façons différentes en fonction de l'ustensile de cuisson utilisé. Pour assurer une bonne détection et une bonne répartition de la chaleur, il est recommandé de placer l'ustensile bien au milieu comme indiqué dans les illustrations.

Remarque

En cas de mauvais placement, les foyers ne sont pas activés correctement et ne permettent pas d'obtenir de bons résultats de cuisson.

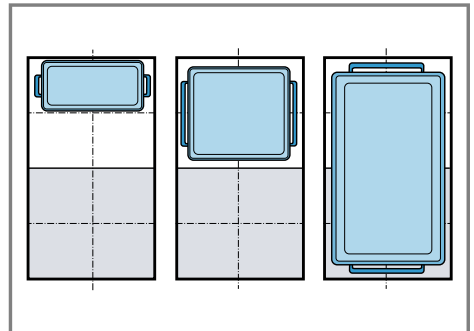
- Ne placez pas les ustensiles de cuisine au centre entre les foyers de droite et de gauche.
- Ne placez pas la petite poêle flexible verticalement sur le foyer.



4.1 En tant que foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

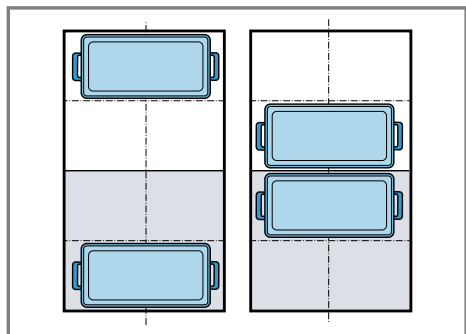
Placement de l'ustensile de cuisson en fonction de la taille :



4.2 En tant que deux foyers séparés

Recommandé pour la cuisson avec deux ustensiles.

Vous pouvez utiliser la zone avant et arrière séparément l'une de l'autre, et régler pour chacune un niveau de puissance propre.



- ▶ Pour ne pas altérer les propriétés anti-adhésives, protégez la poêle contre les bosses et la surface revêtue contre les rayures.
- ▶ Pour ne pas rayer la surface, ne coupez jamais d'aliments dans la poêle. N'utilisez pas de mixeur ni de fouet dans la poêle.
- ▶ Lorsque vous posez un ustensile de cuisson chaud sur une table ou un plan de travail, utilisez toujours un matériau de protection.

Condition : Utilisez une poêle propre.

1. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, placer l'ustensile de cuisson sur une surface de cuisson de taille appropriée.
2. Chauffer au niveau 8 à 8 •.

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

5 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 les surfaces, utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans arêtes vives.
- ▶ N'empilez pas les ustensiles de cuisson sans intercaler une couche de protection.
- ▶ Pour assurer une bonne stabilité de l'ustensile de cuisson, ne surchauffez jamais la poêle.

Remarques

- Pour éviter que les couvercles ne se déforment, conservez-les soit
 - avec le bord en silicone vers le haut sur l'ustensile de cuisson, soit
 - à plat dans l'armoire
- La vaisselle Flex n'est jamais entièrement plane. La vaisselle Flex s'adapte à la table de cuisson lorsque elle est chauffée.

6 Utilisation d'un ustensile de cuisson au four

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

AVERTISSEMENT **Risque de brûlures !**

Les ustensiles de cuisson et les poignées deviennent chauds.

- Utilisez des maniques.

Ustensiles	Température max. en °C
Vaisselle Flex	220

7 Nettoyer un ustensile de cuisson

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut ternir le couvercle en verre.

- Ne nettoyez pas les ustensiles de cuisson et le couvercle en verre au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs à base d'acide citrique ou contenant de l'eau de Javel.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge abrasive en nylon.
- N'utilisez pas de nettoyeur pour four ni d'autres produits de nettoyage abrasifs.
- N'utilisez pas de couverts en métal.

1. Après chaque utilisation, nettoyer la vaisselle à la main avec une éponge ou un torchon, de l'eau

chaude et un produit vaisselle spécialement adapté au lavage à la main.

Si des restes d'aliments adhèrent à l'ustensile, recouvrir le fond de la poêle d'eau et le laisser tremper pendant que la poêle chauffe doucement à basse température. L'eau ne doit pas bouillir.

- 2 Rincer l'ustensile à l'eau chaude.
- 3 Sécher immédiatement l'ustensile avec un chiffon doux.

Conseil

- Toujours nettoyer soigneusement les ustensiles de cuisson sinon lors de la prochaine utilisation, des restes d'aliments peuvent s'incruster sur la surface ou les aliments peuvent adhérer.
- Garder les ustensiles de cuisson propres et vides lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

8 Garantie

La garantie du fabricant exclut ce qui suit :

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

Adressez vos éventuelles questions à notre service après-vente.



1 Sicurezza

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

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

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

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'olio e il burro caldi si infiammano rapidamente.

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

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le maniglie e i coperchi possono diventare bollenti.

- ▶ Utilizzare sempre le presine.
- ▶ Lasciare raffreddare la stoviglia e il coperchio in vetro prima di procedere alla pulizia.

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Liquidi bollenti, schizzi e vapore possono causare ustioni.

- ▶ Maneggiare con cautela i liquidi caldi.

** 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.

ATTENZIONE!

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

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

2 Linee guida e precauzioni generali per coperchi in vetro

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo di un coperchio in vetro.

AVVERTENZA **Pericolo di lesioni!**

I coperchi in vetro rotti possono causare lesioni.

- ▶ Maneggiare con cura i vetri rotti poiché i pezzi possono essere estremamente taglienti e difficili da trovare.

ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può danneggiare il coperchio in vetro.

- ▶ Collocare sempre il coperchio in vetro caldo su un panno asciutto, una presina oppure un asciugamani.
- ▶ Non collocare mai il coperchio in vetro caldo su un fornello, un sottopentola di metallo, direttamente su un piano di lavoro, su qualsiasi altra superficie fredda o bagnata oppure in un lavandino.
- ▶ Non collocare mai il coperchio in vetro direttamente su una fonte di calore, come un bruciatore o una griglia, sotto una graticola o in un tostapane.
- ▶ Non utilizzare mai il coperchio in vetro sopra o sotto una fiamma.
- ▶ Non versare liquidi sul coperchio in vetro caldo o al suo interno.
- ▶ Non toccare mai il coperchio in vetro con un panno bagnato. Lasciare raffreddare il coperchio in vetro caldo su un supporto di raffreddamento, una presina o un panno asciutto.
- ▶ Non utilizzare il coperchio in vetro nel forno.

- ▶ Non immergere mai il coperchio in vetro caldo in acqua fredda o non raffreddarlo l'acqua corrente fredda del rubinetto.
- ▶ Non far cadere il coperchio in vetro, non urtarlo contro un oggetto duro e non colpirlo con utensili.
- ▶ Verificare regolarmente che il coperchio in vetro non sia scheggiato o incrinato. Se si verificano tali danni, smaltire il coperchio in vetro.

3 Pulizia della stoviglia prima di usarla la prima volta

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio e tutte le etichette.
2. Verificare attentamente che il fondo non presenti graffi, ammaccature o altri danni che potrebbero essere stati causati dalla movimentazione, dal trasporto o dalla vendita.
3. Pulire la stoviglia con dell'acqua saponata e una spugna morbida.
4. Asciugare la stoviglia con un panno.
5. Riscaldare la stoviglia vuota al livello più basso.
6. Finché la stoviglia è calda, strofinare attentamente il rivestimento antiaderente con olio vegetale.
7. Lasciare raffreddare la stoviglia.
8. Eliminare la maggior quantità possibile di olio con un tovagliolo di carta.

Consiglio: Oliare la stoviglia come descritto a intervalli regolari e ogni volta prima di riporla per lungo tempo. In questo modo, si migliorano le proprietà del rivestimento.

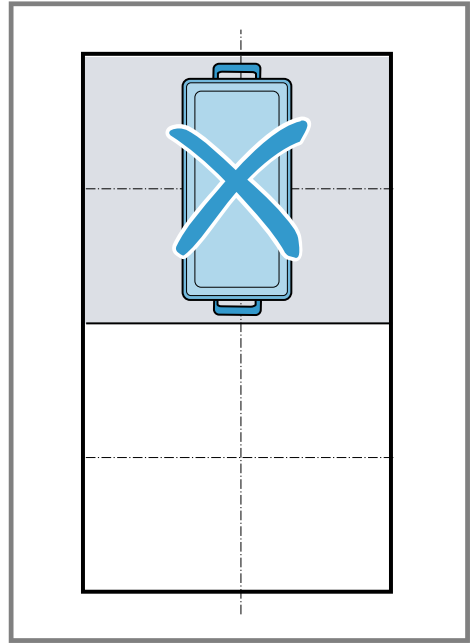
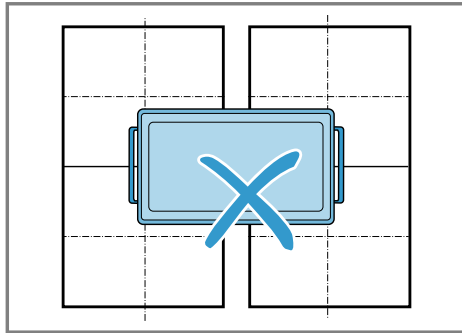
4 Disposizione della stoviglia

È possibile configurare l'area di cottura flessibile in due modi, a seconda della stoviglia che viene utilizzata. Per garantire un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore, disporre la stoviglia al centro, come illustrato nelle figure.

Nota

In caso di disposizione errata, le aree di cottura non vengono attivate correttamente e non si raggiunge un buon risultato di cottura.

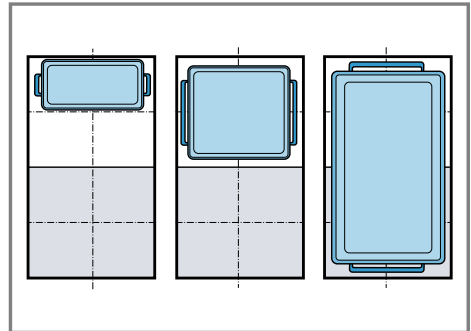
- Non posizionare stoviglie al centro tra le aree di cottura destra e sinistra.
- Non posizionare la padella flessibile verticalmente sull'area di cottura.



4.1 Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

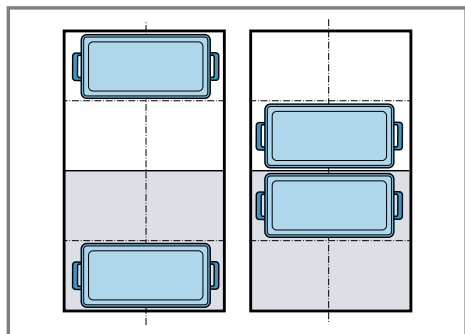
Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:



4.2 Impiego come due aree di cottura separate

Consigliato per la cottura con due stoviglie.

È possibile utilizzare l'area anteriore e quella posteriore in modo separato tra loro e impostare un livello di potenza per ciascuna.



5 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, utilizzare soltanto utensili in legno o in plastica che non presentano bordi appuntiti.
- ▶ Non ammucchiare stoviglie senza proteggerle apponendo uno strato di protezione.
- ▶ Per garantire un'ottima stabilità della stoviglia, non surriscaldare mai la padella.
- ▶ Per non compromettere le proprietà antiaderenti, proteggere la padella da ammaccature e la superficie rivestita da graffi.

- ▶ Per non graffiare la superficie, non tagliare mai gli alimenti nella padella. Non utilizzare frullatori o frullini nella padella.
- ▶ Utilizzare sempre un materiale protettivo quando si appoggiano le stoviglie calde su un tavolo o un piano di lavoro.

Requisito: Utilizzare una padella pulita.

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.

Note

- Per evitare che i coperchi si deformino, conservare i coperchi – con il bordo in silicone rivolto verso l'alto sulla stoviglia o – in piano nel mobile
- La stoviglia Flex non è mai completamente piatta. La stoviglia Flex si adatta al piano cottura quando viene riscaldato.

6 Utilizzo della stoviglia nel forno

È possibile utilizzare la stoviglia senza coperchio nel forno, tenendo conto della temperatura massima.

AVVERTENZA **Pericolo di ustioni!**

La stoviglia e i manici diventano bollenti.

- ▶ Utilizzare le presine.

Stoviglia	Temperatura max. in °C
Stoviglia Flex	220

7 Pulizia della stoviglia

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può opacizzare il coperchio in vetro.

- Non lavare nella lavastoviglie né la stoviglia né il coperchio in vetro.
- Non utilizzare detergenti corrosivi che hanno come base acido citrico o che contengono candeggina.
- Non utilizzare pagliette in lana d'acciaio o spugne di nylon.
- Non utilizzare detergenti per forni o altri detergenti abrasivi.
- Non utilizzare posate di metallo.

1. Pulire la stoviglia a mano dopo ogni utilizzo usando una spugna o uno strofinaccio, acqua calda e un detersivo per piatti appositamente formulato per il lavaggio a mano.
Se i residui di cibo si attaccano alla stoviglia, coprire il fondo della padella con acqua e lasciarla in ammollo mentre la padella si riscalda dolcemente a bassa temperatura. L'acqua non deve bollire.

2. Risciacquare la stoviglia con acqua tiepida.
3. Asciugare immediatamente la stoviglia con un panno morbido.

Consiglio

- Pulire sempre accuratamente la stoviglia, poiché i residui di cibo possono bruciare la superficie o attaccarsi al successivo utilizzo.
- Tenere pulita e vuota la stoviglia quando non viene utilizzata.

8 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 una 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;
- danni nell'area di cottura, quali ad es. graffi dovuti a bave o altri danni sul fondo della stoviglia.

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 het 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 en deksels kunnen erg heet worden.

- ▶ Altijd pannenlappen gebruiken.
- ▶ Laat vóór het reinigen het kookgerei en het glazen deksel afkoelen.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Hete vloeistof, spatten en damp kunnen brandwonden veroorzaken.

- ▶ Ga voorzichtig om met hete vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Vallend kookgerei kan letsels veroorzaken.

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

LET OP!

Ondeskundig gebruik kan het kookgerei of de kookplaat beschadigen.

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

2 Algemene richtlijnen en voorzorgsmaatregelen voor glazen deksels

Houd deze veiligheidsinstructies aan wanneer u een glazen deksel gebruikt.

WAARSCHUWING

Kans op letsel!

Gebroken glazen deksels kunnen letsel veroorzaken.

- ▶ Ga voorzichtig om met gebroken glas, omdat de stukken extreem scherp en lastig te vinden kunnen zijn.

LET OP!

Door ondeskundig gebruik kan het glazen deksel beschadigen.

- ▶ Het hete glazen deksel altijd op een droge doek, een pannennap of een handdoek leggen.
- ▶ Het hete glazen deksel nooit op een fornuis, een onderzetter van metaal, direct op het werkblad, op een ander koud of nat oppervlak of in een gootsteen leggen.
- ▶ Het glazen deksel nooit op een warmtebron, zoals bijv. een brander of een grill, onder een braadrooster of in een toaster-oven leggen.
- ▶ Gebruik het glazen deksel nooit op of onder een vlam.
- ▶ Giet geen vloeistof op of in hete glazen deksels.
- ▶ Raak het hete glazen deksel nooit aan met een natte doek. Laat het hete deksel op een afkoelrooster, een pannennap of een droge doek afkoelen.
- ▶ Gebruik het glazen deksel niet in de bakoven.

- ▶ Dompel het hete glazen deksel nooit in koud water en laat het nooit onder stromend water afkoelen.
- ▶ Laat het glazen deksel niet vallen, sla het niet tegen harde voorwerpen en stoot er niet tegenaan met keukengerei tegenaan stoten.
- ▶ Controleer het glazen deksel regelmatig op splinters en scheuren. Voer het deksel af wanneer dergelijke beschadigingen optreden.

3 Kookgerei reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle etiketten.
2. Controleer de bodem zorgvuldig op krassen, deuken of ander beschadigingen, welke door gebruikt, het transport of bij de verkoop zijn ontstaan.
3. Het kookgerei met warm zeepsop en een zachte spons reinigen.
4. Het kookgerei met een doek drogen.
5. Verhit het lege kookgerei op een lage stand.
6. Wrijf de antiaanbaklaag voorzichtig in met plantaardige olie terwijl het kookgerei warm is.
7. Laat het kookgerei afkoelen.
8. Veeg met keukenpapier zoveel mogelijk olie af.

Tip: Olie het kookgerei zoals beschreven regelmatig in, en elke keer dat u het kookgerei voor langere tijd opbergt. Daardoor worden de eigenschappen van de antiaanbaklaag verbeterd.

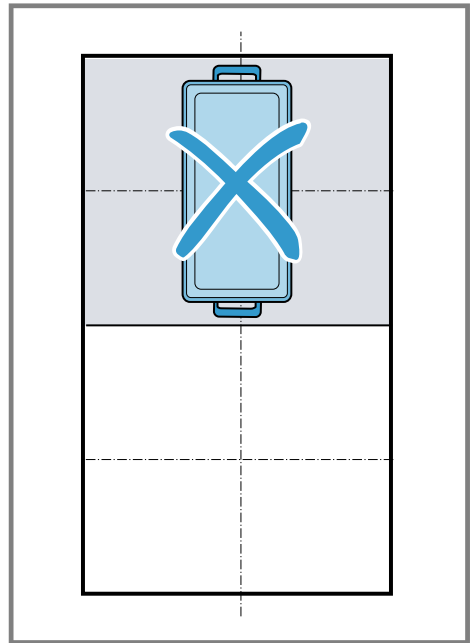
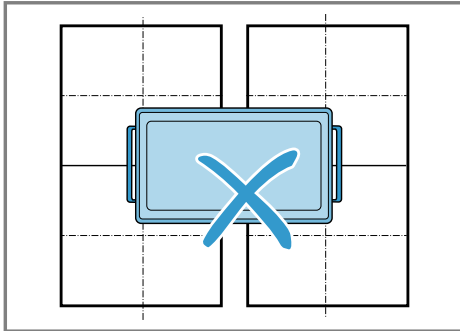
4 Plaatsen van het kookgerei

De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

Opmerking

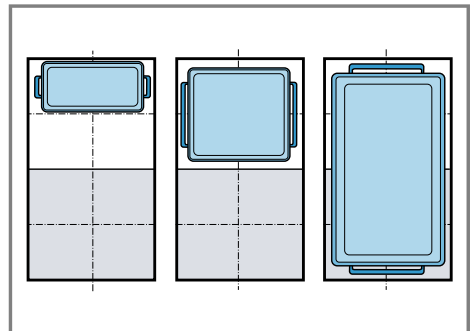
Bij een verkeerde plaatsing worden de kookzones niet correct geactiveerd en realiseren ze geen goede kookresultaten.

- Plaats geen kookgerei in het midden tussen de rechter- en linker kookzone.
- Plaats de kleine flexpan niet verticaal op de kookzone.



4.1 Als een gecombineerde kookzone

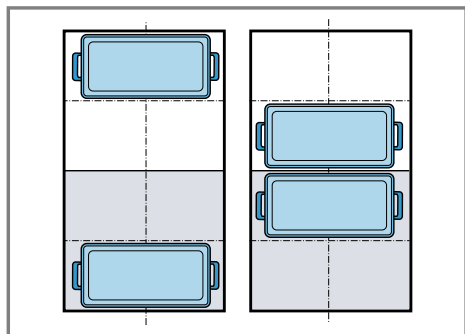
Aanbevolen voor het komen met slechts één stuk kookgerei. Plaatsing van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



4.2 Als twee gescheiden kookzones

Aanbevolen voor het koken met twee stuks kookgerei.

U kunt de voorste en achterste zone gescheiden van elkaar gebruiken en voor elke een eigen vermogensstand instellen.



5 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.
- ▶ Gebruik om de oppervlakken niet te krassen, alleen houten keukengerei of plastic keukengerei zonder scherpe randen.
- ▶ Stapel geen kookgerei zonder een bescherm laag ertussen.
- ▶ Oververhit de pan nooit, om een goede stabiliteit van het kookgerei te waarborgen.
- ▶ Om de eigenschappen van de anti-aanbaklaag niet te beïnvloeden, de pan beschermen tegen deuken, en de coating tegen krassen.

- ▶ Snijd nooit levensmiddelen in de pan om krassen in het oppervlak te vermijden. Gebruik geen mixer of garde in de pan.
- ▶ Wanneer heet kookgerei op een tafel of werkblad wordt gezet, gebruik dan altijd beschermmateriaal.

Vereiste: Gebruik een schone kokenpan.

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.

Opmerkingen

- Om ervoor te zorgen dat de deksels niet vervormen, bewaart u de deksels of
 - met de siliconenrand naar boven op het kookgerei of
 - vlak in de
- kast.
- Het Flex-kookgerei is niet volledig vlak. Het Flex-kookgerei past zich bij het verwarmen aan de kookplaat aan.

6 Gebruik van het kookgerei in de oven

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

WAARSCHUWING **Kans op brandwonden!**

Het kookgerei en de grepen worden heet.

- ▶ Gebruik pannenlappen.

Kookgerei	Max. temperatuur in °C
Flex-kookgerei	220

7 Kookgerei reinigen

LET OP!

Door ondeskundige reiniging kan het glazen deksel worden aangetast.

- ▶ Reinig het kookgerei en het glazen deksel niet in de vaatwasser.
- ▶ Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die zijn gebaseerd op citroenzuur of die chloorbleekmiddel bevatten.
- ▶ Gebruik geen staalwol of schuursponsjes van nylon.
- ▶ Gebruik geen ovenreiniger of andere schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen metalen bestek.

1. Het kookgerei na elk gebruik met de hand en een spons of vaatdoek, warm water en een speciaal voor handmatig afwassen geschikt afwasmiddel reinigen.

Wanneer etensresten zich aan het kookgerei hechten, bedek dan de bodem van de pan met water en laat het inweken, terwijl de pan bij een lage temperatuur voorzichtig wordt verwarmd. Het water mag niet koken.

2. Spoel het kookgerei af met warm water.
3. Droog het kookgerei direct met een zachte doek.

Tip

- Reinig het kookgerei altijd grondig, omdat er zich bij het volgende gebruik etensresten in het oppervlak kunnen inbranden of dat het eten kan gaan hechten.
- Houd het kookgerei schoon en leeg wanneer het niet wordt gebruikt.

8 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
- Beschadiging van de kookzone, zoals bijv. krassen door richels of andere beschadigingen op de bodem van het kookgerei.

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.

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

ADVARSEL – Brandfare!

Varm olie eller fedt antændes hurtigt.

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

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Håndtag og låg kan blive meget varme.

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

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Varm væske, sprøjt og damp kan medføre skoldninger.

- ▶ Vær forsigtig ved omgangen med varme væsker.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Køkkenudstyr, der falder på gulvet, kan medføre tilskadekomst.

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

BEMÆRK!

Ukorrekt brug kan beskadige gryden / panden eller kogesektionen.

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

2 Generelle retningslinjer og forsigtighedsregler for glaslåg

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når der anvendes glaslåg.

ADVARSEL

Fare for tilskadekomst!

Glaslåg, der går i stykker, kan medføre tilskadekomst.

- ▶ Glasskår skal behandles med forsigtighed, fordi glasstykkerne er meget skarpe og kan være svære at finde.

BEMÆRK!

Forkert anvendelse kan beskadige glaslåget.

- ▶ Et varmt glaslåg skal altid lægges på en tør klud, en grydelap eller et viskestykke.
- ▶ Læg aldrig et varmt glaslåg på et komfur, bordskånere af metal, direkte på bordpladen, på en anden kold eller våd overflade eller i køkkenvasken.
- ▶ Læg aldrig et glaslåg direkte på en varmekilde, som f.eks. et gasblus, på en grill, under en stegerist eller i en toasterovn.
- ▶ Brug aldrig et glaslåg på eller under en flamme.
- ▶ Hæld ikke væske på eller i et varmt glaslåg.
- ▶ Berør aldrig et varmt glaslåg med en våd klud. Lad det varme glaslåg køle af på en kølerist, en grydelap eller et tørt viskestykke.
- ▶ Brug aldrig et glaslåg i ovnen.
- ▶ Dyp aldrig et varmt glaslåg ned i koldt vand, og køl det ikke af under rindende koldt vand fra hanen.
- ▶ Pas på, at glaslåget ikke falder på gulvet, og stød det ikke mod en hård genstand eller med køkkenredskaber.

- ▶ Kontroller med regelmæssige mellemrum, at glaslåget ikke har splinter eller revner. Hvis glaslåget har sådanne skader, skal det kasseres.

3 Rengøring af gryder / pander inden første ibrugtagning

1. Fjern emballagematerialet og alle etiketter.
2. Kontroller omhyggeligt, at bunden ikke har ridser, buler eller andre skader, som kan være opstået under transporten, håndteringen eller under salget.
3. Rengør gryder og pander med varmt sæbevand og en blød svamp.
4. Tør gryden / panden af med et viskestykke.
5. Opvarm en tom gryde / pande på et lavt trin.
6. Gnid slip-let belægningen forsigtigt ind med planteolie, mens gryden / panden stadig er varm.
7. Lad gryden / panden køle af.
8. Tør så meget olie som muligt af med køkkenrulle.

Tip Smør gryden eller panden med regelmæssige mellemrum med olie, som beskrevet, og altid, inden gryden eller panden ikke skal bruges i længere tid. Derved forbedres belægningens egenskaber.

4 Placering af gryder / pander

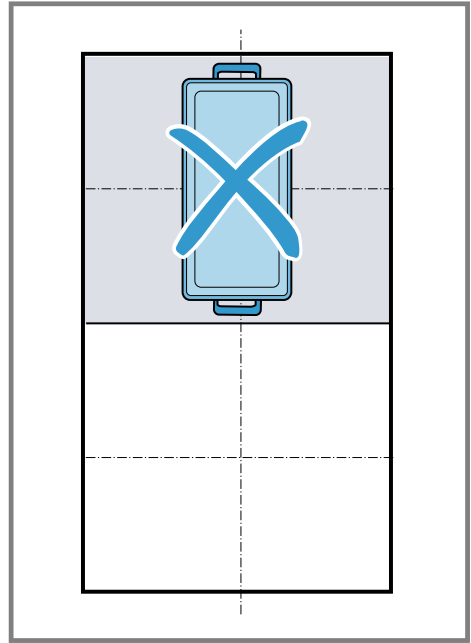
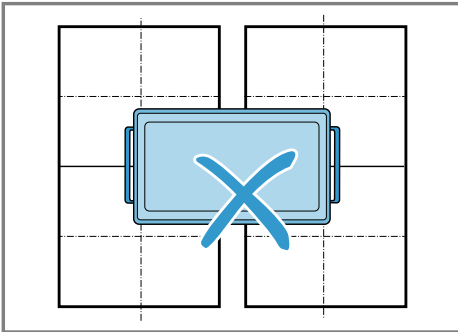
Den fleksible kogezone kan konfigureres på to måder, alt efter hvilken gryde eller pande der anvendes. Pla-

cer gryder / pander centreret på kogezone, som vist på afbildningen, for at opnå en god varmeregistrering og varmfordeling.

Bemærk

Ved en forkert placering bliver kogezoneerne ikke aktiveret korrekt, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.

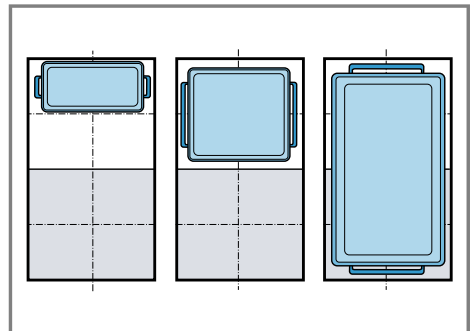
- Anbring ikke gryder og pander i midten mellem den højre og venstre kogezone.
- Stil ikke den lille flexpande vertikalt på kogezone.



4.1 Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

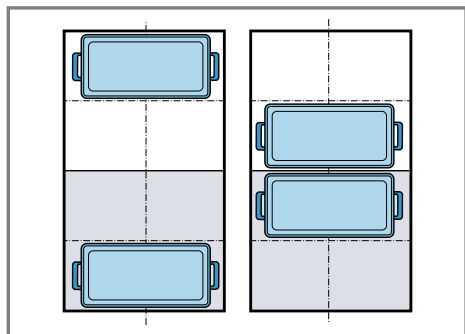
Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:



4.2 Som to adskilte kogezone

Anbefales til madlavning med to gryder eller pander.

Den forreste og den bagerste zone kan anvendes uafhængigt af hinanden, hvor der i så fald kan indstilles forskellige effektrin for hver zone.



5 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 overfladerne.
- ▶ Sæt ikke gryder / pander ovenpå hinanden uden at lægge et beskyttelseslag imellem.
- ▶ For at sikre gryders og panders stabilitet må de aldrig overophedes.
- ▶ Sørg for at panden ikke får buler, eller at slip-let belægningen får ridser for at bevare belægningens slip-let egenskaber.

- ▶ Skær aldrig madvarerne i panden for ikke at ridse overfladen. Brug ikke mixere eller piskeris i panden.
- ▶ Læg altid et beskyttende lag under, når varme gryder eller pander sættes på en bordplade.

Krav: Benyt kun en ren pande.

1. Sæt køkkenudstyret 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.

Bemærkninger

- Får at låget ikke skal blive deformeret, skal det enten opbevares
 - med silikonekanten opad på gryden eller panden, eller
 - liggende fladt i skabet
- Flex-gryder-/pander er aldrig helt plane. Flex-gryder-/pander tilpasser sig til kogesektionen, når de opvarmes.

6 Anvendelse af gryder / pander i ovnen

Under hensyntagen til den maksimale temperatur kan køkkenudstyret sættes i ovnen uden låg.

⚠ ADVARSEL

Fare for forbrænding!

Køkkenudstyret og håndtag bliver meget varme.

- ▶ Anvend grydelapper.

Køkkenudstyr	Maks. temperatur i °C
Flex-køkkenudstyr	220

7 Rengøring

BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige glaslåget.

- ▶ Gryder / pander og glaslåg må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- ▶ Anvend ikke aggressive rengøringsmidler, som er baseret på citronsyre, eller som indeholder klorholdigt blegemiddel.
- ▶ Anvend ikke ståluld eller skuresvampe af nylon.
- ▶ Brug ikke ovnrens eller andre skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke metalbestik.

1. Vask altid køkkenudstyret manuelt efter brugen med en svamp eller en opvaskeklud og varmt vand og et opvaskemiddel, der er specielt beregnet til manuel opvask.

Indgroede madrester på bunden af panden fjernes ved at dække pandebunden med vand og opløse madresterne, mens panden forsigtigt opvarmes ved lav temperatur. Vandet må ikke koge.

2. Skyl køkkenudstyret af med varmt vand.
3. Tør derefter med det samme køkkenudstyret af med en blød klud.

Tip

- Rengør altid køkkenudstyret grundigt efter brugen, fordi madrester kan brænde fast til overfladen ved den næste anvendelse, eller maden kan brænde på.
- Køkkenudstyret skal være rent og tomt, når det ikke benyttes.

8 Garanti

Følgende er ikke omfattet af producentgarantien:

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

Kontakt kundeservice i tilfælde af spørgsmål.



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.

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

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

ADVARSEL – Brannfare!

Varm olje og varmt fett antennes raskt.

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

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Håndtak og lokk kan bli svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter.
- ▶ La kokekaret og glasslokket kjøle seg ned før rengjøring.

ADVARSEL – Fare for skålding!

Varm væske, sprut og damp kan føre til skålding.

- ▶ Vær forsiktig i omgangen med varme væsker.

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.

OBS!

Ukyndig bruk kan skade kokekaret eller koketoppen.

- ▶ Tomme kokekar må aldri varmes opp.

- La aldri kokekar kokes tomme.

2 Generelle retningslinjer og sikkerhetstiltak for glasslokk

Følg sikkerhetsinstruksene når du bruker glasslokk.

ADVARSEL

Fare for personskade!

Knuste glasslokk kan føre til personskader.

- Behandle knust glass forsiktig fordi skårene er ekstremt skarpe og kan være vanskelige å oppdage.

OBS!

Ukyndig bruk kan skade glasslokket.

- Legg alltid det varme glasslokket på en tørr klut, gryteklut eller et håndkle.
- Legg aldri det varme glasslokket rett på komfyren, gryteunderlag i metall, rett på benkeplaten eller en annen kald eller våt overflate eller i vasken.
- Legg aldri glasslokket rett på en varmekilde, som f.eks. et bluss eller en grill, under en stekerist eller på en brødrister.
- Bruk aldri glasslokket på eller under en flamme.
- Ikke ha væske i eller på glasslokket.
- Ta aldri på glasslokket med en våt klut. La glasslokket avkjøles på et kjølestativ, en gryteklut eller en tørr klut.
- Ikke bruk glasslokket i stekeovnen.
- Dypp aldri det varme glasslokket i kaldt vann eller avkjøl det under kaldt, rennende vann.
- Ikke mist glasslokket eller utsett det for slag eller støt fra andre redskaper.

- Kontroller glasslokket regelmessig for sprekker og skår. Kast glasslokket dersom det oppstår slike skader på det.

3 Rengjøre kokekar før første gangs bruk

1. Fjern all emballasje og alle klistremerker.
2. Kontroller bunnen nøye for riper, bulker eller andre skader som kan ha oppstått under håndtering, transport eller i butikken.
3. Rengjør kokekaret med varmt såpevann og en myk svamp.
4. Tørk kokekaret med en klut.
5. Varm det tomme kokekaret på lav effekt.
6. Smør non-stick-belegget forsiktig inn med planteolje mens kokekaret er varmt.
7. La kokekaret avkjøles.
8. Tørk bort så mye olje som mulig med kjøkkenpapir.

Tips: Smør inn kokekaret med olje som beskrevet med jevne mellomrom og før det settes bort for en lengre periode. Slik ivaretas egenskapene til belegget.

4 Plassering av kokekar

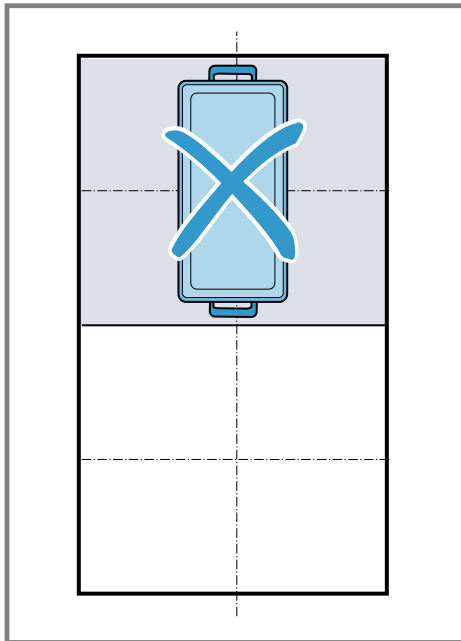
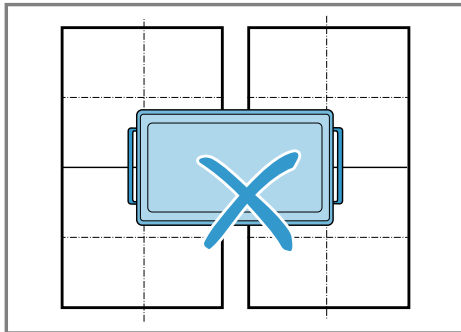
Den fleksible kokesonen kan konfigureres på to måter, alt etter hva slags kokekar du bruker. For at du skal få god varmeregistrering og

varmefordeling, bør du plassere kokekaret i midten, som vist på bildene.

Merk

Ved feil plassering aktiveres ikke kokesonene riktig, og du oppnår ikke noe godt tilberedningsresultat.

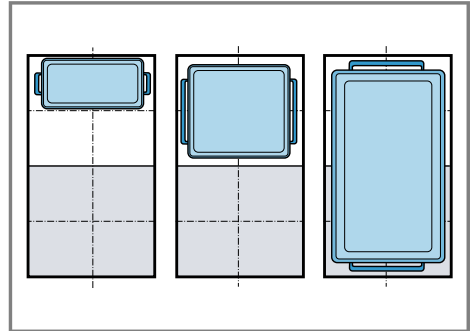
- Ikke plasser kokekar midt mellom høyre og venstre kokesone.
- Den lille fleks-pannen må ikke settes loddrett på kokesonen.



4.1 Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

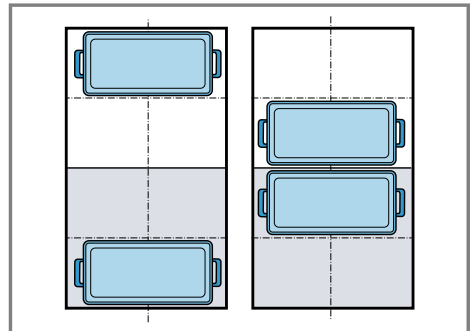
Plassering av kokekar avhengig av størrelse:



4.2 Som to adskilte kokesoner

Anbefalt for matlaging med to kokekar.

Du kan bruke fremre og bakre sone adskilt og stille inn et eget effekttrinn for hver av dem.



5 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 overflatene må du kun bruke kjøkkenredskaper av tre eller plast uten skarpe kanter.
- ▶ Ikke stable kokekar uten et beskyttende lag imellom.
- ▶ Pannen må ikke overopphetes, fordi det påvirker stabiliteten til kokekaret.
- ▶ Unngå bulker i pannen og skrap i overflaten for å bevare non-stick-egenskapene.
- ▶ For å unngå riper i overflaten må du aldri skjære opp matvarer i pannen. Ikke bruk mikserer eller visper i pannen.
- ▶ Bruk alltid f.eks. gryteunderlag når du setter et varmt kokekar på bordet eller benkeplaten.

Forutsetning: Bruk en ren panne.

1. Du oppnår best kokeresultat ved å sette kokekaret på en kokesone i passende størrelse.
2. Varm opp på trinn 8 til 8 •.
Kokekaret blir varmt svært raskt.
Ikke bruk boost-funksjonen.

Merknader

- For at ikke lokket skal deformeres, bør du oppbevare det enten
 - på kokekaret med silikonkanten opp eller
 - flatt i skapet
- Flex-kokekar er aldri helt i plan.
Flex-kokekaret tilpasser seg til koketoppen under oppvarming.

6 Bruk av kokekar i stekeovnen

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



ADVARSEL Forbrenningsfare!

Kokekaret og håndtakene blir svært varme.

- ▶ Bruk grytekluter.

Kokekar	Maks. temperatur i °C
Flex-kokekar	220

7 Rengjøring av kokekar

OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan gi matt misfarging på glasslokket.

- ▶ Kokekaret og glasslokket må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- ▶ Det må ikke brukes sterke rengjøringsmidler som er basert på sitronsyre eller inneholder klorblekemidler.
- ▶ Ikke bruk stålull eller skure-svamper i nylon.
- ▶ Ikke bruk ovnsrens eller andre skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk metallbestikk.

1. Vask kokekaret for hånd med en svamp eller oppvaskklut, varmt vann og oppvaskmiddel beregnet på håndvask etter hver bruk.

Hvis det er matrester som ikke lar seg fjerne fra kokekaret, dekker du bunnen med vann og lar det bløtgjøres mens pannen varmes forsiktig opp ved lav varme. Vannet skal ikke koke.

2. Skyll av kokekaret med varmt vann.
3. Tørk umiddelbart av kokekaret med en myk klut.

Tips

- Kokekaret må alltid rengjøres nøye, fordi matrester kan brenne seg inn i overflaten ved neste tilberedning eller maten kan sette seg fast.
- Hold kokekaret rent og tomt når det ikke er i bruk.

8 Garanti

Garantien dekker ikke følgende:

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

Kontakt kundeservice dersom du har noen spørsmål.



1 Säkerhet

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

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

WARNING! – 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.

WARNING! – Risk för brännskador!

Handtag och lock kan bli jättevarma.

- ▶ Använd alltid grytlappar.
- ▶ Låt kastrull, gryta, panna och glaslock svalna före rengöring.

WARNING! – Skållningsrisk!

Heta vätskor, stänk och ångor kan ge skållning.

- ▶ Hantera heta vätskor försiktigt.

WARNING! – Risk för personskador!

Nedfallande kastrull, gryta eller panna kan ge personskador.

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

OBS!

Felanvändning kan skada kastrull, gryta, panna eller häll.

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

2 Allmänna riktlinjer och försiktighetsåtgärder för glaslock

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder glaslock.

WARNING!

Risk för personskador!

Trasiga glaslock kan ge personskador.

- ▶ Hantera trasigt glas försiktigt eftersom bitarna kan vara extremt vassa och svåra att hitta.

OBS!

Felaktig användning kan skada glaslocket.

- ▶ Lägg alltid glaslocket på torr trasa, grytlapp eller handuk.
- ▶ Lägg aldrig glaslocket på häll, metallunderlag, direkt på bänkskiva, annan kall eller våt yta eller i diskho.
- ▶ Lägg aldrig glaslocket direkt på värmekälla som t.ex. brännare eller grill, under stekgaller eller i salamanderugn.
- ▶ Använd aldrig glaslocket på eller under låga.
- ▶ Häll inte vätska på eller i hett glaslock.
- ▶ Rör aldrig hett glaslock med våt trasa. Låt hett glaslock svalna på bakplåtsställ, grytlappar eller torr trasa.
- ▶ Använd inte glaslock i ugn.
- ▶ Doppa aldrig hett glaslock i kallvatten och kyl det aldrig under kallt kranvatten.
- ▶ Tappa inte glaslocket, slå det inte mot hårda föremål och stöt inte till det med köksredskap.
- ▶ Kontrollera glaslocket regelbundet map. splitter och sprickor. Omhänderta glaslocket vid sådana skador.

3 Rengör kastrullen, grytan eller pannan före första användningen

1. Ta bort förpackningsmaterial och alla etiketter.
2. Kontrollera botten map. repor, bucklor och andra skador som kan uppstå vid användning, transport eller försäljning.
3. Rengör kastrullen, grytan eller pannan med varmt vatten, diskmedel och mjuk disksvamp.
4. Torka av kastrullen, grytan eller pannan med trasa.
5. Värm upp tom kastrull, gryta eller panna på låg effekt.
6. Gnid försiktigt in släppa lättbeläggningen med vegetabilisk olja när kastrullen, grytan eller pannan fortfarande är varm.
7. Låt kastrullen, grytan eller pannan svalna.
8. Torka bort så mycket olja som det går med hushållspapper.

Tips! Olja in pannan enligt beskrivningen regelbundet och alltid innan du ställer undan den ett tag. Det förbättrar beläggningens egenskaper.

4 Placera kastruller, grytor och pannor

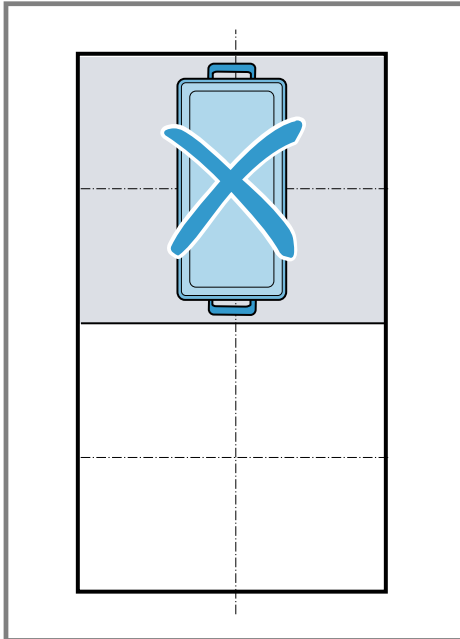
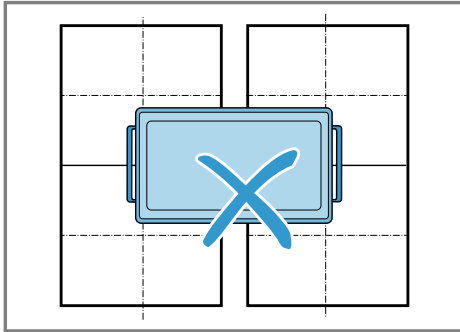
Du kan konfigurera den flexibla kokzonen på två sätt beroende på grytan, pannan du använder. Vi rekommenderar att du centrerar grytan eller

pannan ordentligt som bilderna visar för bra registrering och värmefördelning.

Notera

Vid felplacering går kokzonerna inte igång korrekt och du får inte bra slutresultat.

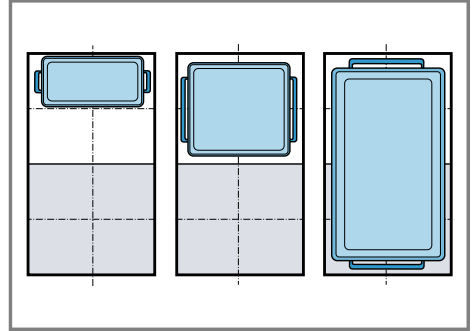
- Placera inte grytor, pannor i mitten mellan höger och vänster kokzon.
- Ställ inte den lilla Flex-pannan vertikalt på kokzonen.



4.1 Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

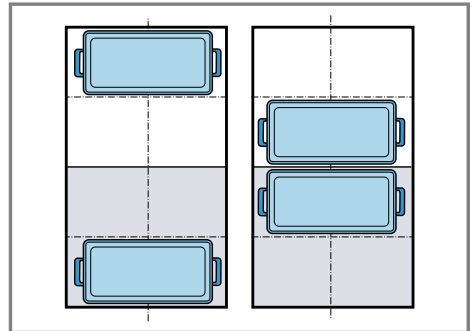
Placera kastrullen, grytan eller pannan efter storleken:



4.2 Som två separata kokzoner

Rekommenderas för tillagning med två grytor, pannor.

Du kan använda främre och bakre zonerna oberoende av varandra och ställa in egna effektlägen för dem.



5 Använda kastruller, grytor och pannor

OBS!

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

- ▶ Lyft kastrullen, grytan eller panna när du flyttar den, så slipper du repor på hällen.
- ▶ Använd bara trä- eller plastredskap utan vassa kanter, så att du inte repar ytorna.
- ▶ Stapla inte kastruller, grytor eller pannor utan skyddsskikt emellan.
- ▶ Överhetta aldrig panna, så bibehålls stabiliteten.
- ▶ Skydda panna mot bucklor och beläggningsytan mot repor, så påverkas inte släppa lätt-egenskaper-na.
- ▶ Skär aldrig upp mat i panna, så repas inte ytan. Använd inte mixer eller visp i panna.
- ▶ Använd alltid underlägg om du ställer het kastrull, gryta, panna på bort eller bänkskiva.

Krav: Använd ren panna.

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

Anmärkningar

- Förvara locket så att det inte deformeras:
 - med silikonranden uppåt på kastrullen, grytan panna eller
 - plant i skåpstommen
- Flex-tillbehör är aldrig helt plana. Flex-tillbehör anpassar sig till hällen vid uppvärmning.

6 Använda panna i ugnen

Du kan använda panna utan lock i ugnen om du har koll på maxtemperaturen.



VARNING!

Risk för brännskador!

Panna och handtag blir heta.

- ▶ Använd grytlappar.

Kastruller, grytor och pannor	Maxtemperatur i °C
Flex-tillbehör	220

7 Rengöra kastrullen, grytan eller panna

OBS!

Felaktig rengöring kan ge mjölkigt glaslock.

- ▶ Maskindiska inte kastrull, gryta, panna eller glaslock.
- ▶ Använd inga kraftiga rengöringsmedel som är baserade på citronsyra eller innehåller klorblekmedel.
- ▶ Använd inte stålull eller nytonskur-svampar.
- ▶ Använd inte ugnrensning eller andra skurande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte metallbestick.

1. Handdiska med disksvamp eller -trasa, varmt vatten och handdiskmedel efter varje användning.

Fastnar matrester, täck pannbotten med vatten och blöt upp försiktigt med panna på låg effekt. Vattnet får inte koka.

2. Skölj av med varmvatten.
3. Torka torrt direkt med mjuk trasa.

Tips!

- Rengör alltid kastrullen, grytan, pannan ordentligt, annars kan matrester bränna fast på ytan vid nästa användning eller få maten att fastna.
- Håll kastrullen, grytan, pannan ren och tom när den inte används.

8 Garanti

Tillverkarens garanti täcker inte följande:

- skador pga. ej avsedd användning, t.ex. överhettning, stötar eller fall.

- skador pga. felaktig rengöring
- naturligt slitage, inkl. släppa lätt-läggning
- Synliga spår av användning, t.ex. missfärgningar pga. maskindisk eller använda oljor och fetter
- Kokzonsskador som t.ex. repor pga. grader eller andra botten-skador på kastrullen, grytan, pannan.

Har du frågor, kontakta service.



1 Turvallisuus

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

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

VAROITUS – Tulipalovaara!

Kuuma öljy ja rasva syttyvät nopeasti palamaan.

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

VAROITUS – Palovammavaara!

Kädensijat ja kannet voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja.
- ▶ Anna keittoastian ja lasikannen jäähtyä ennen puhdistamista.

VAROITUS – Palamisvaara!

Kuuma neste, roiskeet ja höyry voivat aiheuttaa palovammoja.

- ▶ Käsittele kuumia nesteitä varovasti.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Pudonnut keittoastia voi aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Käännä pannujen kahvat siten, että ne eivät ulotu työtasolle.

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi vaurioittaa keittoastiaa tai keittotasoa.

- ▶ Älä kuumenna keittoastiaa tyhjänä.

- Älä päästä keittoastiaa kiehumaan tyhjäksi.

2 Lasinkantta koskevat yleiset ohjeet ja varotoimet

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät lasinkantta.

VAROITUS Loukkaantumisvaara!

Rikkoutuneet lasikannet voivat aiheuttaa tapaturmia.

- Käsittele rikkoutunutta lasia varovasti, koska palat voivat olla erittäin teräviä ja vaikeasti löydettävissä.

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi vaurioittaa lasinkantta.

- Aseta kuuma lasikansi aina kuivan liinan, patalapun tai pyyheliinan päälle.
- Älä aseta kuumaa lasinkantta liedelle, metallialustalle, suoraan työtasolle, muulle kylmälle tai märälle pinnalle tai pesualtaaseen.
- Älä aseta lasinkantta suoraan lämmönlähteen päälle, esimerkiksi polttimen tai grillin päälle, grilliraudan alle tai voileipägrilliin.
- Älä käytä lasinkantta liekin päällä tai alla.
- Älä kaada nestettä kuuman lasikannen päälle tai sen sisäpuolelle.
- Älä kosketa kuumaa lasinkantta märällä liinalla. Anna kuuman lasikannen jäähtyä jäähdytysritilän, patalapun tai kuivan liinan päällä.
- Älä käytä lasinkantta uunissa.
- Älä upota kuumaa lasinkantta kylmään veteen tai jäähdytä sitä juoksevan kylmän vesijohtoveden alla.
- Älä päästä lasinkantta putoamaan, älä lyö sillä kovaa esinettä tai kolhaise sitä millään välineillä.

- Tarkasta säännöllisesti, onko lasikannessa halkeamia tai säröjä. Jos tällaisia vaurioita ilmenee, hävitä lasikansi.

3 Keittoastian puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

1. Poista pakkausmateriaali ja kaikki etiketit.
2. Tarkasta huolellisesti, onko pohjassa naarmuja, lommoja tai muita vaurioita, jotka ovat saattaneet syntyä esinettä käsiteltäessä, kuljetuksen yhteydessä tai myymälässä.
3. Puhdista keittoastia lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä.
4. Kuivaa keittoastia liinalla.
5. Kuumenna tyhjää keittoastia matalalla teholla.
6. Kun keittoastia on lämmin, sivele tarttumattomalle pinnalle varovasti kasviöljyä.
7. Anna keittoastian jäähtyä.
8. Pyyhi paperiliinalla mahdollisimman paljon öljyä pois.

Ohje: Öljyä keittoastia kuvatulla tavalla säännöllisin välein ja aina ennen kuin varastoit keittoastian pidemmäksi aikaa. Pinnoitteen ominaisuudet paranevat näin.

4 Keittoastian sijoittaminen

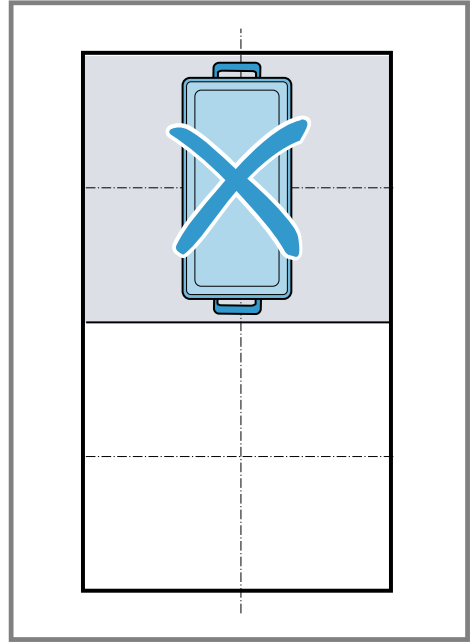
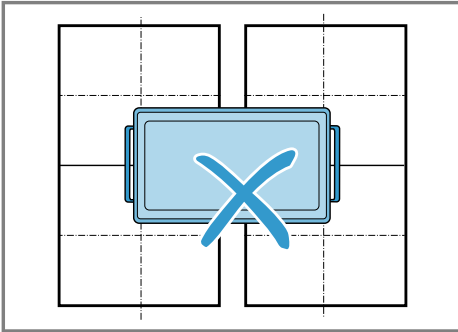
Muuntuvan keittoalueen asetukset voidaan määrittää kahdella tapaa sen mukaan, mitä keittoastiaa käytetään.

Jotta varmistetaan lämmön hyvä tunnistus ja jakautuminen, aseta keittoastia keskelle kuvan mukaan.

Huomautus

Jos astiat sijoitetaan väärin, keittoalueet eivät aktivoidu oikein eikä hyvää keittotulosta voida saavuttaa.

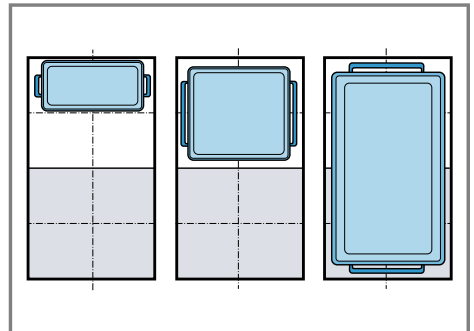
- Älä aseta keittoastioita keskelle oikean ja vasemman keittoalueen väliin.
- Älä aseta pientä Flex-pannua pystysuuntaisesti keittoalueelle.



4.1 Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena

Suositellaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

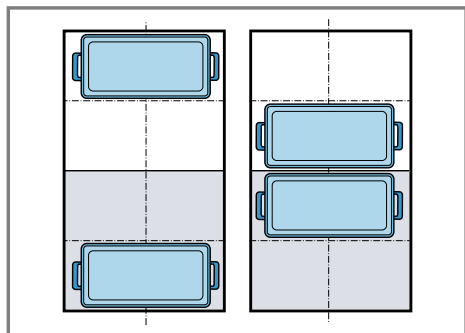
Keittoastian sijoitus koosta riippuen:



4.2 Kahtena erillisenä keittoalueena

Suositellaan keittämiseen kahdella keittoastialla.

Voit käyttää etummaista ja takimmaista aluetta toisistaan riippumatta, ja asettaa kummallekin oman tehotason.



5 Keittoastian käyttö

HUOMIO!

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

- ▶ Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä keraamisella lasilla, jotta vältät keittotason naarmuuntumisen.
- ▶ Vältä pintojen naarmuuntuminen käyttämällä puisia tai muovisia välineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- ▶ Älä pinoo keittoastioita päällekkäin ilman, että asetat väliin suojaavan paperin tai liinan.
- ▶ Älä ylikuumenna pannua, jotta varmistat keittoastian vakauden.
- ▶ Suojaa pannua kolhuilta ja pinnoitettua pintaa naarmuilta, jotta tarttumattoman pinnan ominaisuudet eivät heikkene.

- ▶ Älä leikkaa elintarvikkeita pannussa, jotta et naarmuta pintaa. Älä käytä pannussa tehosekoittimia tai vatkaimia.
- ▶ Jos asetat kuuman keittoastian pöydälle tai työtasolle, käytä aina suojaavaa alustaa.

Vaatus: Käytä puhdasta pannua.

1. Aseta keittoastia sopivan kokoiselle keittoalueelle, jotta saavutat parhaan mahdollisen keittotuloksen.
2. Kuumenna teholla 8 - 8 •.
Keittoastia kuumenee hyvin nopeasti. Älä käytä Boost-toimintoa.

Huomautukset

- Jotta kansi ei muuta muotoaan, säilytä kansi joko
 - silikonireuna ylöspäin keittoastian päällä tai
 - vaakatasossa kaapissa
- Flex-astia ei ole koskaan täysin tasainen. Flex-astia mukautuu kuumennettaessa keittotasoon.

6 Keittoastian käyttö uunissa

Voit käyttää keittoastiaa uunissa ilman kantta ottamalla huomioon maksimilämpötilan.



VAROITUS

Palovammavaara!

Keittoastia ja kädensijat kuumenevat.

- ▶ Käytä patalappuja.

Keittoastia	Maksimilämpötila °C
Flex-astia	220

7 Keittoastian puhdistus

HUOMIO!

Epäasianmukainen puhdistus voi samentaa lasikannen.

- ▶ Älä puhdista keittoastiaa ja lasikantta astianpesukoneessa.
- ▶ Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, jotka perustuvat sitruunahappoon tai sisältävät kloorivalkaisuaineita.
- ▶ Älä käytä teräsvillaa tai nailonisia hankaussieniä.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta tai muita hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä metallisia aterimia.

1. Puhdista astia jokaisen käytön jälkeen käsin sienellä tai astialiinalla, lämpimällä vedellä ja erityisesti käsinpesuun soveltuvalla astianpesuaineella.

Jos keittoastian tarttuu ruoantähteitä, peitä pannun pohja vedellä ja anna liota samalla kun kuumennat pannun varovasti matalassa lämpötilassa. Veden ei tarvitse kiehua.

2. Huuhtelee astia lämpimällä vedellä.
3. Kuivaa astia heti pehmeällä liinalla.

Ohje

- Puhdista keittoastia aina huolellisesti, koska ruoantähteet voivat seuraavalla käyttökerralla palaa kiinni pintaan tai ruoka voi tarttua kiinni.
- Säilytä keittoastia puhtaana ja tyhjänä, kun se ei ole käytössä.

8 Takuu

Valmistajan takuu ei kata seuraavia tapauksia:

- Epäasianmukaisesta käytöstä aiheutuvat vauriot, esimerkiksi ylikuumentaminen, kolhiminen, pudottaminen
- Virheellisestä puhdistuksesta aiheutuvat vauriot
- Luonnollinen kuluminen, mukaan lukien tarttumaton pinnoite
- Puhtaasti optiset käytön jäljet, esimerkiksi värjäymät, jotka muodostuvat puhdistamisesta astianpesukoneessa tai öljyjen ja rasvojen käytöstä
- Vauriot keittoalueessa, kuten esimerkiksi keittoastian pohjassa olevien epätasaisuuksien tai muiden vaurioiden aiheuttamat naarmut.

Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteys huoltopalveluumme.



1 Seguridad

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

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

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

El aceite caliente y la grasa se inflaman con rapidez.

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las asas y la tapa pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.

- ▶ Utilizar siempre manoplas de cocina para su manipulación.
- ▶ Dejar que el recipiente para cocinar y la cubierta de vidrio se enfríen antes de limpiarlos.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

El líquido caliente, las salpicaduras y el vapor pueden provocar escaldaduras.

- ▶ Manejar con cuidado los líquidos calientes.

⚠ 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.

¡ATENCIÓN!

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

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

2 Disposiciones generales y medidas de precaución para la cubierta de vidrio

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar una cubierta de vidrio.

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones!

Las cubiertas de vidrio rotas pueden causar lesiones.

- ▶ Utilizar con cuidado un vidrio roto, ya que los trozos resultan muy afilados y difíciles de encontrar.

¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede dañar la cubierta de vidrio.

- ▶ Colocar la cubierta de vidrio caliente sobre un paño seco, manoplas de cocina o una toalla.
- ▶ No colocar nunca la cubierta de vidrio caliente sobre un fogón, un platillo de metal o directamente sobre una encimera, otra superficie fría o húmeda ni sobre un fregadero.
- ▶ No colocar nunca la cubierta de vidrio directamente sobre una fuente de calor, como p. ej., sobre un quemador o un grill, debajo de una parrilla o en un horno tostador.
- ▶ No utilizar nunca la cubierta de vidrio sobre o bajo una llama.
- ▶ No verter líquidos sobre la cubierta de vidrio caliente.
- ▶ No tocar nunca la cubierta de vidrio caliente con un paño húmedo. Dejar enfriar la cubierta de vidrio caliente sobre una rejilla de enfriamiento, manoplas de cocina o un paño seco.
- ▶ No utilizar la cubierta de vidrio en el horno.

- ▶ No sumergir nunca la cubierta de vidrio caliente en agua fría ni enfriarla bajo el grifo de agua corriente.
- ▶ No dejar caer la cubierta de vidrio, no golpearla contra objetos duros ni con utensilios de uso.
- ▶ Comprobar periódicamente si hay fragmentos y grietas en la cubierta de vidrio. Si se producen dichos daños, desechar la cubierta de vidrio.

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

1. Retire el material de embalaje y todas las etiquetas restantes.
2. Comprobar cuidadosamente el suelo por si presenta arañazos, abolladuras u otros daños que puedan derivarse del manejo, transporte o venta.
3. Limpiar el recipiente para cocinar con una esponja suave y agua templada jabonosa.
4. Secar el recipiente para cocinar con un paño.
5. Calentar el recipiente para cocinar vacío a un nivel de potencia bajo.
6. Mientras el recipiente esté caliente, frotar con cuidado el recubrimiento antiadherente con aceite vegetal.
7. Dejar que el recipiente para cocinar se enfríe.
8. Limpiar la mayor cantidad posible de aceite con una servilleta de papel.

Consejo: Engrasar el recipiente para cocinar a intervalos regulares y cada vez, antes de retirarlo durante un tiempo prolongado. De este modo, se mejoran las propiedades del revestimiento.

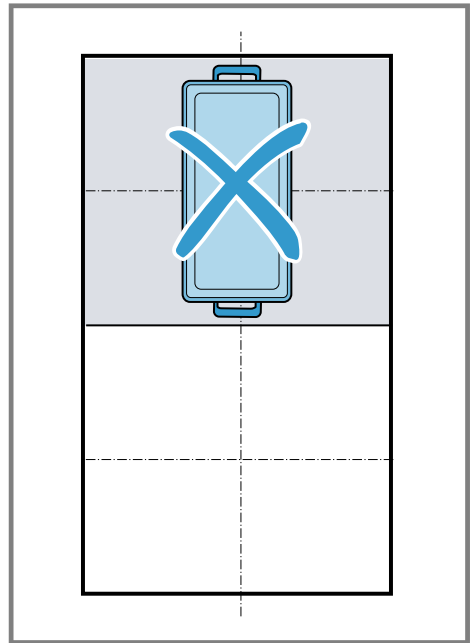
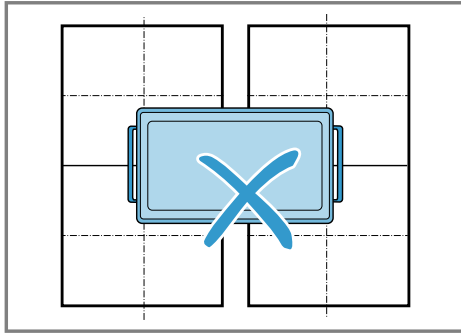
4 Colocación del recipiente

La zona flexible se puede configurar de dos maneras diferentes, dependiendo del recipiente que se va a utilizar. Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente, como indican las imágenes.

Nota

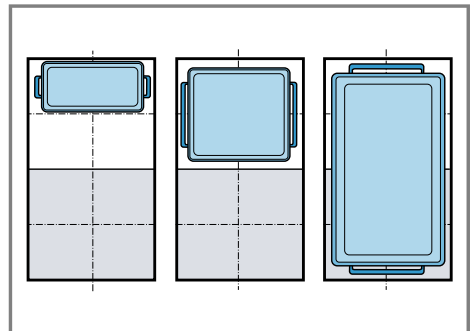
Si el recipiente no se coloca bien, las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.

- No situar el recipiente cubriendo más de una zona de cocción al mismo tiempo.
- No colocar la sartén Flex pequeña en vertical sobre la zona de cocción.



4.1 Como una única zona de cocción

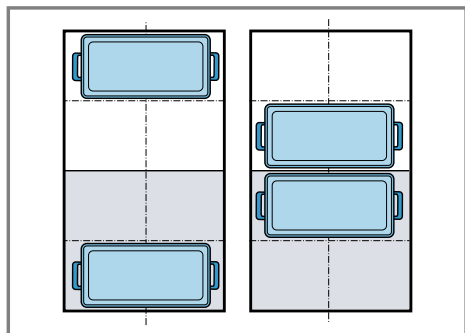
Recomendado para cocinar con un solo recipiente.
Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:



4.2 Como dos zonas de cocción separadas

Recomendado para cocinar con dos recipientes.

Las zonas delantera y trasera se pueden utilizar de forma independiente; además, se puede utilizar un nivel de potencia diferente en cada una de las zonas.



5 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, utilizar solo utensilios de madera o de plástico sin bordes afilados.
- ▶ No apilar ningún recipiente para cocinar sin colocar una capa protectora en medio.
- ▶ Para asegurar una buena estabilidad del recipiente de cocina, la sartén no se sobrecalienta.
- ▶ A fin de no perjudicar las propiedades antiadherentes, proteger la sartén de las abolladuras y la superficie recubierta de los arañazos.

- ▶ Para no rayar la superficie, no cortar comida en la sartén. No utilizar nunca batidoras ni espas de batidora en la sartén.
- ▶ Si se coloca un recipiente para cocinar caliente sobre una base o una encimera, utilizar siempre material de protección.

Requisito: Utilizar una sartén limpia.

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 a 8 •.
El recipiente se calienta muy rápido. No utilizar la función Boost.

Notas

- Para evitar que las tapas se deformen, deben guardarse
 - con el borde de silicona hacia arriba sobre el recipiente para cocinar o
 - planas en el mueble
- El recipiente Flex no está completamente plano. El recipiente Flex se ajusta a la placa de cocción al calentarse.

6 Utilizar los recipientes en el horno

Se pueden utilizar los recipientes para cocinar sin tapa teniendo en cuenta la temperatura máxima del horno.



ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras!

El recipiente y las asas se calientan.

- ▶ Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

Recipiente	Temperatura máxima en °C
Recipiente Flex	220

7 Limpiar el recipiente para cocinar

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada puede empañar la cubierta de vidrio.

- ▶ No lavar el recipiente para cocinar ni la cubierta de vidrio en el lavavajillas.
- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos que contengan ácido cítrico o blanqueadores con cloro.
- ▶ No utilizar estropajos de acero ni de fibras abrasivas de nailon.
- ▶ No utilizar limpiadores para hornos ni otros productos de limpieza corrosivos.
- ▶ No utilizar cubiertos metálicos.

1. Después de cada uso, lavar el recipiente a mano con una esponja o un paño de cocina, agua caliente y un lavavajillas especialmente apto para lavado a mano.

Si los restos de comida se pegan al recipiente, cubrir la base de la sartén con agua y dejar que se ablande, mientras la sartén se calienta con cuidado a baja temperatura. El agua no debe hervir.

2. Lavar el recipiente con agua templada.

3. Secar el recipiente de inmediato con un paño suave.

Consejo

- Limpiar siempre bien el recipiente para cocinar, ya que con el siguiente uso, los restos de comida podrían quemarse o adherirse a la superficie.
- Mantener el recipiente para cocinar limpio y vacío cuando no se utilice.

8 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.
- Daños en la zona de cocción, p. ej., arañazos debido a protuberancias afiladas u otros daños en el fondo del recipiente para cocinar.

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



1 Segurança

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o acessório.

Este produto corresponde aos regulamentos para produtos que entram em contacto com alimentos.

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

AVISO – Risco de incêndio!

Óleo e gordura quentes inflamam-se rapidamente.

- ▶ Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância.
- ▶ Não utilize óleos nativos com baixo ponto de fumo para assar ou fritar.
- ▶ Nunca apague óleo ou gordura a arder com água.
- ▶ Abafe o fogo com uma tampa, uma manta de amianto.

AVISO – Risco de queimaduras!

As pegas e tampa podem ficar muito quentes.

- ▶ Utilize sempre pegas de cozinha.
- ▶ Deixe o recipiente e a tampa de vidro arrefecer antes de os lavar.

AVISO – Risco de escaldadura!

Líquido quente, salpicos e vapor podem dar origem a queimaduras.

- ▶ Manuseie líquidos quentes com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

A queda de um recipiente pode causar ferimentos.

- ▶ Rode os cabos das frigideiras de modo a que sobressaiam para lá da bancada de trabalho.

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode danificar o recipiente ou a placa de cozinhar.

- ▶ Nunca aqueça o recipiente para cozinhar vazio.
- ▶ Nunca deixe o recipiente cozinhar em vazio.

2 Diretivas gerais e medidas de precaução para tampas de vidro

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar uma tampa de vidro.



AVISO

Risco de ferimentos!

Tampas de vidro partidas podem provocar ferimentos.

- ▶ Proceda com cuidado com vidro partido, visto que fragmentos de vidro podem ser extremamente afiados e difíceis de encontrar.

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode danificar a tampa de vidro.

- ▶ Coloque a tampa de vidro quente sempre sobre um pano seco, uma pega de cozinha ou uma toalha.
- ▶ Nunca coloque a tampa de vidro quente sobre um fogão, uma base de metal, diretamente sobre uma bancada de trabalho, sobre qualquer outra superfície fria ou húmida ou no lava-loiça.
- ▶ Nunca coloque a tampa de vidro diretamente sobre uma fonte de calor, como, p. ex., sobre um queimador ou um grelhador, por baixo de uma grelha de assar ou num forno para torradas.
- ▶ Nunca utilize a tampa de vidro sobre ou sob uma chama.
- ▶ Não derrame líquido sobre ou na tampa de vidro quente.
- ▶ Nunca toque na tampa de vidro quente com um pano húmido. Deixe a tampa de vidro quente arrefecer sobre um suporte de arrefecimento, uma pega de cozinha ou um pano seco.
- ▶ Não utilize a tampa de vidro no forno.

- ▶ Nunca mergulhe a tampa de vidro quente em água fria nem a coloque sob água corrente fria.
- ▶ Não deixe que a tampa de vidro caia, não bata contra um objeto duro nem bata com utensílios contra a tampa.
- ▶ Verifique a tampa de vidro regularmente em relação a lascamentos e fissuras. Se surgirem danos deste tipo, elimine a tampa de vidro.

3 Lavar o recipiente antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem e todas as etiquetas.
2. Verificar minuciosamente o fundo relativamente a arranhões, amolgadelas ou outros danos, que possam ter ocorrido devido ao manuseamento, ao transporte ou durante a venda.
3. Limpe o recipiente com solução à base de detergente quente e uma esponja macia.
4. Seque o recipiente com um pano.
5. Aqueça o recipiente para cozinhar vazio num nível baixo.
6. Enquanto o recipiente para cozinhar estiver quente, aplique óleo vegetal com cuidado sobre o revestimento antiaderente.
7. Deixe arrefecer o recipiente para cozinhar.
8. Com um pano de papel limpe o máximo de óleo possível.

Dica: Aplique óleo no recipientes para cozinhar como descrito, em intervalos regulares, e sempre antes de guardar o recipiente para cozinhar durante um longo período de tempo. Melhoram-se assim as propriedades do revestimento.

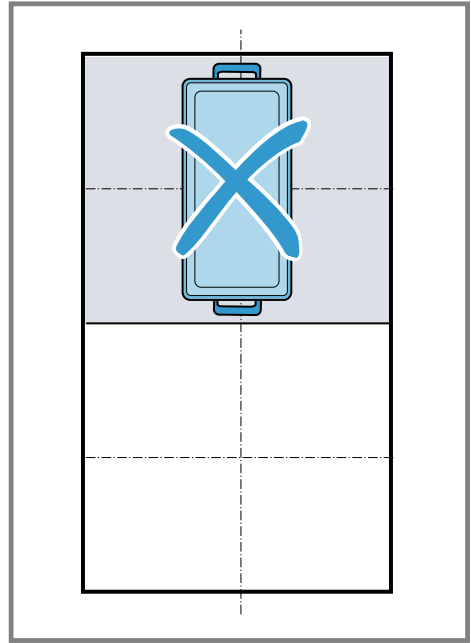
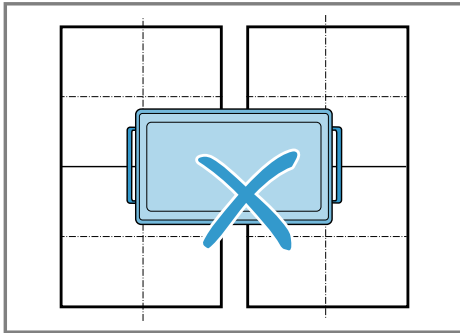
4 Posicionar o recipiente para cozinhar

A zona de cozinhar flexível pode ser configurada de duas formas, consoante o recipiente para cozinhar que for utilizado. Para garantir uma boa identificação e distribuição do calor, posicione o recipiente para cozinhar de forma centrada, tal como ilustrado nas figuras.

Nota

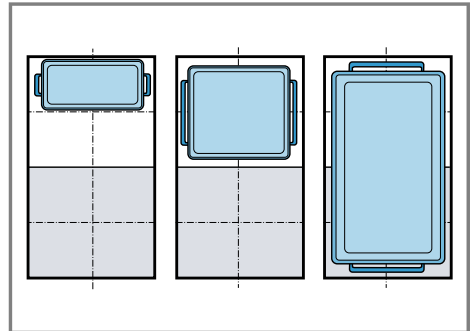
Se for posicionado incorretamente, as zonas de cozinhar não são ativadas corretamente e não conseguem um bom resultado de cozedura.

- Não coloque recipientes para cozinhar a meio entre as zonas de cozinhar direita e esquerda.
- Não coloque a frigideira flexível pequena verticalmente na zona de cozinhar.



4.1 Como uma zona de cozinhar contínua

Recomendado para cozinhar com apenas um recipiente. Posicionamento do recipiente em função do tamanho:

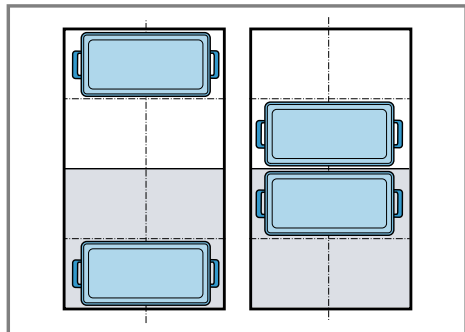


pt Utilizar recipiente para cozinhar

4.2 Como duas zonas de cozinhar separadas

Recomendado para cozinhar dom dois recipientes.

Pode utilizar a zona dianteira e traseira em separado uma da outra e regular um nível de potência próprio para cada uma delas.



5 Utilizar recipiente para cozinhar

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode causar danos e não está coberta pela garantia do fabricante.

- ▶ Para evitar arranhões na placa de cozinhar, levante o recipiente para o mover sobre a vitrocerâmica.
- ▶ Para não arranhar as superfícies, utilize apenas utensílios de madeira ou de plástico, sem arestas afiadas.
- ▶ Não empilhe recipientes para cozinhar, sem colocar uma camada de proteção pelo meio.
- ▶ Para garantir uma boa estabilidade do recipiente para cozinhar, nunca sobreaqueça a frigideira.
- ▶ Para não prejudicar as propriedades antiaderentes, proteja a frigideira de amolgadelas e a superfície revestida de arranhões.

- ▶ Para não arranhar a superfície, nunca corte alimentos na frigideira. Não utilize misturadores ou batedores na frigideira.
- ▶ Se for colocado um recipiente para cozinhar quente sobre uma mesa ou uma bancada de trabalho, deve utilizar-se sempre material de proteção.

Requisito: Utilize uma frigideira limpa.

1. Para conseguir o melhor resultado de cozedura, coloque o recipiente sobre uma superfície de cozedura com tamanho adequado.
2. Aqueça para nível 8 até 8 •.

O recipiente para cozinhar aquece muito rapidamente. Não utilize a função Boost.

Notas

- Para que as tampas não se deformem, guarde-as
 - com o bordo de silicone virado para baixo sobre o recipientes para cozinhar ou
 - de forma plana no armário
- Os recipientes Flex não são completamente planos. O recipiente Flex adapta-se à placa de cozinhar durante o aquecimento.

6 Utilização do recipiente no forno

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



AVISO

Risco de queimaduras!

O recipiente e as pegas ficam quentes.

- ▶ Utilize pegas de cozinha.

Recipientes para cozinhar	Temperatura máx. em °C
Recipiente Flex	220

7 Limpar o recipiente para cozinhar

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode tornar a tampa de vidro fosca.

- ▶ Não lave recipientes para cozinhar e a tampa de vidro na máquina de lavar loiça.
 - ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, à base de ácido cítrico ou que contenham lixívia à base de cloro.
 - ▶ Não utilize palha-de-aço ou esfregões de nylon.
 - ▶ Não utilize detergentes de limpeza de fornos ou outros detergentes abrasivos.
 - ▶ Não utilize talheres de metal.
1. Após cada utilização, lave o recipiente à mão, com uma esponja ou um pano de cozinha, água quente e um detergente de loiça especificamente adequado para a lavagem manual.

Se estiverem agarrados restos de comida no recipiente para cozinhar, cubra o fundo da frigideira com água e deixe amolecer, enquanto a frigideira aquece cuidadosamente a baixa temperatura. A água não precisa ferver.

2. Enxaguar o recipiente com água quente.
3. Seque o recipiente imediatamente com um pano macio.

Dica

- Lave sempre bem o recipiente para cozinhar, visto que, da próxima vez que forem usados, podem ficar incrustados restos de comida na superfície ou a comida pode ficar agarrada.
- Mantenha o recipiente para cozinhar limpo e vazio quando não está a ser utilizado.

8 Garantia

As seguintes situações estão excluídas da garantia do fabricante:

- Danos decorrentes de uma utilização incorreta, p. ex., devido a aquecimento em excesso, golpes ou queda
- Danos devido a uma limpeza incorreta
- Desgaste natural, inclusive do revestimento antiaderente
- Vestígios de uso puramente visuais, p. ex., descolorações resultantes da lavagem na máquina de lavar loiça ou da utilização de óleos e gorduras
- Danos na zona de cozinhar, como, p. ex., arranhões causados por rebarbas ou outros danos no fundo do recipiente para cozinhar.

Se tiver questões, contacte a nossa Assistência Técnica.



1 Безопасност

Спазвайте тези указания за безопасност, когато използвате принадлежности.

Този продукт отговаря на предписанията за продукти, които влизат в контакт с хранителни продукти.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Горещото масло и греста се възпламеняват бързо.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Дръжките и капациите могат да се нагорещат много.

- Винаги използвайте кухненски ръкавици.
- Преди почистване оставяйте готварския съд и стъкления капак да се охлади.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Горещите течности, пръски и пара могат да доведат до изгаряния.

- Внимателно работете с горещи течности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Падащият готварски съд може да доведе до наранявания.

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

ВНИМАНИЕ!

Неправилната употреба може да повреди готварския съд или готварския плот.

- ▶ Никога не загривайте празен готварски съд.
- ▶ Никога не оставяйте съда да остане без течност.

2 Общи насоки и предпазни мерки за стъклени капаци

Спазвайте тези указания за безопасност, когато използвате стъклен капак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасност от нараняване!

Счупените стъклени капаци могат да доведат до наранявания.

- ▶ Внимавайте с натрошеното стъкло, тъй като парченцата могат да са изключително остри и трудни за намиране.

ВНИМАНИЕ!

Неправилната употреба може да повреди стъкления капак.

- ▶ Винаги поставяйте горещия стъклен капак върху суха кърпа, ръкавица за тенджерата или кърпа.
- ▶ Никога не поставяйте горещия стъклен капак върху печка, подложка от метал, директно върху работния плот, върху друга мокра или студена повърхност или в мивката.
- ▶ Никога не поставяйте стъкления капак директно върху източник на топлина като напр. горелка или грил, под скара или в тостер.
- ▶ Никога не използвайте стъкления капак върху или под пламък.
- ▶ Не изливайте течност върху или в горещия стъклен капак.
- ▶ Никога не докосвайте горещия стъклен капак с влажна кърпа. Оставете горещия стъклен капак върху рамка за охлаждане, ръкохватка за тенджери или суха кърпа.
- ▶ Не използвайте стъкления капак във фурна.

- ▶ Никога не потапяйте горещия стъклен капак в студена вода и не охлаждайте под течаща студена вода.
- ▶ Не оставяйте стъкления капак да падне, не го удряйте в твърд предмет или не го блъскайте в приборите.
- ▶ Редовно проверявайте стъкления капак за разцепвания и пропуквания. Ако такива щети се появят, изхвърлете стъкления капак.

3 Почистване на готварския съд преди първата употреба

1. Свалете опаковъчния материал и всички етикети.
2. Внимателно проверете дъното за надрасквания, вдлъбнатини или други щети, които може да са възникнали чрез преместване, транспорт или при продажбата.
3. Почистете готварския съд с топъл сапунен разтвор и мека гъба.
4. Подсушавайте готварския съд с мека кърпа.
5. Нагрейте празния готварски съд до ниска степен.
6. Натъркайте внимателно с растително масло незалепащото покритие докато готварският съд е топъл.
7. Оставете готварския съд да се охлади.
8. Избършете колкото се може повече олио с хартиена кърпа.

Съвет: Намаслявайте готварския съд както е описано на редовни интервали и всеки път, преди да оставяте готварския съд за по-дълго време. Така се подобряват свойствата на покритието.

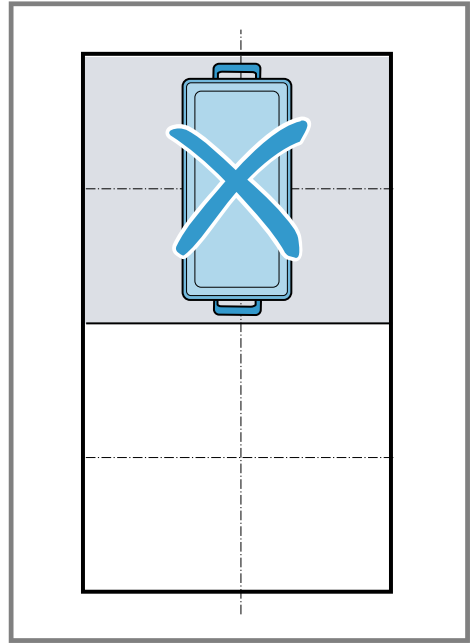
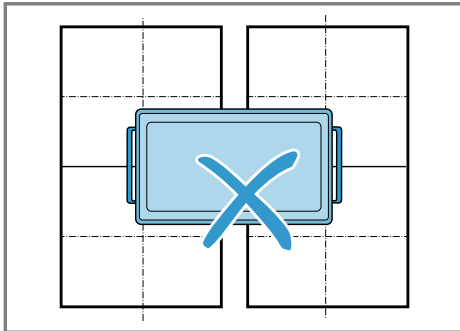
4 Поставяне на готварския съд

Гъвкавият котлон може да се конфигурира по два начина, според това какъв готварски съд се използва. За да постигнете добро разпознаване и разпределение на топлината, поставете добре центриран готварския съд, както е посочено на изображенията.

Бележка

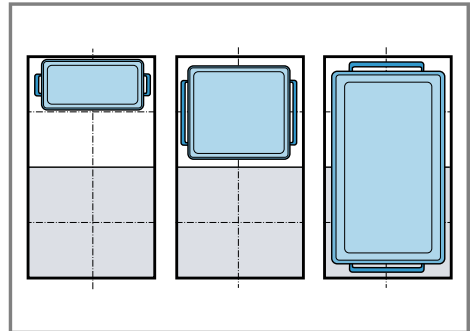
При грешно поставяне готварските зони не се активират правилно и не постигат добри резултати при готвене.

- Не поставяйте готварски съд за готвене в средата между дясната и лявата готварска зона.
- Малкият Flex тиган да не се поставя вертикално върху готварската зона.



4.1 Като взаимозависима готварска зона

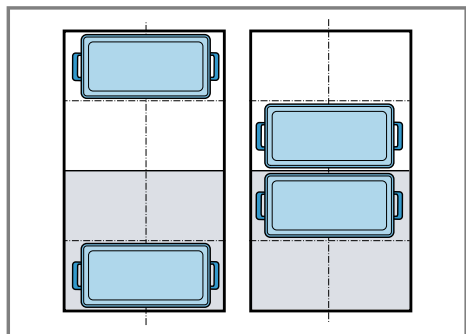
Препоръчително за готвене само с един готварски съд. Поставяне на готварския съд независимо от размера:



4.2 Като две отделни готварски зони

Препоръчително за готвене с два готварски съда.

Можете да използвате предната и задната зона разделени една от друга и за всяка да настроите собствена степен за готвене.



5 Използване на готварския съд

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ За да избегнете надрасквания по готварския плот, при преместване върху стъклокерамиката повдигайте готварския съд.
- ▶ За да не надраскате повърхностите, използвайте само дървени или пластмасови пособия без остри ръбове.
- ▶ Не поставяйте готварски съд без защита.
- ▶ За да си гарантирате добра стабилност на готварския съд, никога не прегрявайте тигана.
- ▶ За да не се влошат антизалепващите свойства, предпазвайте тигана от вдлъбнатини и покритата повърхност от надрасквания.

- ▶ За да не надраскате повърхността, никога не режете хранителни продукти в тигана. Не използвайте миксери или бъркалки в тигана.
- ▶ Ако горещият готварски съд се постави върху маса или работен плот, винаги използвайте защитен материал.

Изискване: Използвайте чист тиган.

1. За да постигнете най-добър резултат от готвенето, поставете готварския съд върху готварска площ с подходящ размер.
2. Загрейте на степен 8 до 8 •.

Готварският съд се загрева много бързо. Не използвайте функцията Boost.

Бележки

- За да не се деформират капачите, съхранявайте ги
 - със силиконовия ръб нагоре върху готварския съд или
 - легнали плоско в шкафа.
- Flex съда никога не е напълно плосък. Flex съдът при нагряване се адаптира към готварския плот.

6 Използване на готварския съд във фурна

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряния!

Готварският съд и дръжките се нагряват.

- ▶ Използвайте кухненски ръкавици.

Готварски съд	Макс. температура в °C
Flex съд	220

7 Почистване на готварския съд

ВНИМАНИЕ!

Неправилното почистване може да затъмни стъкления капак.

- ▶ Не почиствайте готварския съд и стъкления капак в съдомиялна машина.
- ▶ Не използвайте остри почистващи средства, които са базирани на лимонена киселина или съдържат хлор и белина.
- ▶ Не използвайте стоманена вата или драскащи гъби от найлон.
- ▶ Не използвайте почистващи препарати за фурна или други агресивни почистващи средства.
- ▶ Не използвайте метални прибори.

1. Почиствайте съда след всяка употреба на ръка с гъба или кърпа за съдове, топла вода и специално подходящо за ръчно миене средство за миене на съдове.

Ако остатъците от храна залепнат върху готварския съд, покрийте дъното на тигана с вода и оставете да омекнат докато тиганът се нагрява внимателно при ниска температура. Водата не трябва да кипва.

2. Изплакнете съда с топла вода.
3. Веднага подсушете съда с мека кърпа.

Съвет

- Винаги основно почиствайте готварския съд, тъй като при следващата употреба остатъците от храна могат да загорят или храната да залепне.
- Поддържайте готварския съд чист и празен, ако не се използва.

8 Аа?аioeіііe oneіаеу

Следното се изключва от гаранцията на производителя:

- Щети от неправилна употреба, напр. поради прегряване, удряне или падане
- Щети от грешно почистване
- Естественото износване, вкл. това на антизалепващото покритие
- Чисто оптични следи от употреба, напр. оцветявания, които възникват от чистенето в съдомиялна машина или от използването на олио и мазнини
- Щети по готварската зона, като напр. надрасквания от резки или други щети по дъното на готварския съд.

bg Аа?аіоеіііе опеіаеу

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



1 Bezpečnost

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

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

VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Horký olej a tuk se rychle vznítí.

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

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Rukojeti a pokličky mohou být velmi horké.

- ▶ Vždy používejte chňapku.
- ▶ Před čištěním nechte nádobu a skleněnou pokličku vychladnout.

VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Horká tekutina, stříkance a pára mohou způsobit opaření.

- ▶ S horkými tekutinami zacházejte opatrně.

VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Padající nádoby mohou způsobit poranění.

- ▶ Rukojeti pánví otočte tak, aby nepřechýlaly přes pracovní plochu.

POZOR!

Nesprávné používání může vést k poškození nádobí nebo varné desky.

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

2 Obecné směrnice a bezpečnostní opatření pro skleněné pokličky

Při používání skleněné pokličky dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.



VÝSTRAHA **Nebezpečí zranění!**

Rozbité skleněné pokličky mohou způsobit poranění.

- ▶ S rozbitým sklem zacházejte opatrně, protože kousky mohou být velmi ostré a může být těžké je najít.

POZOR!

Nesprávné používání může vést k poškození skleněné pokličky.

- ▶ Horkou skleněnou pokličku pokládejte vždy na suchou utěrku, chňapku nebo ručník.
- ▶ Horkou skleněnou pokličku nikdy nepokládejte na sporák, kovovou podložku, přímo na pracovní desku, na jiný studený nebo mokrý povrch nebo do dřezu.
- ▶ Skleněnou pokličku nikdy nepokládejte na zdroj tepla, např. na hořák nebo gril, pod pečicí rošt či do toastovače.
- ▶ Skleněnou pokličku nikdy nepoužívejte na plamení nebo pod plamenem.
- ▶ Na horkou skleněnou pokličku nebo do ní nelijte tekutinu.
- ▶ Horké skleněné pokličky se nikdy nedotýkejte mokrou utěrkou. Horkou skleněnou pokličku nechte vychladnout na mřížce, chňapce nebo suché utěrcce.
- ▶ Skleněnou pokličku nepoužívejte v pečicí troubě.

- ▶ Horkou skleněnou pokličku nikdy neponořujte do studené vody nebo ji nenechávejte vychladnout pod tekoucí studenou vodou z vodovodu.
- ▶ Dbejte na to, aby skleněná poklička nespadla, nenarazila na tvrdý předmět nebo do ní nenarazilo kuchyňské náčiní.
- ▶ Pravidelně kontrolujte, zda se na skleněná poklička nevyskytují úlomky nebo praskliny. V případě takového poškození skleněnou pokličku zlikvidujte.

3 Čištění nádob před prvním použitím

1. Odstraňte obalový materiál a všechny nálepky.
2. Pečlivě zkontrolujte dno, zda není poškrábané, nejsou zde prolákliny nebo jiná poškození, která mohla vzniknout při manipulaci, přepravě či prodeji.
3. Nádobu vyčistěte teplou mýdlovou vodou a měkkou houbičkou.
4. Nádobu osušte utěrkou.
5. Nechte prázdnou nádobu ohřát na nízký stupeň.
6. Dokud je nádoba teplá, potřete nepřilnavou vrstvou opatrně rostlinným olejem.
7. Nechte nádobu vychladnout.
8. Olej co možná nejlépe otřete papírovou utěrkou.

Tip: Na nádobu pravidelně a než ji na delší dobu uložíte, naneste olej výše popsáním způsobem. Zlepší se tím vlastnosti povrchové úpravy.

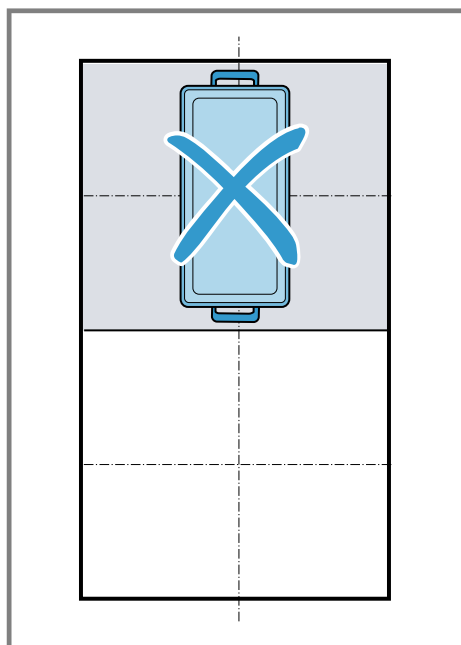
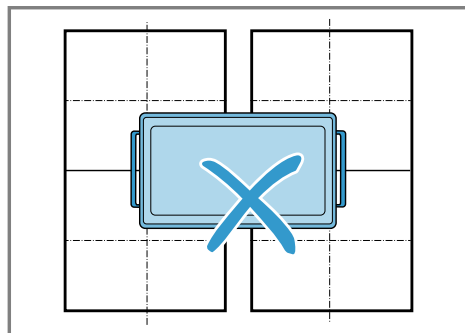
4 Umístění varné nádoby

Flexibilní varnou zónu lze nakonfigurovat dvěma způsoby podle toho, jakou nádobu používáte. Pro zabezpečení dobrého rozpoznání tepla a rozvádění tepla umístěte varnou nádobu doprostřed, jak je znázorněno na obrázcích.

Poznámka

Při nesprávném umístění se varné zóny správně neaktivují a nedosáhne se dobrého výsledku vaření.

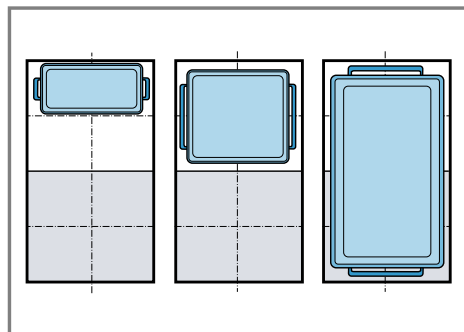
- Neumísťujte nádoby doprostřed mezi pravou a levou varnou zónu.
- Malou pánev Flex nestavte na varnou zónu vertikálně.



4.1 Jako spojená varná zóna

Doporučujeme pro vaření jen v jedné nádobě.

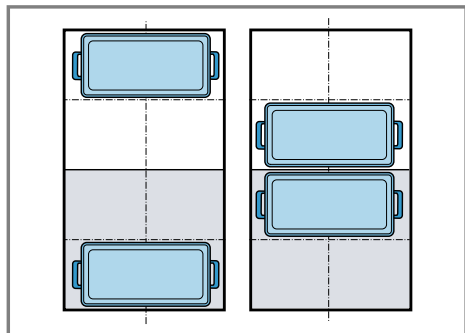
Nádobu umístěte v závislosti na velikosti:



4.2 Jako dvě oddělené varné zóny

Doporučujeme pro vaření ve dvou nádobách.

Přední a zadní zónu můžete používat odděleně a pro každou nastavit vlastní stupeň vaření.



5 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, používejte jen dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- ▶ Nestavte do sebe nádoby bez ochranné mezivrstvy.
- ▶ Abyste zajistili dobrou stabilitu nádoby, pánve nikdy nepřehřívejte.
- ▶ Aby nedošlo k zhoršení nepřilnavých vlastností, chraňte pánev před zvlhčením a povrch s povrchovou úpravou před poškrábáním.

- ▶ Abyste nepoškrábali povrch, nikdy v pánvi nekrájejte potraviny. V pánvi nepoužívejte mixéry nebo kvedlačky.
- ▶ Když pokládáte horkou nádobu na stůl nebo na pracovní desku, vždy použijte ochranný materiál.

Požadavek: Používejte čistou pánev.

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

Nádoba se zahřeje velmi rychle. Nepoužívejte funkci boost.

Poznámky

- Aby se pokličky nezdeformovaly, uchovávejte je buď
 - silikonovým okrajem nahoru na nádobě, nebo
 - položené ve skřínce
- Flexibilní nádoby nejsou nikdy úplně rovné. Flexibilní nádoby se při zahřátí přizpůsobí varné desce.

6 Používání nádoby v pečicí troubě

Nádobu bez pokličky můžete při dodržení maximální teploty používat v pečicí troubě.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí popálení!

Nádoba a rukojeti jsou velmi horké.

- ▶ Používejte chňapku.

Nádoby	Max. teplota ve °C
Flexibilní nádoba	220

7 Čištění nádoby

POZOR!

Nesprávné čištění může způsobit poškození skleněné pokličky.

- ▶ Nádobu a skleněnou pokličku nemýjte v myčce nádobí.
 - ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky na bázi kyseliny citrónové nebo obsahující chlorové bělidlo.
 - ▶ Nepoužívejte ocelovou drátěnku nebo drsné houbičky z nylonu.
 - ▶ Nepoužívejte prostředky na pečicí trouby nebo jiné abrazivní čisticí prostředky.
 - ▶ Nepoužívejte kovové přístroje.
1. Nádobu po každém použití ručně umyjte houbičkou nebo hadrem na nádobí, teplou vodou a mycím prostředkem na nádobí, který je speciálně vhodný pro ruční mytí. Pokud na nádobě ulpívají zbytky pokrmů, nalijte do ní vodu tak, aby zakrývala dno, a nechte je odmočit, pánev přitom opatrně zahřívejte při nízké teplotě. Voda se nemusí vařit.
 2. Nádobu opláchněte teplou vodou.

3. Nádobu ihned osušte měkkou utěrkou.

Tip

- Nádobu vždy důkladně umyjte, protože při příštím použití by se zbytky pokrmů mohly zapéct do povrchu nebo by pokrm mohl ulpívat.
- Když nádobu nepoužíváte, dbejte na to, aby byla čistá a prázdná.

8 Záruka

Ze záruky výrobce je vyloučeno následující:

- poškození způsobené nesprávným použitím, např. přehřátím, nárazy nebo pádem
- poškození způsobené nesprávným čištěním
- Přirozené opotřebení, včetně nepřilnavé vrstvy
- Čistě optické stopy používání, např. zabarvení, které vznikne mytím v myčce nebo používáním olejů a tuků
- poškození na varné zóně, jako např. poškrábání hranami nebo jiná poškození dna nádoby.

Pokud máte otázky, obraťte se na náš zákaznický servis.



1 Ασφάλεια

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.

Αυτό το προϊόν αντιστοιχεί στους κανονισμούς για προϊόντα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα.

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Οι λαβές και το καπάκι μπορεί να θερμανθούν πάρα πολύ.

- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες κουζίνας.
- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε το μαγειρικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα καυτά υγρά, τα πιτσιλίσματα και ο ατμός μπορεί να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

- ▶ Προσέχετε, όταν χρησιμοποιείτε ζεστά υγρά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Ένα μαγειρικό σκεύος που πέφτει μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ Γυρίστε τις λαβές των τηγανιών έτσι, ώστε να μην προεξέχουν από την επιφάνεια εργασίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή στη βάση εστιών.

- ▶ Μη θερμαίνετε ποτέ άδειο το μαγειρικό σκεύος.
- ▶ Μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος ποτέ να στεγνώσει κατά το μαγείρεμα.

2 Γενικές οδηγίες και προφυλάξεις για γυάλινα καπάκια

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα σπασμένα γυάλινα καπάκια μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▶ Προσέχετε τα σπασμένα γυαλιά, επειδή τα κομμάτια μπορεί να είναι εξαιρετικά κοφτερά και δύσκολο να βρεθούν.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο γυάλινο καπάκι.

- ▶ Τοποθετείτε πάντα το ζεστό γυάλινο καπάκι πάνω σε ένα στεγνό πανί, σε μια πιάστρα κουζίνας ή σε μια πετσέτα.
- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ το ζεστό γυάλινο καπάκι πάνω σε μια εστία μαγειρέματος, σε μια μεταλλική βάση, απευθείας σε έναν πάγκο εργασίας, σε μια άλλη κρύα ή υγρή επιφάνεια ή σε έναν νεροχύτη.
- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ το γυάλινο καπάκι απευθείας πάνω σε μια πηγή θερμότητας, π.χ. σε έναν καυστήρα ή ένα γκριλ, κάτω από μια σχάρα ψησίματος ή σε ένα φουρνάκι.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το γυάλινο καπάκι πάνω ή κάτω από μια φλόγα.
- ▶ Μην χύνετε υγρό πάνω ή μέσα στο ζεστό γυάλινο καπάκι.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ το ζεστό γυάλινο καπάκι με ένα βρεγμένο πανί. Αφήστε το ζεστό γυάλινο καπάκι να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα ψύξης, μια πιάστρα κουζίνας ή ένα στεγνό πανί.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι στον φούρνο.
- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε το ζεστό γυάλινο καπάκι σε κρύο νερό ή μην το ψύχετε κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό του δικτύου ύδρευσης.
- ▶ Μην αφήνετε το γυάλινο καπάκι να πέσει κάτω, μην το χτυπάτε πάνω σε ένα σκληρό αντικείμενο ή μην το χτυπάτε με τυχόν σκεύη.
- ▶ Ελέγχετε τακτικά το γυάλινο καπάκι για θραύσματα και ρωγμές. Εάν εμφανιστούν τέτοιες ζημιές, αποσύρετε το γυάλινο καπάκι.

3 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους πριν την πρώτη χρήση

1. Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και όλες τις ετικέτες.
2. Ελέγξτε προσεκτικά τον πάτο για γρατσουνιές, παραμορφώσεις ή άλλες ζημιές που μπορεί να έχουν προκύψει από τον χειρισμό, τη μεταφορά ή κατά την πώληση.
3. Καθαρίστε το μαγειρικό σκεύος με ζεστή σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί.
4. Στεγνώστε το μαγειρικό σκεύος με ένα πανί.
5. Ζεστάνετε το άδαιο μαγειρικό σκεύος σε χαμηλή βαθμίδα.
6. Όσο το μαγειρικό σκεύος είναι ζεστό, τρίψτε προσεκτικά την αντικολλητική επίστρωση με φυτικό λάδι.
7. Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει.
8. Με μια χαρτοπετσέτα σκουπίστε όσο το δυνατόν περισσότερο λάδι.

Συμβουλή: Λαδώνετε το μαγειρικό σκεύος, όπως περιγράφεται, σε τακτά χρονικά διαστήματα και κάθε φορά πριν αποθηκεύσετε το μαγειρικό

el Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους

σκεύος για μεγάλο χρονικό διάστημα. Έτσι βελτιώνονται οι ιδιότητες της επίστρωσης.

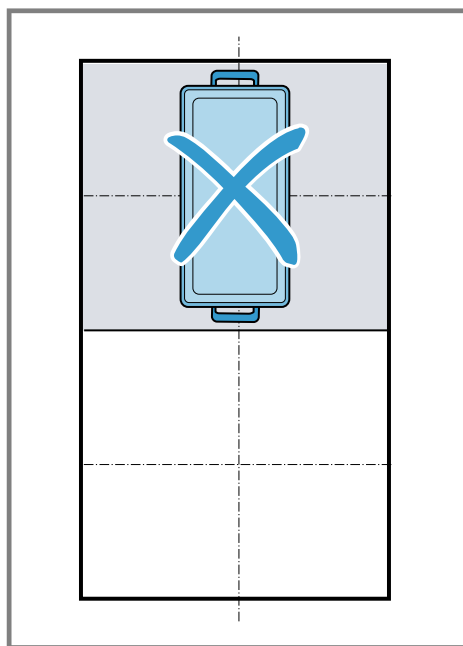
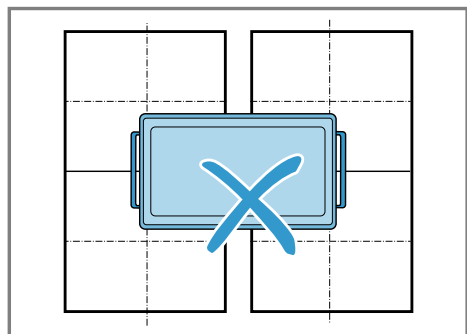
4 Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους

Η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να διαμορφωθεί με δύο τρόπους, ανάλογα με το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται. Για την εξασφάλιση μιας καλής αναγνώρισης θερμότητας και κατανομής θερμότητας, τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα, όπως απεικονίζεται στις εικόνες.

Σημείωση

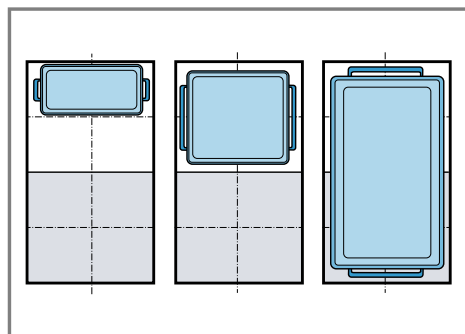
Σε περίπτωση λάθους τοποθέτησης οι ζώνες μαγειρέματος δεν ενεργοποιούνται σωστά και δεν επιτυγχάνετε ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος.

- Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη στη μέση ανάμεσα στη δεξιά και την αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε το μικρό τηγάνι Flex κάθετα στη ζώνη μαγειρέματος.



4.1 Ως μια συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος

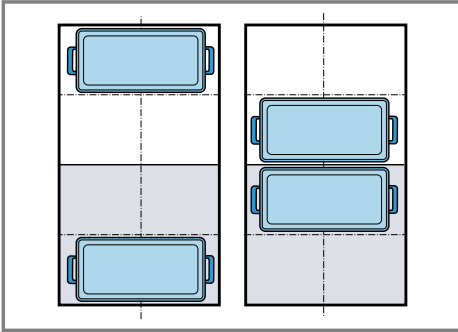
Συνιστάται για το μαγείρεμα με ένα μόνο μαγειρικό σκεύος. Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με το μέγεθος:



4.2 Ως δύο χωριστές ζώνες μαγειρέματος

Συνίσταται για το μαγείρεμα με δύο μαγειρικά σκεύη.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την μπροστινή και την πίσω ζώνη ξεχωριστά μεταξύ τους και να ρυθμίσετε για κάθε μία μια δικιά της βαθμίδα ισχύος.



5 Χρήση του μαγειρικού σκεύους

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

- ▶ Για την αποφυγή γρατσουνιών πάνω στη βάση εστιών, ανασηκώνετε το μαγειρικό σκεύος κατά τη μετακίνηση πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- ▶ Για να μη γρατσουνιστούν οι επιφάνειες, χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εξαρτήματα χωρίς κοφτερές ακμές.
- ▶ Μη στοιβάξετε μαγειρικά σκεύη χωρίς μια ενδιάμεση προστατευτική στρώση.
- ▶ Για να εξασφαλίσετε μια καλή σταθερότητα του μαγειρικού σκεύους, μην υπερθερμαίνετε ποτέ το τηγάνι.

- ▶ Για να μην επηρεαστούν αρνητικά οι αντικολλητικές ιδιότητες, προστατέψτε το τηγάνι από τυχόν παραμορφώσεις και την επιστρωμένη επιφάνεια από γρατσουνιές.
- ▶ Για να μην γρατσουνίσετε την επιφάνεια, μην κόβετε ποτέ τα τρόφιμα μέσα στο τηγάνι. Μη χρησιμοποιείτε μίξερ ή χτυπητήρι στο τηγάνι.
- ▶ Όταν τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη πάνω σε ένα τραπέζι ή σε έναν πάγκο εργασίας, χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικό υλικό.

Προϋπόθεση: Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό τηγάνι.

1. Για την επίτευξη του καλύτερου αποτελέσματος μαγειρέματος, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια επιφάνεια μαγειρέματος κατάλληλου μεγέθους.
2. Θερμάνετε στη βαθμίδα 8 μέχρι 8

Το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται πολύ γρήγορα. Μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Boost.

Υποδείξεις

- Για να μην παραμορφωθούν τα καπάκια, φυλάγετε τα καπάκια είτε
 - στο μαγειρικό σκεύος με το χείλος σιλικόνης προς τα επάνω ή
 - επίπεδα στο ντουλαπί
- Το σκεύος Flex δεν είναι ποτέ εντελώς επίπεδο. Το σκεύος Flex προσαρμόζεται στη βάση εστιών, όταν θερμαίνεται.

6 Χρήση του μαγειρικού σκεύους στον φούρνο

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος εγκαύματος!

Το μαγειρικό σκεύος και οι λαβές ζεσταίνονται πολύ.

- ▶ Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.

Μαγειρικό σκεύος	Μέγ. θερμοκρασία σε °C
Σκεύος Flex	220

7 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να θολώσει το γυάλινο καπάκι.

- ▶ Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων το μαγειρικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι.
 - ▶ Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά με βάση το κιτρικό οξύ ή που περιέχουν λευκαντικό χλωρίου.
 - ▶ Μην χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού ή τραχιά σφουγγάρια από νάιλον.
 - ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου ή άλλα τραχιά απορρυπαντικά.
 - ▶ Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαχαίροπρίονα.
1. Καθαρίζετε το σκεύος με το χέρι μετά από κάθε χρήση με ένα σφουγγάρι ή μια πετσέτα κουζίνας,

ζεστό νερό και ένα απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων ειδικά κατάλληλο για πλύσιμο στο χέρι.

Εάν υπολείμματα φαγητών παραμένουν κολλημένα στο μαγειρικό σκεύος, καλύψτε τον πάτο του τηγανιού με νερό και αφήστε τα να μουλιάσουν, ενώ το τηγάνι ζεσταίνεται λαφρά σε χαμηλή θερμοκρασία. Το νερό δε χρειάζεται να βράσει.

2. Ξεπλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό.
3. Στεγνώστε το σκεύος αμέσως με ένα μαλακό πανί.

Συμβουλή

- Καθαρίζετε πάντα καλά το μαγειρικό σκεύος, καθώς κατά την επόμενη χρήση τα υπολείμματα φαγητού μπορούν να καούν στην επιφάνεια ή μπορεί να κολλήσει το φαγητό.
- Διατηρείτε τα μαγειρικά σκεύη καθαρά και άδεια, όταν δεν τα χρησιμοποιείτε.

8 Όροι εγγύησης

Τα ακόλουθα αποκλείονται από την εγγύηση του κατασκευαστή:

- Ζημιές λόγω ακατάλληλης χρήσης, π.χ. λόγω υπερθέρμανσης, χτυπήματος ή πτώσης
- Ζημιές λόγω λάθους καθαρισμού
- Φυσική φθορά, συμπεριλαμβανομένης της αντικολλητικής επίστρωσης
- Αμινγώς οπτικά σημάδια χρήσης, π.χ. αποχρώσεις, που προκαλούνται από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων ή από τη χρήση λαδιών και λιπών
- Ζημιά στη ζώνη μαγειρέματος, π.χ. γρατσουνιές που προκαλούνται από γρέζια ή άλλες ζημιές στον πάτο του μαγειρικού σκεύους.

Σε περίπτωση που έχετε ερωτήσεις,
ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυ-
πηρέτησης πελατών.



1 Ohutusalanee teave

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

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



HOIATUS – Tuleoht!

Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti.

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



HOIATUS – Põletusoht!

Käepidemed ja kaaned võivad minna väga kuumaks.

- ▶ Kasutage alati pajakindaid.
- ▶ Enne puhastamist laske keedunõul ja klaaskaanel jahtuda.



HOIATUS – Põletuste oht!

Kuum vedelik, pitsmed ja aur võivad tekitada põletusi.

- ▶ Kuumi vedelikke käsitsege ettevaatlikult.



HOIATUS – Vigastusoht!

Mahakukkuv keedunõu võib põhjustada vigastusi.

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

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu kasutamine võib keedunõud või pliidiplaati kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi laske kuumeneda tühjal keedunõul.
- ▶ Ärge laske keedunõul kunagi tühjaks keeda.

2 Üldised ohutusjuhised ja ettevaatusabinõud klaaskaante kasutamiseks

Klaaskaane kasutamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

HOIATUS Vigastusohht!

Kahjustada saanud klaaskaaned võivad tekitada vigastusi.

- ▶ Purunenud klaasi käsitsege ettevaatlikult, kuna tükid võivad olla väga teravad ja neid on raske leida.

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu kasutamine võib klaaskaant kahjustada.

- ▶ Asetage kuum klaaskaan alati kuivale rätikule või pjalapile.
- ▶ Ärge kunagi asetage kuuma klaaskaant pliidile, metallist alusele, otse tööpinnale, muule märjale või niiskele pinnale või kraanikaussi.
- ▶ Ärge asetage klaaskaant otse soojusallika peale, näiteks põletile või grillile ega röstijasse.
- ▶ Ärge kasutage klaaskaant kunagi leegi all või peal.
- ▶ Ärge valage kuumale klaaskaanele vedelikku.
- ▶ Ärge puudutage kuuma klaaskaant märja lapiga. Laske kuumal klaaskaanel jahtuda jahedal restil, pjalapil või kuival rätikul.
- ▶ Ärge kasutage klaaskaant ahjus.
- ▶ Ärge pange kuuma klaaskaant külma vett ja ärge jahutage seda külma voolava kraanivee all.
- ▶ Ärge laske klaaskaanel maha kukkuda, ärge lööge seda vastu kõva eset ja ärge löögi teiste esemetega vastu klaaskaant.

- ▶ Kontrollige klaaskaant korrapäraselt pragude ja kriimustuste suhtes. Selliste kahjustuste tekkimise korral ärge klaaskaant enam kasutage.

3 Keedunõu puhastamine enne esmakordset kasutamist

1. Eemaldage pakend ja kõik etiketid.
2. Kontrollige põhja hoolikalt kriimustuste ja teiste kahjustuste suhtes, mis võivad olla tekkinud käsitlemise, transportimise või müügi ajal.
3. Puhastage keedunõud sooja seebivee ja pehme käsnaaga.
4. Kuivatage keedunõu lapiga.
5. Laske tühjal keedunõul kuumeneda madalal võimsusastmel.
6. Seni, kuni keedunõu on soe, hõõruge mittenakkuv kate ettevaatlikult üle taimeõliga.
7. Laske keedunõul jahtuda.
8. Paberrätikuga pühkige maha nii palju õli kui võimalik.

Nõuanne: Õlitage keedunõud kirjeldatud viisil regulaarselt ja iga kord, enne kui keedunõu pikemaks ajaks ära panete. See parandab katte omadusi.

4 Keedunõu pealepanek

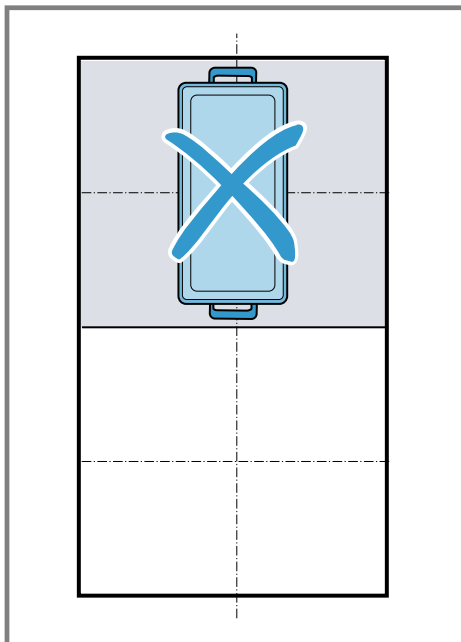
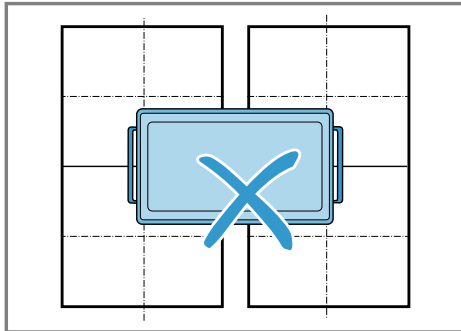
Paindlikku keeduala võite konfigurээрida kahel viisil olenevalt sellest, millist keedunõu kasutate. Kuumuse hea tuvastamise ja jaotuse huvides

on soovitatav asetada nõu keedualale tsentreeritult, nagu on näidatud joonistel.

Märkus

Vale asetuse korral ei aktiveerita keedualasid korrektselt ja toiduvalmistustulemus ei ole hea.

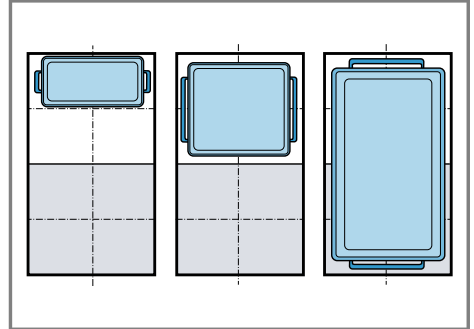
- Ärge asetage keedunõu keskele parema ja vasaku keeduala vahele.
- Ärge asetage väikest flex-panni keedualale vertikaalselt.



4.1 Ühe kokkukuuluva keedualana

Soovitatav toiduvalmistamiseks vaid ühe keedunõuga.

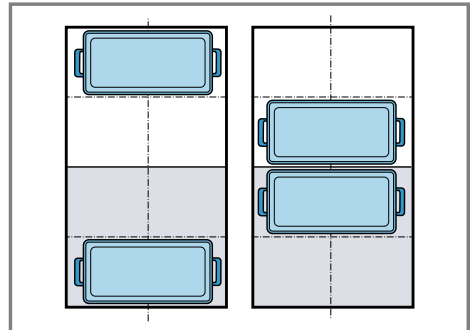
Keedunõu paigutamine sõltuvalt suurusest:



4.2 Kahe eraldiseisva keedualana

Soovitatav toiduvalmistamiseks kahe keedunõuga.

Eesmist ja tagumist ala saate kasutada teineteisest sõltumatult ja seadistada mõlema keeduala jaoks eraldi võimsusastme.



5 Keedunõu kasutamine

TÄHELEPANU!

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

- ▶ Pliidiplaadil kriimustuste tekke vältimiseks kergitage keedunõud, kui seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil nihutate.
- ▶ Pindadel kriimustuste tekke vältimiseks kasutage puidust või plastist söögiriistu, millel ei ole teravaid servi.
- ▶ Ärge virnastage keedunõusid, kui nende vahel ei ole kaitsvat katet.
- ▶ Keedunõu hea stabiilsuse tagamiseks ärge laske pannil üle kuumeneda.
- ▶ Mittenakkuvate omaduste säilitamiseks kaitske panni kriimustuste eest.
- ▶ Pinna kriimustuste vältimiseks ärge lõigake toitu pannil. Ärge kasutage pannis mikserit ega visplit.
- ▶ Kuuma keedunõu asetamisel lauale või tööpinnale kasutage alati kaitsematerjali.

Nõue: Kasutage puhast panni.

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

Keedunõu soojeneb väga kiiresti. Ärge kasutage Boost-funktsiooni.

Märkused

- Selleks et kaan ei deformeeruks, säilitage kaant kas
 - keedunõu peal nii, et silikoonserv jääb üles, või
 - kappiasetatuna.

- Flex-keedunõu ei ole kunagi täielikult ühetasane. Flex-keedunõu kohandab ennast kuumutamisel pliidiplaadiga.

6 Keedunõu kasutamine küpsetusahjus

Keedunõud saate kasutada ahjus ilma kaaneta, kui arvestate maksimumalset temperatuuri.

⚠ HOIATUS Põletusohu!

Keedunõu ja käepidemed lähevad väga kuumaks.

- ▶ Kasutage pajalappe.

Keedunõu	Max temperatuur °C
Flex-nõu	220

7 Keedunõu puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib klaaskaant kahjustada.

- ▶ Ärge puhastage keedunõud ja klaaskaant nõudepesumasinas.
- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, mis põhinevad sidrunhappel või sisaldavad kloori.
- ▶ Ärge kasutage terasvilla ega nailonist küüriva toimega nuustikuid.
- ▶ Ärge kasutage ahjupuhastusvahendite ega muid küüriva toimega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage metallist söögiriistu.

1. Puhastage keedunõud iga kord pärast kasutamist käega nuustiku või nõudepesulapi, sooja vee ja käsipesu jaoks mõeldud nõudepesuvahendiga.

Kui keedunõu külge jääb söögi-jäätmeid, katke pannipõhi veega ja leotage, samal ajal kui pann madalal temperatuuril ettevaatlikult kuumeneb. Vesi ei pea keema.

2. Loputage keedunõud sooja veega.
3. Kuivatage keedunõu kohe pehme lapiga.

Nõuanne

- Puhastage keedunõud alati põhjalikult, kuna järgmisel kasutamisel võivad toidujäätmed pinna sisse kõrbed või toit võib külge jääda.
- Kasutusvälisel ajal hoidke keedunõu puhas ja tühi.

8 Garantii

Tootja garantii ei hõlma järgmist:

- Valest kasutamisest, nt ülekuumenemisest, löökidest või maha kukkumisest põhjustatud kahjustused.
- Valest puhastamisest põhjustatud kahjustused
- Loomulik kulumine, sealhulgas nakkumisvastase kihi kulumine
- Puhtoptilised kasutusjäljed, nt värvimuutused, mis tekivad pesemisest nõudepesumasinas või õli ja rasva kasutamisest
- Kriimustused või muud kahjustused keedunõu põhjas.

Küsimuste korral pöörduge meie hooldekeskusesse.



1 Sigurnost

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

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

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Vruće ulje i mast mogu se brzo zapaliti.

- Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Ne upotrebljavajte djevičanska ulja s niskom točkom dimljenja za pečenje ili prženje.
- Nikada nemojte gasiti ulje ili mast vodom.
- Ugasite vatru poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Ručke i poklopac mogu postati jako vrući.

- Uvijek koristite kuhinjsku hvataljku.
- Prije čišćenja pustite da se posuda za kuhanje i stakleni poklopac ohlade.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Vruća tekućina, kapljice i para mogu uzrokovati opekline.

- Pažljivo postupajte s vrućim tekućinama.

UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Pad posude za kuhanje može uzrokovati ozljede.

- Ručku tave okrenite tako da ne strši preko radne površine.

POZOR!

Nepravilnom uporabom može se oštetiti posuda za kuhanje ili ploča za kuhanje.

- ▶ Nikada ne zagrijavajte praznu posudu za kuhanje.
- ▶ Nikada ne kuhajte u praznoj posudi za kuhanje.

2 Opće smjernice i mjere opreza za stakleni poklopac

Pri uporabi staklenog poklopca pridržavajte se sigurnosnih napomena.

UPOZORENJE **Opasnost od ozljede!**

Slomljeni stakleni poklopci mogu uzrokovati ozljede.

- ▶ Pažljivo postupajte sa slomljenim staklom jer komadići stakla mogu biti iznimno opasni i može ih biti teško pronaći.

POZOR!

Nepravilnom uporabom može se oštetiti stakleni poklopac.

- ▶ Vruć stakleni poklopac uvijek stavite na suhu krpu, kuhinjsku hvataljku ili ručnik.
- ▶ Vruć stakleni poklopac nikad nemojte stavljati na štednjak, metalni podmetač, izravno na radnu ploču ili na drugu hladnu ili mokru površinu ili u sudoper.
- ▶ Stakleni poklopac nikad ne stavljajte izravno na izvor topline, npr. na plamenik ili roštilj, ispod rešetke za pečenje ili u toster.
- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati stakleni poklopac na plamenu ili ispod njega.
- ▶ Nemojte izljevati tekućinu na ili u vruć stakleni poklopac.
- ▶ Vruć stakleni poklopac nikad nemojte dodirivati mokrom krpom. Odložite stakleni poklopac na stakal za hlađenje, kuhinjsku hvataljku ili suhu krpu i pustite da se ohladi.
- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati stakleni poklopac u pećnici.
- ▶ Vruć stakleni poklopac nikad nemojte uranjati u hladnu vodu ili hladiti pod tekućim mlazom hladne vode.

- ▶ Pazite da ne ispustite stakleni poklopac na tlo, da njime ne udarite o tvrd predmet ili da ga ne udarite priborom.
- ▶ Redovito provjeravajte ima li na staklenom poklopcu odlamanja i puknuća. Ako se pojava takva oštećenja, odložite stakleni poklopac u otpad.

3 Čišćenje posude za kuhanje prije prve uporabe

1. Uklonite ambalažu i sve naljepnice.
2. Pažljivo provjerite ima li na podu ogrebotina, udubljenja ili drugih oštećenja koja mogu nastati tijekom rukovanja, transportiranja ili prilikom prodaje.
3. Posudu za kuhanje očistite toplom sapunicom i mekom spužvicom.
4. Posudu za kuhanje obrišite krpom.
5. Praznu posudu za kuhanje zagrijavajte na nižem stupnju.
6. Kada je posuda za kuhanje topla, pažljivo namažite sloj protiv prijanjanja biljnim uljem.
7. Pustite da se posude za kuhanje ohladi.
8. Papirnim ručnikom obrišite što je moguće više ulja.

Savjet: Podmazujte posude za kuhanje kako je opisano u redovitim intervalima i svaki put prije nego što ćete ga odložiti na dulje vrijeme. Time se poboljšavaju svojstva obloge.

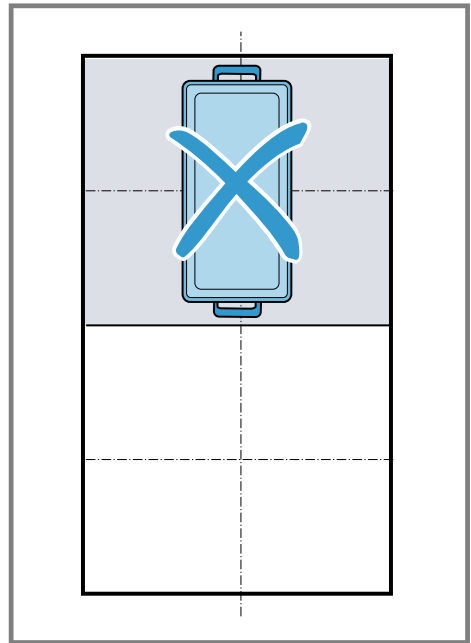
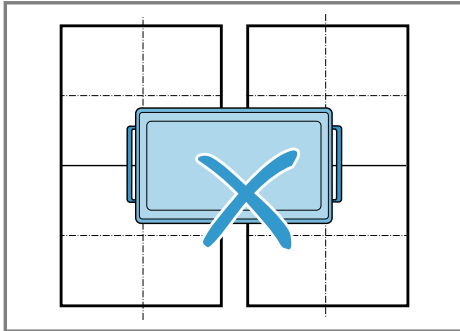
4 Stavljanje posude za kuhanje

Možete konfigurirati fleksibilnu zonu za kuhanje na dva načina ovisno o tome koju posudu za kuhanje upotrebljavate. Kako bi se omogućilo dobro prepoznavanje topline i raspodjela topline, stavite posudu za kuhanje na sredinu kako je prikazano na slikama.

Napomena

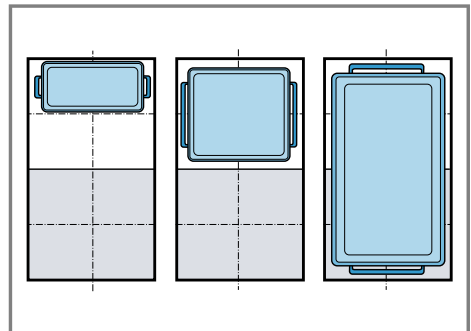
U slučaju pogrešnog stavljanja zone za kuhanje neće se ispravno aktivirati i nećete postići dobre rezultate kuhanja.

- Ne stavljajte posudu za kuhanje na sredinu između desne i lijeve zone za kuhanje.
- Ne stavljajte malu fleksibilnu tavu okomito na zonu za kuhanje.



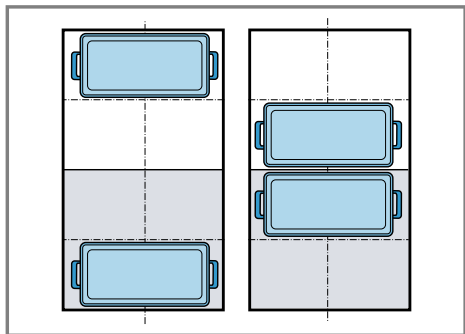
4.1 Kao jedna povezana zona za kuhanje

Preporučuje se za kuhanje samo s jednom posudom za kuhanje. Stavljanje posude za kuhanje ovisno o veličini:



4.2 Kao dvije odvojene zone za kuhanje

Preporučuje se za kuhanje s dvjema posudama za kuhanje. Možete odvojeno upotrebljavati prednju i stražnju zonu i za svaku namjestiti stupanj snage.



5 Korištenje posude za kuhanje

POZOR!

Nepravilna uporaba može uzrokovati oštećenja koja nisu pokrivena jamstvom proizvođača.

- ▶ Kako biste izbjegli ogrebotine na ploči za kuhanje, podignite posudu za kuhanje kada je pomičete na staklokeramici.
- ▶ Kako se površine ne bi izgrebale, upotrebljavajte samo drvena ili plastična kuhinjska pomagala bez oštrih rubova.
- ▶ Ne stavljajte posude za kuhanje bez zaštitne podloge između njih.
- ▶ Kako biste osigurali dobru stabilnost posuda za kuhanje, nikad nemojte pregrijati tavu.
- ▶ Kako ne biste ugrozili svojstva protiv prijanjanja, tavu zaštitite od udubljenja, a obloženu površinu od ogrebotina.

- ▶ Kako ne biste izgrebali površinu, nikad nemojte rezati namirnice u tavi. Nemojte upotrebljavati mikser ili mlatilice u tavi.
- ▶ Kad vruće posude za kuhanje postavljate na stol ili na radnu ploču, uvijek upotrebljavajte zaštitni materijal.

Zahtjev: Upotrijebite čistu tavu.

1. Kako biste postigli najbolji rezultat kuhanja, posudu za kuhanje stavite na površinu za kuhanje odgovarajuće veličine.
2. Zagrijte na stupnju 8 do 8 •.
Posuda za kuhanje zagrijava se vrlo brzo. Ne upotrebljavajte funkciju Boost.

Napomene

- Kako ne bi došlo do izobličavanja poklopaca, pospremite poklopce – na posudu za kuhanje sa silikonskim rubom okrenutim prema gore ili – ravno u ormaru.
- Posude Flex nikad nije potpuno ravno. Posude Flex prilagođava se ploči za kuhanje tijekom zagrijavanja.

6 Uporaba posuda za kuhanje u pećnici

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



UPOZORENJE

Opasnost od opekotina!

Posuda za kuhanje i ručke jako se zagrijevaju.

- ▶ Koristite kuhinjsku hvataljku.

Posuđe za kuhanje	Maks. temperatura u °C
Posuđe Flex	220

7 Čišćenje posuđa za kuhanje

POZOR!

Zbog nestručnog čišćenja, stakleni poklopac može postati mutan.

- ▶ Posuđe za kuhanje i stakleni poklopac ne perite u perilici posuđa.
- ▶ Nemojte upotrebljavati nagrizajuća sredstva za čišćenje na bazi limunske kiseline ili koja sadrže klorni izbjeljivač.
- ▶ Ne upotrebljavajte čeličnu vunu ili najlonske spužvice za ribanje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice ili druga nagrizajuća sredstva za čišćenje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati metalni pribor za jelo.

1. Nakon svake uporabe očistite posuđe ručno spužvicom ili krpom za pranje posuđa, toplom vodom i sredstvom za čišćenje namijenjenom za ručno pranje.

Ako se na posuđu nalaze tvrdokorni ostaci jela, ulijte vodu na dno tave i pustite da djeluje dok pažljivo zagrijavate tavu na niskoj temperaturi. Voda ne smije kuhati.

2. Isperite posuđe toplom vodom.
3. Posuđe odmah osušite mekanom krpom.

Savjet

- Posuđe za kuhanje uvijek temeljito očistite jer se pri sljedećoj uporabi ostaci jela na površini mogu zapeći ili se jelo može zalijepiti.
- Održavajte posuđe za kuhanje čistim i praznim kad se ne upotrebljava.

8 Jamstvo

Jamstvo proizvođača ne uključuje sljedeće:

- oštećenja nastala nepravilnom uporabom, npr. zbog pregrijavanja, okrhota ili pada
- oštećenja nastala neispravnim čišćenjem
- prirodno trošenje, uključujući neprirodno trošenje sloja
- čisto vizualne tragove korištenja, npr. promjene boje, koji nastaju pranjem u perilici posuđa ili uporabom ulja i masti
- Oštećenja u zoni kuhanja, kao npr. ogrebotine od kostiju ili druga oštećenja na dnu posuđa.

Ako imate pitanja, kontaktirajte našu servisnu službu.



1 Biztonság

A tartozék használata során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

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

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

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A forró olaj és zsír gyorsan lángra kap.

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

FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A fogantyúk és fedők nagyon felforrósodhatnak.

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

FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A forró, valamint a kifröccsenő folyadék és a gőz leforrázhatja.

- ▶ Óvatosan bánjon a forró folyadékokkal.

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A leeső edény sérülést okozhat.

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

FIGYELEM!

A szakszerűtlen használat károsíthatja az edényt vagy a főzőfelületet.

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

2 Az üvegfedőre vonatkozó általános információk és előírások

Üvegfedő használata során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

FIGYELMEZTETÉS Sérülésveszély!

A törött üvegfedő sérülést okozhat.

- ▶ Óvatosan bányon a törött üveggel, mivel a darabok rendkívül élesek lehetnek, és könnyen elveszhetnek.

FIGYELEM!

A szakszerűtlen használat károsíthatja az üvegfedőt.

- ▶ A forró üvegfedőt mindig egy száraz konyharuhára, edényalátétre vagy törölközőre helyezze.
- ▶ A forró üvegfedőt soha ne helyezze a tűzhelyre, fém alátétre, közvetlenül a munkalapra, más hideg vagy nedves felületre vagy a mosogatóba.
- ▶ Az üvegfedőt soha ne helyezze közvetlenül egy hőforrásra, pl. gázégőre vagy grillre, sütőrács alá vagy kenyérpíróba.
- ▶ Az üvegfedőt soha ne használja nyílt láng felett vagy alatt.
- ▶ Ne öntsön folyadékot az üvegfedőre vagy az üvegfedőbe.
- ▶ A forró üvegfedőt soha ne érintse meg nedves konyharuhával. A forró üvegfedőt hagyja kihűlni egy hűtőállványon, edényalátéten vagy száraz konyharuhán.
- ▶ Az üvegfedőt ne használja sütőben.
- ▶ A forró üvegfedőt soha ne merítse hideg vízbe, és ne hűtse folyó hideg víz alatt.
- ▶ Az üvegfedőt ne ejtse le, ne üsse hozzá kemény tárgyakhoz, és ne ütögesse semmivel.

- ▶ Rendszeresen ellenőrizze az üvegfedőt, nem találhatók-e rajta csorbulások vagy repedések. Ilyen hibák esetén ártalmatlanítsa az üvegfedőt.

3 Az edény tisztítása az első használat előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes matricát.
2. Az alját gondosan ellenőrizze karcolásokat, horpadásokat vagy más sérüléseket keresve, amelyek a kezelés, szállítás vagy eladás során keletkezhetnek.
3. Az edényt meleg, szappanos vízzel és egy puha szivaccsal tisztítsa meg.
4. Az edényt puha törölkendővel törölje szárazra.
5. Az üres edényt alacsony hőfokon melegítse.
6. Amíg az edény meleg, a tapadásmentes bevonatot óvatosan dörzsölje be növényi olajjal.
7. Hagyja lehűlni az edényt.
8. Egy papír törölkendővel itassa fel a lehető legtöbb olajat.

Tipp: A leírt módon olajozza be az edényt rendszeres időközönként, illetve minden alkalommal, amikor hosszabb időre elrakja azt. Ezzel javítja a bevonat tulajdonságait.

4 Az edények elhelyezése

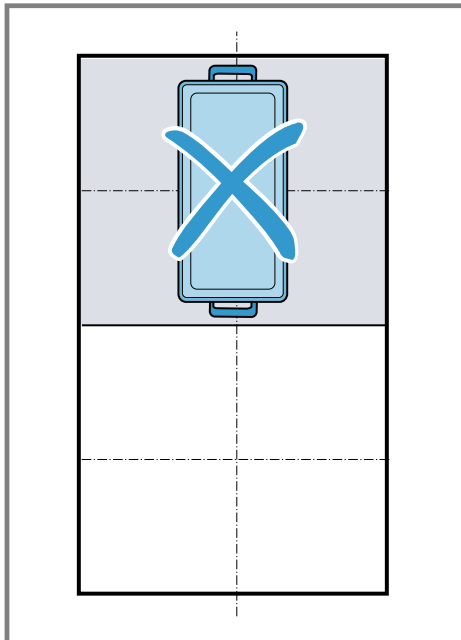
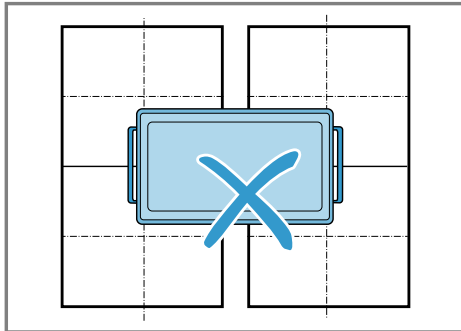
Kétféleképpen konfigurálhatja a rugalmas főzőzónát attól függően, hogy milyen edényt használ. A jó hőfelismerés és hőeloszlás érdekében java-

soljuk, hogy az edényt a főzőzóna közepén helyezze el, az ábrán látható módon.

Megjegyzés

Helytelen elhelyezés esetén a főzőzónák nem megfelelően kapcsolnak be, és nem érhető el jó főzési eredmény.

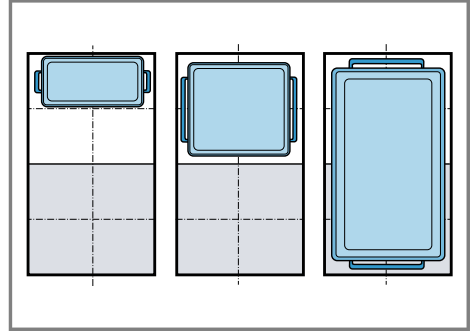
- Ne helyezzen edényeket középre a jobb és a bal főzőzóna közé.
- A kis Flex serpenyőt ne helyezze függőlegesen a főzőzónára.



4.1 Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

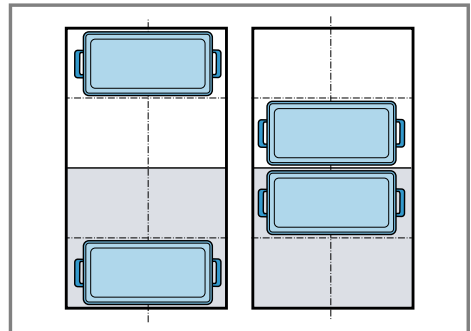
Az edény elhelyezése mérettől függően:



4.2 Két különálló főzőzónaként

Kizárólag két edénnyel történő főzéshez ajánlott.

Az elülső és hátsó főzőzónát külön-külön is használhatja és mindegyikre egyedi főzési fokozatot állíthat be.



5 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 felület karcolódásának megelőzése érdekében csak fából vagy műanyagból készült, tompa eszközöket használjon.
- ▶ Ne helyezzen rá edényt anélkül, hogy köztük valamilyen védőréteget ne használja.
- ▶ Az edény állagának megóvása érdekében ne hevítse túl a serpenyőt.
- ▶ A tapadásmentes tulajdonságok befolyásolásának elkerülése érdekében védje a serpenyőt a horpadásoktól és a bevonatolt felületet a karcolásoktól.
- ▶ A felület megkarcolásának elkerülésére soha ne vágja fel az ételt az edényben. Ne használjon botmixert vagy habverőt a serpenyőben.
- ▶ Ha forró edényt helyez egy asztalra vagy munkalapra, akkor mindig használjon védőburkolatot.

Követelmény: Használjon tiszta serpenyőt.

1. A legjobb főzési eredmény érdekében helyezze az edényt megfelelő méretű főzőlapra.
2. Fűtse fel 8 - 8 • fokozaton.
Az edény nagyon gyorsan felmelegszik. Soha ne használja a Boost-funkciót.

Megjegyzések

- A fedő deformálódásának elkerülése érdekében tárolja
 - a szilikonperemmel felfelé az edényen, vagy
 - fektetve a szekrényben
- A Flex edény soha nem teljesen lapos. A Flex edény melegítés során a főzőfelülethez igazodik.

6 Edény használata sütőben

Az edényt fedő nélkül a maximális hőmérséklet figyelembe vételével használhatja a sütőben.



FIGYELMEZTETÉS

Égési sérülések veszélye!

Az edény és a fogantyúk felforrósodnak.

- ▶ Használjon edényfogót.

Főzőedény	Max. hőmérséklet °C-ban
Flex edény	220

7 Edény tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás hatására az üvegfedő homályossá válhat.

- ▶ Az edényt és az üvegfedőt ne tisztítsa mosogatógépben.
- ▶ Ne használjon maró hatású, citromsav alapú vagy klórt tartalmazó tisztítószeret.
- ▶ Ne használjon acélszálas súrolót vagy nejlon dörzsszivacsot.
- ▶ Ne használjon sütőtisztítót vagy más, maró hatású tisztítószeret.
- ▶ Ne használjon fém evőeszközöket.

1. Az edényeket minden használat után kézzel tisztítsa meg meleg vízben, szivaccsal vagy szivacskenővel, és kifejezetten kézi mosogatáshoz alkalmas mosogatószerrel. Ha ételmaradékok tapadtak az edényre, akkor öntsön vizet a serpenyő aljába, és áztassa fel a szennyeződéseket, alacsony hőfokon, elővigyázatosan melegítve a serpenyőt. A víznek nem szabad forrnia.
2. Az edényt öblítse le meleg vízzel.
3. Az edényt azonnal törölje szárazra egy puha törülőkendővel.

Tipp

- Mindig alaposan tisztítsa meg az edényt, mivel a következő használat alkalmával az ételmaradékok ráéghetnek a felületre, vagy az étel odaéghet.
- Ha nem használja az edényt, tárolja tisztán és üresen.

8 Garancia

A következőkre nem terjed ki a gyártói garancia:

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

Amennyiben kérdése van, vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.



1 Sauga

Naudodami priedą, paisykite šių saugos nurodymų.

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

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

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Karštas aliejus ir riebalai labai greitai užsidega.

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

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rankenos ir dangtis gali labai įkaisti.

- ▶ Visada naudokite puodkėles.
- ▶ Prieš valydami palaukite, kol maisto ruošimo indas ir stiklinis dangtis atvės.

ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Karšti skysčiai, tiškai ir garai gali nuplikti odą.

- ▶ Su karštais skysčiais elkitės atsargiai.

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Krintantis maisto ruošimo indas gali sužaloti.

- ▶ Keptuvių kotus pasukite taip, kad jie neišsikištų už darbinio paviršiaus.

DĖMESIO!

Netinkamai naudojant gali būti sugadintas maisto ruošimo indas arba kaitlentė.

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

2 Bendrosios gairės ir atsargumo priemonės naudojant stiklinį dangtį

Naudodami stiklinį dangtį, paisykite šių saugos nuorodų.



ISPĖJIMAS Sužeidimų pavojus!

Sudužęs stiklinis dangtis gali sužaloti.

- ▶ Su sudužusiu stiklu elkitės atsargiai, nes šukės gali būti labai aštrios ir sunkiai randamos.

DĖMESIO!

Netinkamai naudodami galite pažeisti stiklinį dangtį.

- ▶ Karštą stiklinį dangtį visada dėkite ant sausos šluostės, puodkėlės ar rankšluosčio.
- ▶ Karšto stiklinio dangčio niekada nedėkite ant viryklės, metalinio padėklo, tiesiog ant stalviršio, ant kito šalto ar drėgno paviršiaus arba į plautuvę.
- ▶ Stiklinio dangčio niekada nedėkite tiesiog ant šilumos šaltinio, pavyzdžiui, ant degiklio ar grilio, po kepimo grotelėmis ar į skrudintuvą.
- ▶ Stiklinio dangčio niekada nedėkite ant liepsnos ar po ja.
- ▶ Ant karšto stiklinio dangčio ar į jį nepilkite jokio skysčio.
- ▶ Karšto stiklinio dangčio niekada nelieskite drėgna servetėle. Padėkite stiklinį dangtį atvėsti ant vėsino stovo, puodkėlės ar sausos šluostės.
- ▶ Nenaudokite stiklinio dangčio orkaitėje.
- ▶ Karšto stiklinio dangčio nenardinkite į šaltą vandenį ir nebandykite atvėsinti tekančiu šaltu vandentiekio vandeniu.

- ▶ Saugokite, kad stiklinis dangtis nenukristų, neatsitrenktų į jokią kietą daiktą, ir nedaužykite jo įrankiais.
- ▶ Reguliariai tikrinkite, ar stiklinis dangtis neįskilęs ir neįtrūkęs. Pastebėję tokių pažeidimų, išmeskite stiklinį dangtį.

3 Maisto ruošimo indo valymas prieš naudojant pirmą kartą

1. Nuimkite visą pakavimo medžiagą ir etiketes.
2. Kruopščiai patikrinkite, ar ant dugno nėra įbrėžimų, įlenkimų ar kitų pažeidimų, galėjusių atsirasti naudojant, transportuojant ar parduo-dant.
3. Maisto ruošimo indą išvalykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta kempine.
4. Išsausinkite maisto ruošimo indą šluoste.
5. Įkaitinkite tuščią maisto ruošimo indą nustatę mažą pakopą.
6. Kol maisto ruošimo indas šiltas, nesvylančiąją dangą atsargiai įtrin-kite aliejumi.
7. Palaukite, kol maisto ruošimo in-das atvės.
8. Popierine servetėle nuvalykite kiek galima daugiau aliejaus.

Patarimas. Reguliariai tepkite maisto ruošimo indą aliejumi, kaip aprašyta, ir kiekvieną kartą, kai ketinate nenau-doti maisto ruošimo indo ilgesnį lai-ką. Taip pagerinamos dangos savybės.

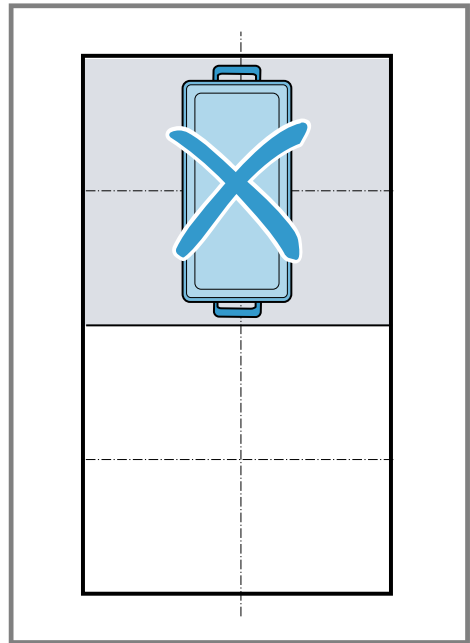
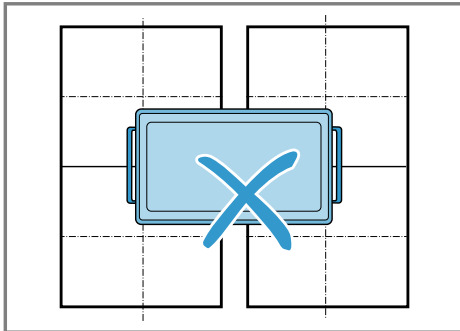
4 Maisto ruošimo indo uždėjimas

Prisitaikančiąją maisto ruošimo zoną galima konfigūruoti dvejopai, atsižvelgiant į naudojamą maisto ruošimo indą. Kad būtų tinkamai atpažįstama ir paskirstoma šiluma, rekomenduojama maisto ruošimo indą padėti centre, kaip pavaizduota paveikslėliuose.

Pastaba

Netinkamai uždėjus, netinkamai aktyvinamos maisto ruošimo zonos ir maistas taip pat paruošiamas netinkamai.

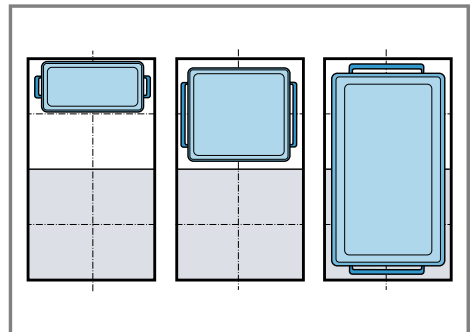
- Nedėkite maisto ruošimo indo tarp dešinės ir kairės maisto ruošimo zonų.
- Mažos prisitaikančiosios keptuvės nedėkite ant maisto ruošimo zonos vertikaliai.



4.1 Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti, kai maistas ruošiamas viename maisto ruošimo inde.

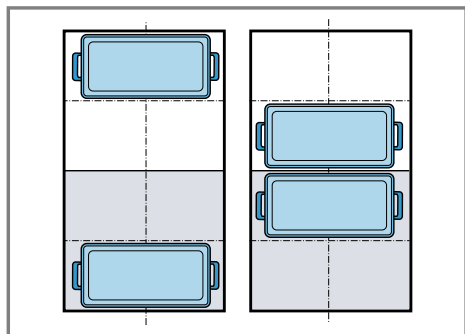
Uždėkite maisto ruošimo indą, atsižvelgdami į jo dydį:



4.2 Kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos

Rekomenduojama naudoti, kai maistas ruošiamas dviejuose maisto ruošimo induose.

Priekinę ir galinę zonas galite naudoti atskirai ir kiekvienai jų nustatyti skirtingą galios lygį.



5 Maisto ruošimo indo naudojimas

DĖMESIO!

Netinkamai naudojant gali būti padaryta žalos, kuriai gamintojo garantija netaikoma.

- ▶ Kad nesubraižytumėte kaitlentės, norėdami perkelti maisto ruošimo indą ant stiklo keramikos, jį ne stumkite, o pakelkite.
- ▶ Kad nesubraižytumėte paviršių, naudokite tik medinius arba plastikinius įrankius bukais kraštais.
- ▶ Nedėkite maisto ruošimo indo prieš tai nepadengę apsauginiu sluoksniu.
- ▶ Keptuvė išliks stabili, jei jos niekada neperkaitinsite.
- ▶ Kad nepažeistumėte nesvylančios dangos saugokite, kad keptuvėje neatsirastų įdubimų, ir saugokite padengtą paviršių nuo įbrėžimų.

- ▶ Kad nesubraižytumėte paviršiaus, niekada nepjaustykite maisto produktų keptuvėje. Keptuvėje ne naudokite maišytuvo ar plaktuvo.
- ▶ Jei karštą maisto ruošimo indą dedate ant stalo ar stalviršio, visada naudokite apsauginę medžiagą.

Reikalavimas. Naudokite švarią keptuvę.

1. Norėdami paruošti maistą kuo geriau, maisto ruošimo indą statykite ant tinkamo dydžio maisto ruošimo paviršiaus.
2. Įkaitinkite nustatę 8 arba 8 • lygį.
Maisto ruošimo indas įkaista labai greitai. Nenaudokite galios didinimo funkcijos.

Pastabos

- Kad nepakistų dangčio forma, dangtį laikykite
 - silikoniniu kraštu į viršų ant maisto ruošimo indo arba
 - plokščiaispintelėje.
- Prisitaikantysis indas niekada nėra visiškai lygus. Prisitaikantysis indas prisitaiko kaistant kaitlentei.

6 Maisto ruošimo indo naudojimas orkaitėje

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Pavojus nusideginti!

Maisto ruošimo indas ir rankenos įkaista.

- ▶ Naudokite puodkėles.

Maisto ruošimo indas	Maks. temperatūra, °C
Prisitaikantysis indas	220

7 Maisto ruošimo indo valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant stiklinis dangtis gali būti pažeistas.

- ▶ Maisto ruošimo indo ir stiklinio dangčio neplaukite indaplovėje.
- ▶ Nenaudokite stiprių valymo priemonių citrinų rūgšties arba chloro baliklio pagrindu.
- ▶ Nenaudokite plieno vilnos ar šveičiamųjų kempinių iš nailono.
- ▶ Nenaudokite orkaitių valiklio ar kitų šveičiamųjų valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite metalinių stalo įrankių.

1. Baigę naudoti išplaukite indą rankomis, naudodami kempinę arba indų šluostę, šiltą vandenį ir specialų indų ploviklį, skirtą indams plauti rankomis.

Jei prie maisto ruošimo indo yra prilipę maisto likučiai, įpilkite į keptuvę tiek vandens, kad jis uždengtų

dugną, ir atsargiai kaitinkite nustatę žemą temperatūrą, kol likučiai išmirks. Neleiskite vandeniui užvirti.

2. Išplaukite indą šiltu vandeniu.
3. Indą iš karto išsausinkite minkšta servetėle.

Patarimas

- Visada kruopščiai išvalykite maisto ruošimo indą, nes naudojant kitą kartą maisto likučiai gali pridegti prie paviršiaus arba maistas gali prilipti.
- Nenaudojamas maisto ruošimo indas turi būti švarus ir tuščias.

8 Garantija

Gamintojas nesuteikia garantijos šiais atvejais:

- Pažeidimas netinkamai naudojant, pvz., perkaitinus, sutrenkus ar indui nukritus
- Žala netinkamai valant
- Natūralus nusidėvėjimas, įskaitant nesvylančią dangą
- Tik iš išorės pastebimi naudojimo požymiai, pvz., spalvos pakitimai, atsiradę plaunant indaplovėje arba naudojant aliejų ir riebalus
- Maisto ruošimo zonos pažeidimai, pvz., įbrėžimai dėl šerpetų arba kiti maisto ruošimo indo pažeidimai

Kilus klausimų susisieki su mūsų klientų aptarnavimo tarnyba.



1 Drošība

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

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

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Karsta eļļa un tauki ātri uzliesmo.

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

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Rokturi un vāki var stipri sakarst.

- Vienmēr izmantojiēt virtuves cimdu.
- Pirms tīrīšanas ļauiēt gatavošanas traukam un stikla vākam atdzist.

BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karsts šķidrums, karstas šļakatas un tvaiki var izraisīt applaucēšanos.

- Ar karstiem šķidrumiem rīkojiēties uzmanīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Zemē nokritis gatavošanas trauks var izraisīt savainošanos.

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

UZMANĪBU!

Lietojot nepareizi, gatavošanas trauku vai sildvirsmu var sabojāt.

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

2 Vispārīgās vadlīnijas un drošības pasākumi, lietojot stikla vākus

Lietojošajam stikla vāku, ievērojiet šos drošības norādījumus.

BRĪDINĀJUMS **Traumu risks!**

Saplīsuši stikla vāki var izraisīt savainojumus.

- ▶ Ar saplīsušu stiklu rīkojieties uzmanīgi, jo stikla lauskas ir ļoti asas un var būt grūti atrodamas.

UZMANĪBU!

Lietojošajam nepareizi, stikla vāku var sabojāt.

- ▶ Karstu stikla vāku vienmēr novietojiet uz sausas drānas, virtuves cimda vai dvieļa.
- ▶ Nekad nenolieciet karstu stikla vāku uz plīts virsmas, uz metāla paliktņa, tieši uz darba virsmas, uz citas aukstas vai slapjas virsmas vai nelieciet to izlietnē.
- ▶ Nekad nelieciet stikla vāku tieši uz siltuma avota, piem., uz degļa vai grila, zem cepšanas režģa vai tosterkrāsnī.
- ▶ Nelietojiet stikla vāku, gatavojot uz uguns.
- ▶ Nelejiet karstā stikla vākā vai uz tā šķidrumu.
- ▶ Nepieskarieties karstam stikla vākam ar slapju lupatu. Ļaujiet karstam stikla vākam atdzist speciālā statīvā, uz virtuves cimda vai sausa dvieļa.
- ▶ Nekad nelietojiet stikla vāku cepeškrāsnī.
- ▶ Nekad negremdējiet karstu stikla vāku aukstā ūdenī vai nedzesējiet to zem aukstas tekoša ūdens strūkļas.

- ▶ Nenometiet stikla vāku zemē, neatstiet to pret kādu cietu objektu vai neuzstiet pa to ar virtuves piederumiem.
- ▶ Regulāri pārbaudiet, vai stikla vākam nav atdalījušās lauskas vai radušās plaisas. Ja rodas šādi bojājumi, izmetiet stikla vāku atkritumos.

3 Gatavošanas trauku tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un etiķetes.
2. Rūpīgi pārbaudiet, vai pamatnē nav skrāpējumu, iespaidumu vai citu bojājumu, kuri varētu būt radušies pārkraušanas, transportēšanas vai pārdošanas laikā.
3. Izmazgājiet gatavošanas trauku ar siltu ziepjūdeni un mīkstu sūkli.
4. Noslaukiet gatavošanas trauku ar dvieli.
5. Uzkarsējiet tukšo gatavošanas trauku, izvēloties zemu karstuma pakāpi.
6. Kamēr gatavošanas trauks ir silts, uzmanīgi ierīvējiet pretpiedeguma pārklājumu ar augu eļļu.
7. Ļaujiet gatavošanas traukam atdzist.
8. Cik vien iespējams, noslaukiet eļļu ar papīra salveti.

Padoms: Ielieciet gatavošanas trauku, kā aprakstīts, ik pēc regulāra laika intervāla un ikreiz, kad gatavošanas trauku ilgāku laiku nav plānots izmantot. Šādi uzlabojas pārklājuma īpašības.

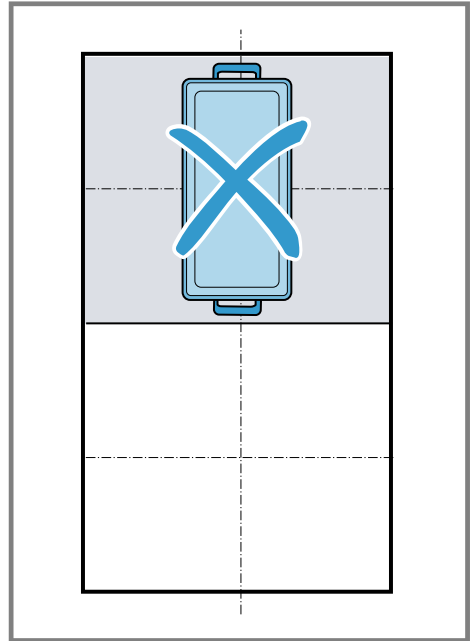
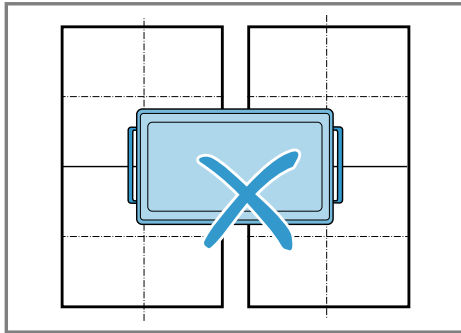
4 Gatavošanas trauka novietošana

Pielāgojamo gatavošanas zonu var konfigurēt divējādi atkarībā no tā, kāds gatavošanas trauks tiek izmantots. Lai nodrošinātu labu siltuma noņemšanu un siltuma sadali, nocentrējiet gatavošanas trauku tā, kā parādīts attēlos.

Piezīme

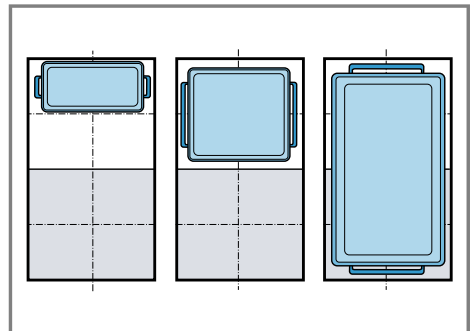
Ja novietojums nebūs pareizs, gatavošanas zonas netiks aktivizētas pareizi, un nevarēs sasniegt labu gatavošanas rezultātu.

- Nenovietojiet gatavošanas trauki pa vidu starp labo un kreiso gatavošanas zonu.
- Nenovietojiet mazo Flex pannu uz gatavošanas zonas vertikāli.



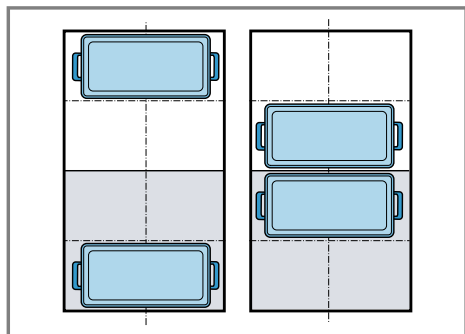
4.1 Kā viena apvienota gatavošanas zona

Ieteicams izmantot, gatavojot vienā gatavošanas traukā. Gatavošanas trauka novietojums atkarībā no izmēra:



4.2 Kā divas atsevišķas gatavošanas zonas

Ieteicams izmantot, gatavojot divos gatavošanas traukos. Priekšējo un aizmugurējo zonu var izmantot neatkarīgi vienu no otras, un katras zonas jaudas pakāpi var iestatīt atsevišķi.



5 Gatavošanas trauku lietošana

UZMANĪBU!

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

- ▶ Lai nepieļautu sildvirsmas saskrāpēšanu, pārvietojot gatavošanas traukus pa stikla keramikas virsmu, tos paceliet.
- ▶ Lai nesaskrāpētu virsmas, izmantojiet tikai koka vai plastmasas piederumus bez asām šķautnēm.
- ▶ Nelieciet gatavošanas traukus vienu otrā, starp tiem neieliekot kādu aizsargmateriālu.
- ▶ Lai nodrošinātu gatavošanas trauka stabilitāti, nekad nepārkarsējiet pannu.
- ▶ Lai nesabojātu pretpiedeguma pārklājumu, sargiet pannu no iespiedumiem un pārklāto virsmu no skrāpējumiem.

- ▶ Lai nesaskrāpētu virsmu, nekad negrieziet produktus tieši pannā. Neizmantojiet pannā mikseri vai putojamo slotiņu.
- ▶ Noliekot karstu gatavošanas trauku uz galda vai darba virsmas, vienmēr izmantojiet aizsargmateriālu.

Prasība: Izmantojiet tīru pannu.

1. Lai panāktu vislabāko gatavošanas rezultātu, novietojiet gatavošanas trauku uz atbilstoša lieluma gatavošanas virsmas.
2. Uzkarsējiet līdz pakāpei no 8 līdz 8.

Gatavošanas trauks uzkarst ļoti ātri. Neizmantojiet Boost funkciju.

Piezīmes

- Lai vāki nedeformētos, uzglabājiet vākus vai nu
 - ar silikona maliņu uz augšu, vai uz gatavošanas trauka, vai
 - guļus skapītī.
- Flex trauks nekad nav pilnībā plakans. Flex trauks uzkarstot pielāgojas sildvirsmai.

6 Gatavošanas trauku izmantošana cepeškrāsnī

Ievērojot maksimālo temperatūru, gatavošanas trauku bez vāka var izmantot cepeškrāsnī.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Apdegumu risks!

Gatavošanas trauks un rokturi sakarst.

- ▶ Izmantojiet virtuves cimdus.

Gatavošanas trauki	Maks. temperatūra, °C
Flex trauks	220

7 Gatavošanas trauku tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var padarīt stikla vāku nespodru.

- ▶ Gatavošanas trauku un stikla vāku nemazgājiet trauku mašīnā.
 - ▶ Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus uz citronskābes bāzes vai tādus, kas satur hlora balinātāju.
 - ▶ Neizmantojiet stieplu sūkļus vai abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus no neilona.
 - ▶ Neizmantojiet cepekškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
 - ▶ Neizmantojiet metāla piederumus.
1. Trauku ikreiz pēc lietošanas izmazgājiet ar rokām, izmantojot sūkli vai trauku mazgāšanas lupatiņu, siltu ūdeni un speciāli mazgāšanai ar rokām piemērotu trauku mazgāšanas līdzekli.
Ja gatavošanas traukā ir pielipušas ēdiena paliekas, ielejiet pannā ūdeni, lai tas nosegtu pamatni, un ļaujiet paliekām atmiekškēties, vienlaikus zemā temperatūrā uzmanīgi uzsildot pannu. Ūdenim nav jāvārās.
 2. Noskalojiet trauku ar siltu ūdeni.

3. Uzreiz noslaukiet trauku ar mīkstu dvieli.

Padoms

- Gatavošanas trauku vienmēr kārtīgi izmazgājiet, jo nākamajā lietošanas reizē pārtikas paliekas var iesties virsmā vai ēdiens var piedegt.
- Kad gatavošanas trauks netiek lietots, uzturiet to tīru un tukšu.

8 Garantija

Ražotāja garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem:

- Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, piem., pārkarsēšanas, uzsišanas vai nokrišanas, dēļ
- Bojājumi, kas radušies nepareizas tīrīšanas dēļ
- Dabīgs nodilums, tostarp pretpiedeguma pārklājuma nodilums
- Vizuāli pamanāmas lietošanas pēdas, piem., krāsas izmaiņas, kas rodas, mazgājot trauku mašīnā vai izmantojot eļļas un taukvielas
- Gatavošanas zonas bojājumi, piem., skrāpējumi, kurus izraisījušas asas šķautnes vai citi trauka pamatnes bojājumi.

Ja jums rodas jautājumi, sazinieties ar mūsu klientu servisu.



1 Безбедност

Кога ги користите додатоците, внимавајте на овие безбедносни напомени.

Овој производ е во согласност со прописите за производи кои имаат контакт со храна.

- Садот за готвење не е погоден за употреба во микробранова печка.
- Садот за готвење е произведен само за домашна употреба.
- Садот за готвење е наменет за готвење.
- Не чувајте храна во садот за готвење долго време.
- Не вршете промени на садот за готвење на кој било начин.
- Никогаш не оставајте го садот за готвење без надзор.
- Никогаш не оставајте ги децата без надзор во близина на жешки садови за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

Жешкото масло и маснотија брзо се запалуваат.

- ▶ Никогаш не оставајте ги жешкото масло и маснотија без надзор.
- ▶ Не користете природни масла со ниска точка на чадење за пржење или фритирање.
- ▶ Никогаш не бришете го со вода жешкото масло или маснотија.
- ▶ Изгаснете го огнот со капак или противпожарно ќебе.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Рачките и капакот може да бидат многу врели.

- ▶ Секогаш користете кујнски крпи.
- ▶ Оставете ги садовите за готвење и стаклениот капак да се изладат пред да ги чистите.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Топла течност, прскање и пареа може да предизвикаат изгореници.

- ▶ Внимателно ракувајте со жешките течности.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Паѓањето на сатовите за готвење може да предизвика повреди.

- ▶ Свртете ги рачките на тавата за да не излегуваат над работната површина.

ВНИМАНИЕ!

Неправилната употреба може да го оштети садот за готвење или плочата за готвење.

- ▶ Никогаш не загревајте го садот за готвење кога е празен.
- ▶ Никогаш не ставајте го во употреба садот за готвење празен.

2 Општи упатства и мерки на претпазливост за стаклени капаџи

Кога користите стаклен капак, внимавајте на овие безбедносни напомени.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Опасност од повреда!

Скршените стаклени капаџи може да предизвикаат повреди.

- ▶ Внимателно ракувајте со скршеното стакло бидејќи парчињата може да бидат екстремно остри и тешки за пронаоѓање.

ВНИМАНИЕ!

Неправилната употреба може да го оштети стаклениот капак.

- ▶ Секогаш ставајте го врелиот стаклен капак на сува крпа, кујнска крпи за тенџере или крпа за раце.
- ▶ Никогаш не ставајте го врелиот стаклен капак на шпорет, метален подметач, директно на работна плоча, на која било друга ладна или влажна површина или во мијалник.
- ▶ Никогаш не ставајте го стаклениот капак директно на извор на топлина, на пр. горилник или скара, под решетка за скара или во тостер.
- ▶ Никогаш не користете го стаклениот капак на или под пламен.
- ▶ Не истурајте течност врз или во жешкиот стаклен капак.
- ▶ Никогаш не допирајте го жешкиот стаклен капак со влажна крпа. Оставете го врелиот стаклен капак да се

излади на решетка за ладење, кујнска крпа за тенџере или сува крпа.

- ▶ Не користете го стаклениот капак во рерната.
- ▶ Никогаш не потопувајте го врелиот стаклен капак во ладна вода и не ладете го под ладна проточна вода од чешма.
- ▶ Внимавајте да не ви падне стаклениот капак, не удирајте го во тврд предмет и не удирајте го со прибор.
- ▶ Редовно проверувајте го стаклениот капак да не е поткршен или пукнат. Доколку дојде до такво оштетување, фрлете го стаклениот капак.

3 Чистење на садот за готвење пред првата употреба

1. Отстранете ја амбалажата и сите етикети.
2. Внимателно проверете го дното да не има гребнатини, вдлабнатини или други оштетувања што може да се предизвикани од ракување, транспорт или за време на продажбата.
3. Чистете го садот за готвење со топла вода со сапуница и мек сунѓер.
4. Избришете го садот за готвење со сува крпа.
5. Загрејте го празниот сад за готвење на низок степен.
6. Сè додека садот за готвење е топол, внимателно истријте го нелепливиот слој со растително масло.
7. Оставете го садот за готвење да се излади.

8. Избришете што повеќе масло со хартиена крпа.

Совет: Садот за готвење подмачкувајте го со масло како што е опишано во редовни интервали и секој пат пред да го складираате на подолг период. Ова ги подобрува својствата на облогата.

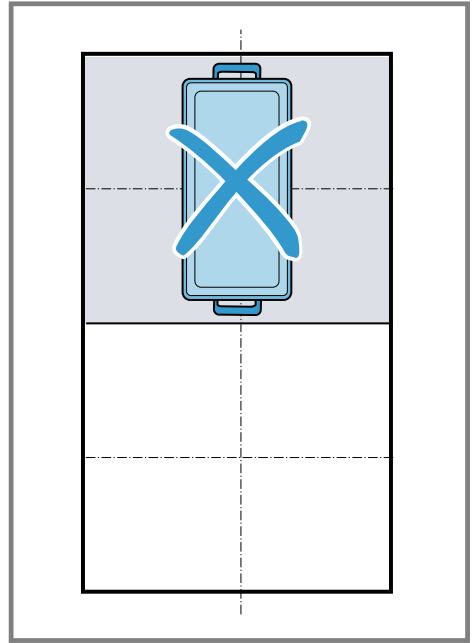
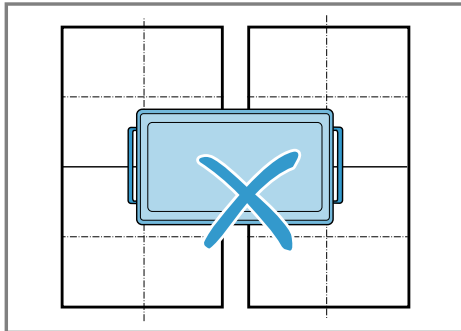
4 Поставување на садот за готвење

Флексибилната зона може да се конфигурира на два начина, во зависност од тоа кој сад за готвење се користи. За да обезбедите добро препознавање и распределба на топлина добро центрирајте го садот за готвење, како што е прикажано на сликите.

Забелешка

Ако се постават погрешно, зоните за готвење нема да се активираат правилно и нема да се постигнат добри резултати од готвењето.

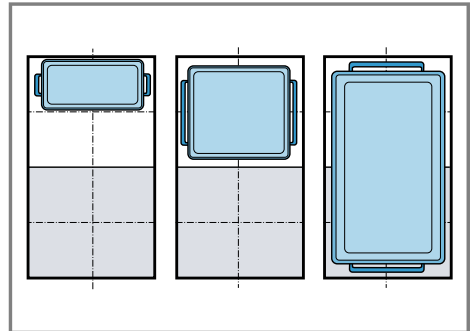
- Не ставајте садови за готвење во средината помеѓу десната и левата зона за готвење.
- Не ставајте ја малата флексибилна тава вертикално на зоната за готвење.



4.1 Како поврзана зона за готвење

Препорачано за готвење само со еден сад за готвење.

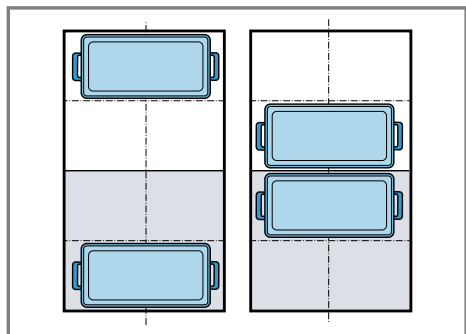
Поставете го садот за готвење во зависност од големината:



4.2 Како две одделни зони за готвење

Препорачано за готвење со два сада за готвење.

Можете да ги користите предните и задните зони посебно и да поставите посебен степен на јачина за секоја.



5 Користење на сад за готвење

ВНИМАНИЕ!

Неправилната употреба може да предизвика штета и не е покриена со гаранцијата на производителот.

- ▶ За да избегнете гребење на плочата за готвење, подигнете го садот за готвење кога го преместувате на стаклокерамиката.
- ▶ За да избегнете гребење на површините, користете само дрвен или пластичен прибор без остри рабови.
- ▶ Не ставајте садови без заштитен слој помеѓу нив.
- ▶ За да обезбедите добра стабилност на садот за готвење, никогаш не прегревајте ја тавата.

- ▶ За да избегнете влијанија врз нелепливите својства, заштитете ја тавата од вдлабнатини и обложената површина од гребнатини.
- ▶ За да избегнете гребење на површината, никогаш не ја сечете храната во тавата. Не користете блендери или маталки во тавата.
- ▶ Секогаш користете заштитен материјал кога ставате жешки садови за готвење на маса или работна плоча.

Услов: Користете чиста тава.

1. За да постигнете најдобар резултат од готвењето, ставете го садот за готвење на површина за готвење со соодветна големина.
2. На степен 8 загревајте до степен 8 •.

Садот за готвење се загрева многу брзо. Не користете ја Boost функцијата.

Забелешки

- За да спречите деформирање на капаците, или чувајте ги капаците
 - со силиконскиот раб свртен нагоре на садот за готвење или
 - рамно во шкафот.
- Флексибилните садови никогаш не се целосно рамни. Флексибилниот сад се прилагодува на плочата за готвење при загревање.

6 Употреба на садот за готвење во рерна

Садот за готвење можете да го користите без капак, земајќи ја предвид максималната температура во рерната.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Опасност од изгореници!

Садот за готвење и рачките се вжештуваат.

- Користете кујнски крпи.

Сад за готвење	Макс. температура во °C
Флексибилни садови	220

7 Чистење на садовите за готвење

ВНИМАНИЕ!

Неправилното чистење може да предизвика заматување на стаклениот капак.

- Не чистете ги садовите за готвење и стаклениот капак во машината за миене садови.
- Не користете груби средства за чистење базирани на лимонска киселина или кои содржат белило на база на хлор.
- Не користете челична волна или сунѓери за садови од најлон.
- Не користете средство за чистење на рерната или други абразивни средства за чистење.
- Не користете метален прибор за јадење.

1. Чистете ги садовите рачно по секоја употреба со сунѓер или крпа за садови, топла вода и средство за миене садови специјално наменет за рачно миене.

Ако остатоците од храна се залепат на садот за готвење, ставете вода на дното на тавата и оставете да кисне додека садот се загрева на ниска температура. Водата не мора да врие.

2. Исплакнете го садот со топла вода.
3. Веднаш исушете го садот со мека крпа.

Совет

- Секогаш чистете го садот темелно, бидејќи при следната употреба остатоците од храна може да изгорат на површината или храната може да се залепи.
- Чувајте го садот за готвење чист и празен кога не го користите.

8 Гаранција

Следново е исклучено од гаранцијата на производителот:

- Оштетување поради неправилна употреба, на пр. поради прегревање, удирање или паѓање
- Оштетување поради неправилно чистење
- Природно абеење, вклучително и нелеплив слој
- Визуелни знаци на употреба, на пр. промена на бојата предизвикана од чистење во машина за миене садови или од употреба на масла и масти

mk Гаранција

- Оштетување во зоната за готвење, на пр. гребнатини предизвикани од гребење или други оштетувања на дното на садот за готвење.

Ако имате какви било прашања, контактирајте со нашата служба за корисници.



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 kuchenke 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 naczyń.
- Podczas gotowania nigdy nie pozostawiać naczyń bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu gorącego naczynia do gotowania.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Gorący olej i tłuszcz mogą się szybko zapalić.

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Uchwyty i pokrywka mogą być bardzo gorące.

- ▶ Zawsze używać łapek kuchennych.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż naczynie i pokrywa szklana ostygną.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Gorące płyny, rozpryski i para mogą spowodować oparzenia.

- ▶ Zachować ostrożność w przypadku kontaktu z gorącymi płynami.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Spadające naczynie do gotowania może spowodować obrażenia.

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

UWAGA!

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie naczynia lub płyty grzewczej.

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

2 Ogólne wytyczne i środki ostrożności dotyczące pokryw szklanych

Podczas używania pokrywy szklanej należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE **Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Pęknięte pokrywy szklane mogą być przyczyną obrażeń.

- ▶ Z pękniętym szkłem należy obchodzić się ostrożnie, ponieważ odłamki mogą być niezwykle ostre i trudne do znalezienia.

UWAGA!

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie pokrywy szklanej.

- ▶ Zawsze odkładać gorącą pokrywę szklaną na suchą ściereczkę, łapkę kuchenną lub ręcznik.
- ▶ Nigdy nie odkładać gorącej pokrywy szklanej na Kuchenkę, metalową podstawkę, bezpośrednio na blat kuchenny, na inną zimną lub moką powierzchnię ani do zlewu.
- ▶ Nigdy nie umieszczać pokrywy szklanej bezpośrednio na źródłach ciepła, takich jak palnik lub grill, nie wkładać pod ruszt ani do mini-piekarnika elektrycznego.
- ▶ Nigdy nie używać pokrywy szklanej na ogniu lub pod płomieniem.
- ▶ Nie wylewać płynów na lub do gorącej pokrywy szklanej.
- ▶ Nigdy nie dotykać gorącej pokrywy szklanej moką ściereczką. Gorącą pokrywę szklaną pozostawić do ostygnięcia na kratce do studzenia, łapce kuchennej lub suchej ściereczce.
- ▶ Nie należy używać pokrywy szklanej w piekarniku.

- ▶ Nigdy nie zanurzać gorącej pokrywy szklanej w zimnej wodzie ani nie chłodzić jej pod zimną bieżącą wodą z kranu.
- ▶ Nie upuszczać pokrywy szklanej, nie uderzać nią o twarde przedmioty ani nie stukać w nią przyborami.
- ▶ Regularnie sprawdzać szklaną pokrywę pod kątem odprysków i pęknięć. W przypadku wystąpienia takich uszkodzeń należy wyrzucić pokrywę szklaną.

3 Czyszczenie naczyń do gotowania przed pierwszym użyciem

1. Usunąć materiał opakowaniowy i wszystkie etykiety.
2. Dokładnie sprawdzić dno pod kątem zarysowań, wgnieceń lub innych uszkodzeń, które mogły powstać w wyniku użytkowania, transportu lub podczas sprzedaży.
3. Wyczyścić naczynie ciepłą wodą z mydłem oraz miękką gąbką.
4. Wyrzucić naczynie do sucha ściereczką.
5. Podgrzać puste naczynie na niskim stopniu mocy.
6. Dopóki naczynie jest ciepłe, ostrożnie natrzeć powłokę antyadhezyjną olejem roślinnym.
7. Odczekać, aż naczynie ostygnie.
8. Zetrzeć ręcznikiem papierowym jak najwięcej oleju.

Wskazówka: Nacierać naczynie olejem w opisany sposób w regularnych odstępach czasu i każdorazowo przed odłożeniem naczyń na dłuższy czas. Dzięki temu poprawiają się właściwości powłoki.

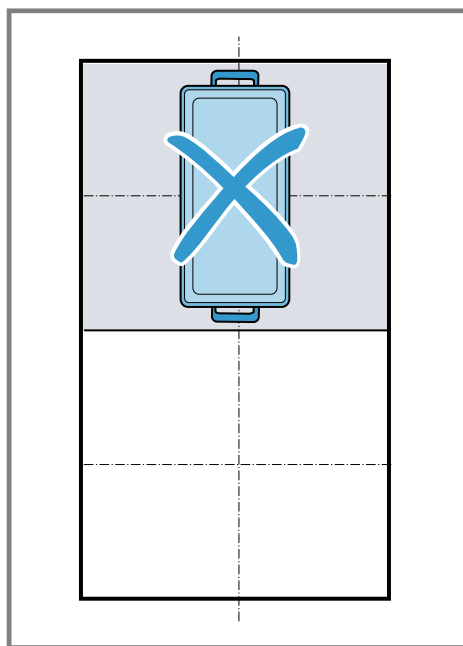
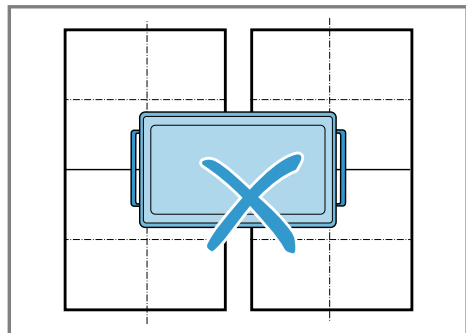
4 Umieszczanie naczyń do gotowania

Strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można skonfigurować na dwa sposoby, w zależności od tego, jakie naczynia są używane. W celu prawidłowego wykrywania i rozprowadzania ciepła naczynie do gotowania należy ustawić centralnie, jak przedstawiono na ilustracjach.

Uwaga

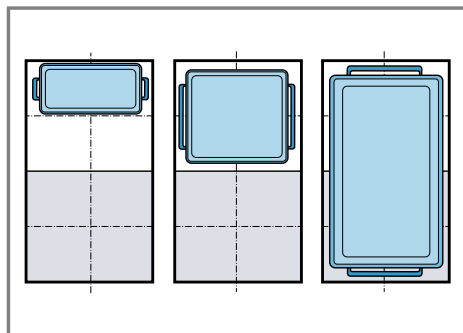
W przypadku nieprawidłowego ustawienia strefy grzewczej nie zostaną prawidłowo aktywowane i rezultaty gotowania nie będą zadowalające.

- Nie umieszczać naczyń do gotowania pośrodku między prawą i lewą strefą grzewczą.
- Nie należy stawiać małej patelni Flex pionowo na strefie grzewczej.



4.1 Jako jedna połączona strefa grzewcza

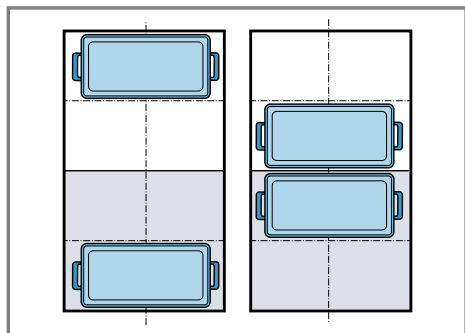
Opcja zalecana do gotowania z użyciem tylko jednego naczynia. Umieszczanie naczyń do gotowania w zależności od wielkości:



4.2 Jako dwie odrębne strefy grzewcze

Opcja zalecana do gotowania przy użyciu dwóch naczyń.

Można korzystać osobno z przedniej i tylnej strefy grzewczej oraz ustawić dla każdej z nich odrębny poziom mocy.



5 Użytkowanie naczyń do gotowania

UWAGA!

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

- ▶ Aby uniknąć zarysowań na płycie grzewczej, w przypadku przesuwania naczyń po ceramice szklanej należy je podnieść.
- ▶ Aby uniknąć zarysowania powierzchni, należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów bez ostrych krawędzi.
- ▶ Nie stawiać naczyń w stosy bez umieszczenia między nimi warstwy ochronnej.
- ▶ Aby zapewnić odpowiednią stabilność naczyń, nigdy nie należy przegrzewać patelni.

- ▶ Aby nie pogorszyć właściwości antyadhezyjnych, należy chronić patelnię przed wgnieceniami, a powłoką powierzchnię przed zarysowaniami.
- ▶ Aby uniknąć zarysowania powierzchni, nigdy nie kroić produktów spożywczych na patelni. Nie używać mikserów ani trzepaczek na patelni.
- ▶ Zawsze używać materiałów ochronnych podczas stawiania gorących naczyń na stole lub blacie kuchennym.

Wymaganie: Należy używać czystej patelni.

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

2. Nagrzewać na stopniu 8 lub 8 •.

Naczynie rozgrzewa się bardzo szybko. Nie używać funkcji Boost.

Uwagi

- Aby zapobiec odkształcaniu się pokryw, należy je przechowywać
 - silikonową obwódką skierowaną do góry na naczyniu
 - lub
- Naczynie Flex nigdy nie jest całkowicie płaskie. Naczynie Flex dopasowuje się pod wpływem nagrzewania do płyty grzewczej.

6 Użytkowanie naczyń w piekarniku

Naczynia bez pokrywy można używać w piekarniku przy uwzględnieniu maksymalnej temperatury.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzeń!

Naczynia i uchwyty nagrzewają się.

- ▶ Używać łapek kuchennych.

Naczynie do gotowania	Maks. temperatura w °C
Naczynie Flex	220

7 Czyszczenie naczyń

UWAGA!

Niewłaściwe czyszczenie może spowodować zmatowienie pokrywy szklanej.

- ▶ Naczynia i pokrywy szklanej nie należy myć w zmywarce.
- ▶ Nie należy stosować ostrych środków czyszczących na bazie kwasu cytrynowego lub zawierających wybielacze chlorowe.
- ▶ Nie używać wełny stalowej ani szorstkich gąbek wykonanych z nylonu.
- ▶ Nie używać środka do czyszczenia piekarników ani innych ściernych środków czyszczących.
- ▶ Nie używać metalowych sztućców.

1. Po każdym użyciu umyć naczynie ręcznie za pomocą gąbki lub ściereczki do naczyń, ciepłej wody i środka do mycia naczyń przeznaczonego specjalnie do mycia ręcznego.

Jeśli resztki jedzenia przywierają do naczyń, zalać dno patelni wodą i pozostawić do namoczenia, jednocześnie podgrzewając delikatnie patelnię przy użyciu niskiej temperatury. Woda nie musi się zagotować.

2. Oplukać naczynie ciepłą wodą.
3. Naczynie wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Wskazówka

- Zawsze dokładnie oczyścić naczynie, ponieważ pozostałości jedzenia mogą się wtopić w powierzchnię lub potrawa może do niej przywrzeć przy kolejnym użyciu.
- Gdy naczynie nie jest używane, należy je opróżnić i utrzymywać w czystości.

8 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
- uszkodzeń w obrębie strefie grzewczej, np. zarysowań spowodowanych przez zadziory lub inne uszkodzenia spodu naczyń.

W razie jakichkolwiek pytań należy skontaktować się z naszym serwisem.



1 Siguranța

Țineți cont de informațiile privind siguranța atunci când utilizați accesorii.

Acest produs corespunde regulamentelor privind produsele care intră în contact cu alimentele.

- Vasul de gătit nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Vasul de gătit este destinat exclusiv uzului casnic.
- Vasul de gătit este destinat preparării alimentelor.
- Nu depozitați alimente în vasul de gătit pentru perioade lungi de timp.
- Nu modificați în niciun fel vasul de gătit.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheat vasul de gătit în timpul proceselor de preparare.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheați copiii în apropierea vasului de gătit fierbinte.

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind rapid.

- Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți.
- Nu utilizați uleiuri virgine cu un punct redus de fum pentru frigere sau prăjire.
- Nu încercați niciodată să stingeți cu apă uleiul sau particulele de grăsime aprinse.
- Înăbușiți flăcările utilizând un capac sau o pătură extincătoare.

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Mânerele și capacul se pot înfierbânta puternic.

- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie.
- Lăsați vasul de gătit și capacul din sticlă să se răcească înainte de a le curăța.

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

Lichidele, stropii și aburii fierbinți pot produce arsuri.

- Manevrați cu atenție lichidele fierbinți.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Vasele de gătit care au fost scăpate pe jos pot produce răniri.

- ▶ Răsuciți mânerul tigăilor astfel încât acestea să nu iasă în afara suprafeței plitei.

ATENȚIE!

Utilizarea necorespunzătoare poate provoca deteriorarea vasului de gătit sau a plitei.

- ▶ Nu încălziți niciodată vasul de gătit dacă acesta este gol.
- ▶ Nu lăsați niciodată vasul de gătit să fiarbă în gol.

2 Orientări generale și măsuri de precauție privind capacul din sticlă

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când utilizați un capac din sticlă.

AVERTISMENT

Pericol de rănire!

Capacul din sticlă spart poate provoca răniri.

- ▶ Manipulați cu atenție sticla spartă astfel încât cioburile extrem de ascuțite sau grele să poată fi identificate cu ușurință.

ATENȚIE!

Utilizarea necorespunzătoare poate provoca deteriorarea capacului din sticlă.

- ▶ Așezați întotdeauna capacul din sticlă fierbinte pe o lavetă uscată, pe o mânășă de bucătărie sau pe un prosop.
- ▶ Nu așezați niciodată capacul din sticlă fierbinte pe aragaz, pe un suport metalic, direct pe blatul de bucătărie, pe alte suprafețe reci sau ude ori în chiuvetă.
- ▶ Nu așezați niciodată capacul din sticlă direct pe o sursă de căldură, de exemplu, pe un arzător sau pe un grill, sub un grătar pentru prăjire sau într-un cuptor electric.
- ▶ Nu așezați niciodată capacul din sticlă deasupra sau dedesubtul unei flăcări.
- ▶ Nu turnați lichide peste sau în capacul din sticlă fierbinte.
- ▶ Nu apucați niciodată capacul din sticlă fierbinte utilizând o lavetă udă. Lăsați capacul din sticlă fierbinte să se răcească pe un suport de răcire, pe o mânășă de bucătărie sau pe o lavetă uscată.

- ▶ Nu utilizați capacul de sticlă în cuptor.
- ▶ Nu scufundați niciodată în apă rece capacul din sticlă fierbinte și nici nu-l răciți sub jet de apă rece.
- ▶ Nu lăsați capacul din sticlă să cadă, nu-l loviți de obiecte dure sau cu ustensile de bucătărie.
- ▶ Verificați cu regularitate dacă capacul din sticlă prezintă ciobituri sau fisuri. Eliminați capacul din sticlă dacă prezintă astfel de deteriorări.

3 Curățarea vasului de gătit înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați materialul de ambalare și toate etichetele.
2. Verificați cu atenție dacă baza vasului de gătit prezintă zgârieturi, indentații sau alte deteriorări care ar fi putut surveni în timpul manipulării, transportului sau procesului de achiziție.
3. Curățați vasul de gătit utilizând o soluție caldă de apă cu detergent și un burete moale.
4. Uscați vasul de gătit utilizând o lavetă moale.
5. Încălziți vasul de gătit gol la cea mai mică treaptă de încălzire.
6. Când vasele sunt calde, frecați cu atenție cu ulei vegetal stratul neaderent.
7. Lăsați vasul de gătit să se răcească.
8. Îndepărați pe cât posibil uleiul utilizând un prosop de hârtie.

Recomandare: Ungeți cu ulei vasul de gătit la intervale de timp regulate, conform descrierii, precum și înainte de fiecare perioadă mai îndelungată.

tă de depozitare a acestuia. Astfel, caracteristicile stratului de acoperire sunt optimizate.

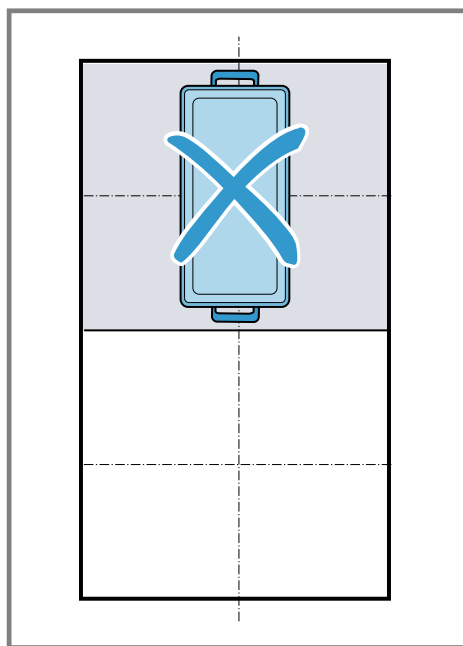
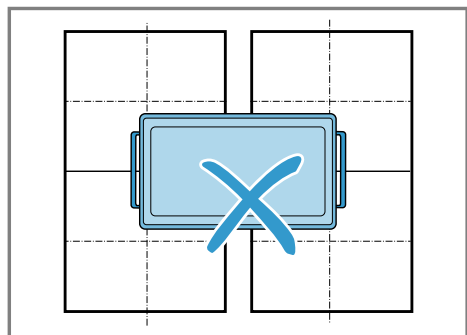
4 Așezarea vasului de gătit

Zona de gătit flexibilă poate fi configurată în două moduri, în funcție de tipul de vas de gătit utilizat. Pentru asigurarea unei detectări și distribuții optime ale căldurii, așezați vasul de gătit pe centrul zonei de gătit, conform reprezentărilor din imagini.

Notă

Dacă vasul va fi amplasat incorect, zonele de gătit nu vor fi activate corect și nu veți obține un rezultat optim al procesului de preparare.

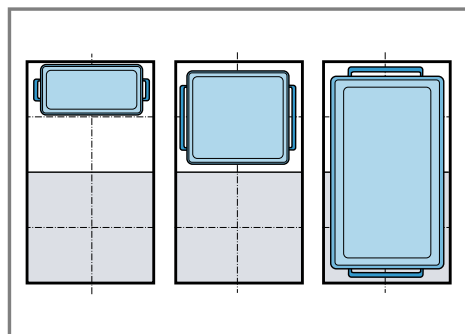
- Nu așezați vasele de gătit în mijloc între zonele de gătit din dreapta și din stânga.
- Nu așezați tigaia flexibilă mică în poziție verticală pe zona de gătit.



4.1 Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

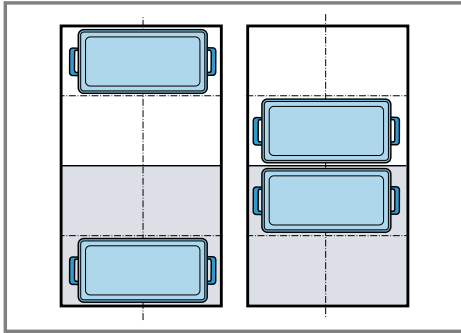
Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:



4.2 Ca două zone de gătit separate

Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit.

Puteți utiliza zona din față și zona din spate separate una de cealaltă și puteți regla pentru fiecare câte o treaptă de putere.



5 Utilizarea vasului de gătit

ATENȚIE!

Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deteriorări care nu sunt acoperite de garanția producătorului.

- ▶ Pentru a evita zgârierea plitei, ridicați vasul de gătit dacă doriți să-l deplasați pe suprafața vitroceramică a plitei.
- ▶ Pentru a evita zgârierea suprafețelor, utilizați numai ustensile din lemn sau plastic, care nu au margini ascuțite.
- ▶ Nu utilizați un vas de gătit fără un strat protector inercalat.
- ▶ Pentru asigurarea unei stabilități optime a vasului de gătit, nu încingeți niciodată excesiv tigaia.

- ▶ Pentru a nu compromite caracteristicile antiaderente, protejați tigaia împotriva lovirii și suprafața cu strat de acoperire împotriva zgârierii.
- ▶ Pentru a evita zgârirea suprafeței tigăii, nu tăiați niciodată alimente direct în aceasta. Nu utilizați niciodată mixere sau teluri în tigaie.
- ▶ Utilizați întotdeauna un material de protecție atunci când așezați vasul de gătit fierbinte pe o masă sau pe un blat de bucătărie.

Cerință: Utilizați o tigaie curată.

1. Pentru obținerea unor rezultate optime de preparare, așezați vasul de gătit pe o zonă de gătit cu o dimensiune corespunzătoare.
2. Încălziți cu treapta de încălzire de la 8 până la 8 •.

Vasul de gătit se încălzește foarte rapid. Nu utilizați funcția Boost.

Observații

- Pentru a preveni deformarea capacului, depozitați-l
 - așezat pe vasul de gătit, cu marginea siliconică orientată în sus sau
 - în poziție plană în
- Vasul flexibil nu este niciodată complet plat. Vasul flexibil își adaptează forma în momentul încălzirii plitei.

6 Utilizarea vasului de gătit în cuptor

Puteți utiliza vasul de gătit fără capac în cuptor, ținând cont de temperatura maximă a acestuia.

AVERTISMENT

Pericol de arsuri!

Vasul de gătit și mânerul acestuia se înfierbântă puternic.

- Utilizați mănuși de bucătărie.

Vas de gătit	Temperatură max. în °C
Vas de gătit flexibil	220

7 Curățarea vasului de gătit

ATENȚIE!

Curățarea incorectă poate provoca matifierea capacului din sticlă.

- Nu curățați vasul de gătit și capacul din sticlă în mașina de spălat vase.
 - Nu utilizați produse de curățare abrazive, pe bază de acid citric sau care conțin înălbitor cu clor.
 - Nu utilizați bureți de sârmă sau bureți abrazivi din nailon.
 - Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare sau alte produse de curățare abrazive.
 - Nu utilizați tacâmuri din metal.
1. După fiecare utilizare, curățați manual vasul de gătit utilizând un buret sau o lavetă de curățare, apă caldă și un detergent de vase special pentru curățare manuală.

Dacă pe vasul de gătit rămân depuneri alimentare, pentru a le înmuia, acoperiți cu apă baza tigăii și încălziți cu atenție tigaia la o temperatură scăzută. Nu lăsați apa să fiarbă.

2. Clătiți cu apă caldă vasul.
3. Uscați imediat vasul utilizând o lavetă moale.

Recomandare

- Curățați întotdeauna temeinic vasul de gătit, în caz contrar, la următoarea utilizare, resturile alimentare de pe suprafață se vor arde sau alimentele se vor lipi de aceasta.
- Mențineți curat și gol vasul de gătit atunci când nu-l utilizați.

8 Garanția

Următoarele prejudicii nu sunt acoperite de garanție:

- deteriorări cauzate de utilizarea necorespunzătoare, de exemplu, supraîncălzire, lovire sau cădere
- deteriorări rezultate în urma curățării incorecte
- procesul normal de uzură, inclusiv a stratului antiaderent
- modificări ale aspectului, de exemplu, decolorări rezultate în urma curățării într-o mașină de spălat vase sau în urma utilizării de uleiuri și grăsimi
- deteriorări produse pe zonele de gătit ale plitei, de exemplu, zgârieturi rezultate în urma frecării sau alte deteriorări ale bazei vasului de gătit.

Dacă aveți întrebări, contactați unitatea noastră de service abilitată.



1 Безопасность

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

Это изделие соответствует нормам для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность 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 и крышки могут сильно нагреваться.

- ▶ Всегда используйте прихватки.
- ▶ Перед очисткой дайте кухонной посуде и стеклянной крышке остыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Горячие жидкости, брызги и пар могут стать причиной ожогов.

- ▶ Будьте осторожны при использовании горячих жидкостей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Падение посуды может привести к травмам.

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

ВНИМАНИЕ!

Неправильная эксплуатация может привести к повреждению посуды или варочной поверхности.

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

2 Общие предписания и меры предосторожности при использовании стеклянных крышек

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при использовании стеклянных крышек.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность травмирования!

Разбитой стеклянной крышкой можно травмироваться.

- ▶ Будьте осторожны при уборке битого стекла, так как осколки могут быть очень острыми и незаметными на первый взгляд.

ВНИМАНИЕ!

Стеклянная крышка может быть повреждена при неправильном использовании.

- ▶ Всегда кладите горячую стеклянную крышку на сухую ткань, прихватку или полотенце.
- ▶ Запрещено класть горячую стеклянную крышку на плиту, металлическую подставку, непосредственно на столешницу, другие холодные или влажные поверхности или в раковину.
- ▶ Запрещено класть стеклянную крышку непосредственно на источник тепла, например, на горелку или на гриль, убирать под решетку для жарения или в тостер.
- ▶ Запрещено помещать стеклянную крышку в открытый огонь.
- ▶ Запрещено лить жидкость на горячую стеклянную крышку или внутрь нее.
- ▶ Запрещено касаться влажной тканью горячей стеклянной крышки. Дайте горячей стеклянной крышке остыть, положив ее на специальную подставку, прихватку или сухую ткань.
- ▶ Не используйте стеклянную крышку в духовом шкафу.

- ▶ Запрещено погружать горячую стеклянную крышку в холодную воду или охлаждать ее под струей холодной воды.
- ▶ Не роняйте стеклянную крышку, не ударяйте ее о твердые предметы и другие предметы посуды.
- ▶ Регулярно проверяйте стеклянную крышку на наличие сколов и трещин. При наличии таких повреждений утилизируйте стеклянную крышку.

3 Очистка посуды перед первым использованием

1. Снимите упаковку и все этикетки.
2. Внимательно проверьте дно на наличие царапин, вмятин или других повреждений, которые могут возникнуть при обращении, транспортировке или продаже.
3. Вымойте посуду мягкой губкой с теплой мыльной водой.
4. Насухо вытрите посуду тканевой салфеткой.
5. Нагревайте пустую посуду на низкой мощности.
6. Аккуратно натрите антипригарное покрытие разогретой посуды растительным маслом.
7. Дайте посуде остыть.
8. Уберите бумажным полотенцем максимально возможное количество масла.

Рекомендация: Смазывайте посуду в соответствии с описанием через равные промежутки времени и каждый раз перед тем, как убирать посуду на длительное хранение. Это позволяет улучшить свойства покрытия.

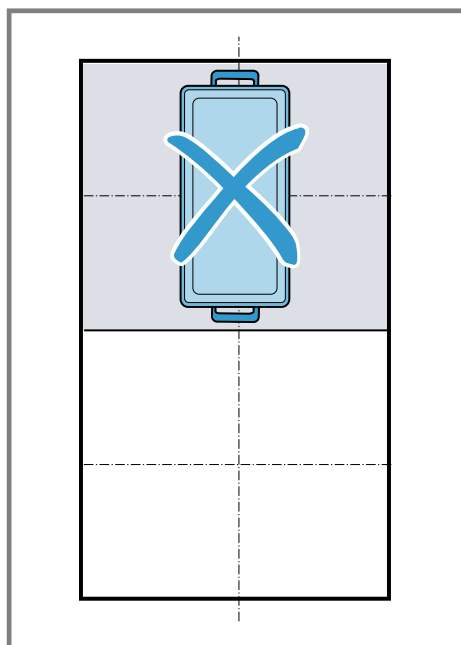
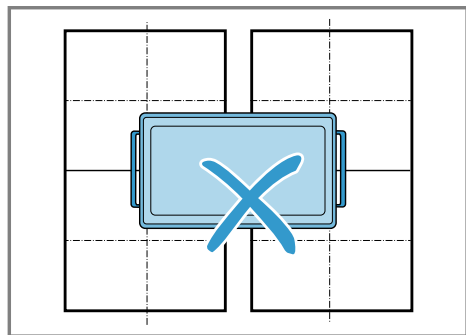
4 Размещение посуды

Свободную зону нагрева можно настроить двумя способами в зависимости от того, какая посуда используется. Для оптимального распознавания и распределения тепла ставьте посуду по центру, как показано на рисунке.

Заметка

При неверном размещении зоны нагрева активируются неправильно, что отрицательным образом сказывается на результате приготовления.

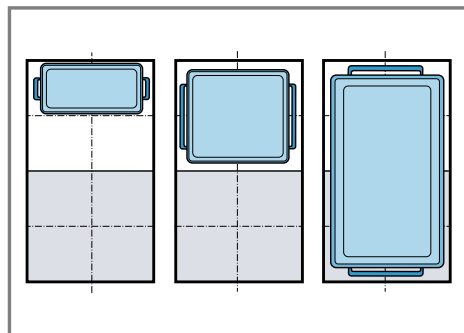
- Не ставьте посуду посередине между правой и левой зонами нагрева.
- Не размещайте маленькую сковороду Flex в зоне нагрева вертикально.



4.1 Использование зоны нагрева в качестве объединенной зоны нагрева

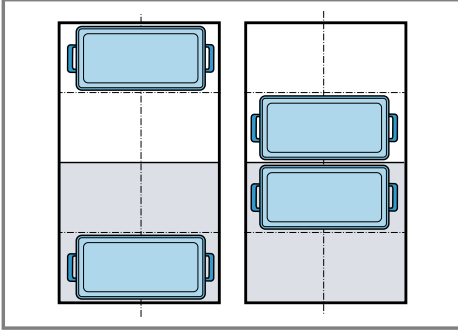
Рекомендуется для приготовления только с одним предметом посуды.

Размещение посуды в зависимости от размера:



4.2 Как две независимые друг от друга зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления с двумя предметами посуды. Вы можете использовать переднюю и заднюю зоны нагрева отдельно друг от друга, а также можете устанавливать для каждой из них уровень мощности.



5 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 посуду друг в друга без использования защитной прокладки между ними.
- ▶ Чтобы обеспечить хорошую устойчивость сковороды, не перегревайте ее.
- ▶ Чтобы не ухудшить антипригарные свойства, не допускайте образования вмятин на сковороде и царапин на поверхности посуды.

- ▶ Чтобы не поцарапать поверхность сковороды, не режьте в ней продукты. Не взбивайте миксером или венчиком прямо в сковороде.
- ▶ Всегда ставьте горячую посуду на стол или столешницу только на подставку.

Требование: Используйте чистые сковороды.

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.

Примечания

- Чтобы крышки не деформировались, храните их
 - либо силиконовым ободком вверх,
 - либо в горизонтальном положении в шкафу
- Посуда Flex не является абсолютно плоской. При нагревании посуда Flex адаптируется к варочной панели.

6 Использование посуды в духовом шкафу

Можно использовать посуду без крышки с учетом максимальной температуры в духовом шкафу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!

Посуда и ручки нагреваются.

- ▶ Используйте прихватки.

Кухонная посуда	Макс. температура в °C
Посуда Flex	220

7 Очистка посуды

ВНИМАНИЕ!

Неправильная очистка может привести к повреждению поверхности стеклянных крышек.

- ▶ Посуда и стеклянная крышка не подходят для мытья в посудомоечной машине.
- ▶ Запрещено использовать агрессивные моющие средства на основе лимонной кислоты или содержащие хлор отбеливатели.
- ▶ Запрещено использовать металлические или жесткие губки из нейлона.
- ▶ Запрещено использовать чистящее средство для духового шкафа или другие абразивные чистящие средства.
- ▶ Запрещено пользоваться металлическими столовыми приборами.

1. После каждого использования мойте посуду вручную под теплой водой, используя губку или кухонное полотенце и моющее средство для мытья посуды, специально предназначенное для мытья вручную.

Если на посуде есть въевшиеся остатки пищи, налейте воды на дно сковороды и дайте загрязнению размокнуть, пока сковорода медленно нагревается. Не нужно доводить воду до кипения.

2. Сполосните посуду теплой водой.

3. Сразу же протрите посуду мягкой тканевой салфеткой.

Рекомендация

- Всегда тщательно мойте посуду, так как при следующем использовании остатки пищи могут пригореть и прилипнуть к поверхности посуды.
- Если посуда не используется, держите ее в чистоте и не кладите в нее посторонние предметы.

8 Гарантия

Гарантия производителя не распространяется на:

- Повреждения, вызванные неправильным использованием, например, в результате перегрева, удара или падения
- Повреждения в результате неправильной очистки
- Естественный износ, включая износ антипригарного покрытия
- Только визуальные признаки эксплуатации, например, изменение цвета в результате мытья в посудомоечной машине или использования масла и жира
- Повреждения в зоне нагрева, например, царапины, возникшие из-за заусенцев или других повреждений дна посуды.

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



1 Bezpečnosť

Pri používaní príslušenstva rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.

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

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

VAROVANIE – Riziko požiaru!

Horúci olej a tuk sa rýchlo vznietia.

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

VAROVANIE – Riziko popálenia!

Úchyty a pokrievky sa môžu veľmi rozpáliť.

- ▶ Vždy použite chňapku.
- ▶ Pred čistením nechajte riad na varenie a sklenenú pokrievku vychladnúť.

VAROVANIE – Riziko obarenia!

Horúce tekutiny, striekajúci tuk a para môžu spôsobiť obarenie.

- ▶ S horúcou tekutinou zaobchádzajte opatrne.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Padajúci riad môže spôsobiť poranenia.

- ▶ Rúčky panvice otočte tak, aby nevyčnievali z pracovnej plochy.

POZOR!

Nesprávne použitie môže poškodiť riad alebo varný panel.

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

2 Všeobecné predpisy a opatrenia pre sklenené pokrievky

Pri používaní sklenenej pokrievky rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.



VAROVANIE

Riziko poranenia!

Rozbité sklenené pokrievky môžu spôsobiť poranenia.

- ▶ Pri manipulácii s rozbitým sklom buďte opatrní, pretože kúsky skla môžu byť veľmi ostré a nie je ľahké ich nájsť.

POZOR!

Sklenená pokrievka sa môže pri nesprávnom použití poškodiť.

- ▶ Horúcu sklenenú pokrievku vždy položte na suchú utierku, chňapku alebo uterák.
- ▶ Horúcu sklenenú pokrievku nikdy nekladte na sporák, kovovú podložku, priamo na pracovnú dosku, iný studený alebo mokrý povrch alebo do drezu.
- ▶ Sklenenú pokrievku nikdy nekladte priamo na zdroj tepla, napr. na horák alebo gril, pod rošt na pečenie alebo do rúry na toasty.
- ▶ Sklenenú pokrievku nikdy nepoužívajte na plameni alebo pod ním.
- ▶ Na horúcu sklenenú pokrievku ani do nej nelejte žiadnu tekutinu.
- ▶ Nikdy sa nedotýkajte horúcej sklenenej pokrievky mokrou utierkou. Horúcu sklenenú pokrievku nechajte vychladnúť na odkladacej mriežke, chňapke alebo suchej utierke.
- ▶ Sklenenú pokrievku nepoužívajte v rúre na pečenie.
- ▶ Horúcu sklenenú pokrievku nikdy neponárajte do studenej vody ani ju neochladzujte pod tečúcou studenou vodou z vodovodu.

- ▶ Dávajte pozor, aby sklenená pokrievka nespadla alebo nenarazila na tvrdý predmet a neudierajte do nej kuchynským náradím.
- ▶ Sklenenú pokrievku pravidelne kontrolujte, či nie je odlomená alebo prasknutá. Keď spozorujete takéto poškodenie, sklenenú pokrievku zlikvidujte.

3 Čistenie riadu pred prvým použitím

1. Odstráňte baliaci materiál a všetky etikety.
2. Dôkladne skontrolujte spodnú časť, či na nej nie sú škrabance, preliačiny alebo iné poškodenia, ku ktorým mohlo dôjsť pri manipulácii, preprave alebo predaji.
3. Riad na varenie očistite teplou mydlovou vodou a mäkkou špongiou.
4. Riad na varenie osušte mäkkou utierkou.
5. Prázdny varnú nádobu zohrejte na nízkom stupni.
6. Kým je varná nádoba teplá, antiadhéznou vrstvu jemne potrite rastlinným olejom.
7. Riad na varenie nechajte vychladnúť.
8. Papierovou utierkou zotrite čo najviac oleja.

Tip: Riad na varenie potierajte olejom podľa opisu, v pravidelných intervaloch a vždy, keď riad na dlhší čas odložíte. Zlepšíte tak vlastnosti povrchovej vrstvy.

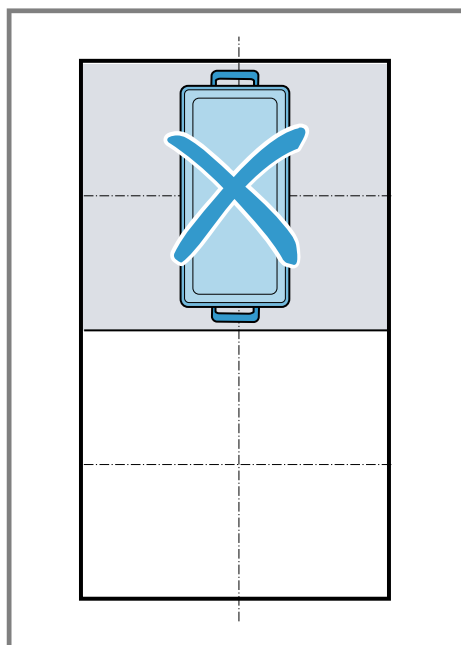
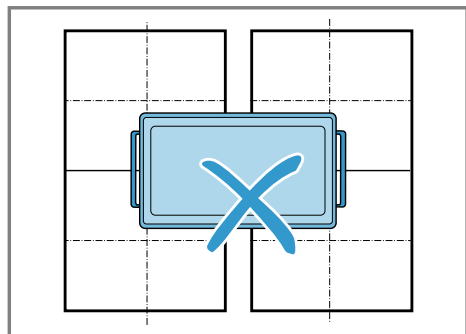
4 Umiestnenie varnej nádoby

Flexibilnú varnú zónu je možné na-konfigurovať dvoma spôsobmi, v závislosti od toho, aká varná nádo-ba sa používa. Aby ste zabezpečili dobré rozpoznanie a rozdelenie tepla, umiestnite varnú nádobu do stredu tak, ako je to znázornené na obráz-koch.

Poznámka

Pri nesprávnom umiestnení nebudú varné zóny aktivované správne a nedosiahnete dobrý výsledok varenia.

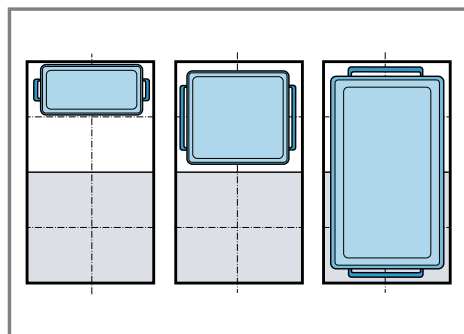
- Varnú nádobu neumiestňujte do stredu medzi pravú a ľavú varnú zónu.
- Malú flexibilnú panvicu nekladte na varnú zónu vertikálne.



4.1 Ako jedna súvislá varná zóna

Odporúča sa na varenie len v jednej varnej nádobe.

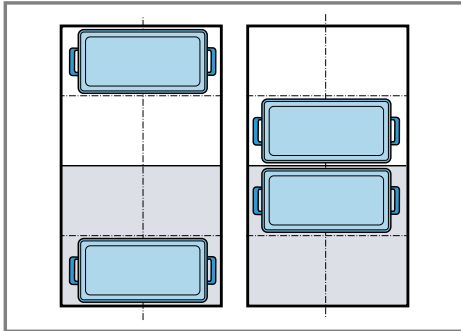
Varnú nádobu umiestnite v závislosti od veľkosti:



4.2 Ako dve oddelené varné zóny

Odporúča sa na varenie v dvoch varných nádobách.

Prednú a zadnú zónu môžete použiť oddelene od seba a pre každú môžete nastaviť vlastný stupeň výkonu.



5 Používanie riadu na varenie

POZOR!

Nesprávne použitie môže spôsobiť poškodenie a nevztahuje sa naň záruka výrobcu.

- ▶ Aby ste zabránili poškriabaniu varného panela, riad na varenie pri premiestňovaní na sklokeramike nadvihnite.
- ▶ Aby ste nepoškriabali povrch, používajte iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- ▶ Neukladajte riad bez toho, aby bola medzi nimi ochranná vrstva.
- ▶ Aby ste zabezpečili dobrú stabilitu riadu na varenie, nikdy panvicu neprehrievajte.
- ▶ Aby nedošlo k zhoršeniu antiadhézných vlastností, chráňte panvicu pred preliačninami a povrchovú vrstvu pred poškriabaním.

- ▶ Nikdy nekrájajte potraviny v panvici, inak môžete poškrabať povrch. V panvici nepoužívajte mixéry ani šľahacie metličky.
- ▶ Keď ukladáte horúci riad na varenie na stôl alebo pracovnú dosku, vždy používajte ochranný materiál.

Požiadavka: Používajte čistú panvicu.

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. Nepoužívajte funkciu Boost.

Poznámky

- Aby sa pokrievky nedeformovali, skladujte ich buď na riade silikónovým okrajom
 - smerom nahor alebo
 - vodorovne v skrinke
- Flexibilný riad nikdy nie je celkom rovný. Flexibilný riad sa po zahriatí prispôsobí varnému panelu.

6 Použitie riadu v rúre na pečenie

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

⚠ VAROVANIE Riziko popálenia!

Riad na varenie a rúčky sa veľmi zahrievajú.

- ▶ Použite chňapku.

Riad na varenie	Max. teplota v °C
Flexibilný riad	220

7 Čistenie riadu na varenie

POZOR!

Nesprávne čistenie môže spôsobiť zanesenie sklenenej pokrievky.

- ▶ Riad na varenie a sklenenú pokrievku neumývajte v umývačke riadu.
- ▶ Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky na báze kyseliny citrónovej ani také, ktoré obsahujú chlórové bielidlo.
- ▶ Nepoužívajte oceľovú drôtenku ani nylónové abrazívne špongie.
- ▶ Nepoužívajte čistič na rúry ani iné abrazívne čistiace prostriedky.
- ▶ Nepoužívajte kovový príbor.

1. Riad po každom použití ručne umyte špongiou alebo utierkou, teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu, ktorý je špeciálne určený na ručné umývanie.

Ak na riade na varenie zostanú prilepené zvyšky jedla, nalejte na dno panvice vodu a nechajte odmočiť, zatiaľ čo sa panvica bude mierne zahrievať na nízkej teplote. Voda nemusí vriť.

2. Riad opláchnite teplou vodou.

3. Riad ihneď vysušte mäkkou handričkou.

Tip

- Riad na varenie vždy dôkladne vyčistite, pretože pri ďalšom použití sa môžu zvyšky jedla na povrchu pripáliť alebo sa jedlo môže prilepiť.
- Ak riad na varenie nepoužívate, mal by byť čistý a prázdny.

8 Záruka

Záruka výrobcu sa nevzťahuje na:

- Škody spôsobené nesprávnym používaním, napr. prehriatím, úderom alebo pádom
- Škody spôsobené nesprávnym čistením
- Prírodné opotrebenie, vrátane antiadhéznej vrstvy
- Výlučne optické známky používania, napr. zmena farby spôsobená umývaním v umývačke riadu alebo použitím olejov a tukov
- Poškodenie v oblasti varnej zóny, napr. škrabance spôsobené ostrými výstupkami alebo iné poškodenie dna riadu.

Ak máte nejaké otázky, kontaktujte náš zákaznícky servis.



1 Varnost

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

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

OPOZORILO – Nevarnost požara!

Vroče olje in maščoba se hitro vnameta.

- ▶ Vročega olja in maščobe nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Za pečenje ali cvrenje ne uporabljajte hladno stiskanih olj z nizko točko dimljenja.
- ▶ Gorečega olja ali maščobe nikoli ne gasite z vodo.
- ▶ Ogenj zadušite s pokrovko ali odejo.

OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Ročaji in pokrovke se lahko močno segrejejo.

- ▶ Vedno uporabljajte prijemalke.
- ▶ Pred čiščenjem počakajte, da se posoda in steklena pokrovka ohladita.

OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Vroče tekočine, brizgi in para lahko povzročijo oparine.

- ▶ Z vročimi tekočinami ravnajte previdno.

OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Če posoda pade, vas lahko poškoduje.

- ▶ Ročaje ponev obrnite tako, da ne segajo čez rob delovnega pul-ta.

POZOR!

Zaradi nestrokovne uporabe se lahko posoda ali kuhalna plošča poškoduje.

- ▶ Nikoli ne segrevajte prazne posode.
- ▶ Nikoli ne pustite, da vsebina posode povre do konca.

2 Splošne smernice in previdnostni ukrepi za steklene pokrovke

Upoštevajte ta varnostna navodila, kadar uporabljate stekleno pokrovko.



OPOZORILO

Nevarnost poškodb!

Razbite steklene pokrovke lahko povzročijo poškodbe.

- ▶ Z razbitim steklom ravnajte previdno, ker so koščki lahko izredno ostri in jih je težko najti.

POZOR!

Z nestrokovno uporabo lahko poškodujete stekleno pokrovko.

- ▶ Vročo stekleno pokrovko vedno položite na suho krpo, prijemalko ali brisačo.
- ▶ Vroče steklene pokrovke nikoli ne položite na kuhalno ploščo, kovinski podstavek, neposredno na delovno površino, na drugo hladno ali mokro površino ali v pomivalno korito.
- ▶ Steklene pokrovke nikoli ne položite neposredno na vir toplote, npr. na gorilnik ali žar, pod rešetko za peko ali v namizno pečico.
- ▶ Steklene pokrovke nikoli ne uporabljajte nad plamenom ali pod njim.
- ▶ Na stekleno pokrovko ali vanjo ne nalijte tekočine.
- ▶ Vroče steklene pokrovke se nikoli ne dotaknite z mokro krpo. Počakajte, da se vroča steklena pokrovka ohladi na podstavku za hlajenje, prijemalki ali suhi krpi.
- ▶ Steklene pokrovke ne uporabljajte v pečici.
- ▶ Vroče steklene pokrovke nikoli ne potopite v hladno vodo in je ne ohlajajte pod tekočo hladno vodo iz pipe.

- ▶ Pazite, da steklena pokrovka ne pade, da z njo ne udarite ob trd predmet in da je ne zadenete s priborom.
- ▶ Redno preverjajte, ali je steklena pokrovka okrušena ali razpokana. Če se pojavijo takšne poškodbe, stekleno pokrovko zavržite.

3 Čiščenje posode pred prvo uporabo

1. Odstranite embalažo in vse nalepke.
2. Skrbno preverite, da na dnu ni prask, vdrtin ali drugih poškodb, ki bi lahko nastale med transportom ali prodajo.
3. Posodo očistite s toplo milnico in mehko gobico.
4. Posodo osušite s krpo.
5. Prazno posodo segrejte na nizki stopnji.
6. Dokler je posoda še topla, prevleko proti sprijemanju previdno natrijte z rastlinskim oljem.
7. Počakajte, da se posoda ohladi.
8. S papirnato brisačko obrišite čim več olja.

Nasvet: Posodo naoljite, kot je opisano, v rednih razmikih in vsakokrat, kadar posode dolgo časa ne boste uporabljali. Tako se lastnosti prevleke izboljšajo.

4 Namestitev posode

Prilagodljivo kuhališče lahko konfigurirate na dva načina, odvisno od tega, katero posodo uporabljate. Da zago-

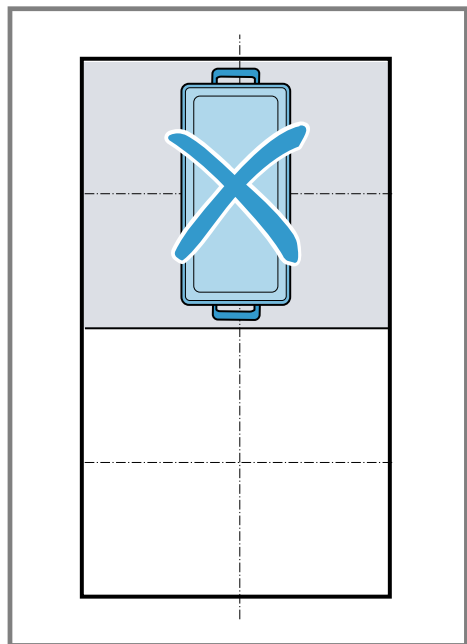
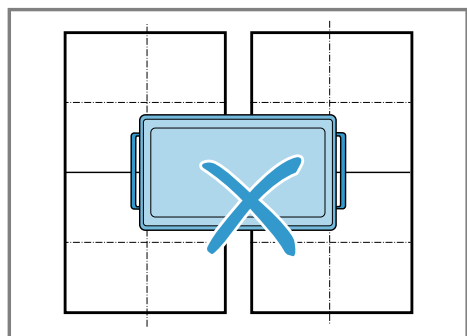
sl Namestitev posode

tovitte dobro zaznavanje in razporeditev toplote, posodo postavite na sredino, kot je prikazano na slikah.

Opomba

Če posoda ni pravilno nameščena, se kuhališči ne aktivirata pravilno in rezultat priprave ne bo dober.

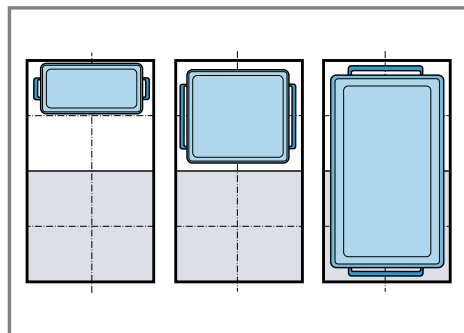
- Posode ne postavljajte na sredino med desnim in levim kuhališčem.
- Male ponve Flex ne postavljajte navpično na kuhališče.



4.1 Kot eno združeno kuhališče

Priporočeno za kuhanje v eni sami posodi.

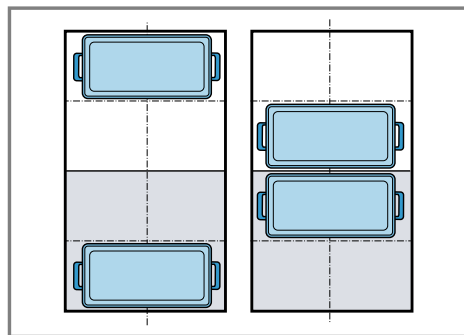
Položaj posode je odvisen od velikosti:



4.2 Kot dve ločeni kuhališči

Priporočeno za kuhanje v dveh posodah.

Sprednje in zadnje območje lahko uporabljate ločeno in za vsako od njiju nastavite drugo stopnjo moči.



5 Uporaba posode

POZOR!

Zaradi nestrokovne uporabe lahko nastanejo poškodbe, ki jih garancija proizvajalca ne krije.

- ▶ Da preprečite praske na kuhalni plošči, posodo dvignite s steklokeramične plošče, ko jo premikate.
- ▶ Da ne opraskate površin, uporabljajte samo lesene ali plastične pripomočke brez ostrih robov.
- ▶ Posod ne zlagajte eno na drugo, če vmes ni zaščitne plasti.
- ▶ Da bo posoda stabilna, ponve nikoli ne pregrejte.
- ▶ Da se lastnosti prevleke proti sprijemanju ne poslabšajo, pazite, da na ponvi ne nastanejo vdrtine in da se prevlečena površina ne opraska.
- ▶ Da se površina ne opraska, živil nikoli ne režite v ponvi. V ponvi ne uporabljajte mešalnika ali metlice.
- ▶ Ko vročo posodo postavite na mizo ali na delovni pult, vedno uporabite zaščitni material.

Zahteva: Uporabite čisto ponev.

1. Za čim boljši rezultat kuhanja posodo postavite na kuhalno površino ustrezne velikosti.
2. Segrejte jo na stopnji 8 do 8 •.
Posoda se zelo hitro segreje. Ne uporabite funkcije Boost.

Opombe

- Da se pokrovke ne deformirajo, jih shranjujte bodisi
 - na posodi, tako da je silikonski rob obrnjen navzgor, ali
 - jih položite v omaro
- Posoda Flex ni nikoli povsem ravna. Posoda Flex se med segrevanjem prilagodi kuhalni plošči.

6 Uporaba posode v pečici

Posodo brez pokrovke lahko uporabljate v pečici, če upoštevate najvišjo temperaturo v pečici.



OPOZORILO Nevarnost opeklin!

Posoda in ročaji se segrejejo.

- ▶ Uporabljajte prijemalke.

Posoda	Najvišja temperatura v °C
Posoda Flex	220

7 Čiščenje posode

POZOR!

Zaradi nestrokovnega čiščenja lahko steklena pokrovka postane motna.

- ▶ Posode in steklene pokrovke ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Ne uporabljajte ostrih čistil na osnovi citronske kisline ali takih, ki vsebujejo klorovo belilo.
- ▶ Ne uporabljajte jeklene volne ali abrazivnih čistilnih gob iz najlona.
- ▶ Ne uporabljajte čistil za pečico ali drugih abrazivnih čistil.
- ▶ Ne uporabljajte kovinskega pribora.

1. Posodo po vsaki uporabi ročno očistite z gobico ali krpo za posodo, toplo vodo in detergentom, namenjenim za ročno pomivanje posode.

Če se na posodo primejo ostanki jedi, dno ponve prekrijte z vodo in počakajte, da se ostanki namakajo, medtem ko se ponev previdno segreva pri nizki temperaturi. Voda ne sme zavreti.

sl Garancija

2. Posodo izperite s toplo vodo.
3. Posodo takoj osušite z mehko krpo.

Nasvet

- Posodo vedno temeljito očistite, ker se pri naslednji uporabi ostanki jedi lahko zapečejo na površino ali pa se jed prime.
- Posoda naj bo čista in prazna, kadar je ne uporabljate.

8 Garancija

Garancija ne velja za naslednje:

- Poškodbe zaradi nestrokovne uporabe, npr. zaradi pregrevanja, udarca ali padca

- Poškodbe zaradi nepravilnega čiščenja
- Običajna obraba, vključno s premazom proti prijemanju
- Izključno optične sledi uporabe, npr. spremembe barve, ki nastanejo zaradi pomivanja v pomivalnem stroju ali zaradi uporabe olja in maščobe
- Poškodbe na kuhališču, npr. praskе zaradi ostrih robov ali druge poškodbe na dnu posode.

V primeru vprašanj se obrnite na naš pooblaščen servis.



1 Siguria

Ndiqui këto udhëzime për sigurinë kur përdorni aksesarin. Ky produkt është në përputhje me rregulloret për produktet që kanë kontakt me produktet ushqimore.

- Ena e gatimit nuk është e përshtatshme për përdorim në mikrovalë.
- Ena e gatimit është zhvilluar vetëm për përdorim familjar.
- Ena e gatimit është parashikuar vetëm për zierje.
- Mos ruani asnjë produkt ushqimor brenda enës së gatimit për periudhë të gjatë kohe.
- Mos e ndryshoni enën e gatimit në asnjë lloj mënyre.
- Mos e lini kurrë jashtë vëmendjes enën e gatimit gjatë gatimit.
- Mos i lini asnjëherë pa mbikëqyrje fëmijët në afërsi të një ene gatimi të nxehtë.

PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!

Vaji dhe yndyra e nxehtë marrin flakë shpejt.

- ▶ Mos e lini asnjëherë pa mbikëqyrje vajn dhe yndyrën e nxehtë.
- ▶ Mos përdorni për skuqje vajra vendas me pikë të ulët të lëshimit të tymit.
- ▶ Kurrë mos e fikni me ujë një zjarr nga vaji ose yndyra e nxehtë.
- ▶ Mbuloni flakët me një mbulesë ose me mbulesë për fikjen e zjarrit.

PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

Dorezat dhe kapaku mund të jenë shumë të nxehta.

- ▶ Përdorni gjithmonë doreza kuzhine për tenxheret.
- ▶ Përpara pastrimit, lëreni enën e gatimit dhe kapakun e xhamit që të ftohet.

PARALAJMËRIM – Rrezik përvëlimi!

Lëngu, spërkatja dhe avulli i nxehtë mund të shkaktojë përvëlime të trupit.

- ▶ Veproni me kujdes kur bëhet fjalë për lëngjet e nxehta.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Ena e gatimit që rrëzohet poshtë mund të shkaktojë lëndime.

VINI RE!

Përdorimi i papërshtatshëm mund të dëmtojë enën e gatimit ose planin e gatimit.

- ▶ Mos nxehni asnjëherë një enë gatimi bosh.
- ▶ Asnjëherë mos e lini një enë gatimi të ziejë bosh.

2 Rregullat e përgjithshme dhe masat e kujdesit për kapakun e xhamit

Ndiqui këto udhëzime për sigurinë kur përdorni një kapak xhami.



PARALAJMËRIM

Rrezik lëndimi!

Kapaku i xhamit që thyhet mund të shkaktojë lëndime.

- ▶ Veproni me kujdes me xhamin e thyer, sepse copat mund të jenë jashtëzakonisht të mprehta dhe të vështira për t'u gjetur.

VINI RE!

Përdorimi i papërshtatshëm mund të dëmtojë kapakun e xhamit.

- ▶ Gjithmonë vendoseni kapakun e nxehtë të xhamit mbi një pecetë të thatë, mbi dorezat e kuzhinës ose mbi një pecetë për duart.
- ▶ Asnjëherë mos e vendosni kapakun e nxehtë të xhamit direkt mbi sobë, mbi një sipërfaqe metalike, direkt mbi syprinën e banakut ose mbi një sipërfaqe tjetër të ftohtë ose të lagësht ose brenda në lavaman.
- ▶ Asnjëherë mos e vendosni kapakun e xhamit direkt mbi burim nxehtësie, si për shembull një vatër gazi ose skarë, nën skarën e skuqjes ose mbi një furrë tostierë.
- ▶ Asnjëherë mos e përdorni kapakun e xhamit mbi apo poshtë një flake.
- ▶ Mos hidhni asnjë lëng mbi apo brenda në kapakun e nxehtë të xhamit.
- ▶ Asnjëherë mos e prekni kapakun e nxehtë të xhamit me pecetë të lagësht. Lëreni kapakun e nxehtë të xhamit që të ftohet mbi një

platformë ftohjeje, mbi dorezat e kuzhinës ose mbi një pecetë të thatë.

- ▶ Mos e përdorni kapakun e xhamit në furrën e pjekjes.
- ▶ Asnjëherë mos e zhytni kapakun e nxehtë të xhamit në ujë të ftohtë ose mos e ftohni në ujë të ftohtë të rrjedhshëm nga çezma.
- ▶ Mos lejoni rrëzimin e kapakut të xhamit, mos e përplasni në objekt të fortë ose mos e përplasni me mjetet e tjera të kuzhinës.
- ▶ Kontrolloni rregullisht kapakun e xhamit për çarje dhe plasaritje. Nëse shfaqen shenja të tilla, hidhni kapakun e xhamit.

3 Pastrimi i enës së gatimit përpara përdorimit të parë

1. Hiqni materialin e paketimit dhe të gjitha etiketat.
2. Kontrolloni me kujdes bazamentin për plasaritje, të ngritura ose dëmtime të tjera, të cilat mund të jenë krijuar gjatë përpunimit, transportit ose gjatë shitjes.
3. Pastroni enën e gatimit me ujë të ngrohtë me detergjent dhe me një sfungjer të butë.
4. Thani enën e gatimit me një leckë.
5. Nxehtëni enën bosh të gatimit në nivelin e ulët të gradimit.
6. Ndërkohë që ena e gatimit është e ngrohtë, lyeni me kujdes me pak vaj vegjetal shtresën kundër ngjitjes.
7. Lëreni enën e gatimit që të ftohet.
8. Fshini me një pecetë letre sa më shumë vaj të mundeni.

Këshillë Lyeni me vaj enën e gatimit siç përshkruhet në intervale të rregullta kohore dhe në çdo rast kur

sq Vendosja e enës së gatimit

e lini mënjatë enën pasi nuk do ta përdorni për kohë të gjatë. Në këtë mënyrë përmirësohet karakteristikat e veshjes mbrojtëse.

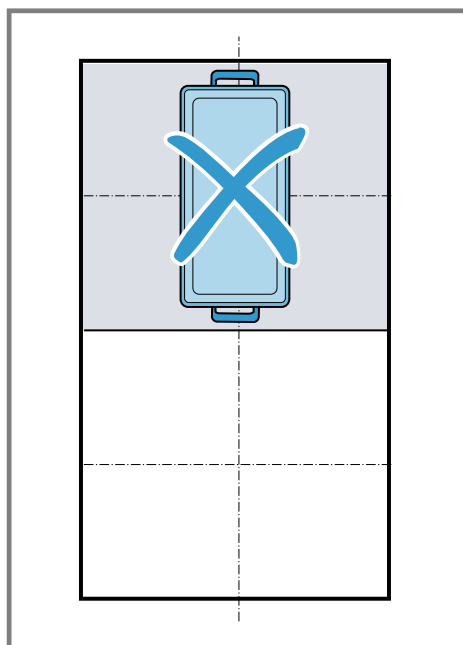
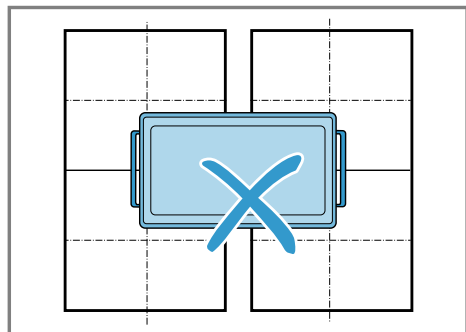
4 Vendosja e enës së gatimit

Zona fleksibël e gatimit mund të konfigurohet në dy mënyra, në varësi të enës së gatimit që përdorni. Për të garantuar një identifikim të mirë të nxehtësisë dhe shpërndarje të mirë të saj, vendoseni enën e gatimit në qendër, siç tregohet në figura.

Shënim

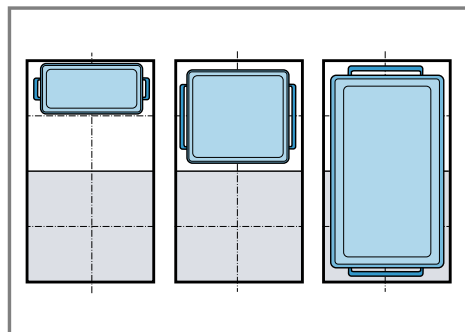
Në rast të vendosjes së gabuar, zonat e gatimit nuk do të aktivizohen saktë dhe nuk arrini rezultate të mira në gatim.

- Mos vendosni enë gatimi në mes midis zonës së djathtë dhe të majtë të gatimit.
- Mos vendosni asnjë tigan fleksibël vertikalisht mbi zonën e gatimit.



4.1 Si një zonë e vetme gatimi

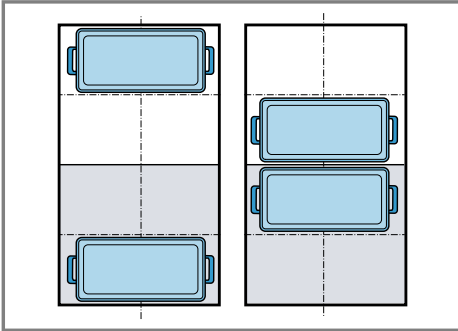
Rekomandohet për gatimin me vetëm një enë gatimi. Vendosja e enës së gatimit në varësi nga madhësia:



4.2 Si dy zona gatimi të ndara

Rekomandohet për gatimin me dy enë gatimi.

Ju mund ta përdorni zonën përpara dhe atë prapa të ndara nga njëra-tjetra, dhe për secilën prej tyre të vendosni një nivel fuqie të veçantë.



5 Përdorimi i enëve të gatimit

VINI RE!

Përdorimi i papërshtatshëm mund të shkaktojë dëme dhe këto dëme nuk mbulohen nga garancia e prodhuesit.

- ▶ Për të shmangur gërvishtjet në planin e gatimit, ngrini lart enën e gatimit nga sipërfaqja e xhamit të planit të gatimit.
- ▶ Për të mos gërvishtur sipërfaqen, përdorni vetëm takëme druri ose takëme plastike pa buzë dhe cepa të mprehtë.
- ▶ Mos vendosni enët e gatimit sipër njëra-tjetrës pa një shtresë mbrojtëse midis tyre.
- ▶ Për të siguruar një qëndrueshmëri të mirë të enës së gatimit, mos e mbinxehni tiganin.

- ▶ Që të mos dëmtoni karakteristikat kundër ngjites të tiganit, mbroni tiganin nga të ngriturat dhe mbroni sipërfaqet me veshje mbrojtëse nga gërvishtjet.
- ▶ Mos pritni kurrë ushqimet brenda në tigan, në mënyrë që të mos gërvishtni sipërfaqen e tij. Mos përdorni mikser ose rrahëse brenda në tigan.
- ▶ Përdorni gjithmonë një material mbrojtëse nëse ena e nxehtë e gatimit vendoset mbi tavolinë apo mbi syprinën e banakut.

Kërkesë: Përdorni një tigan të pastër.

1. Për të arritur rezultatin më të mirë në gatim, vendoseni enën e gatimit mbi një sipërfaqe gatimi me madhësi që përshtatet me fundin e enës.
2. Nxeheni në nivelin e gradimit 8 deri në 8 •.
Ena e gatimit nxehet shumë shpejt. Mos e përdorni funksionin Boost.

Shënime

- Në mënyrë që të mos deformoni kapakun, ruajeni kapakun ose
 - mbi enën e gatimit me buzën prej silikonit të kthyer lart, ose
 - të shtrirë në dollap
- Ena fleksibël nuk është plotësisht e rrafshët. Ena fleksibël përshtatet gjatë nxehjes në planin e gatimit.

6 Përdorimi i enëve të gatimit në furrë

Ju mund t'i përdorni enët e gatimit pa kapak brenda në furrë, duke mbajtur nën mbikëqyrje temperaturën maksimale.

PARALAJMËRIM

Rrezik djegiesh!

Enët e gatimit dhe skara nxehen shumë.

- ▶ Përdorni doreza kuzhine për tenxheret.

Ena e gatimit	Temperatura maks. në °C
Ena fleksibël	220

7 Pastrimi i enëve të gatimit

VINI RE!

Pastrimi i pasaktë mund ta turbullojë kapakun e xhamit.

- ▶ Mos e lani enën e gatimit dhe kapakun e xhamit në lavastovilje.
- ▶ Mos përdorni produkte pastrimi gërryese që bazohet tek acidi citrik ose përmbajnë zbardhues klor.
- ▶ Mos përdorni rrjetë teli ose sfungjer të ashpër gërvishtës prej najloni.
- ▶ Mos përdorni pastrues për furra ose produkte të tjera pastrimi me veti gërryese.
- ▶ Mos përdorni takëme gatimi metalike.

1. Lani enën e gatimit pas çdo përdorimi me dorë me një sfungjer ose pecetë për enë, ujë të ngrohtë

dhe një detergjent enësh të veçantë të përshtatshëm për larje me dorë.

Nëse mbetjet e ushqimit ngjitin në enën e gatimit, mbuloni fundin e tiganit me ujë dhe lëroni ato të zbuten, ndërkohë që e nxehni me kujdes tiganin në temperaturë të ulët. Uji nuk duhet të vlojë.

- 2 Shpëlani enën me ujë të ngrohtë.

- 3 Thani menjëherë enën me një leckë të butë.

Këshillë

- Lani gjithmonë mirë enët e gatimit, sepse gjatë përdorimit herën e ardhshme mbetjet e ushqimit mund të digjen në sipërfaqe ose ushqimi që gatuhet mund të ngjitet.
- Mbani enët e gatimit të pastra dhe bosh në kohën që ato nuk përdoren.

8 Garancia

Pikat e mëposhtme përjashtohen nga garancia e ofruar nga prodhuesi:

- Dëmet nga përdorimi i papërshtatshëm, p.sh. nga mbinxehja, goditja ose rrëzimi poshtë
- Dëmet nga pastrimi i gabuar
- Konsumimi normal, duke përfshirë edhe shtresën kundër ngjitjes
- Gjurmët e përdorimit që shihen lehtë, si p.sh. çngjyrosjet, të cilat krijohen nga larja në lavastovilje ose nga përdorimi i vajrave dhe yndyrave
- Dëmet në zonën e gatimit, si p.sh. gërvishtjet nga sipërfaqja e ashpër ose dëmet e tjera në fundin e enës së gatimit.

Kontaktoni shërbimin tonë për klientin nëse keni pyetje.



1 Bezbednost

Kada koristite pribor, pridržavajte se ovih napomena o bezbednosti.

Ovaj proizvod je u skladu sa propisima za proizvode koji dolaze u kontakt sa namirnicama.

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

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Vruće ulje i mast se brzo zapaljuju.

- ▶ Vruće ulje i mast nikad ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Za prženje i fritiranje nemojte koristiti devičanska ulja sa niskom tačkom dimljenja.
- ▶ Zapaljeno ulje ili mast nemojte gasiti vodom.
- ▶ Vatru ugasite pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Ručke i poklopac mogu veoma da se zagreju.

- ▶ Uvek upotrebljavajte kuhinjsku rukavicu.
- ▶ Pre čišćenja, sačekajte da se posuđe i stakleni poklopac ohlade.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Vruće tečnosti, prskanje i para mogu dovesti do opekotina.

- ▶ Vrućom tečnošću rukujte oprezno.

UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Posuđe koje padne može izazvati povrede.

- ▶ Ručke tiganja okrenite tako da ne viri iznad radne površine.

PAŽNJA!

Nepravilna upotreba može da ošteti posuđe ili ploču za kuvanje.

- ▶ Posuđe nikada nemojte zagrevati prazno.
- ▶ Posuđe nikada ne zagrevajte toliko da ispari sva tečnost.

2 Opšte smernice i sigurnosne mere za staklene poklopce

Kada koristite stakleni poklopac, pri državanju se ovih napomena o bezbednosti.



UPOZORENJE

Opasnost od povrede!

Polomljeni stakleni poklopci mogu izazvati povrede.

- ▶ Sa polomljenim staklom budite oprezni, jer su komadi veoma oštri i teško se uočavaju.

PAŽNJA!

Nepravilna upotreba može da oštetiti stakleni poklopac.

- ▶ Vrući stakleni poklopac uvek spuštajte na suhu krpu, kuhinjsku rukavicu ili peškir.
- ▶ Vrući stakleni poklopac nikada nemojte spuštati na šporet, metalni podmetač, direktno na radnu ploču, na drugu hladnu ili mokru površinu ili u sudoperu.
- ▶ Stakleni poklopac nikada nemojte spuštati direktno na izvor toplote, kao što je npr. gorionik ili roštilj, ispod rešetke za pečenje ili u toster.
- ▶ Stakleni poklopac nikada nemojte koristiti na plamenu ili pod plamenom.
- ▶ Na ili u vrući stakleni poklopac nemojte sipati tečnost.
- ▶ Vrući stakleni poklopac nikada nemojte dodirivati mokrom krpom. Vrući stakleni poklopac stavite na stalak za hlađenje, kuhinjsku krpu ili suhu krpu da se ohladi.
- ▶ Stakleni poklopac nemojte koristiti u rerni.
- ▶ Vrući stakleni poklopac nikada nemojte potapati u hladnu vodu ili hladiti pod tekućom hladnom vodom iz česme.

- ▶ Stakleni poklopac ne sme da padne, da udara u tvrde predmete ili pribor.
- ▶ Redovno proveravajte da li je stakleni poklopac napukao ili naprsao. Ukoliko se pojave takva oštećenja, bacite stakleni poklopac u otpad.

3 Čišćenje posuda pre prve upotrebe

1. Uklonite ambalažni materijal i sve etikete.
2. Redovno proveravajte da li dno ima ogrebotine, izbočine ili druga oštećenja, koja mogu nastati usled rukovanja, transporta ili prilikom kupovine.
3. Posuđe očistite toplom sapunicom i mekim sunderom.
4. Osušite posuđe krpom.
5. Prazno posuđe zagrejte na niskom stepenu.
6. Dok je posuđe još toplo, zaštitu protiv lepljenja oprezno premažite biljnim uljem.
7. Sačekajte da se posuđe ohladi.
8. Ubrusom obrišite što više ulja.

Savet: Kao što je opisano, posuđe mažite uljem redovno i svaki put pre nego to duže odložite posuđe. Tako ćete poboljšati karakteristike zaštite.

4 Pozicioniranje posuda

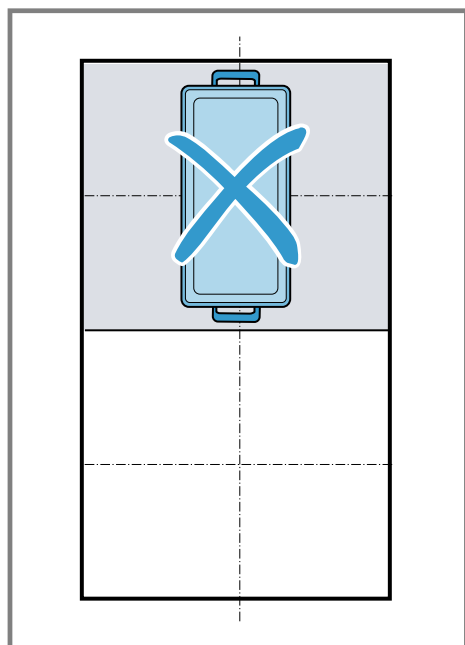
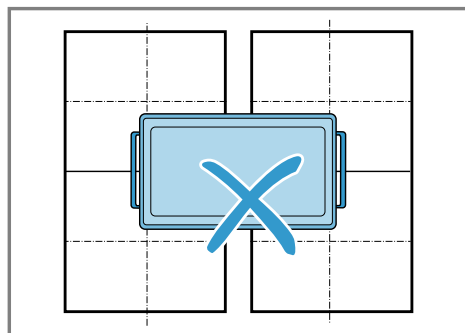
Fleksibilna zona za kuvanje može da se konfigurise na dva načina, u zavisnosti koje posuđe koristite. Za do-

bru detekciju i raspodelu toplote, posuđe postavite na sredinu ringle, kao što je prikazano na slikama.

Napomena

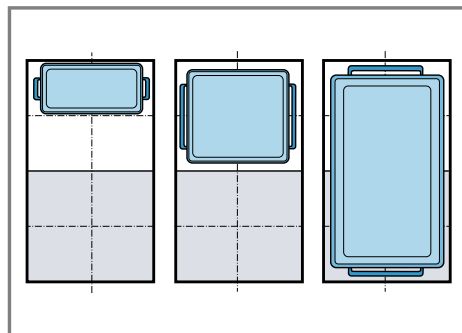
Ako posuđe ne postavite pravilno, zone za kuvanje se ne aktiviraju pravilno i rezultati kuvanja nisu dobri.

- Ne postavljajte posuđe na sredinu između desne i leve zone za kuvanje.
- Mali flex tiganj nemojte stavljati vertikalno na zonu za kuvanje.



4.1 Kao jedna povezana zona za kuvanje

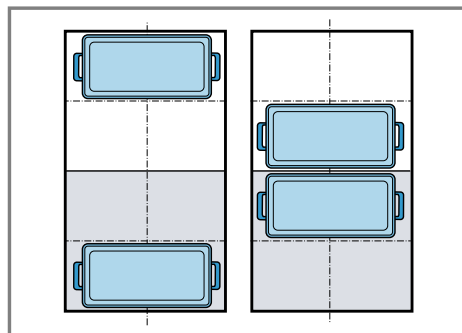
Preporučeno za kuvanje sa samo jednim posuđem. Posuđe postavite u skladu sa veličinom:



4.2 Kao dve odvojene zone za kuvanje

Preporučeno za kuvanje sa dva posuđa.

Prednju i zadnju zonu možete da koristite nezavisno jednu od druge i za svaku možete izabrati zaseban stepen snage.



5 Upotreba posuđa

PAŽNJA!

Nepravilna primena može dovesti do oštećenja i nije pokrivena garancijom proizvođača.

- ▶ Radi sprečavanja ogrebotina na ploči za kuvanje, posuđe podižite kada ga pomerate na staklenoj keramici.
- ▶ Da ne biste ogrebal i površine, koristite samo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.
- ▶ Posuđe nemojte slagati jedno na dugo bez zaštitnog sloja između.
- ▶ Da biste osigurali stabilnost posuđa, tiganj nemojte nikada pregreivati.
- ▶ Da ne biste ugrozili karakteristike zaštite od lepljenja, tiganj zaštitite od izbočina kao i premazane površine od ogrebotina.
- ▶ Da ne biste izgrebali površinu, u tiganju nemojte da sečete namirnice. U tiganju nemojte koristiti mikser ili pribor za mućenje.
- ▶ Kada vruće posuđe spuštate na sto ili radnu ploču, uvek koristite zaštitni materijal.

Zahtev: Koristite čist tiganj.

1. Za najbolji rezultat kuvanja, posuđe stavite na površinu za kuvanje odgovarajuće veličine.
2. Zagrejte na stepenu 8 do 8 •.
Posuđe se brzo zagreva. Nemojte da koristite Boost funkciju.

Napomene

- Da se poklopci ne bi deformisali, čuvajte ih
 - tako da silikonska ivica bude okrenuta nagore ili
 - u ravnom položaju u ormanu

- Flex posuđe nikada nije potpuno ravno. Flex posuđe se tokom zagrevanja prilagođava ploči za kuvanje.

6 Upotreba posuđa u rerni

Posuđe možete da koristite u rerni bez poklopca, uz poštovanje maksimalne temperature.



UPOZORENJE

Opasnost od opekotina!

Posuđe i ručke se veoma zagrevaju.

- ▶ Upotrebljavajte kuhinjsku rukavicu.

Posuđe	Maks. temperatura u °C
Flex posuđe	220

7 Čišćenje posuđa

PAŽNJA!

Nepravilno čišćenje može da zamuti stakleni poklopac.

- ▶ Posuđe i stakleni poklopac nemojte da perete u mašini za pranje sudova.
- ▶ Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na bazi limunske kiseline ili koja sadrže izbeljivač na bazi hlora.
- ▶ Nemojte koristiti čeličnu vunu ili abrazivne suđere od najlona.
- ▶ Nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne i druga abrazivna sredstva za čišćenje.
- ▶ Nemojte koristiti metalni pribor.

1. Posuđe nakon svake upotrebe operite ručno pomoću suđera ili kuhinjske krpe, tople vode i deterdženta za ručno pranje sudova.

Ukoliko su se na posuđu zalepili ostaci hrane, dno tiganja prekrijte vodom i oprezno zagrejte tiganj na niskoj temperaturi. Voda ne mora da ključa.

2. Isperite posuđe toplom vodom.
3. Posuđe odmah osušite mekanom krpom.

Savet

- Posuđe uvek temeljno očistite, jer se prilikom sledeće upotrebe ostaci hrane mogu upeći ili se hrana može lepiti na površini.
- Kada posuđe ne koristite, ono mora da bude čisto i prazno.

8 Garancija

Garancija proizvođača ne pokriva sledeće:

- šteta usled nepravilne upotrebe, npr. usled pregrevanja, udaraca ili pada
- šteta usled pogrešnog čišćenja
- prirodno habanje uključujući zaštitu od lepljenja
- čisto optički tragovi od upotrebe, npr. promene boje koje nastaju pranjem u mašini za pranje sudova ili usled ulja i masti
- šteta u zoni za kuvanje, kao što su npr. ogrebotine usled uklanjanja ostataka ili druga oštećenja dna posuđa.

Ukoliko imate pitanja, kontaktirajte korisnički servis.



1 Emniyet

Aksesuarı kullanırken ilgili emniyet uyarılarını dikkate alınız. Bu ürün gıda ile temas eden ürünlerle ilgili yönetmeliklere uygundur.

- Pişirme kapları mikrodalga fırında kullanıma uygun değildir.
- Pişirme kapları sadece evde kullanım için geliştirilmiştir.
- Pişirme kapları sadece pişirme için tasarlanmıştır.
- Gıdaları uzun süreli olarak pişirme kaplarında saklamayınız.
- Pişirme kaplarını hiçbir şekilde değiştirmeyiniz.
- Pişirme sırasında pişirme kaplarını asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Çocukları asla sıcak pişirme kaplarının yakınında gözetimsiz bırakmayınız.

UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıcak sıvı ve katı yağlar hızlı alev alır.

- ▶ Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır.
- ▶ Kızartma veya fritözleme için düşük duman noktalı sızma yağlar kullanmayınız.
- ▶ Yanan sıvı yağlar ve katı yağlar asla su ile söndürülmemelidir.
- ▶ Yangını bir kapak veya yangın battaniyesi ile söndürünüz.

UYARI – Yanma tehlikesi!

Tutma kolu ve kapak çok sıcak olabilir.

- ▶ Her zaman mutfak eldiveni kullanınız.
- ▶ Temizlemeden önce pişirme kapları ve cam kapağın soğumasını bekleyiniz.

UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıcak sıvı, sıçramalar ve buharlama, haşlanmalara neden olabilir.

- ▶ Sıcak sıvılara dikkat ediniz.

UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Düşen pişirme kapları yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Tava kollarını, çalışma yüzeyinin dışına taşmayacak şekilde çeviriniz.

DİKKAT!

Uygun olmayan kullanım pişirme kaplarına veya ocağa zarar verebilir.

- ▶ Pişirme kaplarını asla boş ısıtmayınız.
- ▶ Pişirme kaplarını asla boşken ısıtmayınız.

2 Cam kapaklar için genel kurallar ve önlemler

Cam kapakları kullanırken ilgili emniyet uyarılarını dikkate alınız.



UYARI

Yaralanma tehlikesi!

Kırık cam kapaklar yaralanmalara neden olabilir.

- Parçalar son derece keskin ve bulması zor olabileceğinden kırık camlara dikkat ediniz.

DİKKAT!

Uygun olmayan kullanım cam kapağa zarar verebilir.

- Sıcak cam kapağını her zaman kuru bir bez, mutfak eldiveni veya havlu üzerine koyunuz.
- Sıcak cam kapağını asla bir fırın, metal bardak altıkları, doğrudan tezgah, diğer soğuk veya ıslak yüzeyler veya lavabo üzerine koymayınız.
- Cam kapağı asla doğrudan bir ısı kaynağının üzerine, örn . brülör veya ızgarada, kızartma ızgarası altında veya tost makinesi fırınında, koymayınız.
- Cam kapağı asla alevin üzerinde veya altında kullanmayınız.
- Sıcak cam kapağın üzerine veya içine herhangi bir sıvı dökmeyiniz.
- Sıcak cam kapağa asla ıslak bir bezle dokunmayınız. Sıcak cam kapağını bir soğutma rafı, mutfak eldiveni veya kuru bir bez üzerinde soğumaya bırakınız.
- Cam kapağı fırında kullanmayınız.
- Sıcak cam kapağı asla soğuk suya sokmayınız veya akan soğuk şebeke suyu altında soğutmayınız.
- Cam kapağı düşürmeyiniz, sert bir cisim veya gereçler ile vurmayınız.

- Cam kapağı yontmalar ve çatlaklar için düzenli olarak kontrol ediniz. Böyle bir hasar meydana gelirse, cam kapağı atınız.

3 İlk kullanımdan önce pişirme kaplarını temizleyiniz

1. Ambalaj malzemesini ve tüm etiketleri çıkarınız.
2. Taşıma, nakliye veya satıştan kaynaklanabilecek çizikler, ezikler veya diğer hasarlar için tabanı dikkatlice inceleyiniz.
3. Pişirme kaplarını ılık, sabunlu su ve yumuşak bir süngerle temizleyiniz.
4. Pişirme kaplarını bir bezle kurulayınız.
5. Pişirme kaplarını düşük seviyede ısıtınız.
6. Pişirme kabı sıcak olduğu sürece yapışmaz kaplamayı bitkisel yağ ile hafifçe ovalayınız.
7. Pişirme kapları soğumaya bırakılmalıdır.
8. Bir kağıt havluyla mümkün olduğunca fazla yağı siliniz.

İpucu: Pişirme kaplarını uzun süre saklamadan önce düzenli aralıklarla ve her seferinde tarif edildiği gibi yağlayınız. Bu, kaplamanın özelliklerini iyileştirir.

4 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

Esnek pişirme alanı, hangi pişirme kabının kullanıldığında bağlı olarak iki farklı şekilde konfigüre edilebilir. İyi bir ısı algılaması ve ısı dağılımı

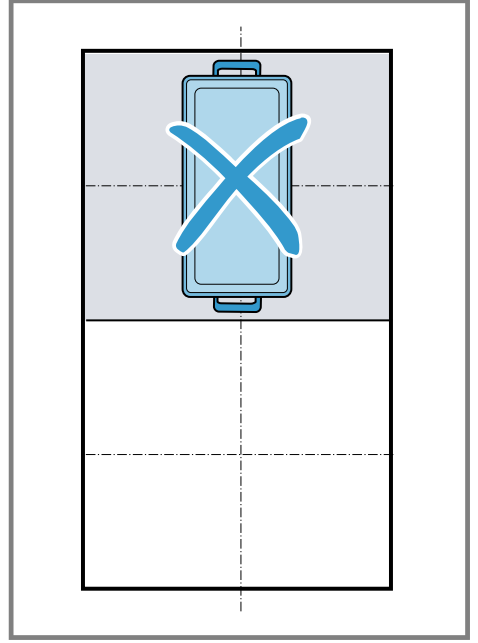
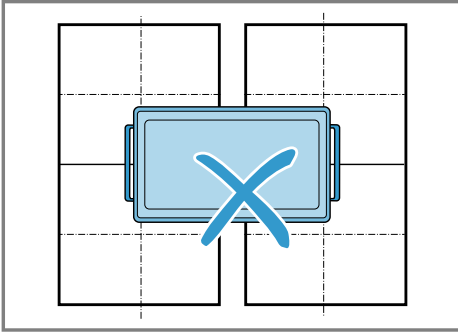
tr Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

sağlamak için, pişirme kabı şekillerde gösterildiği gibi iyi ortalanmış olarak yerleştirilmelidir.

Not

Yanlış yerleştirme yapılırsa, pişirme alanları doğru şekilde etkinleştirilmez ve iyi bir pişirme sonucu elde edilemez.

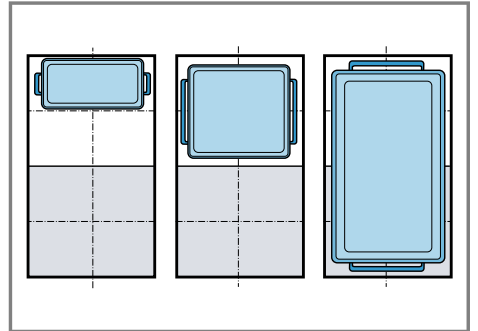
- Pişirme kaplarını sağ ve sol pişirme alanının ortasına yerleştirmeyiniz.
- Küçük esnek tavayı pişirme alanına dikey olarak yerleştirmeyiniz.



4.1 Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

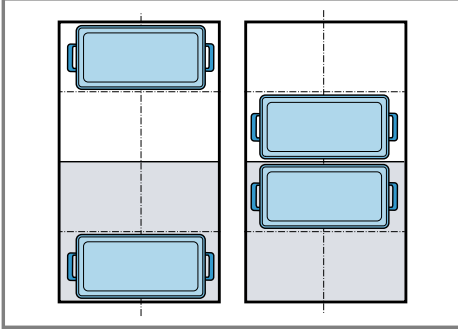
Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

Ebatlarına göre pişirme kaplarının yerleştirilmesi



4.2 İki ayrı pişirme alanı olarak

İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.
Ön ve arka alanı birbirinden bağımsız olarak kullanabilir ve her biri için özel bir güç seviyesi ayarlayabilirsiniz.



5 Pişirme kapları kullanın

DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan kullanım hasara neden olabilir ve üretici garantisi kapsamında değildir.

- ▶ Ocağın çizilmesini önlemek için, pişirme kaplarını cam seramik üzerinde hareket ettirirken kaldırınız.
- ▶ Yüzeylerin çizilmesini önlemek için, yalnızca tahta veya keskin kenarları olmayan plastik aletler kullanınız.
- ▶ Aralarında koruyucu katmanı olmadan pişirme kaplarını üst üste koymayınız.
- ▶ Pişirme kaplarının sağlamlığını sağlamak için tavayı asla aşırı ısıtmayınız.
- ▶ Yapışmazlık özelliğini bozmamak için tavayı eziklerden ve kaplanmış yüzeyi çiziklerden koruyunuz.

- ▶ Yüzeyin çizilmesini önlemek için asla gıdaları tavada kesmeyiniz. Tavada mikser veya çırpma teli kullanmayınız.
- ▶ Sıcak pişirme kaplarını bir masa veya tezgah üzerine yerleştirirken daima koruyucu malzeme kullanınız.

Gereklilik: Temiz bir tava kullanınız.

1. En iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, pişirme kaplarını uygun büyüklükte bir ocak yüzeyi üzerine yerleştiriniz.
2. Kademe 8'ye kadar ısıtınız.
Pişirme kapları çok hızlı bir şekilde ısınır. Booster fonksiyonu kullanılmamalıdır.

Notlar

- Kapakların deforme olmasını önlemek için, kapakları
 - silikon kenar yukarı gelecek şekilde pişirme kaplarının üzerinde veya
 - düz bir şekilde dolapta saklayınız.
- Flex kap asla tamamen planlandığı gibi değildir. Flex kap, ısıtıldığında ocağa uyum sağlar.

6 Fırında pişirme kapları kullanımı

Fırındaki maksimum sıcaklığı dikkate alarak pişirme kaplarını kapaksız olarak kullanabilirsiniz.



UYARI

Yanma tehlikesi!

Pişirme kapları ve tutma kolu sıcaktır.

- ▶ Mutfak eldiveni kullanınız.

Pişirme kabı	Maks. sıcaklık C cinsinden
Flex kap	220

7 Pişirme kaplarını temizleyiniz

DİKKAT!

Usûlüne uygun olmayan temizlik cam kapağı kararabilir.

- ▶ Pişirme kaplarını ve cam kapağı bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
 - ▶ Sitrik asit bazlı veya klorlu ağartıcı içeren sert temizlik malzemeleri kullanmayınız.
 - ▶ Çelik teller veya naylon ovma süngerleri kullanmayınız.
 - ▶ Fırın temizleyicisi veya diğer aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
 - ▶ Metal çatal bıçak kullanmayınız.
1. Kapları her kullanımdan sonra bir sünger veya mutfak bezi, ılık su ve elde yıkama için özel olarak tasarlanmış deterjan ile elde temizleyiniz.
Pişirme kaplarına yemek yapışmış kalırsa, pişirme kaplarının tabanını su ile örtünüz ve pişirme kapları düşük ısıda hafifçe ısınırken su ile bekletiniz. Suyun kaynaması gerekmez.
 2. Kapları ılık suyla durulayınız.
 3. Kapları hemen yumuşak bir bezle kurulayınız.

İpucu

- Pişirme kaplarını her zaman iyice temizleyiniz, çünkü bir sonraki kullanımınızda yiyecek artıkları yüzeyde yanabilir veya yiyecekler yapışabilir.
- Kullanılmadığı zaman pişirme kaplarını temiz ve boş tutunuz.

8 Garanti

Aşağıdakiler üretici garantisinin dışındadır:

- Usûlüne uygun olmayan kullanımdan kaynaklanan hasarlar, örn . Aşırı ısınma, çarpma veya düşme
- Yanlış temizleme sonucunda hasarlar
- Doğal aşınma, yapışmaz kaplama dahildir
- Tamamen optik aşınma belirtileri, örn. Bulaşık makinesinde temizlemeden veya sıvı ve katı yağların kullanılmasından kaynaklanan renk değişimi
- Pişirme alanında hasar, örn. pişirme kabının tabanındaki çapaklardan veya diğer hasarlardan kaynaklanan çizikler.

Sorunuz varsa, Teknik servisimizi arayınız.



1 Безпека

Користуючись приладдям, дотримуйтеся правил техніки безпеки.

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

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

УВАГА! – Небезпека пожежі!

Гаряча олія або жир швидко займаються.

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

УВАГА! – Небезпека опіків!

Ручки та кришка можуть сильно нагріватись.

- ▶ Беріть посуд лише прихваткою.
- ▶ Перед очищенням дайте посуду та скляній кришці охолонути.

УВАГА! – Небезпека опіку!

Гарячі рідини, бризки та пара можуть спричинити опарення.

- ▶ Будьте обережні при поводженні з гарячими рідинами.

УВАГА! – Небезпека травмування!

Посуд, що падає, може травмувати.

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

УВАГА!

При неправильному використанні посуд або варильна поверхня можуть пошкодитися.

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

2 Загальні директиви та застережні заходи експлуатації скляної кришки

Дотримуйтеся цих вказівок з техніки безпеки при використанні скляної кришки.

УВАГА!

Небезпека травмування!

Розбитою скляною кришкою можна травмуватись.

- ▶ Обережно поведіться з розбитим склом, оскільки скалки дуже гострі і їх може бути важко виявити.

УВАГА!

Неправильна експлуатація може призвести до пошкодження скляної кришки.

- ▶ Завжди кладіть гарячу скляну кришку на сухий рушник, прихватку або ганчірку.
- ▶ Ніколи не кладіть гарячу скляну кришку на плиту, підставку з металу, безпосередньо на стільницю, на інші холодні або вологі поверхні або у мийку.
- ▶ Ніколи не кладіть скляну кришку безпосередньо на джерело тепла, наприклад на конфорку або гриль, під решітку для смаження або в тостер.
- ▶ Ніколи не використовуйте скляну кришку на або під джерелом вогню.
- ▶ Не наливайте рідину на гарячу скляну кришку або в неї.
- ▶ Ніколи не торкайтеся гарячої скляної кришки вологим рушником. Дайте охолонути гарячій скляній кришці на стійці для охолодження, ганчірці або сухому рушнику.

- ▶ Не використовуйте скляну кришку в духовій шафі.
- ▶ Ніколи не занурюйте скляну кришку в холодну воду і не охолоджуйте під проточною холодною водою.
- ▶ Уникайте падіння скляної кришки, не вдаряйте нею об тверді предмети або не вдаряйте по ній кухонним начинням.
- ▶ Регулярно перевіряйте скляну кришку на наявність сколів та тріщин. Якщо виникнуть такі пошкодження, утилізуйте скляну кришку.

3 Чищення посуду перед першим користуванням

1. Зніміть пакувальний матеріал та всі етикетки.
2. Обережно перевірте дно на предмет подряпин, вм'ятин або інших пошкоджень, що могли виникнути через поводження, транспортування або при покупці.
3. Очистіть посуд теплою мильною водою та м'якою губкою.
4. Витріть посуд насухо рушником.
5. Розігрівайте порожній посуд на низькому ступені нагрівання.
6. Коли посуд нагріється, ретельно змастіть антипригарне покриття рослинною олією.
7. Дайте посуду охолонути.
8. Ретельно витріть олію паперовим рушником.

Порада: Регулярно змащуйте посуд, як це описано, і щоразу, перед тривалим зберіганням. Таким чином покращуються властивості покриття.

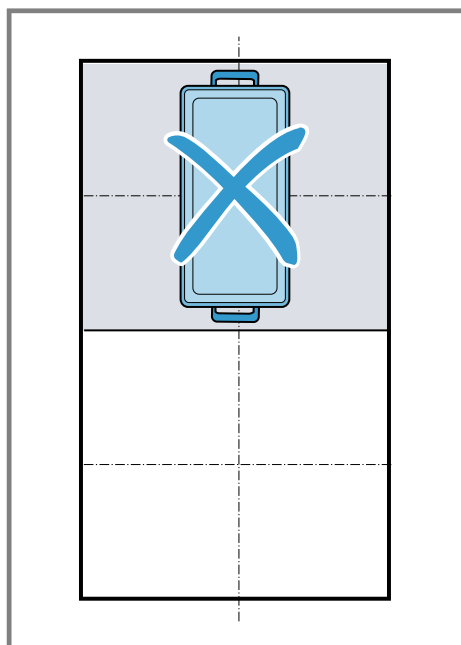
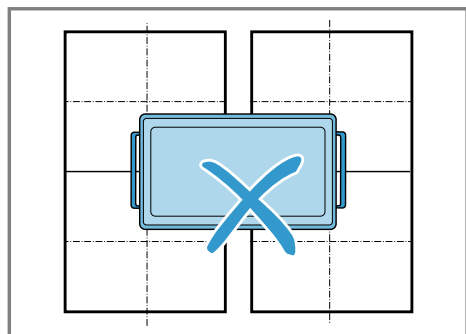
4 Розміщення посуду

Адаптивну зону конфорки можна налаштувати двома способами, залежно від того, який посуд використовується. Для кращого розпізнавання та розподілу тепла встановлюйте посуд по центру конфорок, як показано на зображенні.

Зауваження

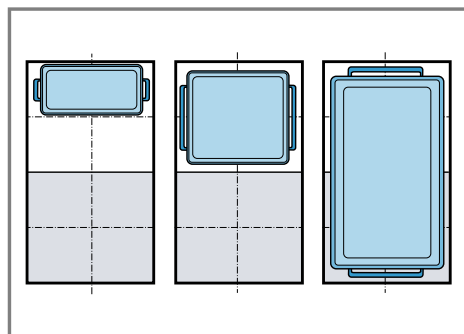
Інакше конфорки не активуються належним чином та не забезпечать оптимальних результатів готування.

- Не розміщуйте посуд по центру між правою та лівою конфорками.
- Не ставте маленьку сковорідку Flex на конфорку у вертикальному положенні.



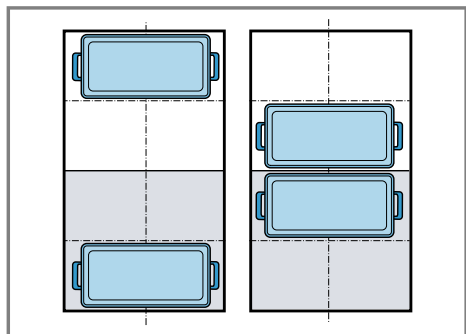
4.1 В якості додаткової конфорки

Рекомендовано для приготування лише з однією одиницею посуду. Розташування посуду в залежності від розміру:



4.2 В якості двох роздільних конфорок

Рекомендовано для приготування з двома одиницями посуду. Можна використовувати передню та задню зони окремо одна від одної, налаштувавши для кожної власний ступінь потужності.



5 Застосування кухонного посуду

УВАГА!

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

- ▶ Щоб уникнути подряпин варильної поверхні, підніміть посуд при переміщенні на склокерамічній поверхні.
- ▶ Щоб не подряпати поверхні, використовуйте лише дерев'яне або пластикове приладдя без гострих країв.
- ▶ Не складайте посуд у стоси без захисного шару між ними.
- ▶ Щоб забезпечити достатню стійкість посуду, ніколи не перегрівайте сковорідку.
- ▶ Щоб не погіршити антипригарні властивості, захистіть сковорідку від ударів, а поверхню з покриттям – від подряпин.

- ▶ Щоб не подряпати поверхні, ніколи не ріжте продукти у сковорідці. Не використовуйте міксер або блендер у сковорідці.
- ▶ При розміщенні гарячого посуду на столі або стільниці завжди використовуйте засоби захисту.

Вимога: Використовуйте чисту сковорідку.

1. Щоб досягти найкращого результату приготування, використовуйте посуд, що відповідає розміру варильної поверхні.
2. Розігрівайте на ступені 8 до 8 •.
Посуд дуже швидко нагрівається. Не використовуйте функцію Boost.

Вказівки

- Щоб кришка не деформувалася, зберігайте кришку
 - силіконовим краєм вгору, або на посуді, або
 - горизонтально у шафі
- Посуд Flex не буває абсолютно пласким. Посуд Flex при нагріванні адаптується до варильної поверхні.

6 Використання посуду у духовій шафі

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

⚠ УВАГА! **Небезпека опіків!**

Посуд і ручка нагріваються.

- ▶ Беріть посуд прихваткою.

Посуд для готування	Макс. температура в °C
Посуд Flex	220

7 Очищення посуду

УВАГА!

При неправильному очищенні скляна кришка може помутніти.

- ▶ Ніколи не мийте посуд та скляну кришку у посудомийній машині.
- ▶ Не використовуйте агресивні очисні засоби, засоби, в основу яких входить лимонна кислота або хлорні відбілювачі.
- ▶ Не використовуйте металеві губки або губки з нейлону.
- ▶ Не використовуйте засіб для чищення духовки або інші абразивні очисні засоби.
- ▶ На використовуйте металеві столові прибори.

1. Після кожного використання очищуйте посуд вручну мочалкою або рушником для посуду, теплою водою та засобом для миття посуду, придатним для ручного миття.

Якщо залишки їжі прилипли до посуду, залийте дно сковороди водою і розмочіть, нагріваючи сковороду при низькій температурі. Не кип'ятіть воду.

2. Змийте посуд гарячою водою.
3. Витріть посуд насухо м'яким рушником.

Порада

- Завжди ретельно очищуйте посуд, оскільки при наступному використанні залишки їжі на поверхні можуть пригоріти або їжа може пристати.
- Тримайте посуд чистим і порожнім, коли він не використовується.

8 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
- пошкодження в зоні впливу конфорки, як-от подряпини через нерівності або інші пошкодження дна посуду для готування.

У разі виникнення запитань зв'яжіться із сервісною службою.



1 Təhlükəsizlik

Aksessuardan istifadə etdiyiniz zaman təhlükəsizliyə dair bu göstərişlərə diqqət yetirin.

Bu məhsul ərzaqlarla təmas edən məhsullar üçün norma qaydalarına müvafiqdir.

- Bişirmə qabı mikrodalğalı sobada istifadə üçün uyğun deyil.
- Bişirmə qabı yalnız məişətdə istifadə üçün nəzərdə tutularaq hazırlanıb.
- Bişirmə qabı bişirmək üçün nəzərdə tutulub.
- Bişirmə kamerasında heç bir ərzağı uzun bir müddətə saxlamaq olmaz.
- Bişirmə kamerası heç bir halda modifikasiya edərək dəyişdirmək olmaz.
- Bişirərkən bişirmə kamerasını əsla nəzarətsiz buraxmaq olmaz.
- Əsla uşaqları qaynar bişirmə kamerasının yaxınlığında nəzarətsiz buraxmaq olmaz.

XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

Qaynar duru və qatı yağ tez alışır.

- ▶ Qaynar yağ və şit yağı nəzarətsiz buraxmaq olmaz.
- ▶ Qızartmaq və ya dərin qızartmaq üçün heç bir aşağı tüstüləmə nöqtəli yerli yağlardan istifadə etmək olmaz.
- ▶ Alışa bilən duru və qatı yağ əsla su ilə həll etmək olmaz.
- ▶ Alovu bir qapaq və ya söndürmə örtüyü ilə boğmaq.

XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

Tutacaq və qapaq çox qaynar ola bilər.

- ▶ Hər zaman qazan tutandan istifadə etmək.
- ▶ Təmizləmədən öncə bişirmə qabını və şüşə örtüyü soyumağa buraxmalı.

XƏBƏRDARLIQ – Qızdırma riski!

Qaynar maye, sıçrantı və ya buxar, pörtmə yanıqlarına səbəb ola bilər.

- ▶ Qaynar mayelərlə ehtiyatlı davranmalı.

XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Yerə düşən bişirmə qabı xəsəmətlərə səbəb ola bilər.

- Tava qulplarını elə fırlatmaq lazımdır ki, onlar işçi səthin üzərindən kənara çıxmasınlar.

DİQQƏT!

Təyinatına uyğun olmayan istifadə, bişirmə qabını və ya bişirmə sahəsini zədələyə bilər.

- Əsla bişirmə qabını boş halda qızdırmaq olmaz.
- Bişirmə qabı boş vəziyyətdə ikən əsla bişirmək olmaz.

2 Şüşə örtük üçün ümumi müddəa və ehtiyat tədbirləri

Şüşə örtükdən istifadə edərkən, təhlükəsizliyə dair bu göstərişlərə diqqət yetirin.

XƏBƏRDARLIQ

Yaralanma riski!

Qırılmış şüşə örtüklər xəsarətlərə səbəb ola bilərlər.

- ▶ Qırıqları aşırı kəskin və tapmaq çətin ola bilər deyər, qırılmış şüşə ilə ehtiyatlı davranmaq lazımdır.

DİQQƏT!

Təyinatına uyğun olmayan istifadə, şüşə örtüyü zədələyə bilər.

- ▶ Hər zaman qaynar şüşə örtüyü quru bir dəsmalın, qazan tutanın və ya bir əl dəsmalının üstünə qoymaq lazımdır.
- ▶ Əsla qaynar şüşə örtüyü bir sobanın, metal altlığın, dirbaşa bir işçi səthin, başqa bir soyuq və ya yaş səthin üstünə və ya bir əlüzuyana qoymaq olmaz.
- ▶ Əsla şüşə örtüyü məs. bir forsunka və ya qril kimi dirbaşa bir istilik mənbəyinin üstünə, bir qızartma torunun altına və ya bir toster sobasına qoymaq olmaz.
- ▶ Əsla şüşə örtüyü bir alovun üstündə və ya altında istifadə etmək olmaz.
- ▶ Şüşə örtüyün üstündə və ya içində heç bir maye çalxalamaq olmaz.
- ▶ Qaynar şüşə örtüyə əsla yaş bir dəsmalla toxunmaq olmaz. Qaynar şüşə örtüyü soyuducu bir altlıq, bir qazan tutan və ya quru bir dəsmalın üstündə soyumağa qoymaq.
- ▶ Şüşə örtüyü bişirmə sobasında istifadə etmək olmaz.
- ▶ Qaynar şüşə örtüyü əsla soyuq bir suya batırmaq və ya axar soyuq xətt suyunda soyutmaq olmaz.

- ▶ Şüşə örtüyü yerə düşürmək, sərt bir əşyaya vurmaq və ya ona mətbəx ləvazimatları ilə vurmaq olmaz.
- ▶ Şüşə örtüyü müntəzəm olaraq qırılma və çatlara qarşı yoxlamaq. Bu cür zədələ baş verərsə, şüşə örtüyü utilizasiya etmək lazımdır.

3 İlk istifadədən öncə bişirmə qabını təmizləmək

1. Qablaşdırma materialını və bütün etiketləri kənarlaşdırmaq.
2. Diqqətlə dib səthinə, istifadə edilmə yolu ilə, yaxud da daşınma və ya satış zamanı yarana biləcək cızıqlara, çökəkliklərə qarşı yoxlamalı.
3. Bişirmə qabını ılıq sabunlu su və yumşaq bir dəsmalla təmizləmək.
4. Bişirmə qabını bir parça ilə qurulamalı.
5. Boş bişirmə qabını aşağı səviyyədə qızdırmaq.
6. Bişirmə qabı isti olduğu müddətcə, yapışdırmaz təbəqəni tam şəkildə bitki yağı ilə sürüb yağlamaq.
7. Bişirmə qabını soyumağa buraxmalı.
8. Kağız bir dəsmalla mümkün qədər çox yağla sürtüb silmək.

Tip: Bişirmə qabını təsvir edildiyi kimi müntəzəm aralıqlarda və hər dəfə bişirmə qabını uzun müddət istifadəsiz saxladıqda sürtüb yağlayın. Beləcə üz qatının xüsusiyyətləri yaxşılaşacaqdır.

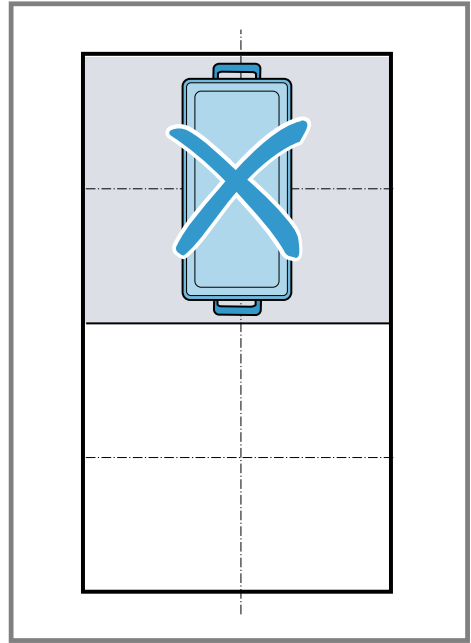
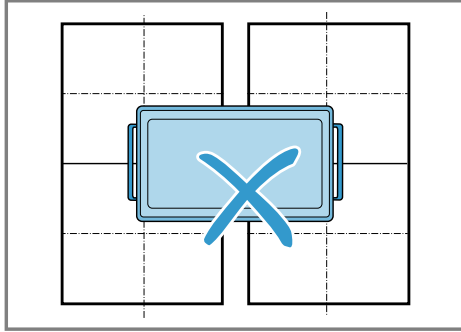
4 Bişirmə qabının yerləşdirilməsi

Çevik bişirmə zonası, hansı bişirmə qabından istifadə edilməsindən asılı olaraq, iki növdə konfigurasiya edilə bilər. Yaxşı bir istilik tanınmasını və istilik paylanması təmin etmək üçün, bişirmə qabını, şəkillərdə təsvir olunduğu kimi, yaxşı mərkəzləşmiş şəkildə yerləşdirmək.

Qeyd

Yanlış yerləşdirmə zamanı bişirmə zonaları düzgün şəkildə aktivləşmir və yaxşı bişirmə nəticələri əldə etmirsiniz.

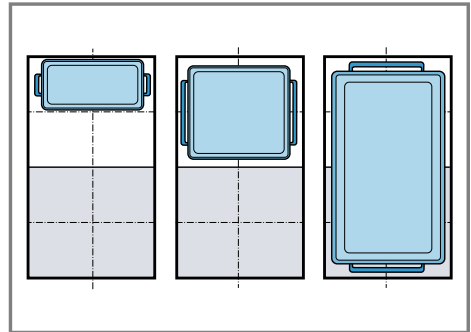
- Bişirmə qabını sağ və sol bişirmə zonası arasında ortaya qoymaq olmaz.
- Kiçik fleks tavasını bişirmə zonasına üfüqi vəziyyətdə qoymaq olmaz.



4.1 Bir əlaqəli bişirmə zonası kimi

Yalnız bir bişirmə qabı ilə bişirmə üçün tövsiyyə olunur.

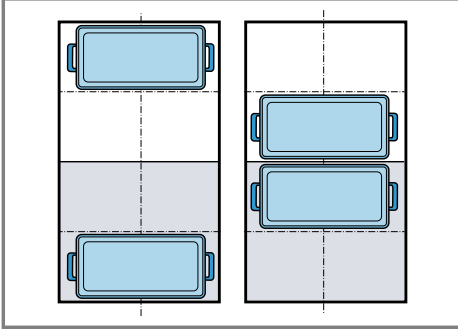
Bişirmə qabının ölçüdən asılı olaraq yerləşdirilməsi:



4.2 İki ayrılmış bişirmə zonası kimi

İki bişirmə qablı bişirmə üçün tövsiyyə olunur.

Siz ön və arxa zonası bir-birindən ayrı şəkildə istifadə edə bilərsiniz və hər biri üçün öz güc səviyyəsini qura bilərsiniz.



- Yapışdırma xüsusiyyətinə mənfi təsir etməmək üçün, tavanı çökəkliklərdən və üz qatı çəkilmiş səthləri cızılmalardan qorumaq lazımdır.
- Səthi cızmaq üçün, əraqları əsla tavada kəsmək olmaz. Tavada heç bir mikser və ya çırpma qaşığından istifadə etmək olmaz.
- Əgər bir dəsmal və ya işçi səthin üstünə qaynar bişirmə qabı qoyulursa, hər zaman qoruyucu materialdan istifadə etmək lazımdır.

Tələb: Təmiz bir tavadan istifadə etmək.

1. Ən yaxşı bişirmə nəticəsini əldə etmək üçün, bişirmə qabını uyğun ölçülü bir bişirmə səthinə qoymaq.
2. Səviyyə 8 -dən 8 • -ə qədər qızdırmaq.

Bişirmə qabı çox sürətlə qızdırır. Boost-funksiyasından istifadə etməməli.

5 Bişirmə qabından istifadə etmək

DİQQƏT!

Təyinatına uyğun olmayan istifadə zədələrə səbəb ola bilər və istehsalçı zəmanəti ilə qarşılanmır.

- Bişirmə sahəsində cızıqların qarşısını almaq üçün, bişirmə qabını şüşə keramikanın üstündə hərəkət etdirərkən yüngül qaldırmalı.
- Səthləri cızmaq üçün, yalnız iti kənarları olmayan taxta mətbəx ləvazimatları və ya plastik mətbəx ləvazimatlarından istifadə etməli.
- Arasında qoruyucu qatı olmadan heç bir bişirmə qabını qalaqlamaq olmaz.
- Bişirmə qabının yaxşı bir sabilliyini təmin etmək üçün, tavanı əsla aşırı qızdırmaq olmaz.

Qeydlər

- Qapağın deformasiyaya uğramaması üçün, cihazı ya
 - bişirmə qabının üstündə silikon haşiyəsi yuxarıya doğru, yaxud da
 - dolabda yastı şəkildə
 qoruyun.
- Flex-qabı tam hamar deyil. Flex-qabı qızdırarkən bişirmə sahəsinə uyğun gəlir.

6 Bişirmə sobasında bişirmə qabından istifadə

Siz bişirmə sobasında maksimal temperaturu nəzərə almaqla, bişirmə qabını qapaqsız istifadə edə bilərsiniz.

XƏBƏRDARLIQ

Yanma təhlükəsi!

Bişirmə qabı və tutacaqlar qaynar olurlar.

- Qazan tutandan istifadə etmək.

Bişirmə qabı	Maks. temperatur °C ilə
Flex-qabı	220

7 Bişirmə qabını təmizləmək

DİQQƏT!

Təyinatına uyğun olmayan təmizləmə şüşə örtüyü tutqunlaşdıra bilər.

- Bişirmə qabı və şüşə örtüyü qabyuyan maşında təmizləmək olmaz.
- Limon turşusu əsaslı və ta tərkibində xlor ağardıcısı olan heç bir kəskin təmizləyici vasitədən istifadə etmək olmaz.
- Heç bir neylon polad yun və ya aşındırıcı süngərlərdən istifadə etmək olmaz.
- Heç bir soba təmizləyicisi və ya digər aşındırıcı təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək olmaz.
- Heç bir metal qaşiq dəstindən istifadə etmək olmaz.

1. Əllə hər istifadədən sonra qab-qacağı bir süngər və ya qab dəsmalı, ilıq su və xüsusilə əl çamaşırları üçün nəzərdə tutulan qabyuyan vasitə ilə təmizləmək. Əgər bişirmə qabına yemək qalıqları yapışarsa, tava vaxtından öncə aşağı temperaturda qızana qədər, tavanın dib səthini su ilə örtərək yumşalmağa buraxmaq. Su qaynamamalıdır.
2. Qabı ilıq su ilə yaxalamaq.
3. Qabı dərhal yumşaq bir parça ilə qurulamaq.

Tip

- Növbəti istifadə zamanı yemək qalıqları səthdə yana biləcəyindən və ya yemək yapışa biləcəyindən, bişirmə qabını hər zaman əsaslı şəkildə təmizləmək.
- İstifadə edilmədikdə bişirmə qabını təmiz və boş saxlamaq lazımdır.

8 Zəmanət

Aşağıdakılar istehsalçı zəmanətindən müstəsna edilir:

- Təyinatına uyğun olmayan istifadə nəticəsində yaranan zərərər, məs. aşırı qızma, döyəcləyib vurma və ya yerə düşmə
- Yanlış təmizləmə səbəbi ilə yaranan zərərər
- Təbii sürtünmə, yapışdırıcıyan təbəqə də daxil olmaqla
- Sırf optik istifadə izləri, məs. qabyuyan maşında təmizləməklə və ya yağ və ya şit yağdan istifadə etməklə yaranan rəng solmaları
- Məs. iti kənarlarla düşən cızıqlar və ya bişirmə qabının dib səthində olan digər zədələr kimi bişirmə zonasında olan zədələr.

Suallarınız olarsa, müştəri xidmətimizlə əlaqə saxlayın.



1 უსაფრთხოება

დაიცავით მოცემული უსაფრთხოების მითითებები ამ აქსესუარის გამოყენებისას.

ეს ნაკეთობა შეესაბამება ნორმებს საკვებთან კონტაქტში მყოფი ნაკეთობებისთვის.

- ეს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი მიკროტალღურ ღუმელში გამოსაყენებლად.
- ეს ჭურჭელი განკუთვნილია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთვის.
- ეს ჭურჭელი განკუთვნილია კერძის მოსამზადებლად.
- არ შეინახოთ საკვები პროდუქტი სამზარეულოს ჭურჭელში დიდი ხნის განმავლობაში.
- ნუ გადააკეთებთ სამზარეულოს ჭურჭელს.
- არასოდეს დატოვოთ ჭურჭელი უყურადღებოდ საკვების მომზადების დროს.
- არასოდეს დატოვოთ ბავშვები უყურადღებოდ ცხელ ჭურჭელთან ახლოს.

⚠ ფაფრთხილება – ხანძრის საშიშროება!

ცხელი ზეთი და ცხიმი სწრაფად აღდება.

- ▶ არ დატოვოთ ცხელი ზეთი ან ცხიმი უყურადღებოდ.
- ▶ არ გამოიყენოთ დაბალი დაკვამლიანების მცენარეული ზეთი შესაწვავად.
- ▶ აალების შემთხვევაში არასოდეს არ ჩააქროთ ალი წყლით.
- ▶ ჩააქრეთ ცეცხლი სახურავით ან ცეცხლსაწინააღმდეგო გადასაფარებლით.

⚠ ფაფრთხილება – დამწვრობის საშიშროება!

სახელურები და თავსახურები შეიძლება ძალიან გაცხელდეს.

- ▶ ყოველთვის გამოიყენეთ სამზარეულოს ხელთათმანები.
- ▶ გაწმენდამდე აცადეთ სამზარეულოს ჭურჭელს და მინის თავსახურს გაგრილება.

⚠ გაფრთხილება – დამწვრობის საშიშროება!

ცხელმა სითხეებმა, შხეფებმა და ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა.

- ▶ ფრთხილად იყავით ცხელი სითხეების გამოყენებისას.

⚠ გაფრთხილება – დაზიანების მიღების საშიშროება!

ჭურჭლის დავარდნამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება.

- ▶ ტაფების სახელოურები მოაბრუნეთ ისე, რომ ისინი არ ცხელდებოდეს სამუშაო ზედაპირზე.

ყურადღება!

არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება დააზიანოს ჭურჭელი ან სამუშაო ზედაპირი.

- ▶ არ გააცხელოთ ცარიელი ჭურჭელი.
- ▶ არ გააცხელოთ ცარიელი ჭურჭელი.

2 ზოგადი ინსტრუქციები და სიფრთხილის ზომები მინის თავსახურების გამოყენებისას

მინის თავსახურების
გამოყენებისას დაიცავით
უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

⚠ გაფრთხილება
დაზიანების მიღების საშიშროება!
გატენილმა მინის თავსახურმა
შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება.

- ▶ ფრთხილად იყავით გატენილი
მინის ახვეტისას, რადგან
ნამსხვრევები შეიძლება იყოს
ძალიან მჭრელი და ერთი
შეხედვით შეუმჩნეველი.

ყურადღება!

მინის თავსახური შეიძლება
დაზიანდეს არასწორი გამოყენების
შემთხვევაში.

- ▶ ყოველთვის დადეთ ცხელი მინის
თავსახური მშრალ ქსოვილზე,
ლუმელის ხელთათმანზე ან
პირსახოცზე.
- ▶ აკრძალულია ცხელი მინის
თავსახურის დადება გაზქურაზე,
ლითონის სადგამზე, პირდაპირ
მაგიდაზე, სხვა ცივ ან ნესტიან
ზედაპირებზე ან ნიჟარაში
ჩადება.
- ▶ აკრძალულია ცხელი მინის
თავსახურის დადება პირდაპირ
სითბოს წყაროზე, როგორიცაა
სანთურა ან გრილი, მოათავსოთ
ის შესაწვავი ცხაურის ქვეშ ან
ტოსტერზე.
- ▶ აკრძალულია მინის თავსახურის
ღია ცეცხლზე დადგმა.
- ▶ აკრძალულია სითბის დასხმა
ცხელ მინის თავსახურაზე ან
მასში ჩასხმა.

- ▶ აკრძალულია ცხელ მინის
თავსახურზე ნესტიანი
ქსოვილით შეხება. ცხელი მინის
თავსახური გააგრძელებს, დადეთ
ის სპეციალურ სადგამზე,
ლუმელის ხელთათმანზე ან
მშრალ ქსოვილზე.
- ▶ არ გამოიყენოთ მინის
თავსახური ლუმელში.
- ▶ არ ჩადოთ ცხელი შუშის
სახურავი ცივ წყალში და არ
გააგრძელოთ ცივი გამდინარე
წყლის ქვეშ.
- ▶ არ დაგივარდეთ მინის
თავსახური, არ მიარტყათ ის
მყარ საგნებს ან სხვა ჭურჭელს.
- ▶ რეგულარულად შეამოწმეთ
მინის თავსახური ნახეთქებზე და
ბზარებზე. ასეთი დაზიანებების
შემთხვევაში, გადაადგეთ მინის
თავსახური.

3 ჭურჭლის გაწმენდა პირველ გამოყენებამდე

1. მოხსენით შეფუთვა და ყველა
ეტიკეტი.
2. ყურადღებით შეამოწმეთ ფსკერი
ნაკაწრებზე, ჩაღრმავებებზე ან
სხვა დაზიანებებზე, რომლებიც
შეიძლება მიწოდების,
ტრანსპორტირების ან გაყიდვის
დროს წარმოიქმნას.
3. გარეცხეთ ჭურჭელი რბილი
ღრუბელით და თბილი საპნიანი
წყლით.
4. გაამწრალოთ ჭურჭელი ქსოვილის
ხელსაწყოთი.
5. ცარიელი ჭურჭელი გააცხელეთ
დაბალ სიმძლავრეზე.
6. ფრთხილად შეაზილეთ
გაცხელებული ჭურჭლის
მიკრობის საწინააღმდეგო
საფარს მცენარეული ზეთი.

ka ჭურჭლის განთავსება

7. დაელოდეთ ჭურჭლის გაგრილებას.
8. რაც შეიძლება მეტი რაოდენობის ზეთი მოწმინდეთ ქაღალდის პირსახოცით.

რჩევა: პერიოდულად შეზეთეთ ჭურჭელი ინსტრუქციის შესაბამისად და ყოველ ჯერზე ჭურჭლის გრძელვადიან შენახვამდე. ეს აუმჯობესებს საფარის თვისებებს.

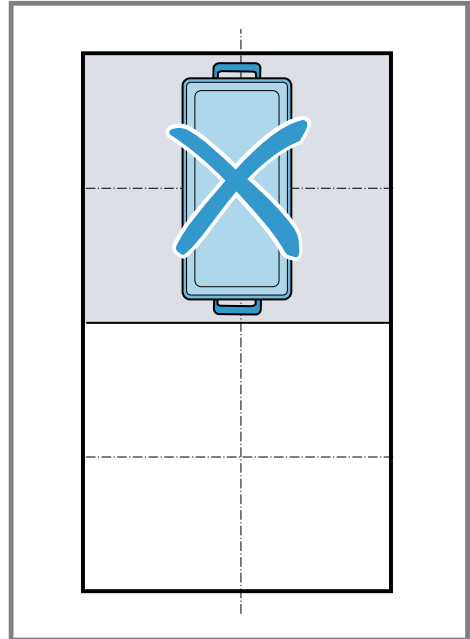
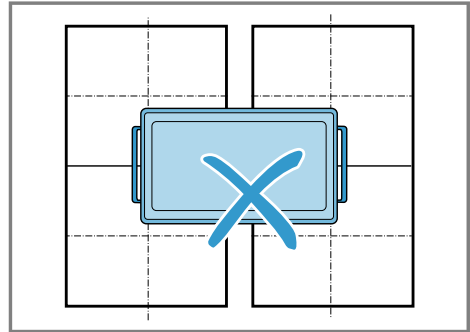
4 ჭურჭლის განთავსება

გაცხელების თავისუფალი ზონა უნდა დაარეგულიროთ ორი მეთოდით მასზედ დამოკიდებულად, თუ როგორ ჭურჭელს იყენებთ. ოპტიმალური ამოცნობისთვის და სითბოს განაწილებისთვის განთავსეთ ჭურჭელი ცენტრში, როგორც ნაჩვენებია გამოსახულებაზე.

შენიშვნა

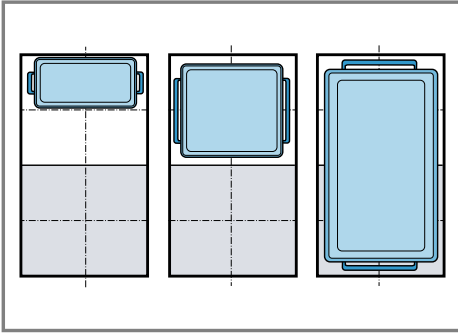
არასწორი განთავსების შემთხვევაში გაცხელების ზონები აქტიურდება არასწორედ, რაც უარყოფითად აისახება მომზადების შედეგზე.

- არ დადოთ ჭურჭელი მარჯვენა და მარცხენა გაცხელების ზონებს შუაში.
- არ განთავსოთ პატარა ტაფა Flex გაცხელების ზონაში ვერტიკალურად.



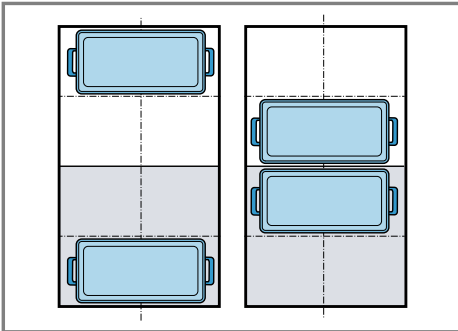
4.1 გაცხელების გაერთიანებული ზონის სახით გამოყენება

რეკომენდირებულია მხოლოდ ჭურჭლის ერთი ერთეულით მომზადებისთვის. ჭურჭლის განთავსება ზომის მიხედვით:



4.2 როგორც ორი ერთმანეთისგან დამოუკიდებელი გათბობის ზონა

რეკომენდირებულია ჭურჭლის ორი ერთეულით მომზადებისთვის. თქვენ შეგიძლიათ გამოიყენოთ წინა და უკანა გაცხელების ზონები ერთმანეთისგან დამოუკიდებლად, აგრეთვე შეგიძლიათ მათგან თითოეულისთვის დააყენოთ სიმძლავრის დონე.



5 ჭურჭლის გამოყენება

ყურადღება!

არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ნაკეთობის დაზიანება, რაზეც არ ვრცელდება მწარმოებლის გარანტია.

- ▶ მინა-კერამიკული სამუშაო პანელის გაკაწვრის თავიდან ასაცილებლად, გადაადგილებისას ასწიეთ ჭურჭელი.
- ▶ საფარის გაკაწვრის თავიდან ასაცილებლად გამოიყენეთ მხოლოდ ზის ან პლასტმასის აქსესუარები ბასრი კიდეების გარეშე.
- ▶ არ ჩადგათ ჭურჭელი ერთმანეთში, მათ შორის დამცავი შუასაღებების გამოყენების გარეშე.
- ▶ ტაფის კარგი მდგრადობის უზრუნველსაყოფად, ნუ გადაახურებთ მას.
- ▶ მიწვის საწინააღმდეგო თვისებების გაუარესების თავიდან ასაცილებლად, არ დაუშვათ შენატყლეულის წარმოქმნა ტაფაზე ან ნაკაწრების ჭურჭლის ზედაპირზე.
- ▶ ტაფის ზედაპირის გაკაწვრის თავიდან ასაცილებლად, არ ჩაჭრათ მასში პროდუქტები. არ ათქვიფოთ მიქსერით ან სათქვიფელით პირდაპირ ტაფაში.
- ▶ ცხელი ჭურჭელი ყოველთვის დადგით მაგიდაზე ან სამუშაო ზედაპირზე მხოლოდ სადგამზე.

მოთხოვნა: გამოიყენეთ სუფთა ტაფები.

1. საუკეთესო შედეგისთვის, მოათავსეთ ჭურჭელი შესაფერისი ზომის კომფორზე.
2. გაცხელებით გაცხელების საფეხურზე 8 ან 8 •.

ჭურჭელი ძალიან მალე ცხელდება. არ გამოიყენოთ ფუნქცია Boost.

შენიშვნები

- სახურავების დეფორმაციის თავიდან ასაცილებლად, შეინახეთ ისინი
 - სილიკონის რგოლებით ზემოთ
 - ან ჰორიზონტალურ მდგომარეობაში კარადაში
- Flex ჭურჭელი არ არის მთლიანად ბრტყელი. Flex ჭურჭლის გაცხელება შესაძლებელია სამუშაო პანელზე.

6 ჭურჭლის გამოყენება ღუმელში

შეგიძლიათ გამოიყენოთ ჭურჭელი თავსახურის გარეშე მაქსიმალური ტემპერატურის გათვალისწინებით ღუმელში.

⚠ გაფრთხილება
დამწვრობის საშიშროება!
ჭურჭელი და სახელურები ცხელდება.

- ▶ გამოიყენეთ ორმოჭრილები.

სამზარეულო ჭურჭელი	მაქს. ტემპერატურა °C-ში
ჭურჭელი Flex	220

7 ჭურჭლის გაწმენდა

ყურადღება!

არასწორმა გაწმენდამ შესაძლოა დააზიანოს მინის თავსახურის ზედაპირი.

- ▶ ჭურჭელი და მინის თავსახური არ არის შესაფერისი ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გასარეცხად.
- ▶ აკრძალულია გამოყენება აგრესიული სარეცხი საშუალებების ლიმონმჟავის საფუძველზე ან ქლორის შემცველი მათეთრებელი საშუალებები.
- ▶ აკრძალულია ლითონის ან ხისტი ნიელონის ღრუბლების გამოყენება.
- ▶ აკრძალულია ღუმელის საწმენდი ან სხვა აბრაზიული საწმენდი საშუალებების გამოყენება.
- ▶ აკრძალულია ლითონის სასადილო ხელსაწყოების მოხმარება.

1. ყოველი გამოყენების შემდეგ, ჭურჭელი ხელით გარეცხეთ თბილი წყლის ქვეშ ღრუბელის ან სამზარეულოს პირსახოცის და ჭურჭლის სარეცხი საშუალების გამოყენებით, რომელიც განკუთვნილია ხელით გასარეცხად.

თუ ჭურჭელზე საკვების ნარჩენებია, დაასხით წყალი ტაფის ფსკერზე და დააღბეთ ჭუჭყი ტაფის ნელ-ნელა გათბობით. არ მიიყვანოთ წყალი ადუღებამდე.

2. გაავლეთ ჭურჭელი თბილი წყლით.
3. იმწამსვე გაამშრალეთ ჭურჭელი რბილი ქსოვილის ხელსახოცით.

რჩევა

- ყოველთვის ზედმიწევნით გარეცხეთ ჭურჭელი, რადგან შემდეგ ჯერზე, როდესაც ჭურჭელს გამოიყენებთ, შეიძლება საკვების ნარჩენები მიიწვას და ჭურჭლის ზედაპირს მიეკრას.
- თუ ჭურჭელი არ გამოიყენება შეინახეთ ის სუფთად და არ ჩადოთ მასში უცხო საგნები.

8 გარანტია

მწარმოებლის გარანტია არ ვრცელდება:

- არასათანადო გამოყენების შედეგად გამოწვეული ზიანი, მაგალითად, გადახურების, ზემოქმედების ან დავარდნის შედეგად

- არასათანადო გაწმენდით გამოწვეული ზიანი
- ბუნებრივი ცვეთა, მათ შორის მიწვის საწინააღმდეგო საფარის ცვეთა
- ექსპლუატაციის მხოლოდ ვიზუალური ნიშნები, მაგალითად, სარეცხი მანქანაში რეცხვის შედეგად ფერის შცვლა ან ზეთისა და ცხიმის გამოყენება
- დაზიანება გათბობის ზონაში, მაგალითად, ნაკაწრები ჭურჭლის ფსკერზე ნიწვების ან სხვა დაზიანებების გამო.

კითხვების წარმოქმნის შემთხვევაში, მიმართეთ ჩვენს სერვისულ სამსახურს.



1 Қауіпсіздік

Осы жабдықты пайдалану кезінде осы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

Бұл өнім тағаммен жанасатын өнімдерге қатысты ережелерге сәйкес келеді.

- Ас пісіретін ыдыс микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.
- Ас пісіретін ыдыс тек тұрмыста қолдану үшін әзірленген.
- Ас пісіретін ыдыс тамақ пісіруге арналған.
- Ас пісіретін ыдыста тағамды ұзақ уақыт бойы сақтауға болмайды.
- Ас пісіретін ыдысты ешқашан ауыстыруға болмайды.
- Пісіру кезінде ас пісіретін ыдысты ешқашан қараусыз қалдыруға болмайды.
- Ыстық ас пісіретін ыдыстың қасында балаларды ешқашан қараусыз қалдыруға болмайды.

ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Ыстық өсімдік майы мен май тез тұтанады.

- ▶ Ыстық майды ешқашан қараусыз қалдыруға болмайды.
- ▶ Түтіндеу температурасы төмен табиғи майларды қуыру немесе фритюра үшін қолдануға болмайды.
- ▶ Тұтанған майды ешқашан сумен өшіруге болмайды.
- ▶ Отты қақпақпен немесе өрт сөндіретін көрпемен сөндіру керек.

ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Тұтқалары мен қақпақ қатты қызып кетуі мүмкін.

- ▶ Әрдайым қорғаныш қолғаптарды пайдалану керек.
- ▶ Тазарту алдында ас пісіретін ыдыс пен шыны қақпақты суытып алу керек.

ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Ыстық сұйық зат, шашыранды тамшылар және бу күйіктің пайда болуына әкелуі мүмкін.

- ▶ Ыстық сұйықтықтармен абай болу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Ас пісіретін ыдыстардың құлауы жарақат тудыруы мүмкін.

- ▶ Табаның ұстағыштары жұмыс бетінен шықпайтындай етіп, оларды бұрау керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс пайдаланбау салдарынан ас пісіретін ыдыс немесе плита зақымдануы мүмкін.

- ▶ Ас пісіретін ыдысты ешқашан бос қыздыруға болмайды.
- ▶ Ас пісіретін ыдысты ешқашан бос қайнатуға болмайды.

2 Шыны қақпаққа арналған жалпы ереже мен сақтық шаралары

Шыны қақпақты пайдалану кезінде осы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

ЕСКЕРТУ

Жарақаттану қатері!

Сынған шыны қақпақтар жарақат тудыруы мүмкін.

- ▶ Сынған әйнекті абайлап ұстау керек, себебі оның бөліктері өте өткір және табу қиын болуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс пайдаланбау салдарынан шыны қақпақ зақымдануы мүмкін.

- ▶ Ыстық шыны қақпақты әрдайым құрғақ шүберектің, қорғаныш қолғабының немесе сүлгінің үстіне қою керек.
- ▶ Ыстық шыны қақпақты пештің, металл төсеніштің, үстелдің үстіне, басқа суық немесе дымқыл бетке немесе ыдыс жуатын шұңғылшаға ешқашан қоюға болмайды.
- ▶ Шыны қақпақты, мысалы жанарғы немесе гриль үсті, қуыру торының асты немесе тостер пешінің іші сияқты, жылу көзіне ешқашан тікелей қоюға болмайды.
- ▶ Шыны қақпақты жалынның үстінде немесе астында ешқашан қолдануға болмайды.
- ▶ Ыстық шыны қақпақтың бетіндегі немесе ішіндегі сұйықтықты ешқашан сілкуге болмайды.
- ▶ Ыстық шыны қақпақты дымқыл шүберекпен ұстауға болмайды. Ыстық шыны қақпақты салқындатқыш сәреде, қорғаныш

қолғабының немесе құрғақ шүберектің үстінде салқындатып алу керек.

- ▶ Шыны қақпақты тұмшапеште қолдануға болмайды.
- ▶ Ыстық шыны қақпақты ешқашан суық суға батыруға немесе ағынды судың астында суытуға болмайды.
- ▶ Шыны қақпақты құлатуға, қатты затқа ұруға немесе ыдыстарға соғуға болмайды.
- ▶ Шыны қақпақта сынықтар мен жарықтардың бар-жоғын жиі тексеріп тұру керек. Егер мұндай зақым болса, шыны қақпақты тастау керек.

3 Ас пісіретін ыдысты алғаш рет пайдалану алдында тазарту керек

1. Орам материалдары мен барлық жапсырмаларды алып тастау керек.
2. Қолдану, тасымалдау немесе сатып алу барысында ас пісіретін ыдыс түбінде пайда болуы ықтимал сызаттар, ойықтар немесе басқа зақымдардың бар-жоғын мұқият тексеру керек.
3. Ас пісіретін ыдысты жылы сабынды сумен және жұмсақ ысқышпен тазарту керек.
4. Ас пісіретін ыдысты шүберекпен кептіру керек.
5. Бос ыдысты төмен температурада қыздырыңыз.
6. Ыдыс жылы болған кезде, жабыспайтын жабынды өсімдік майымен ақырын сүртіңіз.
7. Ас пісіретін ыдыс суығанша күту керек.
8. Қағаз сүлгімен мүмкіндігінше көбірек майды сүрту керек.

Кеңес: Ас пісіретін ыдысты нұсқауларға сәйкес жиі-жиі және әр кез ас пісіретін ыдысты ұзақ уақытқа алып қояр алдында майлау керек. Бұл жабындау қасиеттерін жақсартады.

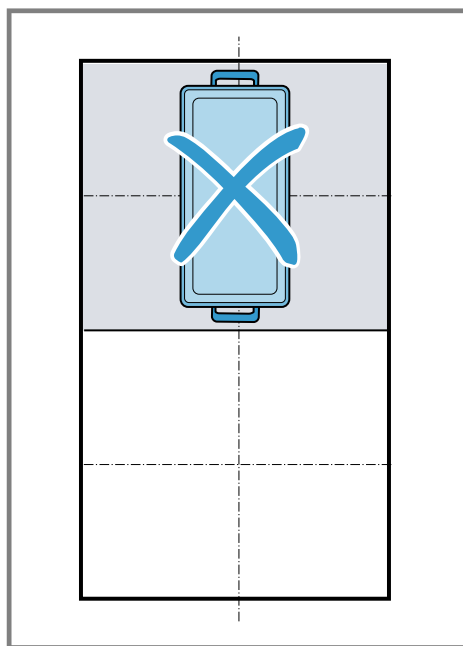
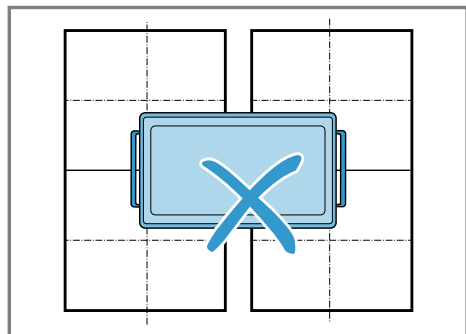
4 Ыдысты орналастыру

Flex-конфороканы, қолданылатын ыдыстың түріне қарай, екі түрлі конфигурациялауға болады. Жылудың жақсы анықталуы мен таралуын қамтамасыз ету үшін, суреттерде көрсетілгендей, ыдысты ортаға қою керек.

Жазба

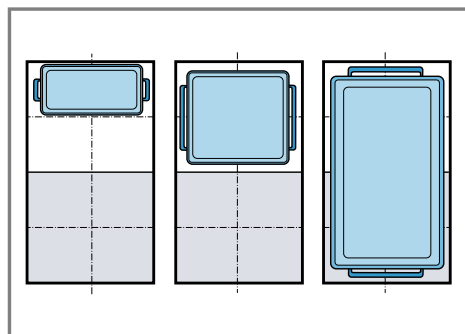
Қате орналастырылған болса, конфороклар дұрыс қосылмайды және жақсы пісіру нәтижелерін бермейді.

- Ыдыстарды оң және сол жақ пісіру аймақтарының ортасына қоймаңыз.
- Кішкене икемді табаны пісіру аймағына тігінен қоймаңыз.



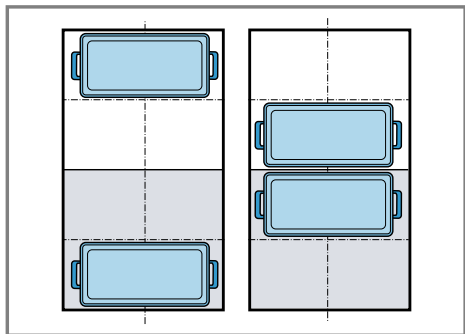
4.1 Біріктірілген конфорока ретінде

Бір ыдыста ғана пісіру үшін ұсынылады. Ыдыстарды өлшеміне қарай орналастыру:



4.2 Екі бөлек конфорка ретінде

Екі ыдыста пісіру үшін ұсынылады. Алдыңғы және артқы конфорканы екі бөлек пайдаланып, әрқайсысына жеке қуат деңгейін таңдауыңызға болады.



5 Ас пісіретін ыдысты пайдалану

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс пайдаланбау салдарынан зақым тууы мүмкін және оны өндірушінің кепілдігі қамтымайды.

- ▶ Плитаға сызат түсірмеу үшін ас пісіретін ыдысты шыны керамика бетінде көтеріп жылжыту керек.
- ▶ Ыдыс бетін жырып алмау үшін тек ағаш құралдарды немесе үшкір жиектері жоқ пластик құралдарды ғана пайдалану керек.
- ▶ Ас пісіретін ыдысты арасына қорғаныш қабатын салмай жиюға болмайды.
- ▶ Ас пісіретін ыдыстың жақсы тұрақты қызметін қамтамасыз ету үшін табаны ешқашан қыздырмау керек.

- ▶ Табаның күйдірмейтін қасиетін бұзбау үшін, табаны майысудан, ал жабынды қабаты бар табаның бетін сызаттан қорғау керек.
- ▶ Бетіне сызат түсірмеу үшін ешқашан табада тағамды кеспеу керек. Табада араластырғыштарды немесе көпірткіштерді қолдануға болмайды.
- ▶ Ыстық ас пісіретін ыдыстарды үстелге немесе жұмыс аймағының үстіне қойғанда, әрқашан қорғаныш материалын пайдалану керек.

Талап: Таза табаны пайдалану керек.

1. Ең жақсы ас пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін ас пісіретін ыдысты тиісті мөлшердегі ас пісіру бетіне қою керек.
2. 8 бен 8 • деңгейге дейін қыздыру керек.

Ас пісіретін ыдыс өте тез қызады. Boost-функциясын қолдануға болмайды.

Жазбалар

- Қақпақтардың майысуына жол бермеу үшін қақпақтарды ас пісіретін ыдыстың бетінде — силикон жиегін жоғары қаратып немесе — шкафта қиғаш жатқызып сақтау керек.
- Flex-ыдысы ешқашан мүлдем тегіс болмайды. Flex-ыдысы қызу барысында плитаға бейімделеді.

6 Ас пісіретін ыдысты пеште пайдалану

Пештегі ең жоғары температураны ескере отырып, ас пісіретін ыдысты қақпақсыз пайдалана аласыз.

⚠ ЕСКЕРТУ **Күйіп қалу қатері!**

Ас пісіретін ыдыс пен тұтқалар қызып кетеді.

- ▶ Қорғаныш қолғаптарды пайдалану керек.

Пісіру ыдысы	Ең жоғары температура °C
Flex-ыдысы	220

7 Ас пісіретін ыдысты тазарту

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс тазаламау салдарынан шыны қақпақ бұлыңғырлануы мүмкін.

- ▶ Ас пісіретін ыдысты немесе шыны қақпақты ыдыс жуғыш машинада тазартуға болмайды.
- ▶ Құрамында лимон қышқылы немесе хлор ағартқышы бар қатты жуғыш заттарды қолдануға болмайды.
- ▶ Болаттан жасалған жоңқаны немесе нейлоннан жасалған қырғыш ысқышты қолдануға болмайды.
- ▶ Пеш тазалағышты немесе басқа қырғыш тазалағыш заттарды қолдануға болмайды.
- ▶ Темір құралдарды қолдануға болмайды.

1. Ас пісіретін ыдысты әр қолданған сайын ысқышпен немесе ыдыс жуатын шүберекпен және қолмен жууға арналған арнайы жуғышпен жылы суда қолмен жуу керек.

Егер тағам қалдықтары ыдысқа жабысып қалса, табаны төмен температурада ақырын қыздыра отырып, табаның түбіне су құйып, жібітіңіз. Суды қайнатудың қажеті жоқ.

2. Ыдысты жылы сумен шаю керек.
3. Ыдысты жұмсақ шүберекпен кептіру керек.

Кеңес

- Ыдысты әрдайым мұқият тазарту керек, себебі келесі пайдаланған кезде тағам қалдықтары бетіне күйіп немесе тағам жабысып қалуы мүмкін.
- Пайдаланбаған кезде ыдысты таза және бос ұстау керек.

8 Кепілдік

Мына жағдайлар өндіруші кепілдігіне кірмейді:

- Дұрыс пайдаланбау, мысалы қатты қыздыру, соғу немесе құлату арқылы тазаламаудан пайда болған зақым
- Дұрыс тазаламау арқылы пайда болған зақым
- Табиғи тозу, оның ішінде күйдірмейтін жабыны бар қабаттың тозуы
- Тозудың таза оптикалық белгілері, мысалы ыдыс жуғыш машинада тазарту немесе майларды пайдалану нәтижесінде ыдыстың түссізденуі
- Пісіру аймағындағы зақым, мысалы қыру немесе басқа зақымдану арқылы ыдыс түбінде пайда болған сызаттар.

kk Кепілдік

Сұрақтарыңыз бар болса,
тұтынушыларға қызмет көрсету
орталығына хабарласыңыздар.



1 Keselamatan

Ikuti petunjuk keselamatan ini ketika menggunakan aksesoris. Produk ini mengikuti aturan untuk produk yang bersentuhan dengan bahan makanan.

- Panci masak tidak sesuai untuk digunakan di dalam microwave.
- Panci masak dirancang hanya untuk penggunaan rumah tangga.
- Panci masak ditujukan untuk memasak.
- Jangan simpan bahan makanan di dalam panci masak untuk waktu yang lama.
- Jangan sedikit pun memodifikasi panci masak.
- Saat memasak, jangan pernah meninggalkan panci masak tanpa pengawasan.
- Jangan pernah membiarkan anak-anak berada di dekat panci masak yang panas tanpa pengawasan.

PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Lemak dan minyak panas dapat terbakar dengan cepat.

- ▶ Jangan pernah meninggalkan lemak dan minyak panas tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan gunakan minyak alami dengan titik asap yang rendah untuk menumis atau menggoreng dengan minyak banyak.
- ▶ Jangan memadamkan lemak atau minyak yang terbakar dengan air.
- ▶ Padamkan api dengan penutup panci atau selimut api.

PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Gagang dan penutup dapat menjadi sangat panas.

- ▶ Selalu gunakan sarung tangan oven.
- ▶ Sebelum dibersihkan, biarkan panci masak dan penutup kaca menjadi dingin.

PERINGATAN – Risiko melepuh!

Cairan, percikan, dan uap panas dapat menyebabkan luka bakar.

- ▶ Berhati-hatilah terhadap cairan yang panas.

PERINGATAN – Risiko cedera!

Panci masak yang terjatuh dapat menyebabkan cedera.

- ▶ Putar gagang wajan sedemikian rupa agar gagang tidak mencuat keluar dari permukaan kerja.

PERHATIAN!

Penggunaan yang tidak tepat dapat merusak panci masak atau zona memasak.

- ▶ Jangan pernah memanaskan panci masak dalam keadaan kosong.
- ▶ Jangan pernah meninggalkan panci masak yang kosong dengan api menyala.

2 Tindakan pencegahan dan pedoman umum untuk penutup kaca

Perhatikan petunjuk keselamatan ini saat menggunakan penutup kaca.

PERINGATAN **Risiko cedera!**

Penutup kaca yang pecah dapat menyebabkan cedera.

- ▶ Berhati-hatilah terhadap kaca yang pecah karena serpihannya sangat tajam dan mungkin sulit terlihat.

PERHATIAN!

Penggunaan yang tidak tepat dapat merusak penutup kaca.

- ▶ Selalu letakkan penutup kaca yang panas di atas sarung tangan oven, handuk, atau lap kering.
- ▶ Jangan pernah meletakkan penutup kaca yang panas di atas kompor, tatakan yang terbuat dari logam, langsung di atas meja kabinet, di atas permukaan yang dingin atau basah, atau dalam bak cuci.
- ▶ Jangan pernah meletakkan penutup kaca secara langsung di atas sumber panas, seperti misalnya di atas burner atau pemanggang, di bawah rak kawat untuk memanggang, atau dalam oven toaster.
- ▶ Jangan pernah menggunakan penutup kaca di atas atau di bawah nyala api.
- ▶ Jangan tuang cairan di atas atau pada penutup kaca yang panas.
- ▶ Jangan pernah menyentuh penutup kaca yang panas dengan lap basah. Biarkan penutup kaca yang panas menjadi dingin di atas rak pendingin, cempal, atau lap yang kering.
- ▶ Jangan gunakan penutup kaca dalam oven.

- ▶ Jangan pernah merendam penutup kaca yang panas dalam air dingin atau di bawah air keran dingin yang mengalir.
- ▶ Jangan sampai penutup kaca terjatuh, jangan membenturkannya ke benda yang keras, atau membenturkannya dengan peralatan masak.
- ▶ Periksa kondisi penutup kaca secara berkala. Apabila terdapat kerusakan semacam itu, jangan gunakan penutup kaca tersebut.

3 Membersihkan panci masak sebelum digunakan untuk kali pertama

1. Lepaskan bahan kemasan dan semua label perawatan.
2. Pastikan bagian dasar tidak tergores, penyok, atau mengalami kerusakan lain yang mungkin terjadi saat penanganan, pengangkutan, atau pembelian.
3. Bersihkan panci masak dengan air sabun hangat dan spons yang lembut.
4. Keringkan panci masak dengan lap.
5. Panaskan panci masak yang kosong pada level yang rendah.
6. Selama panci masak masih dalam keadaan hangat, olesi lapisan anti lengket dengan minyak sayur secara hati-hati.
7. Biarkan panci masak menjadi dingin.
8. Bersihkan minyak semaksimal mungkin dengan handuk kertas.

Kiat: Lumuri panci masak dengan minyak seperti yang telah dijelaskan, secara berkala, dan setiap kali sebelum

id Meletakkan panci masak

lum menyimpan panci masak untuk waktu yang lama. Dengan demikian, kualitas lapisan akan menjadi lebih baik.

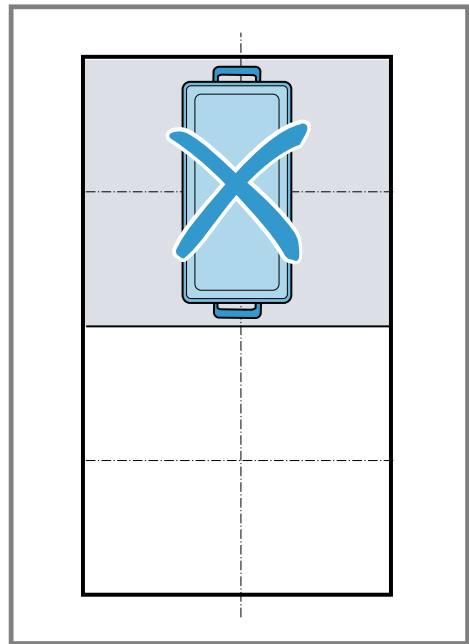
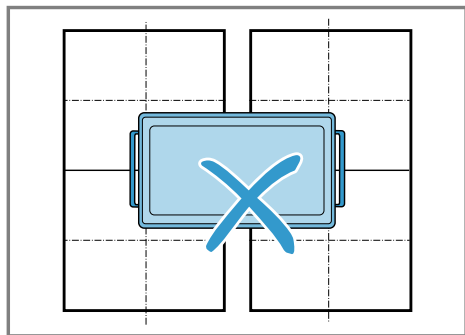
4 Meletakkan panci masak

Zona memasak fleksibel dapat dikonfigurasi dengan dua cara bergantung pada panci masak yang digunakan. Untuk memastikan pendeteksian panas dan penyebaran panas yang baik, letakkan panci masak di tengah, seperti yang ditunjukkan pada ilustrasi.

Catatan

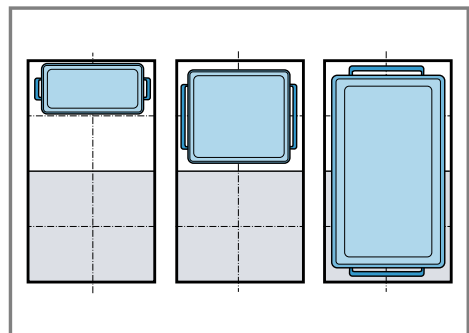
Jika panci masak tidak diletakkan dengan benar, zona memasak tidak akan diaktifkan dengan benar sehingga tidak akan memperoleh hasil memasak yang baik.

- Jangan letakkan panci masak di tengah di antara zona memasak bagian kanan dan kiri.
- Jangan letakkan wajan fleksibel berukuran kecil secara vertikal di zona memasak.



4.1 Sebagai satu zona memasak yang terhubung

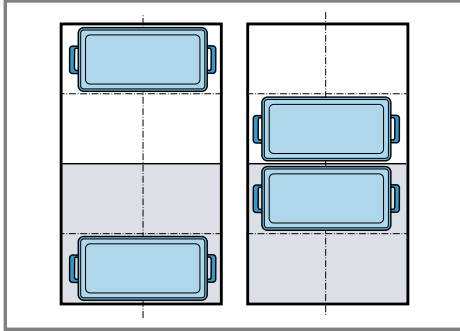
Disarankan untuk memasak hanya dengan satu panci masak. Letakkan panci masak menyesuaikan ukurannya:



4.2 Sebagai dua zona memasak terpisah

Disarankan untuk memasak dengan dua panci masak.

Zona bagian depan dan belakang dapat digunakan secara terpisah dan setiap zona dapat diatur ke level daya masing-masing.



5 Menggunakan panci masak

PERHATIAN!

Penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan dan tidak ditanggung oleh garansi produsen.

- ▶ Untuk mencegah kompor tergores, angkat panci masak saat dipindahkan pada keramik kaca.
- ▶ Agar permukaan tidak tergores, hanya gunakan peralatan memasak dari kayu atau plastik dengan ujung tumpul.
- ▶ Jangan menumpuk panci masak tanpa menempatkan lapisan pelindung di antara tumpukan.
- ▶ Untuk memastikan panci masak memiliki kestabilan yang baik, jangan pernah memanaskan wajan.
- ▶ Agar sifat antilengket wajan tidak rusak, lindungi wajan agar tidak penyok dan lindungi permukaan berlapis agar tidak tergores.

- ▶ Agar permukaan wajan tidak tergores, jangan memotong makanan dalam wajan. Jangan gunakan mikser atau pengocok di dalam wajan.
- ▶ Saat meletakkan panci masak yang panas di atas meja atau meja kabinet, selalu gunakan alas pelindung.

Persyaratan: Gunakan wajan yang bersih.

1. Untuk mendapatkan hasil masakan yang sempurna, letakkan panci masak di atas permukaan kompor dengan ukuran yang sesuai.
2. Panaskan pada level 8 hingga 8 •. Panci masak memanaskan dengan sangat cepat. Jangan gunakan fungsi boost.

Catatan

- Agar penutup tidak berubah bentuk, simpan penutup
 - dengan bagian tepi silikon menghadap ke atas di atas panci masak atau
 - diletakkan dalam posisi mene-lungkup
 di dalam lemari.
- Panci masak fleksibel tidak pernah rata sepenuhnya. Panci masak fleksibel sesuai untuk kompor saat dipanaskan.

6 Penggunaan panci masak dalam oven

Panci masak tanpa penutup dapat digunakan dengan memperhitungkan suhu maksimal dalam oven.

PERINGATAN Risiko luka bakar!

Panci masak dan gagang panci akan menjadi sangat panas.

- Gunakan cempal.

Panci masak	Suhu maks. dalam satuan °C
Panci masak fleksibel	220

7 Membersihkan panci masak

PERHATIAN!

Pembersihan yang tidak tepat dapat membuat penutup kaca menjadi buram.

- Jangan bersihkan panci masak dan penutup kaca di dalam mesin pencuci piring.
- Jangan gunakan bahan pembersih abrasif yang mengandung asam sitrat atau pemutih klorin.
- Jangan gunakan sabut kawat atau spons yang terbuat dari nilon.
- Jangan gunakan pembersih oven atau bahan pembersih abrasif yang lainnya.
- Jangan gunakan sendok garpu dari logam.

1. Setiap selesai digunakan, cuci panci masak dengan tangan menggunakan spons atau serbet,

air hangat, dan bahan pembersih khusus untuk pencucian dengan tangan.

Jika sisa makanan menempel di dalam panci masak, isi bagian dasar wajan dengan air agar sisa makanan melunak sementara wajan dipanaskan secara perlahan dengan suhu rendah. Air jangan sampai mendidih.

2. Bilas panci masak dengan air hangat.
3. Segera keringkan panci masak dengan lap lembut.

Kiat

- Selalu bersihkan panci masak secara menyeluruh karena sisa makanan pada permukaan dapat terbakar atau masih terdapat sisa makanan pada panci.
- Jaga kebersihan panci masak dan pastikan dalam keadaan kosong saat tidak digunakan.

8 Garansi

Hal-hal berikut tidak termasuk dalam garansi produsen:

- Kerusakan akibat penggunaan yang tidak tepat, misalnya akibat panas berlebih, terbentur, atau terjatuh
- Kerusakan akibat kesalahan pembersihan
- Keausan yang terjadi secara wajar, termasuk lapisan antilengket
- Tanda-tanda penggunaan yang terlihat jelas, misalnya perubahan warna yang terjadi akibat pembersihan di dalam mesin pencuci piring atau akibat penggunaan lemak dan minyak
- Kerusakan pada zona memasak, seperti misalnya goresan akibat sisa kotoran atau kerusakan pada bagian dasar panci masak.

Hubungi layanan pelanggan kami
apabila terdapat pertanyaan.



1 Xavfsizlik

Ushbu jihozdan foydalanganda ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qiling.

Ushbu mahsulot oziq-ovqat bilan aloqa qiladigan mahsulotlar qoidalariga javob beradi.

- Idish mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun mos emas.
- Idish faqat maishiy foydalanish uchun mo'ljallangan.
- Idish pishirish uchun mo'ljallangan.
- Oziq-ovqat mahsulotlarni idishda uzoq vaqt saqlamang.
- Idishni hech qanday tarzda o'zgartirmang.
- Ovqat pishirish vaqtida idishni hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Hech qachon bolalarni issiq idish yonida qarovsiz qoldirmang.

OGOHLANTIRISH – Yong'in xavfi!

Issiq o'simlik moyi yoki yog' tezda yonadi.

- ▶ Hech qachon issiq yog' va moyini qarovsiz qoldirmang.
- ▶ Dimlab qovurish yoki frityurda qovurish uchun past tutunli birinchi nav yog'dan foydalanmang.
- ▶ Yong'in paytida hech moy yoki yog'ni suv bilan o'chirmang.
- ▶ Yong'inni qopqoq yoki yong'inga qarshi choyshab bilan o'chiring.

OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Tutqichlar va qopqoqlar haddan ziyod qizib ketishi mumkin.

- ▶ Doim idish ushlagichlaridan foydalaning.
- ▶ Tozalashdan oldin idish va shisha qopqog'ini sovushini kuting.

OGOHLANTIRISH – Kuyib qolish xavfi bor!

Issiq suyuqlik, sachrashlar va bug' kuyishga olib kelishi mumkin.

- ▶ Issiq suyuqliklar bilan ehtiyot bo'ling.

OGOHLANTIRISH – Jarohat olish xavfi!

Idishlarning tushishi shikastlanishga olib kelishi mumkin.

- ▶ Tova tutqichini ish joyi yuzasidan tashqariga chiqmasligi uchun aylantiring.

DIQQAT!

Noto'g'ri foydalanish idish yoki pishirish paneliga zarar yetkazishi mumkin.

- ▶ Hech qachon bo'sh idishni qizdirmang.
- ▶ Hech qachon idishni bosh pishirishga qo'ymang.

2 Shisha qopqoqlar uchun umumiy tavsiyalar va ehtiyot choralari

Shisha qopqoqni ishlatganda ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH Jarohat olish xavfi!

Singan shisha qopqoqlar shikastlanishga olib kelishi mumkin.

- ▶ Singan shisha bilan ehtiyot bo'ling, chunki uning qismlari juda o'tkir va topish qiyin bo'lishi mumkin.

DIQQAT!

Noto'g'ri foydalanish shisha qopqog'iga zarar yetkazishi mumkin.

- ▶ Har doim issiq idishning qopqog'ini quruq mato, ushlagich yoki sochiq ustiga qo'ying.
- ▶ Hech qachon issiq shisha qopqoqni pechka, metall taglik, to'g'ridan-to'g'ri stol usti, boshqa sovuq yoki nam yuzaga yoki rakovinaga qo'ymang.
- ▶ Hech qachon kavanoz qopqog'ini to'g'ridan-to'g'ri o'choq yoki gril kabi issiqlik manbasiga, qovurish joyi ostiga yoki toster ostiga qo'ymang.
- ▶ Hech qachon shisha qopqog'ini olovda yoki olov ostida ishlatmang.
- ▶ Issiq shisha qopqog'iga yoki ichiga suyuqlikni to'kib yubormang.
- ▶ Hech qachon issiq shisha qopqog'iga ho'l mato bilan tegmang. Issiq shisha qopqog'ini sovutish tokchasida, oshxona ushlagichi yoki quruq matoda sovutib qo'ying.
- ▶ Pechda shisha qopqog'ini ishlatmang.
- ▶ Hech qachon issiq shisha qopqog'ini sovuq suvga solmang yoki sovuq suv ostida sovutmang.

- ▶ Shisha qopqog'ini tushirmang, qattiq narsalarga urmang yoki idishga urmang.
- ▶ Shisha qopqog'ida siniqlar va yoriqlar borligini muntazam tekshirib turing. Bunday shikastlanish bo'lsa, shisha qopqog'ini tashlang.

3 Birinchi foydalanishdan oldin idishni tozalang

1. Qadoqlash materiallarini va barcha yorliqlarni olib tashlang.
2. Yuk tashish, jo'natish yoki sotish natijasida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan tirnalgan joylar, pachoglanishlar yoki boshqa shikastlanishlar uchun ostki qismini diqqat bilan tekshiring.
3. Idishlarni iliq sovunli suv va yumshoq shimgich bilan tozalang.
4. Idishni mato bilan quriting.
5. Bo'sh idishni past olovda qizdiring.
6. Idish issiq bo'lsa, yopishqoq bo'lmagan qoplamanı o'simlik moyi bilan sekin surting.
7. Idishni sovutıng.
8. Yog'ni qog'oz sochiq bilan iloji boricha ko'proq artib oling.

Maslahat: Idishni uzoq muddatli saqlashga qo'yishdan oldin, ta'riflanganidek, muntazam ravishda va har safar moylang. Bu qoplamaning xususiyatlarini yaxshilaydi.

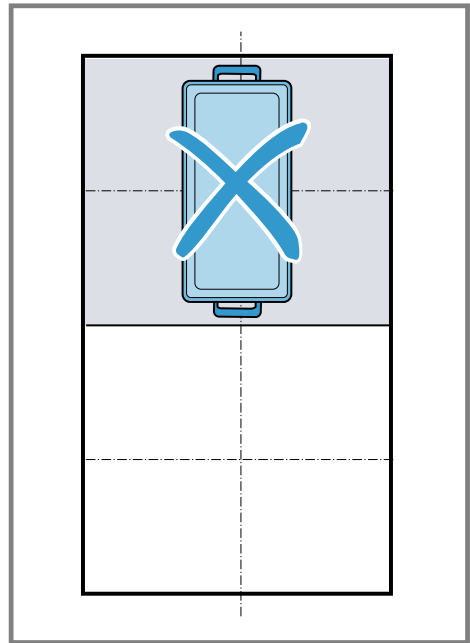
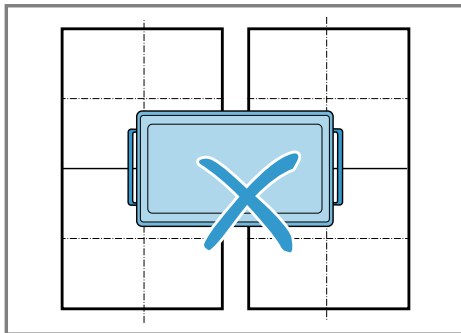
4 Pishirish idishlarini joylashtirish

Moslashuvchan pishirish hududsi ishlatiladigan idishga qarab ikki usulda sozlanishi mumkin. Issiqlikni yaxshi aniqlash va taqsimlash uchun idishlarni rasmlarda ko'rsatilganidek markazga qo'ying.

Yozib olish

Noto'g'ri joylashtirilsa, pishirish hududlari to'g'ri yoqilmaydi va pishirishda yaxshi natijalarni bermaydi.

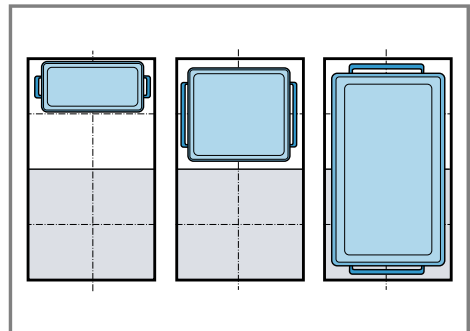
- Idishlarni o'ng va chap yondirgichlar o'rtasiga qo'ymang.
- Kichkina egiluvchan tovani pishirish hududiga vertikal holda qo'ymang.



4.1 Bir biriga ulangan pishirish hududi sifatida

Faqat bitta idishda pishirish uchun tavsiya etiladi.

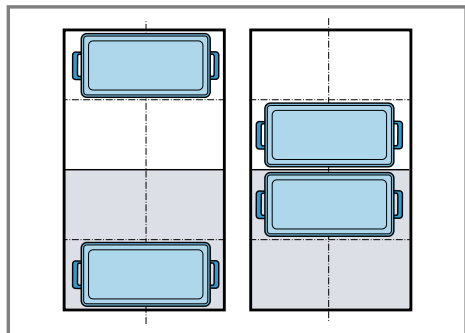
Idishlarni o'lchamiga qarab joylashtirish:



4.2 Ikki alohida pishirish hujudi sifatida

Ikki ita idish bilan pishirish uchun tavsiya etiladi.

Old va orqa hududlarni alohida ishlatishingiz va har birini o'z quvvat darajasiga o'rnatishingiz mumkin.



5 Idishdan foydalaning

DIQQAT!

Noto'g'ri foydalanish shikastlanishga olib kelishi mumkin va ishlab chiqaruvchining kafolati bilan qoplanmaydi.

- ▶ Pishirish panelini tirnab qo'ymaslik uchun idishni shisha keramika ustiga siljitganda ko'taring.
- ▶ Sirtlarni chizishdan qochish uchun faqat o'tkir qirralari bo'lmagan yog'och yoki plastmassa idishlardan foydalaning.
- ▶ Idishlarni bir-birining ustiga himoya qatlamisiz qo'ymang.
- ▶ Idishning yaxshi barqarorligini ta'minlash uchun idishni hech qachon qizdirmang.
- ▶ Yopishmaslik xususiyatlarini yo'qotmaslik uchun tovani pachoqlanishdan va qoplangan sirtini qirilishdan himoya qiling.

- ▶ Sirtini tirnashning oldini olish uchun hech qachon tovada ovqatni kesmang. Tovada mikser yoki ko'pirtirgichdan foydalanmang.
- ▶ Issiq idishlarni stol usti yoki ovqatlanish stoliga qo'yganda, doimo himoya materialidan foydalaning.

Talab: Toza tovadani foydalaning.

1. Ovqat pishirishda eng yaxshi natijalariga erishish uchun idishni mos o'lchamdagi pech hajmi ustiga qo'ying.
2. 8 dan 8 • darajagacha qizdiring. Idish juda tez qiziydi. Boost funksiyasidan foydalanmang.

Eslatmalar

- Qopqoqlarning deformatsiyasini oldini olish uchun qopqoqlarni
 - silikon o'ram bilan yuqoriga ko'tarilgan idishda yoki gorizontaal
 - holatda shkafta saqlang.
- Flex idish hech qachon butunlay tekis bo'lmaydi. Flex idish qizdirilganda pishirish paneliga moslashadi.

6 Pechdagi idishlardan foydalanish

Pechdagi maksimal haroratni hisobga olgan holda idishlarni qopqoqsiz ishlatish mumkin.

⚠ OGOHLANTIRISH Kuyish xavfi!

Idish va tutqich qizib ketadi.

- ▶ Idish ushlagichlaridan foydalaning.

Idish	Maks. harorat °C da
Fleks idish	220

7 Idishni tozalash

DIQQAT!

Noto'g'ri tozalash shisha qopqog'ini xiralashishiga olib kelishi mumkin.

- ▶ Idishni va shisha qopqoqni idish yuvish mashinasida yuvmang.
 - ▶ Limon kislotasi tarkibida mavjud yuvish vositalari yoki xlor bo'lgan oqartirgichlarni ishlatmang.
 - ▶ Po'lat qirg'ich yoki neylon tozalagichlardan foydalanmang.
 - ▶ Pech tozalagich yoki boshqa abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang.
 - ▶ Metall oshxona idishlaridan foydalanmang.
1. Har foydalanishdan keyin idishlarni shimgichni yoki oshxona sochiq, iliq suv va qo'lda yuvish uchun maxsus tayyorlangan idishlarni yuvish vositasi bilan yuving.
Agar ovqat tofa tanasiga yopishib qolsa, idishning pastki qismiga suv quyning va tova past haroratda qizib ketayotganda uni ho'llang. Suv qaynatilmasligi kerak.
 2. Idishni iliq suv bilan yuvib tashlang.
 3. Idishni darhol yumshoq mato bilan quriting.

Maslahat

- Idishni har doim yaxshilab tozalang, chunki uni keyingi safar ishlatganingizda, oziq-ovqat qoldiqlari sirtga kuyishi yoki ovqat yopishib qolishi mumkin.
- Foydalanilmayotganda idishni toza va bo'sh saqlang.

8 Kafolat

Ishlab chiqaruvchining kafolati quyidagilarni o'z ichiga olmaydi:

- Haddan tashqari qizib ketish, zarba yoki tushish kabi noto'g'ri foydalanish natijasida yuzaga kelgan zarar
- Noto'g'ri tozalash natijasida kelib chiqqan zarar
- Tabiiy eskirish, yopishmaydigan qoplama kiritilgan
- Idish yuvish mashinasida yuvish yoki yog' va moyni ishlatish natijasida rang o'zgarishi kabi sof optik eskirish belgilari
- Isitish plitasining shikastlanishi, masalan, burmali tirnalgan yoki idishning pastki qismidagi boshqa shikastlanishlar.

Agar sizda biron bir savol bo'lsa, iltimos, mijozlarga xizmat ko'rsatish bilan bog'laning.



1 안전성

액세서리를 사용할 때 이 안전 관련 주의 사항을 준수하십시오.
본 제품은 식품에 직접적으로 접촉되는 제품에 대한 규정을 준수합니다.

- 조리 용기는 전자레인지에서 사용하기에는 적합하지 않습니다.
- 본 조리 용기는 가정용으로만 개발된 것입니다.
- 본 조리 용기는 조리 전용입니다.
- 음식이 본 조리 용기에 담긴 채로 장기간 보관하지 마십시오.
- 본 조리 용기를 임의로 개조하지 마십시오.
- 요리하는 동안 본 조리 용기를 무감독 상태로 방치하지 마십시오.
- 뜨거운 조리 용기 근처에서 어린이를 무감독 상태로 방치하지 마십시오.

경고 - 화재 위험!

뜨거운 기름 및 지방은 쉽게 점화됩니다.

- ▶ 뜨거운 기름 및 지방을 무감독 상태로 그냥 두지 마십시오.
- ▶ 구이 및 튀김 요리에는 발연점이 낮은 천연 오일을 사용하지 마십시오.
- ▶ 기름이나 지방에 불이 붙었을 때는 절대로 물로 끄지 마십시오.
- ▶ 뚜껑으로 덮거나 담요를 사용해서 불을 끄십시오.

경고 - 화상 위험!

손잡이 및 뚜껑이 매우 뜨거울 수 있습니다.

- ▶ 항상 조리 장갑을 사용하십시오.
- ▶ 청소하기 전 조리 용기 및 유리 뚜껑을 먼저 식히십시오.

경고 - 열상 위험!

뜨거운 액체, 요리 중 튀는 물이나 기름 및 증기로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

- ▶ 뜨거운 액체는 조심스럽게 다루십시오.

경고 - 부상 위험!

조리 용기가 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

- ▶ 팬 손잡이가 조리면 너머로 돌출되지 않도록 돌려 두십시오.

주의사항!

부적절하게 사용하는 경우 조리 용기나 쿡탑이 손상될 수 있습니다.

- ▶ 조리 용기가 비어 있는 상태로 가열하지 마십시오.
- ▶ 절대로 조리 용기가 빈 상태로 끓이지 마십시오.

2 유리 뚜껑에 대한 일반 지침 및 주의사항

유리 뚜껑을 사용할 때는 본 안전 지침을 준수하십시오.

⚠ 경고 부상 위험!

유리 뚜껑이 깨지면 부상을 입을 수 있습니다.

- ▶ 깨진 유리 조각은 매우 날카롭고, 찾기 어려울 수 있으므로 주의하십시오.

주의사항!

잘못 사용하면 유리 뚜껑이 손상될 수 있습니다.

- ▶ 뜨거운 유리 뚜껑은 항상 마른 천, 냄비 장갑 또는 수건 위에 올려 놓으십시오.
- ▶ 뜨거운 유리 뚜껑은 절대로 쿡탑 위나, 금속 받침대, 조리대, 그 밖의 차갑거나 젖은 상태의 표면 또는 싱크대 위에 직접 두지 마십시오.
- ▶ 유리 뚜껑을 절대로 열원 위에 직접 올려놓지 마십시오(예: 버너나 그릴 위, 브로일러 아래쪽 또는 토스터 오븐 등).
- ▶ 유리 뚜껑을 절대로 직화 불꽃 위나 아래에서 사용하지 마십시오.
- ▶ 뜨거운 유리 뚜껑 위쪽이나 안쪽으로 액체를 붓지 마십시오.
- ▶ 뜨거운 유리 뚜껑을 절대로 젖은 천으로 만지지 마십시오. 뜨거운 유리 뚜껑은 냉각 랙, 냄비 장갑 또는 마른 천으로 위에 올려 식히십시오.
- ▶ 유리 뚜껑을 오븐에 넣고 사용하지 마십시오.
- ▶ 뜨거운 유리 뚜껑은 절대로 찬물에 담그거나, 흐르는 찬 수돗물로 식히지 마십시오.
- ▶ 유리 뚜껑을 떨어뜨리거나, 단단한 물체에 부딪치거나, 다른 도구로 두드리지 마십시오.

- ▶ 흠집이나 균열이 있는지 정기적으로 유리 뚜껑을 검사하십시오. 이러한 손상이 있다면, 유리 뚜껑을 폐기 처리하십시오.

3 최초 사용 전 조리 용기의 청소

1. 포장재 및 모든 라벨을 제거하십시오.
2. 취급, 배송 또는 판매 과정 중에 발생할 수 있는 굽힘, 찌그러짐 또는 기타 손상 여부를 바닥에서 주의 깊게 검사하십시오.
3. 따뜻한 비눗물과 부드러운 스폰지를 사용해서 조리 용기를 청소하십시오.
4. 천을 사용해서 조리 용기를 말리십시오.
5. 빈 조리 용기를 약불로 가열하십시오.
6. 조리도구가 아직 따뜻한 상태일 때 논스틱 코팅 부분을 식물성 기름으로 부드럽게 문질러 줍니다.
7. 조리 용기를 식히십시오.
8. 종이 타월로 되도록이면 최대한 기름을 닦아냅니다.

유용한 정보: 명시된 설명에 따라 정기적으로 및 장기간 보관하기 전에는 매번 조리 용기에 기름칠을 하십시오. 이로써 코팅 특성이 향상됩니다.

4 조리 용기 놓기

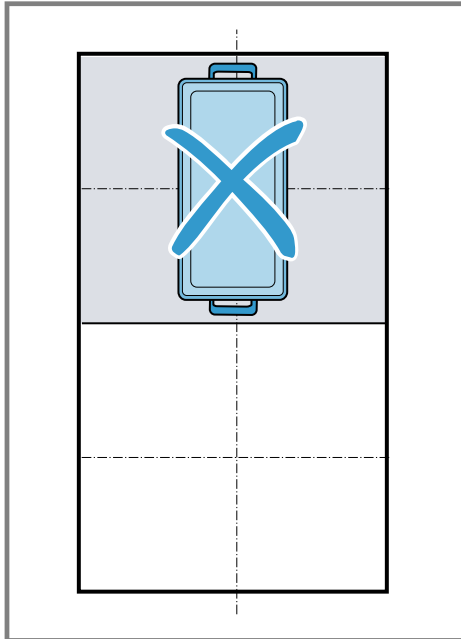
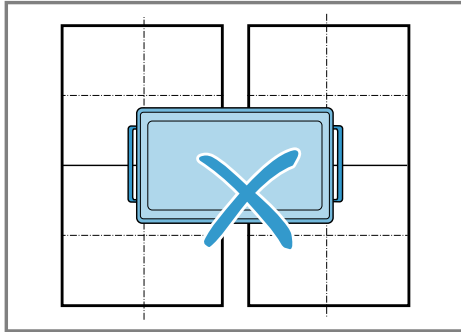
플렉스존은 어떠한 조리 용기를 사용하느냐에 따라서 두 가지 방식으로 작동 환경을 구성할 수 있습니다. 열 감지

와 열 분배를 효율적으로 하기 위해서는 조리 용기를 중앙에 놓아야 합니다 (그림 참고).

참고

위치가 올바르게 않은 경우 화구의 정상적 작동이 어렵고, 조리 결과 또한 좋지 않게 됩니다.

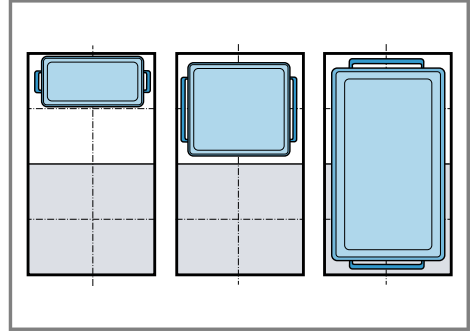
- 조리 용기를 우측 및 좌측 화구의 중간 지점에 위치시키지 마십시오.
- 소형 플렉스 팬을 화구에 수직 방향으로 놓지 마십시오.



4.1 연동식 화구로 구성

이는 조리 용기를 하나만 사용할 때에 권장됩니다.

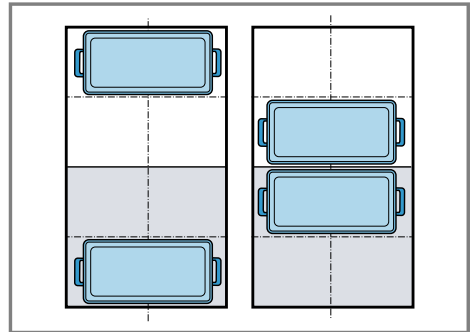
각 크기에 알맞게 조리 용기 놓기:



4.2 두 개의 분리식 화구로 구성

이는 조리 용기를 두 개 사용할 때에 권장됩니다.

앞쪽과 뒤쪽 화구를 각각 따로 사용할 수 있으며, 출력 단계 또한 각각 별도로 설정할 수 있습니다.



5 조리 용기 사용

주의사항!

부적절하게 사용하면 손상이 발생할 수 있으며, 이러한 손상에는 제조업체 보증이 적용되지 않습니다.

- ▶ 쿡탑이 굽히는 것을 방지하려면, 유리 세라믹 위에서 조리 용기를 옮길 때는 반드시 이를 들어서 옮기십시오.
- ▶ 표면이 굽히지 않도록 날카로운 모서리가 없는 나무 도구 또는 플라스틱 도구만 사용하십시오.
- ▶ 보호 완충재 없이 조리 용기를 겹쳐서 쌓아두지 마십시오.
- ▶ 조리 용기의 안정성을 위해서는 절대로 팬을 지나치게 과열하지 마십시오.
- ▶ 논스틱 코팅 특성의 손상을 방지하려면, 팬이 찌그러지거나, 코팅된 표면이 굽히지 않도록 보호하십시오.
- ▶ 표면이 굽히는 것을 방지하려면, 절대로 팬에서 그대로 음식을 자르지 마십시오. 믹서나 거품기를 팬에서 그대로 사용하지 마십시오.
- ▶ 테이블 위나 조리대 위에 뜨거운 조리 용기를 놓을 때에는 항상 보호 깔개를 사용하십시오.

요구사항: 깨끗한 팬을 사용하십시오.

1. 최상의 요리 결과를 얻으려면, 조리 용기를 적절한 크기의 가열면 위에 올려야 합니다.
2. 8 ~ 8 • 단계까지 가열합니다.
조리 용기는 매우 빠르게 가열됩니다. 부스트 기능을 사용하지 마십시오.

참고

- 뚜껑이 변형되지 않도록 하려면, 뚜껑을 다음과 같이 보관하십시오:
 - 실리콘 테두리가 조리 용기 위에서 위쪽으로 향하도록 해서 보관
 - 수납장 안에 편평하게 보관
 이와 같이 하십시오.

- 플렉스 용기의 경우 완전히 평평한 상태는 아닙니다. 플렉스 용기는 가열 시 쿡탑에 알맞게 맞춰집니다.

6 오븐에서의 조리 용기 사용

조리 용기는 뚜껑이 없는 상태로 오븐 내 최고 온도를 고려하여 사용할 수 있습니다.



경고 화상 위험!

조리 용기 및 손잡이는 고온이 됩니다.
▶ 냄비 장갑을 사용하십시오.

조리 용기	최고 온도(°C 단위)
플렉스 용기	220

7 조리 용기 청소

주의사항!

부적절하게 청소하면 유리 뚜껑이 흐려질 수 있습니다.

- ▶ 조리 용기 및 유리 뚜껑을 식기 세척기로 세척하지 마십시오.
- ▶ 구연산을 기반으로 하거나, 염소계 표백제가 포함된 강한 세제를 사용하지 마십시오.
- ▶ 쇠 수세미나 연마용 나일론 수세미를 사용하지 마십시오.
- ▶ 오븐 클리너 또는 기타 연마성 세제를 사용하지 마십시오.
- ▶ 금속 수저를 사용하지 마십시오.

1. 조리 용기를 사용한 후에는 매번 스폰지나 설거지용 수세미, 따뜻한 물, 손 설거지용 전용 세제를 사용해서 손으로 조리 용기를 씻어 주십시오.

음식 찌꺼기가 조리 용기에 달라붙은 경우라면, 팬 바닥에 물을 채워서 불리십시오. 이때 팬을 약불에서 살짝 가열해주시십시오. 물을 끓게 할 필요는 없습니다.

2. 따뜻한 물로 접시를 헹굽니다.
3. 부드러운 천으로 즉시 접시를 닦아서 말리십시오.

유용한 정보

- 조리 용기는 항상 철저히 청소하십시오. 그렇지 않은 경우 다음에 사용할 때 음식 찌꺼기가 표면에서 타거나, 음식이 달라붙을 수 있습니다.
- 사용하지 않을 때는 조리 용기를 깨끗한 상태로 비워 두십시오.

8 보증서

다음과 같은 경우 제조사 보증에서 제외됩니다:

- 부적절한 사용으로 인한 손상(예: 과열, 제품을 부딪히거나 떨어뜨린 경우)
- 올바르게 세척으로 인한 손상
- 사용에 따른 자연스러운 마모(논스틱 코팅 포함)
- 순전히 시각적인 사용 흔적(예: 식기 세척기로 세척하거나, 유지류 사용으로 인한 변색 등)
- 화구에서 발생한 손상(예: 굽힘 손상 또는 조리 용기 바닥의 손상).

질문이 있는 경우 고객 서비스센터로 연락하십시오.



1 安全性

付属品を使用する際は、安全上の注意事項に留意してください。

本製品は、食品と接触する製品の規制に適合しています。

- 調理器具は、電子レンジでの使用には適していません。
- 調理器具は家庭用として開発されたものです。
- 調理器具は調理を目的としています。
- 調理器具の中に食品を長期間保存しないでください。
- 調理器具を改造しないでください。
- 調理中は調理器具から決して目を離さないでください。
- 高温の調理器具の近くにいる子供から決して目を離さないでください。

警告 – 火災の危険!

高温の油と油脂は、あっという間に引火します。

- ▶ 熱いオイルや油脂を使用する場合には決して目を離さないでください。
- ▶ 炒め物や揚げ物には、発煙点の低いバージンオイルを使用しないでください。
- ▶ 燃えている油または油脂を水で消火しないでください。
- ▶ 蓋または消火ブランケットを使って窒息消火します。

警告 – 火傷の危険□!

ハンドルと蓋は非常に高温になることがあります。

- ▶ 必ず鍋つかみを使用してください。
- ▶ 調理器具とガラス蓋を冷ましてから洗浄してください。

警告 – 熱傷の危険!

高温の液体、飛沫、蒸気により火傷する恐れがあります。

- ▶ 高温の液体の取り扱いには十分注意してください。

警告 – 負傷の危険!

調理器具が落下すると、ケガする恐れがあります。

- ▶ フライパンの取っ手を回して、作業面からはみ出さないようにします。

注意!

不適切な使用は、調理器具やクックトップを損傷させることがあります。

- ▶ 調理器具は、空の状態で絶対に加熱しないでください。
- ▶ 調理器具は絶対に空焚きしないでください。

2 ガラス蓋の一般的なガイドラインおよび注意事項

ガラス蓋を使用する際は、安全上の注意事項に留意してください。

警告 負傷の危険!

ガラス蓋が割れていると、ケガする恐れがあります。

- ▶ 割れたガラスの破片は非常に鋭利で、見つけるのが難しいことがあるため、注意して取り扱ってください。

注意!

不適切な使用は、ガラス蓋を損傷させることがあります。

- ▶ 熱くなったガラス蓋は、必ず乾いた布、鍋つかみ、タオルなどの上に置いてください。
- ▶ 熱くなったガラス蓋をコンロの上や金属製のトリベット、作業プレートの上に直接置いたり、その他の冷たい面や濡れた面、流し台に置いたりしないでください。
- ▶ ガラス蓋をバーナーやグリルなどの熱源、焼き網の下、オーブントースターの中に直接置かないでください。
- ▶ ガラス蓋は、絶対に火の上や下で使用しないでください。
- ▶ 高温のガラス蓋の上や中に液体をこぼさないでください。
- ▶ 熱くなったガラス蓋を濡れた布で絶対に触らないでください。熱くなったガラス蓋は、冷却用ラックや鍋敷き、乾いた布の上に置いて冷ましてください。
- ▶ ガラス蓋はオープンで使用しないでください。
- ▶ 熱くなったガラス蓋を冷水に浸したり、冷たい水道水で冷やしたりしないでください。
- ▶ ガラス蓋を落としたり、硬いものにぶついたり、調理用具でたたいたりしないでください。

- ▶ ガラス蓋に欠けや割れがないか、定期的に点検してください。万一、破損した場合は、ガラス蓋を廃棄処分してください。

3 初めてのご使用前の調理器具の洗浄

1. 包装材とラベルをすべて取り除きます。
2. 取り扱い、輸送、販売中に生じた傷、へこみ、その他の損傷がないか、底を注意深く点検してください。
3. 調理器具は、ぬるま湯の石鹼水と柔らかいスポンジで洗浄してください。
4. 調理器具は布で水分を拭き取ります。
5. 空の調理器具を低いレベルで加熱します。
6. 調理器具が温まると、焦げ付き防止コーティングに植物オイルを慎重に塗ります。
7. 調理器具を冷まします。
8. ペーパータオルでできるだけ多くの油を拭き取ります。

アドバイス： 調理器具は一定期間ごとに、また長期間しまう前にはその都度、説明に従って油を塗ってください。これにより、コーティングの特性を向上させることができます。

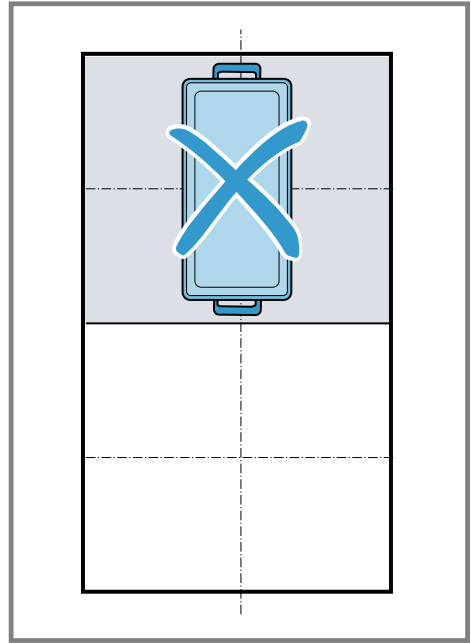
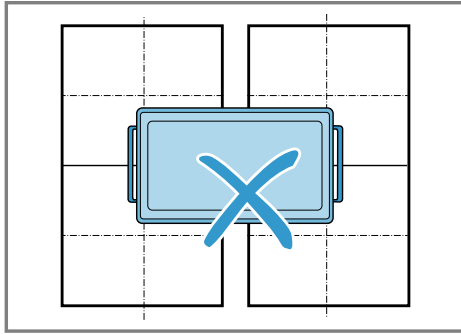
4 調理器具の配置

フレックスな調理ゾーンは、どの調理器具を使用するのかによって二つの種類に設定できます。好ましい熱検知と熱分配を保証するには、図にあるように調理器具を中心に置きます。

注記

配置を誤ると調理ゾーンが正しく作動せずに、好ましい料理の仕上がりが得られません。

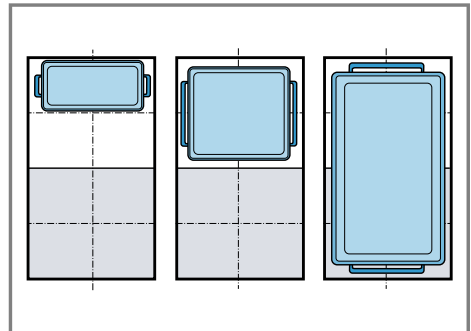
- 調理器具を右と左の調理ゾーンの中央に置かないでください。
- 小さいフレックスフライパンを調理ゾーンに垂直に置かないでください。



4.1 関連し合う一つの調理ゾーンとして

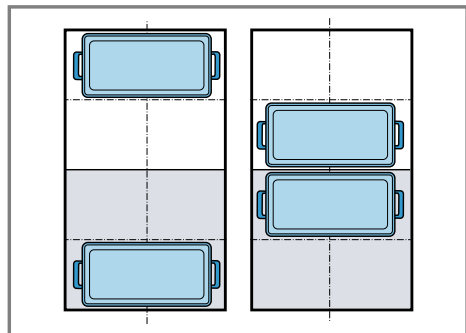
調理器具を一つだけ使用する料理に推奨されます。

サイズに応じた調理器具の配置



4.2 二つの別々の調理ゾーンとして

二つの調理器具を使用する料理に推奨されます。
前と後ろのゾーンを別々に使用して、各ゾーンに独自の出力レベルを設定できます。



5 調理器具の使用

注意!

不適切な使用は破損の原因となり、またメーカー保証の対象外となります。

- ▶ クックトップに傷がつくのを防ぐため、ガラスセラミックの上で調理器具を移動させるときは持ち上げてください。
- ▶ 表面に傷がつかないように、木製の調理用具または尖った角のないプラスチック製の調理用具のみを使用してください。
- ▶ 調理器具を間に保護層がない状態で積み重ねないでください。
- ▶ 調理器具の良好な安定性を保つためには、フライパンを絶対に加熱しすぎないこと。
- ▶ 焦げ付き防止効果を損なわないために、フライパンがへこまないように保護し、コーティング面を傷から保護してください。

- ▶ 表面に傷がつくのを防ぐため、フライパンの中で食材を切らないでください。フライパンの中でミキサーや泡立て器を使用しないでください。
- ▶ 高温の調理器具をテーブルや作業プレートの上に置くときは、必ず保護具を使用してください。

必要条件：きれいなフライパンを使用してください。

1. 最適な調理結果を得るために、調理器具は適切な大きさの調理面の上に置いてください。
2. レベル8から8まで・加熱します。
調理器具はすぐに温まります。ブースター機能は使用しないでください。

注記

- 蓋の変形を防ぐため、蓋は
 - シリコンの縁を上に向けて調理器具の上に置いて保管するか、
 - 食器棚に平らに置いて保管してください。
- フレックス食器は完全にフラットな状態にはなりません。フレックス食器は、熱を加えるとクックトップに適応します。

6 オープンでの調理器具の使用

オープンで調理器具を使用しながら、蓋なしで調理器具を使用することができます。



警告

火傷の危険□!

調理器具とハンドルは非常に高温になります。

- ▶ 鍋つかみを使用してください。

調理器具	最高温度 (°C)
フレックス食器	220

7 調理器具の洗浄

注意!

不適切な洗浄を行うと、ガラス蓋が変色することがあります。

- ▶ 調理器具とガラス蓋は、食器洗浄機で洗浄しないでください。
- ▶ クエン酸をベースとした刺激の強い洗浄剤や、塩素系漂白剤を含む洗浄剤は使用しないでください。
- ▶ スチールウールやナイロン製のタワシは使用しないでください。
- ▶ オープンクリーナーなどの研磨剤入り洗浄剤は使用しないでください。
- ▶ 金属製のカトラリーは使用しないでください。

1. 食器は使用後毎回スポンジやふきん、ぬるま湯、手洗い専用の食器用洗剤で手洗いしてください。

調理器具に食べかすが付着した場合は、フライパンの底に水を張り、フライパンを低温で軽く加熱しながら浸けておきます。お湯は沸騰させる必要はありません。

2. 食器をぬるま湯ですすいでください。

3. 食器はすぐに柔らかい布で水分を拭き取ります。

アドバイス

- 調理器具は毎回しっかりと洗浄しないと、次に使うときに表面に食べかすが焼きついたり、食材が付着したりすることがあります。
- 調理器具を使用しないときは、空にして清潔に保ちます。

8 保証書

以下の場合、メーカー保証の対象外となります。

- 不適切な使用 (過熱、衝撃、落下など) による損傷
- 不適切な洗浄による損傷
- 焦げ付き防止コーティングを含む自然な磨耗
- 食器洗浄機での洗浄または油脂の使用による変色など、純粹に見た目の使用感があるもの
- バリによる傷や調理器具の底の傷などの調理ゾーンの損傷。

ご不明な点がございましたら、当社カスタマーサービスまでお問い合わせください。



1 安全须知

使用附件时，请遵守这些安全说明。

本产品符合食品接触产品的规定。

- 炊具不适用于在微波烤箱中使用。
- 炊具仅供家用。
- 炊具专用于烹饪。
- 不要将食物长时间存放在炊具中。
- 不得以任何方式改造炊具。
- 切勿在烹饪时将炊具置于无人监管的情况下。
- 切勿在无人监管的情况下让儿童处于高温炊具附近。

警告 – 有着火危险!

炽热的油和油脂会迅速自燃。

- ▶ 切勿让炽热的油和油脂无人监管。
- ▶ 不要使用低烟点的初榨油进行煎炸或油炸。
- ▶ 切勿用水扑灭燃烧的油或油脂。
- ▶ 用盖子或灭火毯扑灭明火。

警告 – 有灼伤危险!

把手和盖子可能会变得很烫。

- ▶ 请务必使用锅垫。
- ▶ 进行清洁前先让炊具和玻璃盖子冷却。

警告 – 有烫伤危险!

高温液体、飞溅物和蒸汽可能导致烫伤。

- ▶ 小心地处理高温液体。

警告 – 有受伤危险!

炊具掉落可能会导致受伤。

注意!

使用不当可能会损坏炊具或灶具。

- ▶ 切勿加热空炊具。
- ▶ 切勿让炊具空烧。

2 玻璃盖子的一般规定和注意事项

使用玻璃盖子时，请遵守这些安全说明。

⚠ 警告 有受伤危险！

破碎的玻璃盖子可能会造成伤害。

- ▶ 小心处理碎玻璃，因为这些碎片可能非常锋利且难以找到。

注意！

使用不当可能会损坏玻璃盖子。

- ▶ 务必将高温玻璃盖子放在干布、锅垫或毛巾上。
- ▶ 切勿将高温玻璃盖子放在灶具、金属垫子上，或直接将其放在操作台面上、其他较冷或潮湿的表面或水槽中。
- ▶ 切勿将玻璃盖子直接放在热源上，例如炉头或烤盘上，放在烤架下方或烤面包机中。
- ▶ 切勿在明火上或明火中使用玻璃盖子。
- ▶ 切勿将液体倒在高温玻璃盖子上或倒入盖子中。
- ▶ 切勿用湿布接触高温玻璃盖子。请将高温玻璃盖子放在冷却架、锅垫或干布上进行冷却。
- ▶ 切勿在烤箱中使用玻璃盖子。
- ▶ 切勿将高温玻璃盖子浸入冷水中或在流动的冷自来水下进行冷却。
- ▶ 不要将玻璃盖子掉落，不要将其撞击硬物或用器具对其进行敲击。
- ▶ 定期检查玻璃盖子是否有剥落物和裂缝。如果出现上述情况，请对玻璃盖子进行废弃处理。

4. 用抹布擦干炊具。
5. 以低档位加热空炊具。
6. 在炊具温热的情况下小心地用植物油涂抹不粘涂层。
7. 让炊具冷却。
8. 用纸巾擦去尽可能多的油。

提示：按照说明定期以及每次要长时间存放炊具之前，对炊具上油。由此可改进涂层特性。

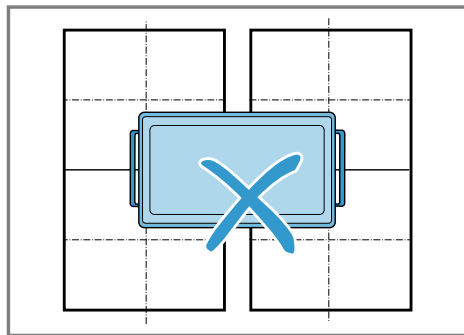
4 炊具的放置

可变烹饪区可根据所使用的炊具，以两种方式进行配置。为了确保热量识别和热量分配的效果，应如图所示，准确对中放置炊具。

注意

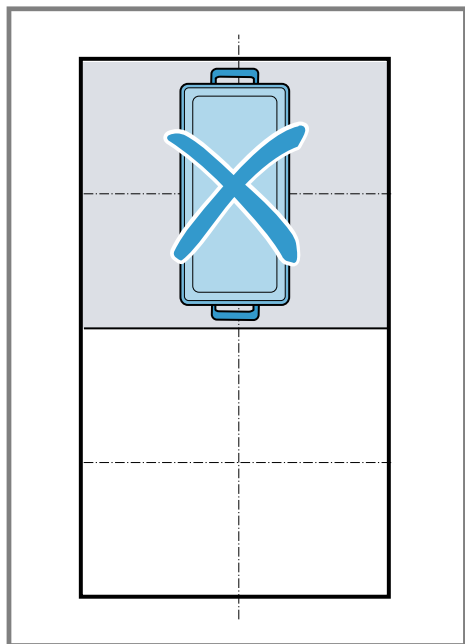
如果错误放置，则烹饪区不能正确激活，您将无法获得良好的烹饪效果。

- 不要将炊具置于右侧和左侧烹饪区的中间。
- 不要将小型可变平底锅垂直地放在烹饪区上。



3 首次使用前清洁炊具

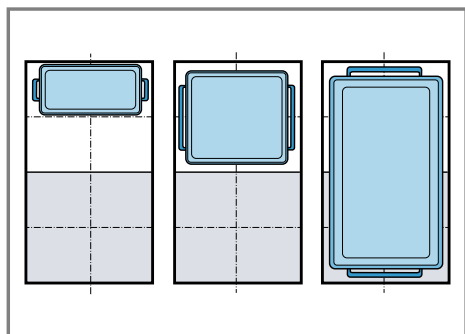
1. 去除包装材料和所有标签。
2. 仔细检查底部是否有因搬运、运输或销售而导致的划痕、凹痕或其他损坏。
3. 用热肥皂水和软海绵清洁炊具。



4.1 作为一个合并烹饪区

建议用于仅使用一个炊具进行烹饪时的情况。

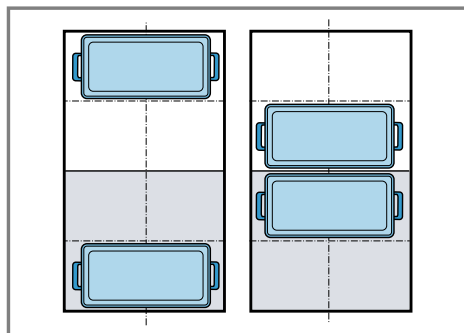
根据尺寸放置炊具：



4.2 作为两个分开的烹饪区

建议用于使用两个炊具进行烹饪的情况。

您可以将前部和后部区域分开使用，并为每个区域单独设置功率级别。



5 使用炊具

注意！

使用不当可能造成损坏，此类损坏不在制造商的保修范围内。

- ▶ 在玻璃陶瓷上移动炊具时请将其抬起，以免刮花灶具。
- ▶ 仅使用没有锋利边缘的木制器具或塑料器具，以免刮花表面。
- ▶ 不要在没有保护层的情况下堆叠炊具。
- ▶ 为了确保炊具的良好稳定性，切勿过度加热平底锅。
- ▶ 为了不影响不粘特性，需对平底锅采取防凹痕保护措施以及对涂层表面采取防刮花保护措施。
- ▶ 切勿在平底锅内切割食物，以免刮花表面。不要在平底锅内使用搅拌器。
- ▶ 将高温炊具放在桌子或操作台面上时，请务必使用保护材料。

要求： 使用干净的平底锅。

1. 为获得最佳烹饪效果，请将炊具放在尺寸匹配的灶具表面上。
2. 以档位 8 到 8• 加热。

炊具会非常快地升温。不要使用 Boost 功能。

注意

- 为了防止盖子变形，
 - 请将盖子的硅胶边朝上存放在炊具上或
 - 将盖子平放在橱柜内
- 可变炊具不是完全平坦的。可变炊具在加热时可根据灶具进行调整。

6 在烤箱中使用炊具

考虑到烤箱内的最大温度，您可以在烤箱中使用不带盖子的炊具。

警告 有灼伤危险！

炊具和把手会变得很烫。
▶ 请使用锅垫。

炊具	最高温度 (°C)
可变炊具	220

7 清洁炊具

注意！

- 不当清洁可能会令玻璃盖子失去光泽。
- ▶ 请勿用洗碗机清洁炊具和玻璃盖子。
 - ▶ 请勿使用以柠檬酸为基底或含有氯漂白剂的腐蚀性清洁剂。
 - ▶ 请勿使用钢丝绒或尼龙百洁布。

- ▶ 不得使用烤箱清洁剂或其他有研磨效果的清洁剂。
- ▶ 请勿使用金属餐具。

1. 每次使用后，用海绵或擦碗布以及温水和专用于手洗的炊具洗涤剂手动清洁炊具。

如果有食物残渣粘在炊具上，用水没过平底锅底部，让其浸泡，同时以低温小心地加热平底锅。不必将水煮沸。

2. 用温水冲洗炊具。
3. 之后立即用软布擦干炊具。

提示

- 务必彻底清洁炊具，否则下次使用时，食物残渣可能会在表面烧焦或食物可能会粘连。
- 不使用炊具时请保持其干净整洁。

8 保修

以下情况不在制造商的保修范围内：

- 使用不当所造成的损坏，例如过度加热、撞击或掉落
- 清洁不当所造成的损坏
- 自然磨损，包括不粘涂层
- 纯外观上的使用痕迹，例如因用洗碗机进行清洁或因使用油和油脂而产生的变色
- 烹饪区内的损坏，例如毛刺刮花或炊具底部的其他损坏。

如有疑问，请联系我们的客户服务。



1 安全性

使用本配件時，請注意本安全提示說明。

本產品符合食品接觸產品的產品規範。

- 此烹調用具不適用於微波。
- 此烹調用具是專為居家使用所開發。
- 此烹調用具是專為烹調所設計。
- 請勿將食物長時間存放在烹調用具內。
- 請勿對此烹調用具進行任何方式的變更。
- 烹調時，此烹調用具必須要有人監看，切勿放任不管。
- 在無人看管的情況下，請勿讓兒童在高溫的烹調用具附近逗留。

警告 – 火災風險!

高溫油液和油脂會迅速引燃。

- ▶ 高溫油脂必須要有人監看，切勿放任不管。
- ▶ 請勿使用低煙點的天然油液進行煎炸或油炸。
- ▶ 請勿用水撲滅燃燒的油液或油脂。
- ▶ 用蓋子或防火毯蓋住來滅火。

警告 – 燙傷風險!

把手和蓋子會非常燙。

- ▶ 請一律使用隔熱墊。
- ▶ 清潔前，先讓烹調用具和玻璃蓋冷卻。

警告 – 燙傷風險!

高溫液體、飛濺液體和蒸氣可能導致人員燙傷。

- ▶ 請小心處理高溫液體。

警告 – 受傷風險!

烹調用具掉落可能導致人員受傷。

- ▶ 旋轉鍋柄，使其不要凸出在工作平台上方。

注意!

使用不當可能導致烹調用具或爐具受損。

- ▶ 請勿空燒烹調用具。
- ▶ 請勿空燒烹調用具。

2 玻璃蓋的一般準則和預防措施

使用玻璃蓋時，請注意本安全提示說明。

⚠ 警告 受傷風險！

破碎的玻璃蓋可能會造成人員受傷。

- ▶ 請小心處理破碎的玻璃，因為碎玻璃很尖銳，且很難完全找到。

注意！

使用不當可能導致玻璃蓋受損。

- ▶ 高溫的玻璃蓋請一律放置在乾布、隔熱墊或毛巾上。
- ▶ 請勿將高溫的玻璃蓋直接放置在爐灶、金屬底墊、工作檯、其他潮濕或冰冷的表面上或水槽裡。
- ▶ 請勿將玻璃蓋直接放置在爐頭或燒烤爐等熱源上、烤架下方或烤箱內。
- ▶ 請勿將玻璃蓋置於火焰上方或下方。
- ▶ 請勿將液體潑灑在高溫玻璃蓋上或內側。
- ▶ 請勿讓高溫玻璃蓋接觸到溼布。將高溫的玻璃蓋置於冷卻架、隔熱墊或乾布上冷卻。
- ▶ 請勿將玻璃蓋置入烤箱內使用。
- ▶ 請勿將高溫玻璃蓋浸入冷水中或用水龍頭流出的冷水沖洗冷卻。
- ▶ 請勿讓玻璃蓋掉落、撞擊硬物或與其他器具互相碰撞。
- ▶ 請定期檢查玻璃蓋是否有碎屑和裂縫。若出現這類受損情況，請將玻璃蓋廢棄處理。

6. 烹調用具溫熱時，小心地用植物油擦拭不沾塗層。
7. 讓烹調用具冷卻。
8. 用紙巾盡可能擦拭掉多餘的油。

提示： 定期以及長時間不使用烹調用具前，依上述方式為烹調用具上油。此舉可提升塗層特性。

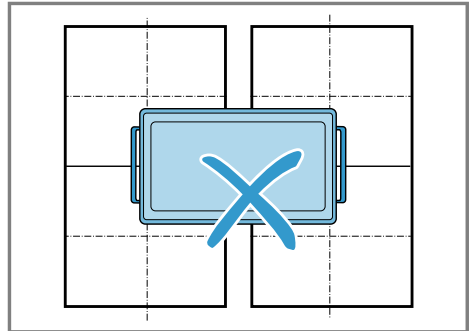
4 放置烹調用具

視使用的烹調用具而定，彈性烹調區可設定為兩種方式。請如圖所示將烹調用具置中，以確保良好的熱能識別和熱能分佈。

注意事項

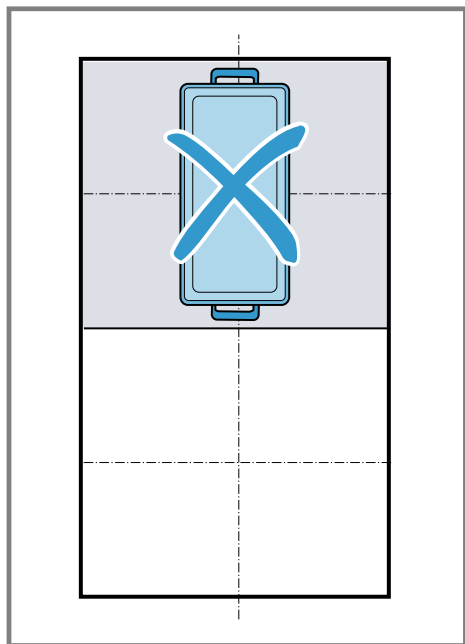
若放置不當，烹調區將無法正確啟動，也就無法獲得良好的烹飪結果。

- 請勿將烹調用具放置在左右烹調區的中間。
- 請勿將小型Flex彈性鍋具垂直放在烹調區上。



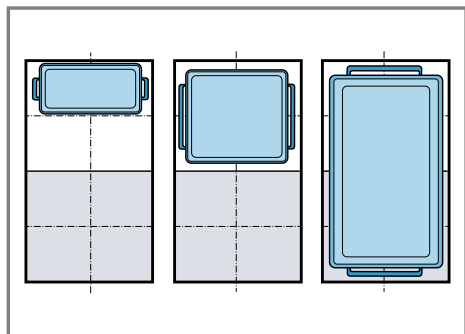
3 首次使用前清潔烹調用具

1. 拆除包裝材料和所有標籤。
2. 仔細檢查底部是否有刮痕、凹痕或可能在操作、運輸或銷售時形成的任何損壞情形。
3. 使用溫肥皂水和軟布清潔烹調用具。
4. 用布擦乾烹調用具。
5. 以低火力加熱空的烹調用具。



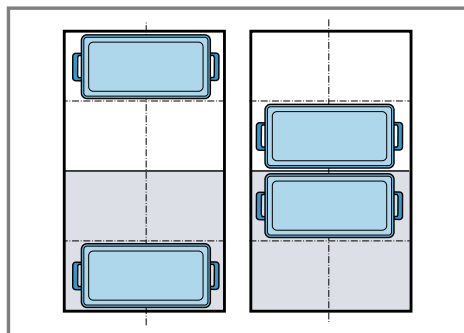
4.1 作為單一連貫式烹調區

建議僅使用一個烹調用具進行烹調。
根據大小放置烹調用具：



4.2 作為兩個獨立式烹調區

建議用於使用兩個烹調用具進行烹調。
前後兩區可單獨使用，每區可設定各自的火力。



5 使用烹調用具

注意！

使用不當可能導致損壞，且若因此造成損壞，則不包含在保固範圍內。

- ▶ 在玻璃陶瓷上移動烹調用具時，請抬高烹調用具，以避免在爐具上形成刮痕。
- ▶ 為避免刮傷表面，請僅使用無尖銳邊角的木製器具或塑料器具。
- ▶ 疊放烹調用具時，烹調用具之間必須要有保護層。
- ▶ 為確保烹調用具的良好穩定性，平底鍋請勿過度加熱。
- ▶ 為避免影響到不沾特性，請避免平底鍋出現凹痕以及塗層表面被刮傷。
- ▶ 為避免刮傷表面，請勿在平底鍋上切食物。請勿在平底鍋內使用攪拌器。
- ▶ 將高溫烹調用具放置在桌上或工作檯上時，請務必使用隔熱墊。

要求： 請使用乾淨的平底鍋。

1. 為達到最佳的烹調結果，請將烹調用具放置在合適大小的爐具表面上。
2. 加熱最多至火力8至8 •。

烹調用具加熱速度很快。請勿使用加速功能。

注意事項

- 為避免蓋子變形，存放蓋子時，請將蓋子
 - 的矽膠邊緣朝上放置在烹調用具上或
 - 平放於櫃子內。
- Flex彈性烹調用具並不是完全平的。Flex彈性烹調用具在加熱時會根據爐具調整。

6 在烤箱內使用烹調用具

在考量到最大溫度的情況下，可在烤箱內使用未加蓋的烹調用具。

⚠ 警告**燙傷風險！**

烹調用具和把手會非常燙。

- ▶ 請使用隔熱墊。

鍋具	最大溫度，單位： °C
Flex彈性烹調用具	220

7 清潔烹調用具

注意！

不當清潔可能導致玻璃蓋霧化。

- ▶ 請勿將烹調用具和玻璃蓋置入洗碗機內清潔。
- ▶ 請勿使用以檸檬酸為基礎或含有氯漂白劑的腐蝕性清潔劑。

- ▶ 請勿使用鋼絲絨或具研磨性質的尼龍海綿。
- ▶ 請勿使用烤箱清潔劑或其他具研磨性質的清潔劑。
- ▶ 請勿使用金屬餐具。

1. 每次使用後，用手和海綿或烹調用具清潔布、熱水和適用於手洗的洗碗精清潔烹調用具。

若有食物殘留附著在烹調用具上，則裝入水覆蓋住鍋具底部，以低溫小心地加熱鍋具，使食物殘留軟化。不須將水煮滾。

2. 用熱水沖洗烹調用具。
3. 立即用軟布擦乾烹調用具。

提示

- 請務必徹底清潔烹調用具，因為下次使用時，表層的食物殘渣可能會起火或食物會黏在表面上。
- 烹調用具不使用時，請保持乾淨和淨空。

8 保固

製造商保固不包含以下情況：

- 不當使用導致的損壞，例如：過度加熱、碰撞或掉落所致
- 不當清潔所導致的損壞
- 自然磨損，包括不沾塗層
- 純外觀上的使用痕跡，例如：因置入洗碗機內清潔或因使用油液所致的變色
- 烹調區損壞，例如：魚骨造成的刮痕，或烹調用具底部上的其他損壞情形。

若有任何問題，請聯絡客戶服務。

1 الأمَان

التزم بإرشادات الأمَان هذه عندما تستخدم الملحق التكميلي.
هذا المنتج يُطابق اللوائح المقررة للمنتجات التي تتلامس مع المواد الغذائية.

- إناء الطهي غير مناسب للاستخدام في الميكروويف.
- صُمم إناء الطهي للاستخدام المنزلي فقط.
- إناء الطهي مخصص للطهي.
- لا تحتفظ بأي أطعمة في إناء الطهي لفترة طويلة.
- لا تقم بتغيير إناء الطهي بأي شكل من الأشكال.
- لا تترك إناء الطهي دون مراقبة أثناء الطهي.
- لا تترك أبدًا الأطفال بالقرب من إناء الطهي الساخن دون مراقبة.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة.
- ◀ لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبدًا دون مراقبة.
- ◀ لا تستخدم الزيوت البكرية ذات نقطة إدخان منخفضة للقلي أو التحمير.
- ◀ لا تقم أبدًا بإطفاء الزيوت أو الدهون المشتعلة بالماء.
- ◀ وقم بإخماد الحريق بغطاء أو بطانية.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يمكن أن تصبح المقابض والغطاء ساخنة للغاية.
- ◀ استخدم دائمًا فوطة الأواني.
- ◀ اترك إناء الطهي والغطاء الزجاجي يبردان قبل التنظيف.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

- قد يؤدي السائل والرذاذ والبخار الساخن إلى الإصابة باكتواءات.
- ◀ تعامل بحذر مع السوائل الساخنة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- قد يؤدي سقوط إناء الطهي إلى الإصابة بجروح.
- ◀ أدر مقابض المقالي بحيث لا تبرز عن سطح العمل.

تنبيه!

- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى إلحاق الضرر بإناء الطهي أو الموقد.
- ◀ لا تقم أبدًا بتسخين إناء الطهي الفارغ.

◀ لا تقم أبدًا بتسخين أواني الطهي حتى فراغ محتواها.

- لا تغمر الغطاء الزجاجي الساخن في الماء البارد أو تقم بتبريده تحت ماء الصنبور البارد.
- لا تترك الغطاء الزجاجي يسقط ولا تطرق عليه بأداة صلبة أو تتركه يصطدم بأدوات المطبخ.
- افحص الغطاء الزجاجي بانتظام بحثاً عن تشققات أو تمزقات. وتخلص من الغطاء الزجاجي في حالة ظهور هذه الأضرار.

3 تنظيف إناء الطهي قبل أول استخدام

1. أزل مواد التغليف وجميع الملصقات.
 2. افحص قاع الإناء بعناية بحثاً عن وجود خدوش أو انبعاجات أو أضرار أخرى يمكن أن تنشأ من خلال الاستعمال أو النقل أو عند البيع.
 3. قم بتنظيف إناء الطهي باستخدام ماء صابون دافئ وإسفنجة ناعمة.
 4. قم بتجفيف إناء الطهي بفضة ناعمة.
 5. قم بتسخين إناء الطهي الفارغ على درجة منخفضة.
 6. يجب فرك الطلاء المضاد للالتصاق بحذر باستخدام زيت نباتي إذا كان إناء الطهي ساخناً.
 7. اترك إناء الطهي يبرد.
 8. امسح الزيت الزائد بمنديل ورقي قدر الإمكان.
- نصيحة:** احرص على تزييت إناء الطهي على فترات منتظمة كما هو موضح وقبل كل مرة يتم فيها إبعاد إناء الطهي لفترة طويلة. وبذلك تتحسن خصائص الطلاء.

2 اللوائح العامة والاحتياطات الخاصة بالغطاء الزجاجي

التزم بإرشادات الأمان هذه عندما تستخدم الغطاء الزجاجي.

⚠ تحذير خطر الإصابة!

- قد يؤدي الغطاء الزجاجي المكسور إلى الإصابة بجروح.
- تعامل مع الزجاج المكسور بحذر لأن الأجزاء تكون حادة للغاية ويصعب العثور عليها.

تنبيه!

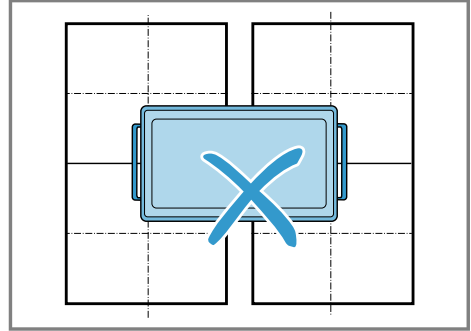
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى إلحاق الضرر بالغطاء الزجاجي.
- ضع دائماً الغطاء الزجاجي الساخن على فوطة جافة أو فوطة أواني جافة أو منديل جاف.
 - لا تضع أبداً الغطاء الزجاجي الساخن على موقد أو طبق معدني أو مباشرة على سطح العمل أو أي سطح آخر بارد أو مبلل أو في حوض الغسيل.
 - لا تضع أبداً الغطاء الزجاجي بشكل مباشر على مصدر حراري، مثلاً على شعلة أو شواية أو تحت شبكة الشواء أو في فرن التحميص.
 - لا تستخدم أبداً الغطاء الزجاجي على اللهب أو تحته.
 - لا تسكب السائل على أو في الغطاء الزجاجي الساخن.
 - لا تلمس أبداً الغطاء الزجاجي الساخن بفوطة مبللة. اترك الغطاء الزجاجي الساخن يبرد على رف تبريد أو فوطة جافة.
 - لا تستخدم الغطاء الزجاجي في الفرن.

4 وضع إناء الطهي

يمكن تهيئة نطاق الطهي المرن بطريقتين وفقاً لإناء الطهي المستخدم. لضمان التعرف على الحرارة وتوزيعها بشكل جيد، يمكنك وضع إناء الطهي في المنتصف كما هو موضح في الصور.

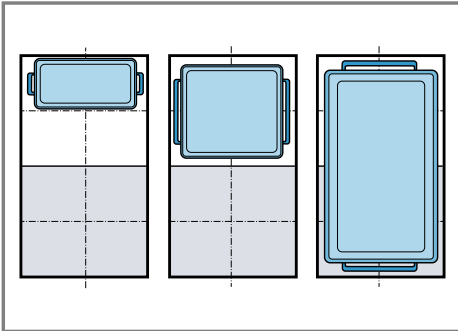
ملاحظة

- في حالة الوضع بشكل خاطئ، لن يتم تفعيل نطاقات الطهي بشكل صحيح ولن تحقق نتائج طهي جيدة.
- لا تضع إناء الطهي في المنتصف بين نطاق الطهي الأيمن والنطاق الأيسر.
- لا تضع المقلاة المرنة على نطاق الطهي بشكل رأسي.



4.1 كنطاق طهي متصل

موصى به للطهي بإناء طهي واحد فقط. وضع إناء الطهي حسب المقاس:



- تجنب تقطيع الأطعمة في المقلاة لكي لا يتعرض السطح للخدش. لا تستخدم خلاطات أو مضارب في المقلاة.
- استخدم دائمًا مادة حماية عند وضع إناء طهي ساخن على الطاولة أو سطح العمل.

الشرط: استخدم مقلاة نظيفة.

1. للحصول على أفضل نتيجة طهي، ضع إناء الطهي على سطح الطهي ذي المقاس المناسب.
 2. قم بالتسخين على الدرجة من 8 إلى 8.
- يسخن إناء الطهي بسرعة شديدة. لا تستخدم وظيفة التعزيز.

ملاحظات

- ولكي لا يتشوه الغطاء، لا تحفظ الغطاء
- بينما الحافة السليكون لأعلى على إناء الطهي أو
- مسطحة في الخزانة
- الإناء المرن غير مستو بالكامل. ويتلاءم الإناء المرن مع الموقد عند التسخين.

6 استخدام إناء الطهي في الفرن

يمكنك استخدام إناء الطهي دون غطاء مع مراعاة درجة الحرارة القصوى في الفرن.

⚠ تحذير

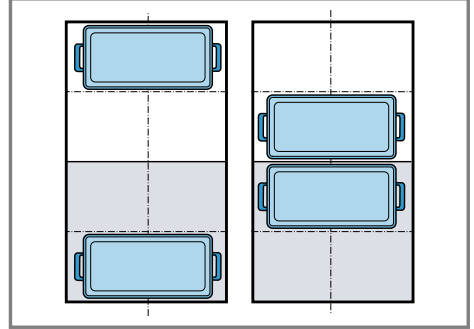
خطر الإصابة بحروق!

- يتعرض إناء الطهي والمقابض للسخونة.
- استخدم فوطة الأواني.

4.2 كنطاي طهي منفصلين

موصى به للطهي باثنين من أواني الطهي.

يمكنك استخدام النطاق الأمامي والنطاق الخلفي بشكل منفصل عن بعضهما البعض وضبط درجة القدرة الخاصة لكل منهما.



5 استخدام إناء الطهي

تنبيه!

قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار وإلغاء ضمان الجهة الصانعة.

- لتفادي حدوث خدوش بالموقد، ارفع إناء الطهي عند الخزف الزجاجي عند تحريكه.
- ولكي لا تتعرض الأسطح للخدش، اقتصر على استخدام الأدوات الخشبية أو الأدوات البلاستيكية ذات الحواف غير الحادة.
- لا تقم بتكديس أواني الطهي دون وضع طبقة حماية بينها.
- للحصول على ثبات جيد لإناء الطهي، تجنب تسخين المقلاة بشكل زائد.
- ولكي لا تضعف خصائص منع الالتصاق، احرص على حماية المقلاة من الانبعاجات، والسطح المطلي من الخدوش.

إناء الطهي	درجة الحرارة القصى بوحدة م°
إناء مرن	220

7 تنظيف إناء الطهي

تنبيه!

يؤدي التنظيف غير الصحيح إلى تلويث الغطاء الزجاجي.

- لا تقم بتنظيف إناء الطهي والغطاء الزجاجي في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم منظفات جادة تعتمد على حمض الليمون أو تحتوي على مبيض الكلور.
- لا تستخدم ليف معدني أو إسفنجات كاشطة من النايلون.
- لا تستخدم منظفات الأفران أو النظفات الأخرى الأكلة.
- لا تستخدم أدوات المائدة المعدنية.

1. قم بتنظيف الإناء بعد كل استخدام يدويًا باستخدام إسفنجة أو فوطة أواني وماء دافئ ومنظف غسل الأطباق المناسب تمامًا للغسل اليدوي.

عند التصاق بقايا الطعام بإناء الطهي، قم بتغطية قاع المقلاة بالماء وتركها منقوعة أثناء تسخين المقلاة بحرص في درجة حرارة منخفضة. ولا يحتاج الماء للغليان.

2. اشطف الإناء بماء دافئ.
3. قم بتجفيف الإناء على الفور بفوطة ناعمة.

نصيحة

- احرص دائمًا على تنظيف إناء الطهي بشكل جيد حيث يمكن أن تحترق بقايا الطعام في السطح عند الاستخدام القادم أو يلتصق الطعام.
- حافظ على إناء الطهي نظيفًا وفارغًا في حالة عدم استخدامه.

8 الضمان

تُسبَعَد الأمور التالية من ضمان الجهة الصانعة:

- الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح، مثلًا بسبب سخونة المفرطة أو الارتطام أو السقوط
 - الأضرار الناجمة عن التنظيف الخاطئ
 - التآكل الطبيعي، شاملًا الطلاء المانع للالتصاق
 - آثار الاستخدام المرئية بوضوح، مثل تغيرات اللون التي تنشأ نتيجة التنظيف في غسالة الأطباق أو نتيجة استخدام الزيوت والدهون
 - الأضرار التي تحدث في نطاقات الطهي، مثل الخدوش من خلال الحواف أو الأضرار الأخرى في قاع إناء الطهي.
- يُرجى الاتصال بمركزنا لخدمة العملاء إذا كانت لديك أي استفسارات.

1 בטיחות

- צייתו להנחיות הבטיחות הבאות בעת השימוש באביזר.
- מוצר זה עומד בתקנות החלות על מוצרים הבאים במגע עם מזון.
 - כלי הבישול אינם מיועדים לשימוש במיקרוגל.
 - כלי הבישול מיועדים אך ורק לשימוש ביתי.
 - כלי הבישול מיועדים לבישול.
 - אין לאחסן מוצרי מזון למשך זמן רב בתוך כלי בישול.
 - אין לבצע שינויים כלשהם בכלי הבישול.
 - לעולם אין להשאיר את כלי הבישול ללא השגחה בעת הבישול.
 - לעולם אין להשאיר ילדים ללא השגחה בקרבת כלי בישול חמים.

אזהרה – סכנת שריפה!

- שמן ושומן חמים מתלקחים מהר.
- ◀ לעולם אל תשאירו שמן ושומן חמים ללא השגחה.
- ◀ אל תשתמשו בשמנים לא מזוקקים בעלי נקודת עישון נמוכה לטיגון או לטיגון עמוק.
- ◀ לעולם אל תכבו שמן או שומן בוערים באמצעות מים.
- ◀ חנקו את האש באמצעות מכסה או שמיכת כיבוי.

אזהרה – סכנת כוויות!

- הידיות והמכסים עלולים להתחמם מאוד.
- ◀ השתמשו תמיד בכפפות מטבח.
- ◀ לפני הניקוי, אפשרו לכלי הבישול ולמכסה הזכוכית להתקרר.

אזהרה – סכנת צריבה!

- נוזלים חמים, נתזים ואדים חמים עלולים לגרום לכוויות.
- ◀ נקטו משנה זהירות עם נוזלים חמים.

אזהרה – סכנת פציעה!

- נפילה של כלי בישול עלולה לגרום לפציעות.
- ◀ סובבו ידידות של מחבתות כך שלא יבלטו ממשטח העבודה.

שימו לב!

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

2 הנחיות כלליות ואמצעי זהירות למכסי זכוכית

שימו לב להוראות בטיחות אלה בעת שימוש במכסה זכוכית.



אזהרה סכנת פציעה!

מכסי זכוכית שבורים עלולים לגרום לפציעה.
 נקטו משנה זהירות עם זכוכית שבורה מכיוון שהרסיסים עלולים להיות חדים מאוד וקשה למצוא אותם.

שימו לב!

שימוש לא נכון עלול לגרום נזק למכסה הזכוכית.

- ❖ הניחו תמיד את מכסה הזכוכית החם על מטלית, כפפות מטבח או מגבת יבשים.
- ❖ לעולם אין להניח את מכסה הזכוכית החם על הכיריים, משטח מתכת, ישירות על משטח העבודה, משטח קר או רטוב אחר, או בכיור.
- ❖ לעולם אין להניח את מכסה הזכוכית ישירות על מקור חום, למשל על מבער או משטח צלייה, מתחת לרשת או בטוסטר אובן.
- ❖ לעולם אין להשתמש במכסה הזכוכית מעל או מתחת ללהבה.
- ❖ אין לשפוך נוזלים על או לתוך מכסה הזכוכית החם.
- ❖ לעולם אין לגעת במכסה הזכוכית החם עם מטלית רטובה. אפשרו למכסה הזכוכית החם להתקרר על רשת צינון, כפפות מטבח או מטלית יבשה.
- ❖ אין להשתמש במכסה הזכוכית בתוך התנור.
- ❖ לעולם אין לטבול את מכסה הזכוכית החם במים קרים או לקרר אותו תחת מי ברז קרים.
- ❖ שימו לב שלא להפיל את מכסה הזכוכית, להכות אותו בחפץ קשה או להכות בו עם כלי מטבח.
- ❖ בדקו את מכסה הזכוכית באופן קבוע לאיתור שברים וסדקים. אם אותר נזק כלשהו, השליכו את מכסה הזכוכית.

3 ניקוי כלי הבישול לפני השימוש הראשון

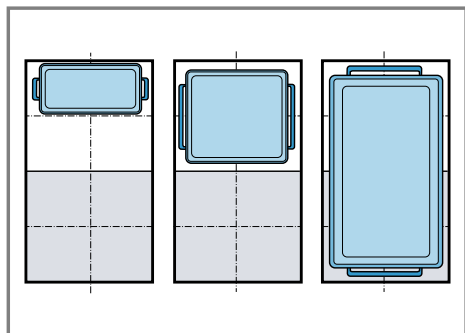
1. הסירו את חומרי האריזה ואת כל התוויות.
 2. בדקו היטב את התחתית לאיתור שריטות, שקעים או נזקים אחרים שעלולים להיגרם בעת טיפול, משלוח או מכירה.
 3. נקו את כלי הבישול במי סבון חמימים ובספוג רך.
 4. יבשו את כלי הבישול במטלית.
 5. חממו את כלי הבישול הריק בהספק נמוך.
 6. כל עוד כלי הבישול חם, שפשפו את הציפוי שלו בעדינות בשמן צמחי למניעת הידבקות.
 7. אפשרו לכלי הבישול להתקרר.
 8. נגבו כמה שיותר שמן בעזרת מגבת נייר.
- עצה:** שמנו את כלי הבישול כמתואר במרווחי זמן קבועים ובכל פעם לפני אחסון כלי הבישול לזמן ממושך. פעולה זו משפרת את תכונות הציפוי.

4 מיקום כלי הבישול

ניתן להגדיר את אזור הבישול הגמיש לשני מצבים, בהתאם לכלי הבישול שבשימוש. כדי להבטיח זיהוי נכון של החום ופיזור טוב של החום, הניחו את הכלי במרכז, כפי שמוצג באיורים.

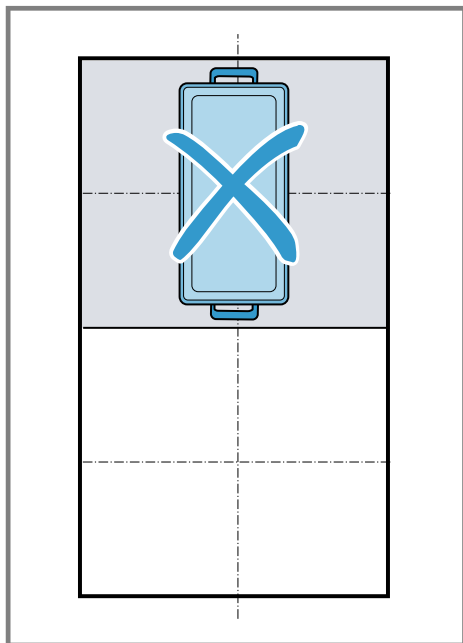
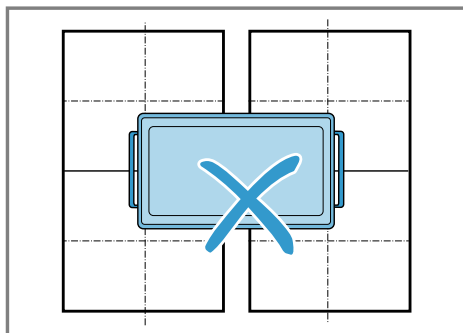
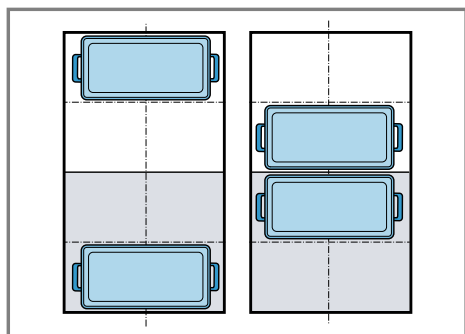
הערה

- במיקום לא נכון של כלי הבישול, אזורי הבישול אינם מופעלים כנדרש ולא ניתן להשיג תוצאות בישול טובות.
- אין להניח כלי בישול באמצע, בין אזור הבישול הימני והשמאלי.
- אין להניח את מחבת ה-Flex הקטנה בצורה אנכית על גבי אזור הבישול.



4.2 שני אזורי בישול נפרדים

מומלץ לשימוש עם שני כלי בישול. באפשרותכם להשתמש באזור הקדמי והאחורי בנפרד, תוך הגדרת דרגת חום שונה לכל אחד מהאזורים.



5 השימוש בכלי הבישול

שימו לב!

- שימוש לא הולם עלול לגרום לנזקים ולא יכוסה על ידי אחריות היצרן.
- ❖ כדי למנוע שריטות על הכיריים, הרימו את כלי הבישול בעת העברתם על הזכוכית הקרמית.
- ❖ כדי לא לשרוט את המשטחים, השתמשו אך ורק באבזרים מעץ או מפלסטיק ללא קצוות חדים.
- ❖ אין לערום את כלי הבישול ללא שכבת הגנה ביניהם.

4.1 אזור בישול אחד רציף

מומלץ לבשל אך ורק בעזרת כלי בישול מתאימים. מיקום כלי הבישול בהתאם למידותיו:

טמפרטורה מרבית °C-ב	כלי בישול
220	כלי בישול Flex

7 ניקוי כלי הבישול

שימו לב!

ניקוי לא נכון עלול להעכיר את מכסי הזכוכית.

- ▲ אין לנקות את כלי הבישול ואת מכסה הזכוכית במדיח הכלים.
- ▲ אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים שמבוססים על חומצת לימון או מכילים אקונומיקה.
- ▲ אין להשתמש בצמר פלדה או בכריות קרצוף על בסיס ניילון.
- ▲ אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים או במוצרי ניקוי שוחקים אחרים.
- ▲ אין להשתמש בסכו"ם מתכת.

1. לאחר כל שימוש בכלים נקו אותם באופן ידני באמצעות ספוג או מגבת מטבח, מים פושרים ונוחל כלים לשטיפה ידנית.
אם נדבק מזון לכלי בישול, כגון מחבת, כסו את בסיס המחבת במים והשרו תוך חימום זהיר שלו בחום נמוך. הקפידו שהמים לא ירתחו.
2. שטפו את הכלי במים פושרים.
3. נגבו את הכלי מיד במטלית רכה.

עצה

- נקו תמיד את כלי הבישול ביסודיות, שכן בפעם הבאה שתשתמשו בו שאריות מזון עלולות להישרף על פני הכלי או שהמזון יידבק אליו.
- הקפידו שכלי הבישול יהיו נקיים וריקים כשהם אינם בשימוש.

8 אחריות

- הנזקים הבאים אינם כלולים באחריות היצרן:
- נזקים שנגרמו עקב שימוש לא הולם, לדוגמה עקב חימום יתר, מכה או נפילה
 - נזקים עקב ניקוי לא נכון

- ▲ כדי להבטיח יציבות טובה של כלי הבישול, לעולם אין לחמם את המחבת יתר על המידה.
- ▲ כדי לא לפגוע בציפוי למניעת הידבקות, הגנו על המחבת מפני שקעים ועל הציפוי מפני שריטות.
- ▲ כדי למנוע שריטות על המשטח, לעולם אל תחתכו מזון במחבת. אין להשתמש בבלנדרים או במקצפים במחבת.
- ▲ בעת הנחת כלי בישול חמים על השולחן או משטח העבודה, השתמשו תמיד בחומר מגן.

דרישה: השתמשו במחבת נקייה.

1. כדי להגיע לתוצאת בישול מיטבית, יש להניח את כלי הבישול על משטח בישול בגודל מתאים.
 2. חממו ברמת הספק 8 עד 8 •.
- כלי הבישול מתחמם מהר מאוד. אין להשתמש בפעולת ההגברה.

הערות

- כדי למנוע עיוות של המכסים, אחסנו את המכסים
 - על כלי הבישול כאשר שפת הסיליקון פונה כלפי מעלה או
 - בצורה שטוחה בארון.
- כלי ה-Flex לעולם אינם שטוחים לחלוטין. כלי ה-Flex מתאימים עצמם לכיריים במהלך החימום.

6 שימוש בכלי הבישול בתנור

ניתן להשתמש בכלי בישול גם בתנור, ללא מכסה, בהתאם לטמפרטורה המרבית של התנור.



אזהרה סכנת כוויות!

כלי הבישול וידיות האחיזה שלו מתחממים מאוד.

- ▲ יש להשתמש בכפפות מטבח.

- נזקים באזור הבישול, למשל שריטות שנגרמו משבבים או נזק אחר בתחתית כלי הבישול.
- אם יש לכם שאלות, צרו קשר עם שירות הלקוחות שלנו.

- בלאי טבעי, כולל ציפוי למניעת הידבקות
- סימני בלאי הגלויים לעין בלבד, לדוגמה שינויי גוון שנוצרו עקב שימוש במדיח כלים או עקב שימוש בשמנים או בשומנים



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

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



9001742096

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, bg, cs, el, et, hr,
hu, lt, lv, mk, pl, ro, ru, sk, sl, sq, sr, tr, uk, az, ka,
kk, id, uz, ko, ja, zh, zh-tw, ar, he

030203