

gorenje

Kuhinjska posoda

Navodila za uporabo

Kuhinjsko posuđe

Upute za uporabu

Kuhinjsko posuđe

Uputstvo za upotrebu

Кухински сад

Упатства за употреба

Cookware

Instruction manual

Oale

Manual de utilizare

Hrnce

Návod na obsluhu

Edények

Használati útmutató

Garnki

Instrukcja obsługi

Тенджери

Инструкции за употреба

кастрюли

Інструкція з експлуатації

кастрюли

Инструкция по эксплуатации

Kuchyňská nádoba

Návod k obsluze

Réceptient

Notice d'utilisation



(INOX 18/10Cr-Ni)

ZNAČILNOSTI 18/10 Cr-Ni kuhinjske posode iz nerjavečega jekla

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

Znano je, da je 18/10 Cr-Ni nerjaveča pločevina najbolj razširjena in obnem higienska surovina, ki se uporablja v svetu. V času uporabe, če so upoštevana osnovna navodila, se lahko doseže maksimalna učinkovitost.

Pri uporabi posode je potrebno upoštevati naslednja priporočila:

Pred uporabo: nerjavečo kovinsko posodo operite v pomivalnem stroju ali ročno, s sredstvom za pomivanje posode in toplo vodo, ter obrišite s suho krpo.

V času kuhanja: dno kuhinjske posode mora odgovarjati premeru grelne površine. V kolikor je premer grelne plošče manjši, je kuhalni čas daljši od predvidenega, v nasprotnem primeru pa lahko pride do potemnitve zunanje površine posode. Pokrova ne odpirajte pogosto, ker s tem pride do izgube tekočine in toplote. V času kuhanja sočnih jedi je ob odpiranju pokrova potrebno dodati po eno žličico vode. Ne pozabite - če v času kuhanja pustite nerjavečo posodo prazno ali brez vode, se njena življenjska doba skrajša.

Nekaj koristnih nasvetov za pripravo okusne in zdrave hrane.

1. Sokovi: vsi sokovi, ki se nahajajo v živilih, vsebujejo vitamine in druge dragocene sestavine, ki so zelo pomembni za okus jedi. Če med kuhanjem ne uporabljate olja ali vode, dosežete najvišji nivo kakovosti jedi. Jed, pripravljena na ta način, bo okusnejša, če pri serviranju uporabite sokove, ki so ostali na dnu posode.
2. Skladnost kapacitete: pred kuhanjem je potrebno uskladiti velikost posode s količino hrane, ki se bo v njej pripravljala, tako da ne zavzame več kot 2/3 višine posode.
3. Čas kuhanja: ko opazite, da vaša jed začneja vreti, je potrebno zmanjšati stopnjo toplote, po možnosti brez odpiranja pokrova, saj tako zadržite vse sokove in pripravite hrano na zdrav način.

Upoštevajte naslednja priporočila, da bi dosegli maksimalno varčnost.

1. Čas za skrajšanje kuhanja in izključitev grelne površine: ko jed začne vreti, je potrebno zmanjšati stopnjo gretja. Par minut pred koncem kuhanja izklopite grelno ploščo. Jed se bo skuhalo do konca, ker bo uporabila toploto, ki se je absorbirala v dno posode.
2. Pravilno vzdrževanje posode: Po vsaki uporabi posodo operite v pomivalnem stroju ali ročno. Pri pomivanju ne uporabljajte kovinskih

ščetk ali grobih predmetov. V primeru uporabe omenjenih pripomočkov se bodo na posodi pojavile črte. Po pomivanju posodo obrišite s suho krpo, da dobi visok sijaj.

Popolno čiščenje in nega:

1. Če posodo s plastičnimi ročajmi perete v pomivalnem stroju, se vam bo z leti spremenila barva ročajev. Vendar to ne vpliva na kvaliteto oziroma uporabnost ročajev. Pri čiščenju posode v pomivalnem stroju, uporabljajte le proizvode, ki so namenjeni čiščenju posode v predpisanih odmerkih. Ne uporabljajte industrijskih, visoko koncentriranih čistil. Pri ročnem pomivanju posode, uporabljajte toplo vodo z dodatkom čistilnega detergenta, mehko gobo ali mehko krtačo, nikoli pa ne uporabljajte kovinskih ščetk ali grobih predmetov. Za trdovratno umazanijo lahko na notranji ali zunanji strani posode uporabite grobo stran gobice. Ne dovolite, da se ostanki hrane zasušijo na posodi.
2. Poseben nasvet za posodo z premazi: Da bi zagotovili dolgo življenjsko dobo izdelka, vam priporočamo pranje kuhinjske posode z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko krpico. Ne uporabljajte agresivnih čistil ali ostrih predmetov. Posebni nasveti za kuhanje v posodi iz nerjavečega jekla: Ne hranite hrane v loncu dlje časa, saj lahko to povzroči spremembe na površini nerjavnega jekla. Za ohranitev površine nerjavnega jekla priporočamo uporabo čistilnih

sredstev Gorenje ali ostalih proizvajalcev.

Garancija:

GARANCIJSKI ROK: 5 LET
Posoda, ki je poškodovana zaradi nepravilne uporabe, na primer pregrevanja, razbarvanja, prask, padcev, namernih poškodb ali nepravilnega čiščenja, je izključena iz te garancije. Prav tako so izključene reklamacije glede prask!

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

Teritorialna veljavnost garancije: Garancija velja na teritorialnem območju Republike Slovenije. Izključno na območju veljavnosti garancije se lahko uveljavljajo zahtevki iz naslova garancije.

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

Samo za osebno uporabo!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

KARAKTERISTIKE 18/10 Cr-Ni kuhinjske posude nehrđajućega čelika:

Kupljeni proizvod izrađen je od kvalitetne sirovine kao rezultat kombinacije vrhunskih materijala, visoke tehnologije i iskusnih stručnjaka. Poznato je da se 18/10 Cr-Ni nahrđajući materijal također koristi kao higijensko sredstvo, opće korišteno u svijetu.

Maksimalnu učinkovitost prilikom korištenja moguće je pridobiti ukoliko poštujuete sljedeće upute.

Za vrijeme korištenja potrebno je obratiti pažnju na sljedeće:

Prije uporabe: Posudu je potrebno isprati; ručno (toplom vodom i deterđentom) ili u perilici posuđa te obrisati suhom krpom.

Prilikom kuhanja: Dno kuhinjske posude mora odgovarati promjeru grijače površine. Ukoliko je promjer grijače površine manji, vrijeme kuhanja se produžuje, u suprotnome moguće je da će površina posude potamnjati. Poklopac bi trebao biti otvoren na minimaloj razini jer svakim otvaranjem dolazi do gubitka topline i tekućine (gubitak nadomjestite žlicom vode). Ne zaboravite-vijek trajanja posude smanjuje se ukoliko tokom kuhanja posuda ostane bez vode.

Korisni savjeti za pripremu zdrave i ukusne hrane:

1. Sokovi: Sokovi namirnica sadrže vitamine i ostale dragocjene vrijednosti. Kvalitetu mesa očuvajte ne dodavanjem ulja i vode već kuhanjem u poklopljenoj posudi. Jela pripremljena na taj način ukusnija su

iskoristite li prirodne sokove s dna posude kao umak.

2. Kapacitet prilagodbe: Prije kuhanja potrebno je uskladiti veličinu posude s količinom hrane tako da količina hrane ne prelazi 2/3 visine posude.
3. Vrijeme kuhanja: Zadržavanjem sokova kuhajte na zdrav način-kada opazite da je vaše jelo počelo kuhati, smanjite stupanj topline i kuhajte bez otvaranja poklopca.

ZA MAKSIMALNO OČUVANJE:

1. Skratite vrijeme kuhanja: Veličina grijače površine i veličina baze (posude) moraju odgovarati jedna drugoj. Smanjite stupanj topline nakon što jelo počne kuhati. Pred kraj kuhanja grijaću površinu isključite, apsorbirana toplina s dna posude nastavit će s kuhanjem iako grijača površina više nije u funkciji.
2. Pravilno održavanje posude: Operite posudu nakon svake uporabe, ručno ili u stroju za pranje posuđa. Kako biste izbjegli oštećenja, ne koristite grube i metalne predmete. Za završni sjaj posušite suhom krpom.

ČIŠĆENJE I NJEGA:

1. Plastične ručke tokom godina mijenjaju boju učestalim pranjem u perilici posuđa. Prilikom strojnoga pranja ne upotrebljavajte visokokonzentrirana industrijska sredstva za čišćenje, nego sredstva koja propisuje proizvođač. Za ručno pranje upotrebljavajte deterđent s toplom vodom te mekanu četku ili spužvicu, nikako ne metalne i grube predmete. Za tvrdokorne mrlje na unutrašnjosti posude uporabite

grubu stranu spužvice. Ne dozvolite da se ostaci hrane posuše na posudi.

2. Za dugotrajan vijek inox posuđa posebno preporučamo pranje u vrućoj vodi s mekanom krpicom/spužvicom uz dodatak neagresivnoga deterdženta. Čuvanje hrane u posudi može uzrokovati promjene na površini i mrlje. Za očuvanje površina od nehrđajućega čelika preporučamo upotrebu posebne linije sredstva za čišćenje inoksa.

GARANCIJA:

Jamstveni rok: 5 godina (60 mjeseca).

Oštećenja na posudi nastala nepravilnom uporabom, npr.: pregrijavanjem i nepravilnim čišćenjem isključena su iz jamstva, također i promjene boje posude, ogrebotine, ulupljenja prilikom pada...

U slučaju primjedbe u okviru garancijskoga roka, s kompletom posuđa za pomoć se obratite prodavaču ili Gorenje Centru za korisnike (broj telefona pronađite na HR:01/2415-050; BIH:033/755 600). Ukoliko ne postoji Centar za korisnike u vašoj državi, obratite se lokalnome Gorenje prodavaču ili kontaktirajte Odjel za male kućanske aparate.

Zahtjevi iz naslova jamstva mogu se ostvariti isključivo u državi gdje je proizvod kupljen.

Nije za profesionalnu uporabu!

Pridržavamo pravo do promjena!

SVOJSTVA 18/10 Cr-Ni kuhinjskih sudova iz nerđajućeg čelika

Proizvod kojeg ste kupili urađen je u skladu sa svetskim standardima, i nastao je kao rezultat kombinacije prvorazrednih materijala, visoke tehnologije i iskusnih stručnjaka. Poznato je da je 18/10 Cr-Ni nerđajući lim najrasprostranjenija, a ujedno i higijenska sirovina koja se koristi u svetu. U svom životnom veku, ukoliko se pridržavate osnovnih uputstava, može da se postigne maksimalna efikasnost.

Prilikom upotrebe sudova potrebno se je pridržavati sledećih uputstava:

Pre upotrebe: nerđajuće metalne sudove operite u mašini za sudove ili ručno, koristeći deterđent za pranje sudova i toplu vodu, te ih obrišite suvom krpom.

Za vreme kuvanja: dno kuhinjskog suda mora da odgovara prečniku ringle. Ukoliko je prečnik ringle manji, vreme kuvanja se produžuje, a u suprotnom slučaju (ako je veći) može da dođe do gubitka boje na spoljnoj površini sudova. Poklopac nemojte otkrivati prečesto, jer time dolazi do gubitka tečnosti i toplote. Za vreme kuvanja sočnih jela, ukoliko se poklopac podiže, potrebno je svaki puta dodati po jednu kašiku vode. Ne zaboravite: ukoliko u toku kuvanja nerđajući sudovi ostanu prazni ili bez vode, njihov životni vek se skraćuje.

Nekoliko korisnih saveta za pripremu ukusne i zdrave hrane.

1. Sokovi: svi sokovi koji se nalaze u namirnicama sadrže vitamine i druge dragocene sastojke, koji su veoma važni za ukus jela. Ako u toku kuvanja ne koristite ulje ili vodu, postići ćete najviši nivo kvaliteta jela. Jelo pripremljeno na ovaj način biće ukusnije ako kod serviranja upotrebite sokove koji su ostali na dnu suda.
2. Usklađivanje kapaciteta: pre kuvanja potrebno je uskladiti veličinu sudova s količinom hrane koja će u njoj da se sprema, i to tako da hrana ne zauzme više od 2/3 visine suda.
3. Vreme kuvanja: kad opazite da vaše jelo počinje da ključa, potrebno je smanjiti stepen toplote, po mogućnosti bez otvaranja poklopca, jer ćete na taj način zadržati sve sokove, i hranu pripremiti na najzdraviji način.

Pridržavajte se sledećih saveta, kojima ćete postići maksimalne uštede:

1. Vreme za skraćanje kuvanja i isključenje ringle: kad jelo počne da ključa, treba smanjiti stepen snage kuvanja. Nekoliko minuta pre završetka kuvanja isključite ringlu. Jelo će da se skuva do kraja koristeći toplotu koju je apsorbavalo dno suda.
2. Pravilno održavanje sudova: nakon svake upotrebe sudove operite u mašini za pranje sudova ili ručno. Za

pranje nemojte da koristite metalne četke ili grube predmete, jer ćete njima na sudovima napraviti ogrebotine. Nakon pranja sudove obrišite suvom krpom, da postignu visok sijaj.

Potpuno čišćenje i nega:

1. Ako sudove s plastičnim drškama perete u mašini za pranje sudova, u toku vremena promeniće se boja drški. To, međutim ne utiče na kvalitet ili upotrebljivost drški. Za pranje sudova u mašini za sudove koristite isključivo proizvode koji su namenjeni pranju u mašinama, i to u propisanom dozama. Nemojte koristiti industrijske, visoko koncentrisane deterdžente. Za ručno pranje sudova koristite toplu vodu s dodatkom deterdženta, meki sunđer ili mekšu četku, a nikad nemojte koristiti metalne četke ili grube predmete. Za tvrdokomu prljavštinu smete na unutrašnjoj ili spoljnoj strani sudova koristiti samo grubu stranu sunđera za sudove. Nemojte dozvoliti da se ostaci hrane osuše na sudovima.
2. Poseban savet za sudove s premazima: da bi obezbedili dug životni vek proizvoda, preporučujemo vam da kuhinjske sudove perete vrućom vodom, deterdžentom za pranje sudova i mekom krpicom. Nemojte koristiti agresivne deterdžente ili oštre predmete.
Posebni saveti za kuvanje u sudovima iz nerđajućega čelika: nemojte ostavljati hranu u šerpi duže vreme, jer bi to moglo uzrokovati promene na površini nerđajućeg

čelika. Da bi površinu iz nerđajućeg čelika sačuvali na najbolji način, preporučujemo vam korišćenje sredstava za čišćenje Gorenje ili drugih proizvođača.

Garancija:

Garantni rok stupa na snagu 5 godine (60 meseca) od dana prodaje na malo.

Sudovi, oštećeni zbog nepravilne upotrebe, na primer pregrevanja, gubitka boje, ogrebotina, pada na patos, ili neispravnog čišćenja, isključeni su iz te garancije. Takođe su isključene reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju reklamacije unutar garantnog roka, molimo vas da vratite kompletan sadržaj, uključivši i račun, vašem prodavcu, odnosno obratite se na Gorenje centar za pomoć korisnicima u vašoj državi (telefonski broj naveden je SRB: 0700-100-700; MNE: 081 405 700). Ako u vašoj državi ne postoji takav centar, obratite se lokalnom prodavcu proizvoda Gorenje, ili na odeljenje Gorenja za male kućanske aparate.

Samo za ličnu upotrebu!

Pridržavamo pravo na izmene!

КАРАКТЕРИСТИКИ на 18/10 Cr-Ni кујнски садови од челик што не рѓосува

Производот што сте го купиле е изработен во согласност со светските стандарди, како резултат на комбинација на првокласни материјали, висока технологија и искусни стручњаци. Познато е дека 18/10 Cr-Ni ростфрај лим најраширена и истовремено хигиенска суровина која се употребува во светот. За време употреба, ако се земени во обѕир основните упатства, може да се постигне максимална ефикасност.

При употреба на сатовите треба да се земат во обѕир следниве препораки:

Пред употреба: ростфрај металните садови измијте ги во машина за миење садови или рачно, со средство за миење садови и топла вода и избришете ги со сува крпа.

За време на готвење: дното на кујнските садови мора да одговара на пречникот на грејната површина. Доколку пречникот на грејната површина е помал, времето за готвење е подолго од предвиденото, а во спротивен случај може да дојде до потемнување на надворешната површина на сатовите. Не отворајте го капакот почесто, бидејќи со тоа доаѓа до заугаба на течност и топлина. Во време на готвење сочни јадења при

отворање на капакот е потребно да се додаде по една лажичка вода. Не заборавајте – ако за време на готвење го оставите ростфрај садот празен или без вода, неговиот век на траење ќе се скрати.

Неколку корисни совети за приготвување вкусна и здрава храна.

1. Сокови: сите сокови што се наоѓаат во прехранбените производи содржат витамини и други драгоценни состојки кои се многу важни за вкусот на јадењата. Ако за време на приготвување не употребувате масло или вода, ќе постигнете највисоко ниво на квалитет на јадењето. Јадење приготвено на таков начин ќе биде повкусно, ако при сервирање ги употребите соковите што останале на дното од садот.
2. Согласно капацитетот: пред готвење треба да се усклади големината на садот со количеството храна која во него ќе се при-готвува, така да не зафаќа повеќе од 2/3 од висината на садот.
3. Време на готвење: штотом забележите дека вашето јадење почнува да врие, потребно е да се смали степенот на топлина, по можност без отворање на капакот, бидејќи на тој начин ќе ги зачувате сите сокови и ќе пригответе храна на здрав начин.

Земете ги во обѕур следниве препораки за да постигнете максимална штедливост.

1. *Време за скратување на готвењето и исклучување на грејната површина: штом јадењето почне да врие, потребно е да се смали степенот на грееење. Неколку минути пред крајот на готвењето исклучите ја грејната плоча. Јадењето ќе се зотви докрај, бидејќи ќе ја користи топлината што се апсорбирала во дното на садот.*
2. *Правилно одржување на садот: По секоја употреба измијте го садит во машина за миеење садови или рачно. При миеење не употребувајте метални четки или груби предмети. Во случај на употреба на споменатите помагала, на садот ќе се појават црти. По миеење избришете го садот со сува крпа, да добие висок сјај.*

Наполно чистење и нега:

1. *Ако садови со пластични рачки миете во машина за миеење садови, со годините ќе се промени бојата на рачките. Меѓутоа тоа не влијае врз квалитетот, односно употребливоста на рачките. При чистење садови во машина за миеење садови употребувајте само средства кои се наменети за чистење садови во пропишани мерки. Не употребувајте индустриски, високо концентрирани средства за чистење. При рачно миеење садови употребувајте*

топла вода со додаток на детерген за чистење, мек сунѓер или мека четка, а никогаш да не употребувате метални четки или груби предмети. За тешкоотстрањлива нечистотија можете на внатрешната или надворешната страна на садовите да ја употребите грубата страна на сунѓерчето. Не дозволувајте остатоци од храна да се засушат на садовите.

2. *Посебен совет за садови со премечкувања: За да обезбедете долг век на траење на производот, ви препорачуваме миеење на кујнски те садови во жешка вода, детергент за миеење садови и мека крпа. Не употребувајте агресивни средства за чистење или остри предмети. Посебни совети за готвење во садови од челик што не 'рѓосува: Не чувајте храна во тенџере подолго време, бидејќи тоа може да предизвика промени на површината на челикот што не 'рѓосува. За да се зачува површината на челикот што не 'рѓосува препорачуваме употреба на средства за чистење на Gorenje или од други производители.*

Гаранција:

ГАРАНТЕН РОК: 60 МЕСЕЦИ
Садови кои се оштетени заради неправилна употреба, на пример прегревање, загуба на боја, гребнатини, паѓања на подот или неправилно чистење се исклучени од оваа гаранција. Исто така се

*исклучени реклакации во врска со
гребнатини!*

Во случај на жалба во рамките на
гарантниот рок, ве молиме вратите
му ја комплетната содржина,
вклучително со сметката, на
вашиот продавач, односно
обратите се до Центар за помошна
корисници на Gorenje во вашата
држава (телефонски број е наведен
во приложеното упатство :((02)-
3088-150). Ако во вашата држава
нема таков центар, обратите се до
локалниот продавач на Gorenje или
до одделение за мали апарати за
домаќинство на Gorenje.

Само за лична употреба!

Си придржуваме право до промени!

18/10 Cr-Ni Special Features of Stainless Steel products:

The products you purchased has been produced using first quality raw materials at word standards and as a result of the combination of state-of-the-art technologies and a particular labor force. As know, 18/10 Cr-Ni Stainless Steel is the most common and most hygienic cooking tool raw material used in the word. It is possible to obtain maximum efficiency if the necessary care is taken during the time of use.

The necessary points that should be considered during the time use.

Before use: You should wash you new stainless steel cookware with hot water and detergent either in the dish washer or hand wash, and dry them thoroughly.

During cooking: There must be a certain adjustment between the base size of the cookware you use and the cooker you will put in on. If the size of the cooker is too small, the cooking period may get longer. If the cooker is larger than necessary, the flame that runs over the edge of the base may cause darkening on the surfaces. Furthermore, do not open the lid if not necessary. Every opening meant loss of heat and water and that is why you should add a soup spoon of water. Please do not forget that the stainless steel cookwares will have shorter life if you leave them on the cooker without water and empty.

The points that should be observed for maximum flavor and maximum health:

1. **Juice:** The juices of all the food are very important in addition to their nourishment value and the vitamins they contain. Every meal, cooked without adding extra oil and water is at maximum level of nourishment value. Use the juice as s sauce and pour it over food.
2. **Capacity adjustment:** Choose the suitable cookware for your food, so it will be cooked properly. The food placed in the cookware should not exceed 2/3 of the height of the cookware.
3. **Cooking time:** When you see that your meal starts to boil, you should turn down the cooker and not open the lid, too contain the juices. The warmth in the cookware is enough for food too be cooked properly.

The points that should be observed for maximum saving:

1. **Base-cooker adjustment:** The size of the cooker and size of the base should match each other. If the cooker is too large, the flame that runs over from the external edge, would be an unnecessary consumption and does not have any function for heating.
2. **Turning down and turning off time of the cooker:** After the meal starts to boil, the cooker should be turned off. Because of the aluminum block inside the capsule base stores heat, the cooking will continue for a certain

period of time even after the cooker is turned off.

Perfect cleaning and care:

1. When cleaning your cookware in the dishwasher, use only conventional household products in the dosage recommended by the manufacturer. Do not use industrial dishwashing detergents of highly concentrated cleaners.
To wash by hand, use hot water with a conventional dishwashing liquid and sponge or a soft brush; never use pointed or sharp object. For tougher soiling, you can use the rough side of the sponge on the inside and on the bottom of the pot. Do not allow food to dry on the cookware.
2. Special tips for coated cookware: To ensure a long product life, we recommend hand-washing with hot water, dishwashing liquid, and soft sponge. Do not use any scratchy or abrasive cleaners.
Special tips for stainless steel cookware: Do not keep foods in the pot for long periods, because this can cause spots and changes in the stainless steel surface. To preserve the stainless steel surface, use Gorenje stainless steel care products regularly. They are optimally suited for removal of white or iridescent discolorations and films.

Warranty:

Warranty: 5 years.

In case of complaint within the current legally implied warranty period, unless otherwise noted, please return the complete unit together with the sales slip to you dealer or contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Gorenje Service department. Damage resulting from improper use, e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor or improper cleaning, is excluded from this warranty. Purely visual signs of the use are also excluded!

For personal use only!

We reserve the right to any modifications!

Caracteristici speciale ale produselor de oțel inoxidabil 18/10 Cr-Ni:

Produsele achiziționate de dumneavoastră au fost realizate utilizând materii prime de foarte bună calitate, la standarde mondiale și pe baza tehnologiilor de ultimă oră. După cum se știe, oțelul inoxidabil 18/10 Cr-Ni este cea mai răspândită și cea mai igienică materie primă din lume, utilizată pentru producerea instrumentelor de gătit. Este posibilă obținerea nivelului maxim de eficiență dacă se acordă atenția necesară în timpul utilizării.

Aspectele necesare ce trebuie luate în considerare în timpul utilizării.

Înainte de utilizare: Trebuie să spălați instrumentele de bucătărie noi, din oțel inoxidabil, cu apă caldă și detergent, în mașina de spălat vase ori manual, și să le uscați complet.

În timpul preparării alimentelor:

Este necesar ca dimensiunea bazei vasului de bucătărie utilizat și cea a arzătorului pe care așezați vasul să se potrivească. Dacă dimensiunea arzătorului este nepotrivită, perioada de preparare poate fi mai lungă. Dacă arzătorul este mai mare decât baza vasului, flacăra ce depășește marginea bazei poate înnegri suprafețele. De asemenea, capacul trebuie cât mai rar, deoarece vor exista pierderi de lichid și de căldură de fiecare dată când ridicați capacul pentru a adăuga apă, cu o lingură de supă. Vă rugăm să țineți cont de faptul că vasele de bucătărie din oțel inoxidabil vor avea durată de viață

redușă dacă le lăsați pe plită fără apă sau alt conținut.

Aspectele ce trebuie luate în considerare pentru un maxim de savoare și sănătate

1. **Sucurile:** Sucurile tuturor produselor alimentare sunt foarte importante, date fiind valoarea lor nutritivă și vitaminele conținute. Fiecare tip de carne, preparată fără a adăuga ulei și apă, își păstrează valoarea nutritivă maximă. Când serviți carnea preparată astfel, sucul de pe fundul vasului poate fi turnat peste carne, ca un sos, păstrându-se astfel savoarea și valoarea nutritivă.
2. **Reglarea capacității:** Trebuie ales vasul potrivit pentru alimentele ce urmează să fie preparate. Alimentele așezate în vas nu trebuie să depășească 2/3 din înălțimea acestuia.
3. **Timp de preparare:** Când constatați că mâncarea începe să fiarbă, trebuie să micșorați flacăra și să ridicați capacul cât mai puțin posibil, pentru a vă asigura că nu se evaporă și nu se pierde sucul, preparând astfel alimente delicioase și sănătoase.

Aspecte ce trebuie luate în considerare pentru o economie maximă:

1. **Reglarea arzător – bază vas:** Dimensiunea arzătorului și cea a bazei vasului trebuie să se potrivească. Dacă arzătorul este prea mare, flacăra ce depășește marginea exterioară implică un

consum inutil și nu are nici funcție de încălzire.

2. **Micșorarea flăcării și stingerea arzătorului:** După ce mâncarea începe să fiarbă, trebuie să micșorați flacăra și, apoi să stingeți arzătorul, cu câteva minute înainte de finalizarea procesului de preparare. Deoarece blocul de aluminiu din interiorul capsulei stochează căldură, procesul de preparare va continua o perioadă de timp, chiar dacă plita este stinsă.

4. **Sugestii speciale pentru vasele din oțel inoxidabil:** Nu păstrați alimente în aceste vase, timp îndelungat, deoarece acestea pot cauza apariția petelor și deteriorarea suprafeței de oțel inoxidabil. Pentru a păstra intactă suprafața de oțel inoxidabil, utilizați cu regularitate produsele de întreținere Gorenje, pentru oțel inoxidabil. Acestea sunt produse potrivite pentru îndepărtarea decolorării fluorescente și a peliculelor.

Curățare și îngrijire perfectă

1. Dacă vasele cu mânere din plastic sunt spălate în mașina de spălat, acestea se vor decolora în timp. Acest aspect nu va afecta funcționalitatea vaselor. Când curățați vasele de gătit în mașina de spălat vase, utilizați doar produse de curățare obișnuite, în cantitatea recomandată de producător. Nu utilizați detergenți industriali, cu agenți de curățare foarte concentrați.
2. Pentru spălare manuală, utilizați apă, un detergent de vase obișnuit și un burete sau o perie moale; nu utilizați obiecte cu lamă sau cu vârf ascuțit. Pentru petele persistente, puteți utiliza partea aspră a buretelui pe interiorul și pe fundul vasului. Nu lăsați resturile alimentare să se usuce pe vasele de gătit.
3. Sugestii speciale pentru vasele emailate. Pentru a garanta utilizarea îndelungată a acestor produse, recomandăm spălarea manuală, cu apă caldă, detergent de vase și burete moale. Nu utilizați agenți de curățare aspri sau abrazivi.

Garanție:

Perioada de garanție: 5 ani.
În situația existenței nemulțumirilor în perioada de garanție curentă, legală, dacă nu există alte prevederi, vă rugăm să returnați echipamentul complet, alături de foaia de achiziție aferentă, distribuitorului dumneavoastră sau contactați Centrul de relații cu clienții Gorenje din țara dumneavoastră (Tel. Call Center: 0344.403030). Dacă, în țara dumneavoastră, nu este disponibil un Centru de relații cu clienții, contactați distribuitorul local Gorenje sau departamentul de service Gorenje. Deteriorarea rezultată din utilizarea improprie, adică supraîncălzirea, decolorarea, zgârieturile, scăparea pe podea sau curățarea inadecvată, nu este acoperită de această garanție. Semnele de utilizare vizibile sunt excluse din această garanție!

Conditii de garantie

1. Drepturile cumparatorului sunt prevăzute în HG 174/2008 care modifică legea 449/2003 și OG 21/1992.
2. Instrucțiunile de utilizare trebuie citite și obligatoriu respectat.
3. Conformitatea acestui produs se va asigura numai dacă este achiziționat de către persoane fizice, grup de persoane fizice constituite în asociații, care utilizează produsul în afara activităților profesionale, în scopuri casnice, conform prevederii Legii 449/2003.
4. În situația existenței nemulțumirilor, în perioada de garanție, vă rugăm să vă adresați unității de unde au fost achiziționate produsele sau reprezentanței Gorenje.
5. Termenului de garanție: 5 ani.
6. Vânzătorul este obligat să pună la dispoziția cumpărătorului produse care sunt în conformitate cu condițiile de vânzare/cumpărare și este răspunzător față de client pentru orice lipsă a conformității, asistența la momentul livrării produsului.
7. Pentru a beneficia de garanție, cumpărătorul este obligat să prezinte bonul fiscal și/sau factura în original.
8. Se consideră că produsele sunt în conformitate cu contractul de vânzare-cumpărare dacă:
 - a) Corespund descrierii facute de vânzător și au aceleași calități ca și produsele pe care vânzătorul le-a prezentat consumatorului;
 - b) Corespund oricărui scop specific solicitat de către consumator, scop făcut cunoscut vânzătorului și acceptat de acesta la încheierea contractului de vânzare-cumpărare.
9. Nu se considera a fi lipsa de conformitate dacă în momentul încheierii contractului de vânzare-cumpărare consumatorul a cunoscut sau nu putea, în mod rezonabil, să nu cunoască această lipsă de conformitate ori dacă lipsa de conformitate își are originea în materialele furnizate de consumator.
10. Orice înlocuire a produselor va fi făcută conform art 11 din OG 174/2008.

Garantia se pierde in urmatoarele situatii:

1. Deteriorari datorate transportului necorespunzator efectuat de cumpărător.
2. Nerespectarea de către cumpărător a condițiilor de manipulare, utilizare și întreținere, precizate în instrucțiunile de folosire.
3. Nu fac obiectul garanției lipsurile sau deteriorările de tipul: zgârieturilor, îndoiturilor, rupturilor care NU au fost aduse la cunoștința vânzătorului în momentul livrării produsului.
4. Utilizarea aparatului în alt regim decât cel casnic, pentru activități profesionale: restaurante, bufete, hoteluri, pensiuni, servicii pentru populație etc.
5. Vasele de gătit sunt destinate doar preparării de alimente.
6. Utilizarea de detergenți și substanțe chimice necorespunzătoare.
7. Schimbarea stării originale a produselor (modificări, ajustări, etc) păstrarea în condiții improprie sau care nu respectă recomandările din manualul de utilizare, deteriorări produse ca urmare a acțiunii umezelii, substanelor chimice, corozive etc.

8. Semnele de utilizare vizibile sunt excluse din această garanție!
9. Componentele din plastic, fonta, sticla și alte materiale casante nu fac obiectul garanției.

Importator:

SC Gorenje Romania SRL
Calea Floreasca nr.169A, sector 1,
Bucuresti
www.gorenje.ro
gorenje@gorenje.ro

Doar pentru utilizare personală!
Ne rezervăm dreptul de a efectua
orice modificări!

18/10 Cr-Ni Špeciálne funkcie výrobkov z nehrdzavejúcej ocele:

Výrobky, ktoré ste si zakúpili boli vyrobené zo surovín prvotriednej kvality svetových štandardov ako výsledok kombinácie najmodernejších technológií a príslušnej pracovnej sily. Ako viete, nehrdzavejúca oceľ 18/10 Cr-Ni je najbežnejší a najhygienickejší využívaný materiál kuchynských nástrojov na svete. Je možné dosiahnuť maximálnu účinnosť, ak sa v priebehu životnosti o nástroje dôkladne staráte.

Potrebné veci, ktoré by ste mali v priebehu doby používania dodržiavať.

Pred použitím: Nové nerezové kuchynské náradie by ste mali umyť horúcou vodou a saponátom buď v umývačke riadu alebo ručne a dôkladne ho vysušiť.

Počas varenia: Musí existovať určitá vyrovnanosť medzi základnou veľkosťou kuchynského náradia, ktoré používate a sporákom na ktorý ich kladiete. Ak je veľkosť sporáka nedostatočná, doba varenia sa môže predĺžiť. Ak je varná zóna väčšia ako je potrebné, plameň môže presahujúci za okraje nádoby, môže spôsobiť stmavnutie povrchov. Navyše, pokrievka by mala byť otvorená na minimálnej úrovni, pretože dochádza k strate tekutiny a tepla vždy, keď pridávate vodu polievkovou lyžicou. Prosím, nezabudnite, že kuchynské náradie z nerezovej ocele bude mať kratšiu životnosť, ak ich ponecháte na sporáku bez vody a prázdne.

Veci, ktoré by ste mali dodržať pre maximálnu vôňu a zdravie:

1. **Šťava:** Šťavy zo všetkých potravín sú veľmi dôležité, kvôli ich výživnej hodnote a vitamínom, ktoré obsahujú. Každý kus mäsa, ktorý pripravujete bez pridania oleja a vody majú maximálnu výživnú hodnotu. Počas servírovania takto uvarených pokrmov, šťavu, ktorá zostala na dne panvice môžete poliať pokrm, aby sa zachovala vôňa a výživná hodnota pokrmu.
2. **Veľkosť nádoby:** Mali by ste vybrať vhodnú nádobu na pokrm, ktorý budete pripravovať. Pokrm vložený do nádoby by nemal presiahnuť 2/3 výšky nádoby.
3. **Doba varenia:** Keď zbadáte, že vašej jedlo začne vriieť, mali by ste znížiť výkon sporáka a otvoriť vrchnák čo najmenej ako je to možné, aby sa šťava z pokrmu nevyparila a nestratila a jedlo sa uvarilo lahodne a zdravo.

Veci, ktoré by ste mali dodržať pre maximálnu úsporu:

1. **Veľkosť dna nádoby:** Veľkosť sporáka a veľkosť dna nádoby by sa mali vzájomne zhodovať. Ak je veľkosť sporáka veľká, plameň presahujúci za vonkajšie okraje nádoby, by mohol plyvať energiou a nemá žiadny ohrevný účinok.
2. **Čas zníženia výkonu a čas vypnutia sporáka:** Keď začne pokrm vriieť, mali by ste znížiť výkon sporáka a niekoľko minút pred ukončením priebehu varenia ho

vypnite. Pretože hliníková časť vo vnútri dna uchováva teplo, varenie bude pokračovať určitú dobu, aj keď sporák vypnete.

Dôkladné čistenie a starostlivosť:

1. Ak riad s umelohmotnými rukoväťami dávate do umývačky riadu, farba rukoväti sa v priebehu rokov zmení. Ale toto neovplyvňuje použiteľnosť rukoväti. Pri umývaní vášho kuchynského riadu v umývačke riadu používajte iba bežné domáce výrobky a dávajte podľa odporúčania výrobcu. Nepoužívajte priemyselné saponáty na umývanie riadu s vysokou koncentráciou čističov. Pri ručnom umývaní, použite horúcu vodu s bežným tekutým čistiacim prostriedkom a špongiu alebo jemnú kefku ; nikdy nepoužívajte špicaté alebo ostré predmety. Na silnejšie znečistenie môžete použiť drsnú časť špongie na vnútro a dno nádoby. Nenechajte zvyšky jedla zaschnúť na nádobe.
2. Špeciálne rady pre upravené povrchy nádob. Na zaistenie dlhej životnosti výrobku, odporúčame ručné umývanie kuchynského riadu horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a jemnou špongiou. Nepoužívajte žiadne drsné alebo brúsne čistiace prostriedky. Špeciálne rady pre kuchynský riad z nerezovej ocele: Nedržte jedlá v nádobách dlhú dobu, pretože môže spôsobiť škvrny a zmeny na povrchu nehrdzavejúcej ocele. Na udržanie povrchu z nehrdzavejúcej ocele používajte pravidelne výrobky Gorenje na starostlivosť a údržbu nehrdzavejúcej ocele.

Záruka:

Za podmienok dodržania účelu a spôsobu používania výrobku v súlade s návodom na obsluhu, alebo s iným ustanovením výrobcu sa na uvedený výrobok poskytuje základná záručná doba 60 mesiacov.

V prípade reklamácie v aktuálnej zákonne platnej záručnej lehote, ak nie je uvedené inak, vráťte kompletne zariadenie spolu s dokladom o zaplatení vášmu predajcovi alebo sa spojte so zákazníckym strediskom spoločnosti Gorenje vo vašej krajine (Na tel. č: **02-6920 3954**). Ak sa vo vašej krajine nenachádza žiadne zákaznícke stredisko, zájdite k miestnemu predajcovi Gorenje alebo sa spojte so servisným oddelením spoločnosti Gorenje.

Poškodenie vyplývajúce z nesprávneho použitia, napr. prehriatím, odfarbením, poškrabaním, spadnutím na podlahu alebo nesprávnym čistením je vyňaté z tejto záruky. Jasne viditeľné znaky použitia sú tiež vyňaté zo záruky!

**Iba pre osobné použitie!
Vyhradujeme si právo na akékoľvek zmeny!**

A 18/10 Cr-Ni a rozsdamentes acélból készült termékek speciális tulajdonságai:

Az Ön által vásárolt termék elsőosztályú minőséget képviselő nyersanyagok, valamint különlegesen képzett munkaerő és kimagasló technológia szinergiájával, globális standardok alapján készült. A 18/10 Cr-Ni típusú rozsdamentes acél köztudottan a leggyakrabban használt és leghigiénikusabb nyersanyag a főzőeszköz gyártásban, amit napjainkban világszerte használnak, amelyből rendeltetésszerű használat esetén maximális hatékonyságot lehet elérni a főzés során.

A használat során bizonyos szempontokat figyelembe kell venni.

Használat előtt: az új rozsdamentes acélból készült háztartási eszközt forró mosószeres vízben el kell mosogatni kézzel vagy mosogatógépből, majd meg kell szárítani.

Használat alatt: a megfelelő méretű főzőzónát kell kiválasztani a használathoz. Erre azért van szükség, mert, ha eltérő méretű az eszközünk és a főzőzóna, akkor szükségszerűen változni fog a sütési idő is. Ezen felül, amennyiben a főzőzóna nagyobb méretű a szükségesnél, az lábas szélén túlcsapó lángok fekete foltokat idéznek elő az eszköz felületén. Továbbá a fedőt a lehető legkevesebb alkalommal és legrövidebb ideig szabad csak felemelni, mivel folyadék- és hővesztés keletkezik minden egyes felemelés alkalmával. A fedő felemelése után mindig 1-1 evőkanál vízzel pótoljuk az elpárolgott

vízmennyiséget, amikor szaftos ételeket főzünk. Ne felejtjük el, hogy a rozsdamentes acélból készült háztartási eszközök élettartama rövidebb lesz, ha üresen a működő tűzhelyen hagyjuk őket.

A maximális izhatás és egészség érdekében a következő szempontokat kell figyelembe venni:

1. Gyümölcsle: mindenfajta élelmiszer leve nagyon fontos a benne található tápérték és vitaminok miatt. Az összes étel akkor őrzi meg a lehető legmagasabb tápértéket, ha hozzáadott olaj és víz nélkül készítik el. Az így készített ételeknek a lábas alján összegyűlt levét tálaláskor szószként a kész ételre lehet önteni, ezáltal magunkhoz tudjuk venni az összes ízt és az étel teljes tápértékét.
2. Kapacitás szabályozás: az elkészítendő ételhez megfelelő lábast kell választani: a lábasba helyezett étel szintje nem haladhatja meg a lábas magasságának a 2/3-át.
3. Főzési idő: minimumra kell állítani a főzőzóna teljesítményét, amikor az étel formi kezd és résnyre nyitni a fedőt, hogy az étel leve ne párologjon el és az étel izletes és egészséges maradjon.

A legnagyobb mértékű megtakarítás érdekében a következő szempontokat kell figyelembe venni:

1. **Talapzat-főzőzóna beállítás:** a főzőzóna és a lábas azonos méretű

kell, hogy legyen. Ha a főzőzóna túl nagy méretű, akkor a láng széle túllóg a lábason, így funkció nélküli hőleadás, tehát hőveszteség keletkezik.

2. **A tűzhely takarékra állítási és kikapcsolási ideje:** takarékra kell állítani a tűzhelyet, amikor az étel formi kezd, majd pár perccel a főzési folyamat vége előtt el is kell zárni. Mivel az alapzat belsejében levő alumínium egység tárolja a hőt, a főzés a tűzhely kikapcsolása után egy bizonyos ideig még folytatódik.

A tökéletes tisztasáért és gondossáért:

1. A konyhai eszközök műanyagból készült fogantyúinak színe mosogatógépben történő tisztítás esetén idővel fakulni kezd, de funkcionális értelemben ettől még nem változik meg a fogantyúk minősége. Mosogatógépben való mosás esetén az annak megfelelő hagyományos háztartási tisztítószeret használjuk, a gyártó által javasolt mennyiségben. Ne használjunk ipari mosogatógépekben használt nagy koncentrációjú mosószert. Kézi mosáskor használjunk hagyományos folyékony mosogatószeret és szivacsot, viszont kerüljük a dörzskéfe, illetve más hegyes vagy éles eszköz használatát. A makacsabb szennyeződések eltávolításához a szivacs érdesebb oldalát használhatjuk, a lábás belsejében és az alján is. Ne hagyjuk, hogy az ételmaradványok a lábásra száradjanak.
2. Speciális tanácsok a bevonattal ellátott eszközökhöz: a hosszabb

élettartam érdekében forró vízzel történő, kézi mosást ajánlunk folyékony mosogatószerrel és puha szivaccsal. Ne használjunk érdes felületű tisztító eszközöket.

Speciális tanácsok rozsdamentes acéلبól készült eszközökhöz: ne tartsuk az ételeket hosszabb ideig a lábason, mert foltok és más elváltozások keletkeznek az acél felületen. Annak megóvása érdekében használjuk rendszeresen a Gorenje inox termékek tisztításához kifejlesztett termékeit, mivel azokat a fehér és más elszíneződések vagy filmrétegek eltávolításához fejlesztettük ki.

Jótállás:

60 hónap jótállást vállal.

A törvényileg előírt jótállási időszakban felmerült panaszok esetében, egyeb utasítás hiányában, a komplett eszközt a számlával együtt juttassuk el a vásárlás helyére vagy vegyük fel a kapcsolatot a Gorenje helyi ügyfélszolgálatával (annak telefonszáma: 333-0302). Amennyiben helyi ügyfélszolgálat nincsen az adott országban, akkor az adott országbeli forgalmazóhoz vagy a Gorenje központi Szerviz Osztályához kell fordulni. Nem rendeltetésszerű használat során keletkezett kár (pl. túlmelegítés, elszíneződés, karcok, csempére való leejtés vagy nem előírás szerinti tisztítás) vagy a használat során keletkező esztétikai hibák esetén nem nyújtható be jótállásra vonatkozó igény.

Csak háztartási használatra!

A változtatás jogát fenntartjuk.

Właściwości naczynia kuchennego ze stali nierdzewnej chromo-niklowej 18/10 Cr-Ni

Zakupiony przez Państwa produkt został wyprodukowany zgodnie ze światowymi standardami, przy zastosowaniu najwyższej jakości materiałów, technologii i wiedzy doświadczonych specjalistów. Nierdzewna stal chromo-niklowa 18/10 Cr-Ni to jeden z najczęściej stosowanych na świecie, a przy tym jeden z najbardziej higienicznych materiałów. Przestrzeganie zaleceń instrukcji dotyczących użytkowania gwarantuje maksymalną efektywność produktu.

Podczas używania naczynia należy przestrzegać następujących zaleceń:

Przed użyciem: naczynie ze stali nierdzewnej należy umyć w zmywarce lub ręcznie przy użyciu ciepłej wody i środka do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką.

Podczas gotowania: *wielkość pola grzejnego musi być dostosowana do średnicy dna naczynia. Postawienie naczynia na zbyt dużym polu grzejnym może doprowadzić do ściemnienia zewnętrznej powierzchni naczynia, zaś na zbyt małym wydłuży czas gotowania. W trakcie gotowania nie należy zbyt często podnosić pokrywki, ponieważ powoduje to straty ciepła i wody. Podczas gotowania soczystych potraw należy za każdym razem, gdy podnoszona jest pokrywka, dodać po łyżce wody. Pamiętaj – pozostawienie pustego naczynia na włączonym polu grzejnym skróci okres jego użytkowania.*

Kilka użytecznych porad na temat przyrządzania smacznych i zdrowych potraw.

1. Soki: wszystkie naturalne soki znajdujące się w produktach żywnościowych zawierają witaminy i inne cenne składniki mające istotny wpływ na smak potrawy. Gotowanie bez dodatku wody lub oleju pozwala osiągnąć najwyższą jakość potrawy. Przygotowana w ten sposób potrawa będzie smaczniejsza, jeżeli poda się ją z dodatkiem soków zebranych na dnie naczynia.
2. Dobór pojemności: przed przystąpieniem do gotowania należy odpowiednio dostosować ilość potrawy do wielkości naczynia. Naczynie powinno być wypełnione maksymalnie do 2/3 wysokości.
3. Czas gotowania: kiedy zawartość naczynia zaczyna wrzeć, należy zmniejszyć moc grzania i w miarę możliwości nie uchylać pokrywki, dzięki czemu potrawa zachowa wszystkie naturalne soki i będzie przygotowana w zdrowy sposób.

Zalecenia pozwalające osiągnąć maksymalną efektywność.

1. Czas na skrócenie gotowania i wyłączenie pola grzejnego: kiedy potrawa zaczyna wrzeć, należy zmniejszyć moc grzania. Kilka minut przed końcem gotowania wyłączyć płytę. Potrawa ugotuje się do końca dzięki ciepłu zakumulowanemu w dnie naczynia.
2. Prawidłowa pielęgnacja naczynia: Po każdym użyciu naczynie należy umyć w zmywarce lub ręcznie. Do mycia nie należy używać metalowych szczotek ani gruboziarnistych przedmiotów; w przeciwnym razie na powierzchni naczynia pojawiają się rysy. Po umyciu naczynie należy wytrzeć suchą ścierką, nadając mu wysoki połysk..

Mycie i pielęgnacja:

1. Mycie w zmywarce naczynia z uchwytyami z tworzywa sztucznego prowadzi z czasem do zmiany koloru uchwytów. Zjawisko to nie ma wpływu na jakość ani funkcjonalność uchwytów. Do mycia naczyń w zmywarce należy używać wyłącznie przeznaczonych do tego celu środków chemicznych w zalecanych dawkach. Nie należy stosować wysoko skoncentrowanych przemysłowych środków myjących. Do zmywania ręcznego najlepiej używać ciepłej wody z dodatkiem środka do mycia naczyń, miękkiej gąbki lub szczotki. Nigdy nie należy stosować metalowych szczotek ani gruboziarnistych przedmiotów. Do usuwania uporczywych zabrudzeń na wewnętrznej lub zewnętrznej

powierzchni naczynia można używać szorującej części gąbki. Nie należy dopuszczać do zasychania na powierzchni naczynia resztek jedzenia.

2. Specjalna rada dotycząca naczyń pokrytych powłokami: Aby zapewnić długotrwałą żywotność produktu zaleca się zmywanie przy użyciu gorącej wody z dodatkiem środka do mycia naczyń i miękkiej szmatki. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

Specjalna rada dotycząca gotowania w naczyniu ze stali nierdzewnej: W naczyniu nie należy przez dłuższy czas pozostawiać przygotowanych potraw, ponieważ może to doprowadzić do powstania zmian na powierzchni stali. Do zabezpieczenia powierzchni ze stali nierdzewnej zalecamy używanie środków czyszczących produkowanych przez Gorenje lub innych producentów.

Gwarancja:

Polskiej urzędzenia w okresie 60 miesięcy od daty zakupu. Naczynie, które uległo takim uszkodzeniom jak odbarwienia czy rysy spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem, przegrzaniem, upadkiem na podłogę lub nieprawidłowym czyszczeniem, nie są objęte niniejszą gwarancją. Gwarancja nie obejmuje również reklamacji z tytułu zarysowań powierzchni! W przypadku złożenia reklamacji w okresie gwarancyjnym kompletne naczynie wraz z dowodem zakupu należy zwrócić do placówki handlowej, w której naczynie zostało zakupione lub lokalnego Centrum Obsługi Klienta Gorenje (numer telefonu: +48 (22) 738-32-01). Jeżeli w Państwa kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się do lokalnego przedstawiciela Gorenje lub Oddziału Drobnego Sprzętu AGD Gorenje. Niniejsza gwarancja nie obejmuje szkód w rodzaju odbarwień bądź rys powstałych wskutek nieprawidłowego użytkowania, przegrzania, upadku na podłogę lub nieprawidłowego czyszczenia. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego!

Gorenje zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian!

18/10 Cr-Ni Продукти от неръждаема стомана:

Закупеният от вас продукт, е произведен от първокласни суровини, при световни стандарти за високо качество и е комбинация от модерни технологии и специализирана работна ръка. Познат факт е, че неръждаемата стомана 18/10 Cr-Ni, е най-често използваният и най-хигиеничен материал за кухненски нужди в света. При правилна употреба по време на полезния живот, ще постигнете максимална ефективност.

Обърнете внимание на следните моменти в употребата.

Преди употреба: Измийте новия кухненски съд от неръждаема стомана с гореща вода и препарат на ръка или в съдомиялна и подсушете внимателно.

По време на готвене: Трябва да има съответствие между размера на съда и този на котлона, върху който се поставя. Ако размера на котлона е недостатъчен, може да се удължи времето за готвене. Ако пък е по-голяма от съда, пламъкът може да потъмни повърхостта.. Също така, капакът трябва да е минимално отворен, за да се добавя вода със супена лъжица. Не забравяйте, че оставянето на съдовете от неръждаема

стомана върху котлона без вода в тях, съкращава живота им.

За най-добър вкус и най-здравословна храна обърнете внимание на:

1. **Софът:** Софът на всички видове храна е много важен за нивото на хранителни вещества и витамини в тях.. Всяко ястие, което се готви без допълнително олио и вода е с максимално количество хранителни вещества. При така сготвени ястия, софът, който се оттича може да бъде сипан като сос, като така ще се запазят добрият вкус и хранителните показатели.
1. **Капацитет:** Трябва да се избере подходящ съд за продуктите, които ще се готвят. Продуктите в тенджерата не бива да надвишават 2/3 от височината и.
2. **Време за готвене:** Когато видите, че ястието започва да кипи, трябва да спрете котлона и да преместите съвсем леко капака, за да не се изпарят соковете и ястието да се сготви вкусно и здравословно.

За максимално пестене на енергия обърнете внимание на:

1. **Съответствие между основата на съда и котлона:** Двете трябва да са с еднакви размери. Ако котлонът е по-

голям, пламъкът ще излезе встрани, което е излишна консумация.

2. **Намаляване и изключване на котлона:** След като ястието заври, котлонът следва да се намали и да се изключи напълно няколко минути преди ястието да е готово. Остатъчната топлина в алуминиевия блок ще довърши процеса, като по този начин пестите енергия.

Почистване и съхранение:

1. Ако кухненските пособия имат пластмасови дръжки, при миене в съдомиялна, те ще променят цвета си с времето. Това няма да увреди качеството им. При почистване на пособията в съдомиялна използвайте стандартни препарати и препоръчана дозировка. Не използвайте индустриални почистващи препарати със силна концентрация. При миене на ръка, използвайте топла вода, обикновен препарат за миене и гъба или кърпа; не използвайте тел и груби кърпи. Не оставяйте храна да засъхне по съдовете. Do not allow food residues to dry on the cookware.
2. Специални съвети за съдове с покритие: За да гарантирате дълъг живот на съдовете, препоръчваме миене на ръка с обикновен препарат и мека кърпа/гъба. Не използвайте абразивни препарати.

Специални съвети за съдове от неръждаема стомана: Не оставяйте храна в съдовете за дълго време, тъй като могат да се появят петна по повърхността. За да предпазите неръждаемата стомана, използвайте продукти за почистване Gorenje за неръждаема стомана. Те са специално пригодени за почистване на този тип повърхност.

Гаранция:

Гаранционният срок на дребногабаритните уреди е 60 месеца от датата на продажбата. В случай на рекламация в рамките на посочения гаранционен период (0800 11 003), върнете уреда на мястото на закупуване, заедно с касовия бон или се свържете с Центъра за обслужване на клиенти на Gorenje за страната. Ако в страната няма такъв център, свържете се с местното представителство на Gorenje или с оторизиран сервиз. Наравнявания в следствие на неправилна употреба, като: прегряване, драскотини, изпускане на пода или неправилно почистване не се покриват от гаранцията. Визуални белези от употребата също са изключени!

Единствено за битова употреба!
Горене си запазва правото да прави промени!

Особливості виробів із хромонікелевої нержавіючої сталі 18/10

Придбані Вами вироби виготовлені з високоякісної сировини відповідно до світових стандартів. Вони є результатом використання новітніх технологій і праці досвідчених трудових ресурсів. Як відомо, хромонікелева нержавіюча сталь 18/10 — це найпопулярніша та найгігієнічніша у світі сировина для кухонного посуду. Її максимальна ефективність можлива за умови відповідного догляду під час використання. **Важливі умови, яких потрібно дотримуватися під час використання.**

Перед використанням: нові кухонні вироби з нержавіючої сталі потрібно помити гарячою водою з миючим засобом у посудомийній машині або вручну, а потім ретельно висушити.

Під час приготування: має бути певна відповідність між розміром дна посуду, що використовується, і конфоркою, на якій він розміщується. Якщо розмір конфорки недостатній, час приготування може бути довшим. Якщо конфорка більша, ніж потрібно, поверхня посуду може потемніти через полум'я, що виходить за краї дна. Окрім того, не потрібно сильно

відкривати кришку, оскільки це призведе до втрати тепла та рідини. Відкриваючи кришку, щоразу додавайте столову ложку води. Не забувайте, що кухонні вироби з нержавіючої сталі швидше стануть непридатними, якщо їх залишати на плиті без води або пустими.

Умови, необхідні для досягнення найкращого смаку та збереження корисних властивостей продуктів

1. **Сік:** сік усіх харчових продуктів надзвичайно важливий, як і їхня поживна цінність і вміст вітамінів. М'ясо, яке готується без додавання жирів і води, має найвищу поживну цінність. Під час подавання м'яса, приготовленого таким чином, соком, що залишається на дні каструлі, можна полити страву як соусом. Це збереже смак і поживну цінність продуктів.
2. **Регулювання місткості:** потрібно вибирати посуд відповідного розміру для продуктів, що готуватимуться. Продукти в каструлі не мають займати більше 2/3 її висоти.
3. **Час приготування:** коли страва почне закипати, потрібно зменшити вогонь і мінімально відкрити кришку, щоб не втратити сік страви, який може випаруватися, а

страва була смачною та корисною.

Умови, яких потрібно дотримуватися для максимального енергозбереження

1. **Відповідність розмірів дна й конфорки:** розмір конфорки має відповідати розміру основи. Якщо конфорка завелика, полум'я, що виходить за краї дна, буде енергією, що витрачається марно та не виконує функцій нагрівання.
2. **Зменшення газу та вимкнення конфорки:** коли страва почне закипати, потрібно зменшити газ, а потім вимкнути конфорку за кілька хвилин до завершення процесу приготування. Оскільки алюмінієва вставка в капсульному дні зберігає тепло, приготування продовжується протягом певного періоду часу навіть після вимкнення плити.

Бездоганне чищення та догляд

1. Якщо пластмасові ручки посуду митимуться в посудомийній машині, їх колір із часом зміниться. Однак це не вплине на функціональність ручок. Для миття посуду в посудомийній машині використовуйте тільки звичайні побутові засоби в рекомендованій виробником кількості. Не використовуйте

промислові засоби для миття посуду з високим вмістом очищувачів.

Для ручного миття використовуйте гарячу воду зі звичайною рідиною для миття посуду та губкою або м'якою щіткою. Не використовуйте гострих або гостроконечних предметів. Сильно забруднений посуд можна очищувати грубою стороною губки всередині та на дні посуду.

Не допускайте засихання залишків їжі на посуді.

2. Спеціальні поради для догляду за посудом із покриттям: щоб виріб прослужив тривалий час, рекомендується мити його вручну в гарячій воді з рідиною для миття посуду та використовувати м'яку губку. Не використовуйте предмети, що можуть подряпати виріб, або абразивні миючі засоби. Спеціальні поради для догляду за посудом із нержавіючої сталі: не зберігайте їжу в каструлі протягом тривалого часу, оскільки в результаті поверхня з нержавіючої сталі може змінитися та вкритися плямами. Щоб зберегти гарний вигляд поверхні з нержавіючої сталі, регулярно використовуйте засоби для догляду за виробами з нержавіючої сталі Gorenje. Вони оптимально підходять для видалення білих або кольорових плям і патьоків.

Гарантія

Гарантійний строк експлуатації складає -60 місяці за умови використання приладу за призначенням та дотриманням вимог, зазначених в експлуатаційних документах.

У разі виникнення скарг протягом гарантійного періоду, визначеного законодавством, якщо не вказано інше, поверніть повний комплект із квитанцією в пункт продажу або зверніться до авторизованого сервісного центру, який обслуговує побутову техніку Gorenje. Список авторизованих сервісних центрів надається в гарантійних зобов'язаннях. У разі виникнення запитань, звертайтеся до call- центру Представництва Gorenje в Україні за телефоном: 0 800 300 024. Пошкодження, що виникли внаслідок неправильного використання, наприклад перегрівання, змінення кольору, подряпини, падіння на підлогу або неналежне чищення, не покриваються цією гарантією. Явні видимі ознаки використання також не підлягають дії гарантії.

Лише для персонального використання!

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

18/10 Cr-Ni Нержавеющая сталь. Особенности продукции:

Приобретенная Вами продукция была произведена с использованием высококачественного сырья, соответствующего мировым стандартам, и является продуктом ультрасовременных технологий и тщательного и бережного рабочего труда. Как известно, 18/10 Cr-Ni нержавеющая сталь является наиболее распространенным в мире и самым гигиеничным сырьем, используемым при производстве посуды. При надлежащем уходе в течение всего периода пользования, Вы получите максимум возможных преимуществ этого материала.

Важные моменты, которые следует учесть в течение периода пользования.

Перед использованием: Только что приобретенную посуду из нержавеющей стали следует промыть горячей водой с моющим средством, в посудомоечной машине либо вручную, а затем тщательно просушить.

Во время готовки: Должно быть точное соответствие между основанием кухонной посуды, в которой Вы готовите, и размером плиты, на которую Вы ставите посуду. Если размер плиты недостаточен, то время приготовления может длиться

дольше. Если плита шире, чем требуется, огонь или жар, который попадает на края посуды, может вызвать потемнение поверхностей. Более того, крышку следует открывать на минимальное расстояние, так как каждый раз при открытии будет выходить жидкость и пар. Также не забывайте, что кухонные принадлежности из нержавеющей стали прослужат меньше, если Вы оставите их на плите пустыми и без жидкости.

Важные моменты, которые следует учесть для сохранения максимального аромата и вкуса пищи, а также для Вашего здоровья:

1. **Соки:** В дополнение к питательной ценности продуктов и витаминов, которые они содержат, также очень важны соки, присутствующие в любой пище. Любое блюдо, приготовленное без добавления дополнительного масла и воды, - представляет максимальную питательную ценность. Когда Вы подаете на стол пищу, приготовленную таким образом, то соком, оставшимся на дне кастрюли, можно полить блюдо в качестве соуса, и таким образом аромат и питательная ценность блюда будут сохранены.
2. **Вместимость и размеры:** Для приготовления каждого продукта питания нужно подбирать посуду, подходящую по размеру. Пища, помещенная в кастрюлю, не

должна превышать 2/3 высоты кастрюли.

3. **Во время приготовления:** Когда Вы видите, что содержимое начинает закипать, следует убавить огонь плиты и приоткрыть крышку на наименее возможное расстояние, чтобы не дать сокам пищи испариться и не потерять вкус и питательные свойства продуктов.

Пункты, которые необходимо соблюдать для разумного использования электроэнергии:

1. **Соответствие размеров:** Размер плиты и размер основания посуды должны совпадать. Если плита слишком велика, пламя, исходящее из оставшихся краев, будет потреблять излишнюю энергию, не имеющую назначения.
2. **Убавление огня и выключение плиты:** После того, как пища закипит, огонь плиты следует убавить, и отключить плиту за несколько минут до окончательной готовности пищи. Поскольку алюминиевый блок внутри основания крышки сохраняет тепло, процесс приготовления будет продолжаться в течение определенного периода времени даже после отключения плиты.

Правильная чистка и уход:

1. Цвет пластиковых ручек кухонной посуды с годами может потемнеть, если посуду постоянно мыть в посудомоечной машине.

Однако, это не повлияет на функциональность ручек. Во время мытья посуды в посудомоечной машине, используйте только подходящие средства для очистки в количествах, рекомендованных производителем. Не используйте промышленные средства для мытья высокой концентрации. При ручном мытье, используйте воду с подходящим средством для мытья и губкой либо мягкой щеткой; не используйте колющие и острые предметы. Для очистки сильных загрязнений, можно использовать более твердую сторону губки на внутренней части и дне посуды. Не позволяйте отходам пищи присыхать к посуде.

2. **Специальные указания по уходу за посудой с покрытием:** В целях более долговечного использования, мы рекомендуем ручное мытье горячей водой, средством для мытья и губкой. Не используйте абразивные вещества

Специальные указания для посуды из нержавеющей стали: Не храните пищу в течение долгих периодов времени в посуде, поскольку это может спровоцировать образование пятен и изменение поверхности посуды. Чтобы сохранить поверхность посуды из нержавеющей стали, регулярно используйте специально рекомендованные Gorenje средства. Они оптимально подобраны для предотвращения потемнения, выгорания, изменения цвета посуды.

Гарантия:

Гарантийный срок 60 месяцев со дня продажи (для изделий, требующих специального подключения и установки, – с даты подключения (установки) при наличии отметки об этом в гарантийном талоне. При невозможности установления даты продажи и установки гарантийный срок исчисляется с даты производства.

В случае возникновения проблем в течение гарантийного периода, Вы можете обратиться в Центр поддержки покупателей в вашей стране: По всем вопросам обращайтесь в Центр Поддержки пользователей "Gorenje" в Российской Федерации: 8-800-700-05-15 (Звонок бесплатный).

Обмен или возврат продукции возможен, если сохранена торговая упаковка. Повреждения вследствие неправильного обращения, такие как перегрев, царапины, механические повреждения или неправильная чистка, не входят в гарантию. Также исключены случаи явного небрежного или ненадлежащего обращения с продукцией. Номер телефона центра поддержки указан на гарантийном талоне. Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Gorenje или в отдел поддержки покупателей компании Gorenje Domestic Appliances. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров

размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для частного использования!
Мы оставляем за собой право внесения любых изменений!

Výjimečné vlastnosti výrobků z nerezové oceli 18/10 Cr-Ni:

Výrobek, který jste si zakoupili, je vyroben z prvotřídních materiálů podle uznávaných norem a je výsledkem spojení nejmodernějších technologií a úsilí konkrétních lidí. Jak je známo, nerezová ocel 18/10 Cr-Ni je nejběžnější a nejhygieničtější surovinou používanou pro kuchyňské nástroje na světě. Při vynaložení nezbytné péče během používání můžete získat maximum z užité hodnoty tohoto materiálu.

Důležité pokyny, které byste měli dodržovat během používání.

Před použitím: Měli byste umýt své nové nerezové nádobí v horké vodě s čisticím prostředkem buď v myčce na nádobí, nebo ručně a pak je pečlivě utřít.

Během vaření: Mezi velikostí dna nádobí, které používáte, a vařičem, na který je položíte, musí existovat určitá souvislost. Pokud je velikost vařiče příliš malá, doba vaření se může prodloužit. Pokud je vařič větší, než je nutné, plamen opaluje hrany dna, což může způsobit ztmavnutí povrchů. Dále, nechejte nádobí přikryté pokličkou, pokud ji nezbytně nemusíte sejmut. Každé otevření znamená ztrátu tepla a vody, a to je důvod, proč byste měli přidat polévkovou lžici vody. Mějte prosím na paměti, že pokud necháte nádobí z nerezové oceli na vařiči bez vody a prázdné, zkracujete tím jeho životnost.

Pokyny, které byste měli dodržovat pro maximální chuť a maximální zdraví:

1. **Šťáva:** Šťávy ze všech potravin jsou velmi důležité pro svou výživovou hodnotu a obsah vitamínů. Každé jídlo bez přidání oleje a vody navíc je na maximální úrovni své výživové hodnoty. Používejte šťávu jako omáčku a přelévejte jí jídlo.
2. **Volba objemu:** Vyberte vhodné nádobí pro jídlo tak, aby se správně vařilo. Jídlo v nádobí by nemělo přesahovat 2/3 výšky nádobí.
3. **Doba vaření:** Když vidíte, že se jídlo začíná vařit, měli byste stáhnout vařič a nádobu nechat přikrytou pokličkou, aby nedošlo ke ztrátě šťávy. Teplu v nádobě je dostatečné pro správné uvaření jídla.

Pokyny, které byste měli dodržovat pro maximální úsporu:

1. **Volba velikosti dna a vařiče:** Velikost vařiče a velikost dna by si měly vzájemně odpovídat. Pokud je vařič příliš široký, pak plamen opaluje vnější povrchy, tím dochází ke zbytečné spotřebě a nemá to pro ohřev žádný význam.
2. **Včasný stahování a vypínání vařiče:** Když jídlo začne vařit, měli byste vařič vypnout. Hliníkový blok uvnitř dutého dna akumuluje teplo, vaření tedy bude po určitou dobu pokračovat i při vypnutém vařiči.

Dokonalé čištění a péče:

1. Při mytí nádobí v myčce použijte pouze běžné prostředky pro domácnost v dávkování doporučeném výrobcem. Nepoužívejte průmyslové prostředky na mytí nádobí s vysokou koncentrací čisticích látek. Při ručním umývání používejte horkou vodu s tradičním kapalným prostředkem na mytí nádobí a houbičku nebo měkký kartáček; nikdy nepoužívejte ostré nebo zahrocené předměty. U silně znečištěného nádobí můžete použít na vnitřní a spodní stranu nádobí hrubou stranu houbičky. Nenechte potraviny v nádobí zaschnout.
2. Tipy pro nádobí se speciální vrstvou: K zajištění dlouhé životnosti výrobku doporučujeme ruční mytí v horké vodě s tekutým prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou. Nepoužívejte žádné práškové ani abrazivní čisticí prostředky. Tipy pro nádobí z nerezové oceli: Nenechte potraviny v nádobí příliš dlouho, protože to může způsobit tvorbu skvrn a změny na povrchu nerezové oceli. K uchování povrchu z nerezové oceli používejte pravidelně výrobky k péči o nerezové nádobí společnosti Gorenje. Jsou optimální pro odstraňování bílých nebo duhových skvrn a vrstev.

Záruka:

Záruční doba: 5 let.

V případě reklamace během aktuálně platné právně závazné záruční doby, a pokud není uvedeno jinak, zašlete laskavě celé zařízení spolu s dokladem o nákupu svému prodejci

nebo se obraťte na bezplatné asistenční lince 800 105 505 vám naši odborní pracovníci pomohou v pracovních dnech v době od 8,00 do 16,00 hod. Jestliže ve vaší zemi není centrum péče o zákazníky, obraťte se na svého místního obchodního zástupce společnosti Gorenje nebo na servisní oddělení společnosti Gorenje. Škody vzniklé z nesprávného používání, např. přehřátí, změny barvy, škrábance, pádu na podlahu nebo nesprávného čištění, jsou z této záruky vyloučeny. Dále jsou ze záruky vyjmuty sotva viditelné známky používání!

Pouze pro osobní použití!

Vyhrazujeme si právo na jakékoli úpravy.

Caractéristiques spéciales des produits en inox Cr-Ni 18/10

Le produit que vous avez acheté a été fabriqué avec des matières premières de qualité supérieure aux normes internationales ; il associe des technologies de pointe à une grande robustesse.

Nous savons que l'acier inoxydable Cr-Ni 18/10 est le matériau le plus utilisé dans le monde pour la fabrication d'ustensiles de cuisine qui se doivent d'être hygiéniques. Pour obtenir une efficacité maximale, il faudra prendre certains points en considération durant son utilisation. Précautions à prendre durant l'utilisation

Avant utilisation : lavez votre nouveau récipient en inox à l'eau chaude avec un peu de détergent – à la main ou dans votre lave-vaisselle – puis séchez-le bien.

Durant la cuisson : la taille du récipient utilisé doit correspondre approximativement à la taille du foyer sur lequel vous allez le poser. Si le foyer est trop petit, le temps de cuisson sera plus long ; en revanche, s'il est trop grand, la flamme qui dépasse le fond du récipient risque de noircir les surfaces.

Évitez de soulever le couvercle lorsque ce n'est pas indispensable, car cela entraînerait une déperdition d'énergie et de liquide ; c'est pourquoi il est conseillé d'ajouter une cuillerée à soupe d'eau.

N'oubliez pas qu'un récipient en inox durera moins longtemps si vous le

laissez vide et sans eau sur un foyer allumé.

Précautions à prendre pour un maximum de saveur et de bienfaits pour la santé

1. Jus : outre sa valeur nutritive et les vitamines qu'il contient, le jus de tous les aliments est très important. Les repas cuisinés sans adjonction d'huile ou d'eau présentent les meilleures qualités nutritionnelles. Utilisez le jus comme une sauce et versez-le sur les aliments.
2. Contenance adaptée : choisissez le récipient approprié pour votre préparation, ainsi elle cuira convenablement : les ingrédients ne doivent pas dépasser les 2/3 de la hauteur de la casserole.
3. Durée de cuisson : quand vous constatez que votre préparation commence à bouillir, réduisez l'allure de chauffe et ne soulevez pas le couvercle afin de conserver le jus. La chaleur présente dans le récipient est suffisante pour que les aliments finissent de cuire convenablement.

Précautions à prendre pour un maximum d'économies

1. Adéquation entre le récipient et le foyer : le diamètre du récipient doit correspondre à celui du foyer. Si le foyer est trop grand, la flamme qui dépasse le fond de la casserole représente une consommation inutile d'énergie et ne bénéficie pas à la cuisson.
2. Réduction de l'allure de chauffe et arrêt du foyer : lorsque la préparation

commence à bouillir, réglez le foyer à une allure inférieure et éteignez-le avant la fin de la cuisson. Comme le bloc d'aluminium encapsulé dans le fond du récipient stocke la chaleur, la cuisson va se poursuivre un certain temps après l'arrêt du foyer.

Nettoyage et entretien

1. Lorsque vous nettoyez votre récipient dans le lave-vaisselle, choisissez exclusivement des nettoyants ménagers conventionnels et dosez-les selon les recommandations du fabricant. N'utilisez pas de détergents industriels fortement concentrés. Quand vous lavez votre récipient à la main, prenez de l'eau chaude, un liquide à vaisselle usuel et une éponge ou une brosse douce ; n'utilisez jamais d'objets pointus ou coupants. En cas de tache résistante, vous pouvez utiliser la face grattante de l'éponge pour nettoyer l'intérieur et le fond du récipient. Ne laissez pas les aliments se dessécher dans la casserole.
2. Conseil pour les récipients avec revêtement anti-adhésif : pour que votre produit dure longtemps, nous vous recommandons de le laver à la main avec de l'eau chaude, un liquide à vaisselle et une éponge douce ; n'utilisez pas de détergents abrasifs.
Conseils pour les récipients en acier inoxydable : ne laissez pas les aliments trop longtemps dans la casserole, car cela pourrait provoquer des taches et une altération de la surface en inox. Pour la préserver, utilisez régulièrement les produits d'entretien Gorenje destinés à l'inox ; ils sont

particulièrement efficaces pour éliminer les décolorations blanches ou irisées.

Garantie

5 ans de garantie.

En cas de réclamation durant la période de garantie légale et sauf indication contraire, veuillez retourner à votre revendeur l'ustensile complet accompagné du ticket de caisse, ou contactez le Service Clients Gorenje de votre pays. S'il n'existe pas de Service Clients dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur Gorenje ou contactez le Service Après-vente Gorenje.

Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, telle que surchauffe, décoloration, rayures, chute sur le sol ou nettoyage inadapté ne sont pas couverts par la garantie ; il en est de même pour les défauts esthétiques mineurs qui apparaissent avec le temps.

Réservé uniquement à un usage ménager!

**A GORENJE
SOK OROMOT KIVAN A
KESZULEK HASZNALATAHOZ**

Solar-Base

