

gorenje

Posoda

Posuda

Posuđa

Посуда

Cookware

Kochgeschirr

Edények

Тенджери

Koçegrej

Кастрюли

Кастрюли

Ыдыс-Аяқ

Oale

Hrnice

Garnki



| | | |
|---------|----------------------------------|----|
| SI | Navodila za uporabo..... | 3 |
| HR | Upute za uporabu | 5 |
| SRB MNE | Uputstva za upotrebu | 7 |
| MK | Упатства за употреба | 9 |
| EN | Instruction manual..... | 11 |
| DE | Gebrauchsanweisung | 13 |
| RO | Manual de utilizare..... | 15 |
| SK | Návod na obsluhu | 17 |
| HU | Használati utasítás | 19 |
| PL | Instrukcja obsługi | 21 |
| CS | Návod na použití | 23 |
| BG | Инструкции за употреба | 25 |
| UK | Інструкція з експлуатації..... | 27 |
| RU | Инструкция по эксплуатации | 29 |
| KZ | Инструкция по эксплуатации | 31 |
| FI | Käyttöohjeet..... | 33 |
| DA | Brugsanvisning..... | 35 |
| NO | Bruksanvisning..... | 37 |
| SV | Bruksanvisning..... | 39 |

Izdelek, ki ste ga kupili, je izdelan v skladu s svetovnimi standardi. Je rezultat kombinacije prvovrstnih materialov, visoke tehnologije in dela izkušenih strokovnjakov. Ob upoštevanju osnovnih navodil boste lahko posodo uporabljali maksimalno učinkovito.

Varnostna opozorila

1. POZOR! Ročajji in pokrovke posode se med kuhanjem segrejejo, zato uporabljajte priložena prijemala.
2. Vročo posodo vedno postavite na zaščiteno delovno površino ali podstavek.
3. POZOR! Posoda se zelo hitro segreje, zato je pri kuhanju z oljem ali mastjo nadzorujte, da se maščoba ne vname ali zagori.
4. POZOR! Prazne posode ne segrevajte, saj lahko to povzroči luščenje premaza proti sprijemanju.
5. Da posode ne bi poškodovali, ne uporabljate ostrih predmetov, ne drgnite je in ne režite neposredno v njej.
6. Uporabljajte lesene kuhinjske pripomočke ter pripomočke iz toplotno odporne plastike.
7. POZOR! Kadar kuhate na steklokeramičnih kuhališčih, posodo med premikanjem vedno dvignite in je NIKOLI ne potiskajte, saj lahko tako poškodujete posodo, ploščo ali pečico.
8. POZOR! Kadar posodo uporabljate i na grobih površinah za kuhanje ali peko, se lahko dno posode poškoduje. Zato ravnajte previdno, saj lahko poškodovano dno posode nato poškoduje druge kahalne površine.
9. Posoda je primerna za uporabo v pečici in na vseh kuhališčih do temperature 200 °C. V pečici jo postavite na rešetko in nikoli na dno pečice. Plinski plameni ne smejo segati mimo dna po stranskih stenah. Pri uporabi posode v pečici, odstranite prijemala in ročaj ponve.
10. Izberite gorilnik ali kahalno polje, primerno premeru iposode.
11. Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
12. PREVIDNO! S posodo ravnajte previdno, da ne pade in poškoduje površine pod njim.
13. Pokrova ne uporabljajte, če opazite, da ročaj ni dovolj pritrjen. Privijte vijake na pokrovu.

Pred prvo uporabo

1. S posode odstranite vso embalažo in nalepke.
2. Posodo vsaj dvakrat prekuhajte z vodo, da odstranite vse morebitne ostanke proizvodnje.
3. Posodo pomijte z detergentom za pomivanje posode in vročo vodo in jo nato obrišite s suho krpo.
4. Za daljšo življenjsko dobo in zaščito premaza proti sprijemanju svetujemo, da premažete notranji del posode z malo olja in ga s papirnato brisačo obrišete do suhega.

Uporaba

1. Posodo začnite segrevati pri nižji temperaturi, ki jo potem po potrebi zvišujete.
2. Površina ni primerna za suho kuhanje, saj lahko pride do luščenja premaza proti sprijemanju. Zato pazite, da bo dno popolnoma prekrito s hrano.
3. Med dodajanjem sestavin pazite, da ne bi tekočina z njih kapljala po vročem olju, saj lahko olje začne brizgati.
4. Pokrov posode je izdelan tako, da se para med kuhanjem kondenzira in enakomerno razporedi po hrani, ki jo pripravljate. Hrana tako ostane sočna in polna naravne arome.

Koristni nasveti za pripravo okusne in zdrave hrane

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

bo do konca skuhalo s toploto, akumulirano v dnu posode.

GORENJE VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI IZDELKA!

Nekaj koristnih nasvetov za čiščenje in nego

Pridržujemo si pravico do sprememb!

1. Posoda lahko ob redni uporabi spremeni barvo. Sprememba barve ne vpliva na uporabo, ne povzroči sprijemanja in ni stvar garancije. Vpliva le na videz posode in je normalna reakcija zaščitnega materiala.
2. Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar se ob rednem pomivanju v pomivalnem stroju zmanjša življenjska doba premaza. Priporočamo ročno pranje posode.
3. Pri pomivanju ne uporabljajte kovinskih ščetk ali grobih predmetov ter agresivnih čistil, saj lahko poškodujete premaz.
4. Pred čiščenjem počakajte, da se posoda povsem ohladi, da se ne poškoduje premaz.
5. Trdovratne ostanke namočite in jih nato po potrebi odstranite z gobico.

Garancija

GARANCIJSKI ROK: 2 LETI

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

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

Teritorialna veljavnost garancije:

Garancija velja na območju Republike Slovenije. Zahtevke iz naslova garancije lahko uveljavljate izključno na območju veljavnosti garancije.

Opozorilo!

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

Proizvod koji ste kupili proizveden je sukladno svjetskim standardima te je rezultat kombinacije prvoklasnih materijala, visoke tehnologije i rada iskusnih stručnjaka. Uz pridržavanje osnovnih uputa posudu možete koristiti s najvećom učinkovitošću.

Sigurnosna upozorenja

1. UPOZORENJE! Drške i poklopac zagrijavaju se tijekom kuhanja, zato uvijek koristite priloženi pribor za držanje vruće površine.
2. Vruću posudu uvijek postavljajte na zaštićenu radnu površinu ili odgovarajući podmetač.
3. UPOZORENJE! Proizvod se vrlo brzo zagrijava, zato ga nemojte ostavljati bez nadzora dok kuhate s korištenjem ulja ili druge masnoće kako biste izbjegli izgaranje ili zapaljenje masnoće.
4. UPOZORENJE! Proizvod nemojte zagrijavati kada je prazan jer to može prouzrokovati ljuštenje premaza protiv prljanja.
5. Izbjegavajte korištenje oštih predmeta i nemojte grepsiti ili rezati hranu na površini, odnosno u posudi kako ne biste oštetili proizvod.
6. Prilikom rukovanja proizvodom koristite drvena kuhinjska pomagala ili pomagala od plastike koja je otporna na toplinu.
7. UPOZORENJE! Proizvod uvijek podignite i NIKADA ga nemojte gurati ili vući dok kuhate na staklokearmičkim pločama za kuhanje kako ne biste oštetili proizvod ili ploču, odnosno pećnicu.
8. UPOZORENJE! Kad koristite proizvod na grubim površinama za kuhanje ili pečenje, dno se može oštetiti, zato rukujte njime oprezno jer oštećeno dno može kasnije oštetiti i druge površine za kuhanje.
9. Proizvod je primjeren za uporabu na svim pločama za kuhanje do 200 °C. U pećnici ga stavite na rešetku i nikada na dno pećnice. Plinski plamen ne smije gorjeti uz bočne stjenke posude. Prilikom uporabe posude u pećnici, uklonite držače i dršku posude.
10. Odaberite plamenik, odnosno ploču za kuhanje promjera koji odgovara promjeru proizvoda.
11. Proizvod nije primjeren za uporabu u mikrovalnim pećnicama.
12. UPOZORENJE! Proizvodom rukujte oprezno kako ne bi pao i oštetio površinu ispod njega.

13. Nemojte koristiti poklopac ako drška nije dovoljno pričvršćena. U tome slučaju privijte vijke na poklopcu.

Prije prve uporabe

1. Uklonite svu ambalažu i naljepnice.
2. Prokuhajte vodu u proizvodu najmanje dva puta kako bi se uklonili eventualni ostaci proizvodnje.
3. Operite proizvod koristeći deterdžent za pranje suđa i vruću vodu, a zatim ga obrišite suhom krpom.
4. Za dulji životni vijek i zaštitu premaza protiv prljanja preporučljivo je premazati unutrašnji dio posude s malo ulja i obrisati ga papirnatim ubrusima.

Uporaba

1. Počnite zagrijavati proizvod na nižoj temperaturi, a zatim ju prema potrebi povećavajte.
2. Površina proizvoda nije primjerena za suho kuhanje jer može doći do ljuštenja premaza protiv prljanja, stoga uvijek pazite kako bi dno bilo potpuno prekriveno sadržajem.
3. Pazite prilikom dodavanja sastojaka iz kojih kaplje tekućina na vruće ulje, jer ulje može početi prskati.
4. Poklopac posude dizajniran je tako da se para tijekom kuhanja kondenzira te se ravnomjerno raspoređuje po hrani koju pripremate. Hrana tako ostaje sočna i čuva svoju prirodnu aromu.

Korisni savjeti za pripremu ukusne i zdrave hrane

1. Sokovi: svi sokovi u namirnicama sadrže vitamine i druge dragocjene sastojke koji su vrlo važni za okus jela. Ako prilikom kuhanja ne koristite ulje ili vodu, postići ćete najvišu kakvoću jela. Tako pripremljeno jelo bit će ukusnije ako ga poslužite sa sokovima koji su se zadržali na dnu posude.
2. Odgovarajuća veličina posude: prije kuhanja odaberite posudu s obzirom na količinu hrane koju namjeravate pripremati u njoj, i to tako da hrana ne premašuje 2/3 visine posude.
3. Vrijeme kuhanja: kad jelo proključa smanjite jačinu rada ploče za kuhanje. Ako je moguće, nemojte otvarati poklopac kako bi se očuvali svi sokovi i hrana pripremila na zdrav način.

4. Savjet za uštedu energije: kad jelo proključa, smanjite jačinu rada uređaja. Nekoliko minuta prije završetka kuhanja isključite ploču za kuhanje. Jelo će se skuhati do kraja koristeći toplinu akumuliranu u dnu posude.

Nekoliko korisnih savjeta za čišćenje i održavanje

1. Posuda može promijeniti boju zbog redovite uporabe. Promjena boje ne utječe na uporabu, ne uzrokuje prljanje i nije predmet jamstva. Utječe isključivo na izgled posude te je uobičajena reakcija zaštićenoga materijala.
2. Posuda se može prati u stroju za pranje suđa, ali redovitim pranjem u stroju za pranje suđa smanjuje se životni vijek premaza. Preporuča se ručno pranje posude.
3. Prilikom pranja nemojte koristiti metalne četke ni grube predmete i jaka sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili premaz.
4. Prije čišćenja pričekajte da se posuda posve ohladi kako se ne bi oštetio premaz.
5. Tvrdokorne ostatke najprije namočite, a zatim ih prema potrebi uklonite spužvicom.

Jamstvo

JAMSTVENI ROK: 2 GODINE

Posuda koja je oštećena zbog nepravilne uporabe, na primjer zbog pregrijavanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namjernih oštećenja ili nepravilnog čišćenja, nije predmet ovoga jamstva. Također su isključene sve reklamacije zbog ogrebotina!

Za reklamacije u okviru jamstvenoga roka molimo za povrat cjelokupnoga sadržaja, uključujući i račun. Obratite se prodavaču, odnosno Centru za korisničku podršku Gorenje (broj telefona: +386 (0)3 899-70-00). Ako u vašoj zemlji nema centra korisničke podrške, obratite se najbližoj prodavaonici proizvoda Gorenje ili odjelu Gorenja za male kućanske aparate.

Lokalno ograničeno jamstvo:

Jamstvo vrijedi na području Republike Slovenije. Zahtjeve temeljem jamstva možete ostvarivati isključivo na području na kojem vrijedi jamstvo.

Upozorenje!

Jamstvo i ostvarivanje zahtjeva temeljem jamstva ne isključuju pravo potrošača koje proistječe po

osnovi odgovornosti prodavatelja za pogreške na robi.

GORENJE VAM ŽELI OBILJE UŽITAKA PRILIKOM UPORABE VAŠEG NOVOG UREĐAJA

Pridržavamo pravo na izmjene!

Proizvod koji ste kupili proizveden je u skladu sa svetskim standardima i rezultat je kombinacije prvoklasnih materijala, visoke tehnologije i rada iskusnih stručnjaka. Uz uvažavanje osnovnih saveta posudu možete da koristite sa najvećom efikasnošću.

Bezbednosne mere

1. PAŽNJA! Ručke i poklopac ugreju se tokom kuvanja, zato uvek koristite priloženi pribor za držanje vruće površine.
2. Pazite da vruću posudu uvek stavite na zaštićenu radnu površinu ili odgovarajući podmetač.
3. PAŽNJA! Proizvod se veoma brzo zagreje, zato tokom kuvanja uz korišćenje ulja ili druge masnoće nemojte da ga ostavljate bez nadzora, jer masnoća može da izgori ili plane.
4. PAŽNJA! Nemojte zagrevati proizvod dok je prazan, jer ćete time samo uzrokovati guljenje premaza protiv lepljenja.
5. Da ne biste oštetili proizvod, izbegavajte korišćenje oštarih predmeta, i nemojte grepsiti ili seći hranu na posudi ili u njoj.
6. Prilikom rukovanja proizvodom koristite kuhinjska pomagala od drveta ili toplotno otporne plastike.
7. PAŽNJA! Proizvod uvek podignite, i NIKADA ga nemojte gurati ili vući kada kuvate na staklokeramičkim pločama za kuvanje, jer time možete da oštetite proizvod ili ploču, odnosno rernu.
8. PAŽNJA! Kada koristite proizvod na grubim površinama za kuvanje ili pečenje, može da se oštetiti dno, zato rukujte pažljivo jer oštećen proizvod kasnije može da ošteti i druge površine za kuvanje.
9. Proizvod je podesan za upotrebu na svim pločama za kuvanje do 200 °C. U rerni ga stavite na rešetku i nikad na dno rerne. Plamen gasa ne sme goreti uz bočne strane posude. Prilikom upotrebe posude u rerni, uklonite držače i ručku posude.
10. Izaberite gorionik, odnosno ploču za kuvanje sa prečnikom koji odgovara prečniku proizvoda.
11. Proizvod nije podesan za upotrebu u mikrotalasnim pećima.
12. PAŽNJA! Proizvodom rukujte pažljivo da vam ne padne i da ne ošteti površinu ispod njega.

13. Nemojte da koristite polopac ako primetite da ručka nije dovoljno pričvršćena. U tom slučaju zategnite šrafove na poklopcu.

Pre prve upotrebe

1. Uklonite svu ambalažu i nalepnice.
2. U proizvodu prokuvajte vodu najmanje dva puta, da se odstrane eventualni ostaci proizvodnje.
3. Operite proizvod koristeći deterdžent za pranje sudova i vruću vodu, a zatim ga obrišite suvom krpom.
4. Za duži životni vek i zaštitu premaza protiv lepljenja preporučujemo da premažete unutrašnji deo posude sa malo ulja, a zatim ga obrišete papirnatim ubrusima.

Rukovanje

1. Proizvod počnite zagrevati na nižoj temperaturi, a zatim je po potrebi povećavajte.
2. Proizvod nije podesan za suvo kuvanje jer može doći do guljenja premaza protiv lepljenja, zato uvek pazite da dno bude potpuno prekriveno sadržajem.
3. Pazite kod dodavanja sastojaka iz kojih kaplje tečnost na vruće ulje, jer će doći do prskanja ulja.
4. Poklopac posude napravljen je tako da se para tokom kuvanja kondenzuje i ravnomerno raspoređuje po hrani koju spremate. Hrana tako ostaje sočna i očuvava svoje prirodne arome.

Korisni saveti za pripremu ukusne i zdrave hrane

1. Sokovi: svi sokovi u namirnicama sadrže vitamine i druge dragocene sastojke koji su veoma važni za ukus jela. Ukoliko tokom kuvanja ne koristite ulje ili vodu, postići ćete najviši kvalitet jela. Jelo spremljeno na takav način biće ukusnije ako ga servirate zajedno sa sokovima koji su se zadržali na dnu posude.
2. Odgovarajuća veličina posude: pre kuvanja izaberite posudu koja odgovara količini hrane koju nameravate da spremate u njoj, i to tako da hrana ne prelazi više od 2/3 visine posude.
3. Vreme kuvanja: kada primetite da jelo počinje klučati, smanjite jačinu rada ploče. Ako je moguće, nemojte podizati poklopac da bi se

očuvali svi sokovi a hrana spremila na zdrav način.

4. Savet za štednju energije: kada jelo dođe do tačke vrenja, smanjite jačinu rada aparata. Nekoliko minuta pre završetka kuvanja isključite ploču za kuvanje. Jelo će de se skuva do kraja koristeći toplotu akumuliranu u dnu posude.

Nekoliko korisnih saveta za čišćenje i održavanje

1. Redovnom upotrebom, posuda može da promeni boju. Promena boje ne utiče na upotrebu, ne uzrokuje lepljenje i nije predmet garancije. Utiče isključivo na izgled posude i to je uobičajena reakcija zaštićenog materijala.
2. Posuda se može prati u mašini za pranje sudova, ali redovnim pranjem u mašini za pranje sudova smanjuje se životni vek premaza. Preporučujemo ručno pranje posude.
3. Prilikom pranja nemojte da koristite metalne četke ni grube predmete, kao ni jaka sredstva za čišćenje da ne oštetite premaz.
4. Pre čišćenja sačekajte da se posuda sasvim ohladi, da se ne bi oštetio premaz.
5. Tvrdekorne ostatke namočite, a zatim ih po potrebi odstranite sunderom.

Garancija

GARANTNI ROK: 2 GODINE

Posuda koja je oštećena zbog nepravilne upotrebe, na primer zbog pregrevanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namernih oštećenja ili nepravilnog čišćenja, isključena je iz ove garancije. Takođe su isključene sve reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju reklamacije u okviru garantnog roka, molimo da vratite celokupan sadržaj uključivo sa računom, vašem prodavcu, odnosno da se obratite Centru za korisničku podršku Gorenje (broj telefona: +386 (0)3 899-70-00). Ukoliko u vašoj državi nema centra za podršku, obratite se najbližem prodavcu proizvoda Gorenje ili odeljenju Gorenja za male kućanske aparate.

Teritorijalno ograničenje važenja garancije:
Garancija važi na teritoriju Republike Slovenije. Zahteve po osnovu garancije možete ostvarivati isključivo na teritoriju važenja garancije.

Upozorenje!

Garancija i ostvarivanje zahteva po osnovu garancije ne isključuju pravo potrošača koje proizlazi po osnovu odgovornosti prodavca za greške na robi.

GORENJE VAM ŽELI MNOGO ZADOVOLJSTVA U RADU SA VAŠIM APARATOM!

Pridržavamo pravo na promene!

Производот што го купивте е произведен во согласност со глобалните стандарди Тој е резултат од комбинирање најквалитетни материјали, висока технологија и работата на искусни професионалци. Ако ги почитувате упатствата, може да го користите садот максимално ефикасно.

Безбедносни мерки

1. **ВНИМАНИЕ!** За време на употребата, рачките и капакот се вжештуваат. Употребете ги приложените дршки.
2. Внимавајте секогаш да го поставите топлиот сад за готвење на заштитена или топлински изолирана површина или подметка.
3. **ВНИМАНИЕ!** Производот се загрева многу брзо. Поради ова секогаш внимавајте кога готвите со масло за готвење бидејќи ова може да предизвика пожар.
4. **ВНИМАНИЕ!** Не загревајте го садот ако е празен бидејќи ова може да предизвика лупење на нелепливиот слој.
5. За да избегнете оштетување на производот, не употребувајте остри предмети, внимавајте да не го изгребете предметот и не сечете ја храната директно во садот за готвење.
6. Користете дрвен прибор за готвење и прибор за готвење направен од пластика која е отпорна на топлина.
7. **ВНИМАНИЕ!** Секогаш кревајте го садот и НИКОГАШ не го влечете по површината на стаклено керамичката грејна плоча бидејќи ова може да го оштети садот и грејната површина за готвење.
8. **ВНИМАНИЕ!** Кога готвите на груби површини, дното на садот може да биде оштетено. Погрижете се за садот бидејќи оштетеното дно на садот може да доведе до оштетување на другите површини за готвење.
9. Производот е соодветен за употреба во сите рерни и на сите грејни плочи до температура од 200 °C. Кога го користите овој производ во рерна, секогаш поставувајте го на решетката, и никогаш на долниот дел од рерната. Внимавајте пламените при шпорет на гас да не излегуваат од страните на садот

за готвење. Ако го користите садот во рерна, отстранете ги држачите и рачката на садот.

10. Користете грејна плоча или горилник соодветен за садот за готвење.
11. Садот за готвење не е соодветен за употреба во микробранова печка.
12. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Грижете се за производот. Внимавајте за да спречите испуштања на садот бидејќи тоа може да ја оштети површината под производот.
13. Не користете го капакот ако забележите дека рачката од капакот не е прицврстена. Во овој случај, стегнете ги навртките на капакот.

Пред првата употреба на апаратот

1. Отстранете ја амбалажата и сите ознаки од производот.
2. Наполнете го садот со вода и почекајте водата да зоврие. Оставете ја водата да врие кратко време за да се отстранат сите супстанции кои се останати од процесот на производство.
3. Измијте го садот рачно со користење на средство за миење на садови и топла вода; потоа исушете го со крпа.
4. За подолг работен век и заштита на нелепливиот слој ви препорачуваме да ја намачкате внатрешноста на садот со малку масло и да ја избришете со хартиена крпа додека не се исуши.

Употреба

1. Загрејте го производот најпрвин на ниска температура, потоа зголемувајте ја температурата постепено.
2. Површината не е соодветна за готвење без масло, бидејќи ова може да предизвика лупење на нелепливиот слој. Погрижете се дното да е целосно покриено.
3. Внимавајте да не додавате состојки од кои може да се цеди вода во врелото масло бидејќи ова може да предизвика прскање на маслото.
4. Капакот е дизајниран така што пареата кондензира за време на готвењето и се распределува подеднакво низ целата површина на храната. Оттука, храната ќе

остане свежа и ќе ги задржи природните вкусови и арома.

Корисни совети за готвење на вкусна и здрава храна

1. Сокови од храната: соковите во храната содржат витамини и други значајни состојки кои се важни за вкусот на јадењето. За најдобар квалитет на храната не користете масло или вода за готвење. Храната зготвена на овој начин ќе биде повкусна ако се служи со соковите кои се исцедиле во садот за готвење.
2. Соодветна величина на садот за готвење: пред да започнете со готвење, изберете го садот за готвење во зависност од количината на храна која треба да ја зготвите. Храната не треба да е повеќе од 2/3 од вкупната висина на садот за готвење.
3. Време на готвење: кога храната ќе дојде до точка на вриење, намалете ја топлината или моќноста на грееење на грејната плоча. Ако е возможно, не отворајте го капакот за да ги задржите соковите кои се содржани во самата храна и на тој начин гответе на здрав начин.
4. Совет за штедење на енергија: кога храната ќе дојде до точка на вриење, намалете ја топлината или моќноста на грееење на грејната плоча. Неколку минути пред крајот на процесот на готвење, исклучете ја грејната плоча. Храната ќе се зготви со користење на топлината која е апсорбирана од дното на садот за готвење.

Некои корисни совети за чистење и грижа

1. При често користење, садот може да ја промени бојата. Промената на бојата не влијае врз употребливоста на садот, ниту причинува лепење па затоа не спаѓа во условите на гаранцијата. Промената на бојата влијае само врз изгледот на садот и е нормална реакција на заштитниот материјал.
2. Садот е погоден за миеење во машина за садови, но при често миеење во машина се скратува работниот век на слојот. Затоа се препорачува рачно миеење.
3. При миењето не користете метални четки, абразивни средства или агресивни

детергенти затоа што може да се оштети слојот.

4. Пред чистење, садот за готвење треба целосно да се олади; во спротивно би можело да се оштети нелепливиот слој.
5. Во случај на тврдокорни остатоци од храна, потопете го садот за готвење во вода оставете го да кисне и отстранете ги остатоците со употреба на сунѓер.

Гаранција

ГАРАНТЕН ПЕРИОД: 2 ГОДИНИ

Оштетување на садови за готвење кое резултира од неправилна употреба, како на пример прегревање, губење на оригиналната боја, гребаници, падови, или намерно оштетување не се покриени од гаранцијата. Во продолжение, сите барања за рекламација по гаранција што произлегуваат од гребење на садот ќе бидат одбиени.

Во случај на барање за рекламација по гаранција или поплака за време на гарантниот период, ве молиме вратете го производот во целост, вклучително и фактурата на вашиот локален дилер или контактирајте го центарот за грижа на корисници на Горење (телефонски број: 02 3299111). Ако не постои ваков центар во вашата земја, ве молиме контактирајте го најблискиот дилер на Горење или одделот за мали апарати за домаќинство при Горење.

Територијална важност на гаранцијата: Гаранцијата важи во рамките на територијата на Република Македонија. Сите барања за рекламација по гаранција може да се поднесат само на територијата на која важи гаранцијата.

Предупредување!

Гаранцијата и барањата за рекламација по гаранција не ги исклучуваат правата на потрошувачот во однос на одговорноста на производителот за дефекти на производот.

ГОРЕЊЕ
ВИ ПОСАКУВА МНОГУ ЗАДОВОЛСТВА ПРИ
УПОТРЕБА НА ОВОЈ АПАРАТ
Го задржуваме правото на воведување на
измени во упатството.

The product you have purchased is produced in accordance with the global standards. It is a result of combining top-quality materials, state-of-the-art technology and the work of experienced professionals. By taking into consideration the basic rules you can make the most efficient use of your cookware.

Safety precautions

1. ATTENTION! During use, the handles and the lid will get hot. Use the enclosed holders.
2. Make sure you only place a hot pan on a protected or heat resistant surface, or a trivet.
3. ATTENTION! The product heats up very quickly. Therefore, always keep an eye on it when cooking with oil or grease as it may catch fire.
4. ATTENTION! Do not heat up the pan when it is empty as this may cause the non-stick coating to peel.
5. To avoid damaging the product, do not use any sharp objects, be careful not to scratch it, and do not cut the food directly in the pan.
6. Use wooden cooking utensils and utensils made of heat-resistant plastic.
7. ATTENTION! Always lift the pan and NEVER slide it around a glass-ceramic cooking hob as this may damage the pan and the cooking hob surface.
8. ATTENTION! When cooking on rough surfaces, the pan bottom may be damaged. Handle it with care, as a damaged pan bottom can in turn cause damage to other cooking surfaces.
9. The product is suitable for use in all ovens and on cooking hobs, up to a temperature of 200 °C. When using it in an oven, always place it on the grid, and never on the oven bottom. Make sure the flames of a gas cooker do not come up the sides of the pan. When using the cookware in the oven, remove holders and the pan handle.
10. Use a burner or cooking zone suitable for the pan.
11. The pan is not suitable for use in a microwave oven.
12. CAUTION! Handle the product with care. Make sure it is not dropped as this may damage the surface below the product.

13. Do not use the lid if you notice the lid handle is not fastened. In this case, fasten the screws on the lid.

Before using the appliance for the first time

1. Remove all packaging and labels from the product.
2. Fill the pan with water and bring the water to a boil at least twice in order to remove any substances left from the manufacturing process.
3. Wash the pan manually, using washing-up liquid and warm water; then, wipe it dry.
4. To prolong the lifespan and protect the non-stick coating, you are advised to coat the inside of the pan with some oil and wipe the surface with a paper towel until dry.

Use

1. Start heating the product at low temperature; then, increase it gradually.
2. The surface is not suitable for dry cooking as this may cause the non-stick coating to peel. Make sure the bottom is fully covered.
3. Be careful not to add any ingredients from which water could drip onto hot oil as this can cause the oil to splash.
4. The lid is designed so that steam is condensed during cooking and distributed equally over the food. Thus, the food will stay moist and full of its natural aroma.

Useful tips for cooking delicious and healthy food

1. Juices: the juices in the food contain vitamins and other valuable ingredients that are vital to the flavour of the dish. For the best quality of food, do not use oil or water for cooking. Food cooked in this way will be tastier if served with the juices left in the pan.
2. Suitable pan size: before cooking, select the cookware depending on the amount of food to be cooked. Make sure the food does not reach higher than 2/3 of the total pan height.
3. Cooking time: when your food comes to a boil, reduce the heat or power of your cooking hob.

If possible, do not open the lid to retain the juices in the food and cook it in a healthy manner.

4. Energy saving tip: when the food comes to a boil, reduce the power of your hob. A few minutes before the end of the cooking process, switch off the cooking hob. The food will be cooked using the heat absorbed in the pan bottom.

Some useful tips for cleaning and care

1. With regular use, the cookware can become discoloured. The discoloration does not affect the usability of the cookware, nor does it cause sticking, and is therefore not a matter of warranty. The discoloration only affects the appearance of the cookware and is a normal reaction of the protective material.
2. The cookware is dishwasher safe. However, with regular washing in a dishwasher, the lifespan of the coating will be shortened. Therefore you are advised to hand wash the cookware.
3. When washing, do not use metal brushes or abrasive objects or aggressive detergents, as they can cause damage to the coating.
4. Before cleaning, wait for the pan to cool down completely; otherwise, the non-stick coating may be damaged.
5. In case of any stubborn food residues, soak the pan and remove the residues using a sponge.

Warranty

WARRANTY PERIOD: 2 YEARS

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

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

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

Warning!

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

**GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE IN USING
YOUR PRODUCT.**

We reserve the right to modifications.

Das Produkt, das Sie gekauft haben, wurde nach weltweit geltenden Standards hergestellt. Es ist das Ergebnis einer Kombination von erstklassigen Materialien, hoher Technologie und Arbeit von erfahrenen Fachleuten. Unter Berücksichtigung der Grundanweisungen können Sie diesen Kochtopf höchst effektiv nutzen.

Sicherheitshinweise

1. **ACHTUNG!** Die Handgriffe des Kochtopfes und der Topfdeckel werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie deswegen zum Anfassen die beiliegenden Greifer.
2. Stellen Sie den heißen Kochtopf immer auf eine temperaturbeständige Unterlage.
3. **ACHTUNG!** Der Kochtopf wird sehr schnell heiß, deswegen sollten Sie ihn beim Kochen die ganze Zeit beaufsichtigen, denn überhitztes Fett oder Öl kann sich rasch entzünden.
4. **ACHTUNG!** Den Kochtopf nicht erhitzen, wenn er leer ist, da es dadurch zur Beschädigung der Trennmittel-Beschichtung kommen kann.
5. Den Kochtopf nicht mit Messern oder scharfen Gegenständen schaben oder Fleisch im Kochtopf schneiden, da dadurch das Email beschädigt wird.
6. Benutzen Sie Kochlöffel aus Holz oder temperaturbeständigem Kunststoff.
7. **ACHTUNG!** Den Kochtopf immer von der Kochzone abheben und nicht auf der Kochzone verschieben, da dadurch die Glaskeramikplatte oder der Kochtopf beschädigt werden kann.
8. **ACHTUNG!** Wenn Sie den Kochtopf auf einer groben Oberfläche zum Kochen verwenden, kann die Unterseite des Kochtopfes beschädigt werden, deshalb sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie später den Kochtopf auf Glaskeramik-Kochzonen verwenden, weil der beschädigte Kochtopfboden Beschädigungen an den Kochzonen verursachen kann.
9. Das Produkt kann auf allen Kochzonen/Kochstellen oder im Backofen bis zu 200°C verwendet werden. Legen Sie das Produkt im Garraum immer auf den Rost und niemals auf den Boden des Garraums.

Gasflammen dürfen nicht auf die Seiten des Kochtopfes gerichtet sein. Beim Gebrauch des Kochtopfes im Garraum entfernen Sie die Greifer und den Griff der Pfanne.

10. Die Kochzone/Kochplatte muss dem Durchmesser des Kochtopfbodens entsprechen
11. Das Produkt ist nicht für den Gebrauch im Mikrowellenherd geeignet.
12. **VORSICHT!** Mit dem Produkt vorsichtig umgehen, damit es nicht zu Boden fällt und den Bodenbelag beschädigt.
13. Den Topfdeckel nicht verwenden, wenn der Griff lose ist. Schrauben Sie in einem solchen Fall zuerst den Griff fest.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Etiketten vom Kochtopf.
2. Kochen Sie im neuen Kochtopf zweimal Wasser auf, damit etwaige Produktionsreste entfernt werden.
3. Spülen Sie den Kochtopf von Hand mit einem Geschirrspülmittel und heißem Wasser und wischen es danach mit einem trockenen Tuch trocken.
4. Für eine längere Lebensdauer und zum Schutz der Trennmittel-Beschichtung wird empfohlen, den Kochtopf innen mit Öl einzufetten und mit Papierserviette trocken abzuwischen.

Gebrauch

1. Erwärmen Sie das Produkt erst bei niedriger Kochstufe und erhöhen Sie dann allmählich die Kochstufe.
2. Das Produkt ist nicht zur „trockenen“ Zubereitung von Gerichten geeignet, da dadurch die Trennmittel-Beschichtung beschädigt werden kann. Der Boden des Kochtopfes muss mit Zutaten bedeckt sein.
3. Achten Sie darauf, dass Sie keine Zutaten in den Kochtopf geben, von welchen Öl tropft, da bei heißem Kochtopfboden das Öl aus dem Kochtopf spritzen kann.
4. Der Kochtopfdeckel ist so beschaffen, dass Dampf während des Kochens am Topfdeckel kondensiert und gleichmäßig auf dem Gargut

verteilt wird. Dadurch bleibt das Gargut saftig und bewahrt sein Aroma.

Nützliche Tipps zur Zubereitung von schmackhaften und gesunden Gerichten

1. Der Saft, der in den Zutaten enthalten ist, enthält Vitamine und wertvolle Nahrungsstoffe, die für den Geschmack des Gerichtes sehr wichtig sind. Wenn Sie während des Kochens kein Wasser oder Öl benutzen, erreichen Sie die höchste Qualität der Speise. Die so zubereiteten Speisen sind schmackhafter, wenn Sie sie zusammen mit dem Saft servieren, der sich am Boden des Kochtopfes ansammelt.
2. Größe des Kochtopfes: Wählen Sie einen Kochtopf aus, welcher der Menge des Gerichtes entspricht; der Inhalt soll bis maximal 2/3 der Höhe des Kochtopfes reichen.
3. Reduzieren Sie die Kochstufe, sobald das Gericht zu sieden beginnt. Heben Sie den Topfdeckel nicht unnötig ab, damit der Saft im Kochtopf bleibt und das Gericht auf gesunde Art zubereitet wird.
4. Tipps zum Energiesparen: Verringern Sie die Kochstufe, sobald das Gericht zu sieden beginnt. Schalten Sie einige Minuten vor Beendigung des Kochvorgangs die Kochzone ab und nutzen Sie die Restwärme der Kochzone. Das Gericht wird durch die im Kochtopfboden absorbierte Restwärme fertig gekocht.

Nützliche Tipps für Reinigung und Pflege

1. Bei regelmäßigem Gebrauch des Gefäßes kann es zu Farbveränderungen des Gefäßes kommen. Die Funktion des Gefäßes, Anti-Haft Wirkung und Garantiebedingungen sind dadurch nicht beeinträchtigt. Die Farbveränderung ist eine normale Reaktion des Schutzmittels, die nur optische Veränderungen zu Folge hat.
2. Das Gefäß kann regelmäßig in der Spülmaschine gewaschen werden, jedoch wird dadurch die Lebensdauer der Beschichtung verkürzt. Es wird das Handspülen empfohlen.
3. Beim Spülen benutzen Sie keine harten Bürsten oder andere Kratzwerkzeuge und aggressiven Waschmittel, die die Beschichtung beschädigen können.

4. Lassen Sie den Kochtopf vor dem Spülen abkühlen, damit die Trennmittel-Beschichtung nicht beschädigt wird.
5. Weichen Sie hartnäckige bzw. angebrannte Speisereste mit Wasser ein und entfernen Sie diese danach mit einem Schwamm.

Garantie

GARANTIEFRIST: 2 Jahre

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

Übergeben Sie im Fall eines Mangels das Produkt während der Garantiefrist zusammen mit dem Kaufbeleg Ihrem Händler bzw. wenden Sie sich an das Kundendienstcenter von Gorenje. Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich bitte an den lokalen Händler von Gorenje.

Territoriale Gültigkeit der Garantie:

Diese Garantie ist im Territorium der Bundesrepublik Deutschland, Österreich, Schweiz gültig.

Garantieansprüche können ausschließlich im Territorium der Gültigkeit der Garantie geltend gemacht werden.

Hinweis:

Die Garantie schließt die Gewährleistungspflicht des Herstellers für Mängel an der Ware nicht aus.

**GORENJE
WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM
GEBRAUCH IHRES NEUEN GERÄTS!**

**Wir behalten uns das Recht zu Änderungen
vor.**

Produsul care ați cumpărat este fabricat conform standardelor mondiale. Este rezultatul al combinării materialelor de calitate înaltă, nivelului de dezvoltare tehnologiilor și lucrului de profesioniști pricepuți. Dacă respectați regulile de bază Dumneavoastră puteți utiliza eficient acest vas.

Măsurile de precauție

1. ATENȚIE! În timpul utilizării, mânerul și capacul vor deveni foarte fierbinți. Folosiți mânerul existent.
2. Asigurați-vă că puneți cratiță (tigaie) pe o suprafață protejată sau rezistentă la căldură, sau pe un suport.
3. ATENȚIE! Produsul se încălzește foarte repede. Prin urmare, trebuie să urmăriți după el atunci când gătiți cu ulei sau grăsime, deoarece poate lua foc.
4. ATENȚIE! Nu încălziți cratiță (tigaie) când este gol deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea acoperirii antiadezive.
5. Pentru a evita deteriorarea produsului, nu folosiți obiecte ascuțite, aveți grijă să nu-l zgâriați, și nu tăiați mâncarea direct în cratiță (tigaie).
6. Utilizați lucrurile din lemn și ustensilele din plastic rezistent la căldură.
7. ATENȚIE! Întotdeauna ridicați cratiță (tigaie) și NICIODATĂ nu îl rotiți în jurul unei plite de gătit din sticlă ceramică deoarece acest lucru poate deteriora cratiță (tigaie) și suprafața plitei de gătit sau cuptorului.
8. ATENȚIE! Atunci când gătiți pe suprafețe neregulate, fundul cratiței (tigaiei) poate fi deteriorat. Manipulați cu grijă, deoarece fundul deteriorat cratiței (tigaiei) poate, la rândul său, provoca deteriorarea altor suprafețe de gătit.
9. Produsul este potrivit pentru utilizare în toate tipurile de cuptoare și plite de gătit, până la temperatură de 200 °C. Atunci când acesta este utilizat într-un cuptor, așezați-l întotdeauna pe grătar, și niciodată pe partea inferioară a cuptorului. Asigurați-vă că flăcările unei mașini de gătit pe gaz nu ajung la părțile laterale ale produsului. Când utilizați vasul în cuptor atunci scoateți suportul și mânerul ale cratiței (tigaiei).
10. Folosiți un arzător sau o zonă de gătit potrivite pentru cratiță (tigaie).
11. Cratiță (tigaie) nu este potrivită pentru utilizarea într-un cuptor cu microunde.
12. AVERTISMENT! Manipulați produsul cu grijă. Aveți grijă să nu îl scăpați, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața de sub produs.

13. Nu utilizați capacul dacă observați că mânerul capacului nu este fixat. În acest caz, fixați șuruburile de pe capac.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată

1. Îndepărtați toate ambalajele și etichetele de pe produs.
2. Umpleți cratiță (tigaie) cu apă și aduceți apa la temperatura de fierbere, de cel puțin două ori pentru a îndepărta orice substanțe rămase din procesul de fabricație.
3. Spălați cratiță (tigaie) manual, folosind detergent lichid de vase și apă caldă; apoi, ștergeți-l bine.
4. Pentru a prelungi termenul de serviciu și a proteja acoperirea antiadezivă, vă recomandăm să acoperiți cratiță (tigaie) din înăuntru cu uleiul și ștergeți suprafața cu ștergarul de hârtie până se usucă.

Utilizare

1. Începeți încălzirea produsului la temperatură scăzută; apoi, creșteți-o treptat.
2. Suprafața nu este potrivită pentru gătit uscat, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea acoperirii antiadezive. Asigurați-vă că partea inferioară este acoperită în întregime.
3. Aveți grijă să nu adăugați ingrediente din care ar putea curge apă peste ulei fierbinte, deoarece acest lucru poate provoca stropirea cu ulei.
4. Capacul este proiectat astfel încât aburul este condensat în timpul gătirii și distribuit în mod egal asupra mâncării. Astfel, mâncarea va rămâne moale și plină de aromă naturală.

Sfaturi utile pentru a găti mâncare delicioasă și sănătoasă

1. Sucuri: sucurile din alimente conțin vitamine și alte ingrediente valoroase, care sunt vitale pentru aroma felului de mâncare. Pentru cea mai bună calitate a produselor alimentare, nu folosiți ulei sau apă pentru gătit. Alimentele găsite în acest fel vor fi mai gustoase dacă sunt servite cu sucurile lăsate în cratiță (tigaie).
2. Dimensiune corespunzătoare a cratiței (tigaiei): înainte de a găti, selectați vasele de gătit în funcție de cantitatea de alimente care urmează să fie găsite. Asigurați-vă că mâncarea nu depășește 2/3 din înălțimea totală a vasului de gătit.

3. Timp de gătire: atunci când mâncarea atinge temperatura de fierbere, reduceți căldura sau puterea plitei dumneavoastră de gătit. Dacă este posibil, nu deschideți capacul pentru a păstra sucurile din alimente și pentru a găti sănătos.
4. Sfat de economisire a energiei: atunci când mâncarea atinge temperatura de fierbere, reduceți puterea plitei. Cu câteva minute înainte de sfârșitul procesului de gătire, opriți plita. Mâncarea va fi gătită folosind căldura absorbită la baza vasului de gătit.

Câteva sfaturi utile pentru curățare și îngrijire

1. Vasul poate deveni decolorat cu utilizarea regulată. Decolorarea nu afectează pe validitatea vasului și nu produce lipire, de aceea asta nu referă la cazul garanției. Decolorarea afectează numai pe aspectul exterior al vasului și este o reacție normală al materialului de protecție.
2. Vasul poate fi utilizat în mașină de spălat. Însă cu spălarea regulată în mașină de spălat termenul de validitatea suprafeței va fi micșorat. De aceea, vă recomandăm spălarea manuală a vasului.
3. Când spălați vasul, nu folosiți perii din metal sau obiecte abrazive sau detergente agresive, de aceea că ei pot deteriora suprafața.
4. Înainte de curățare, așteptați ca produsul să se răcească complet; în caz contrar, acoperirea antiadezivă poate fi deteriorată.
5. În cazul oricăror reziduuri de alimente persistente, înmuiați cratiță (tigaie) și îndepărtați reziduurile cu ajutorul unui burete.

Garanție

PERIOADA DE GARANȚIE: 2 ANI

Deteriorarea vaselor de gătit, care rezultă din utilizarea incorectă, cum ar fi încălzire excesivă, decolorare, zgârieturi, picături, deteriorare intenționată sau curățare incorectă, nu sunt acoperite de această garanție. Mai mult, orice cereri de garanție privind zgârieturile sunt respinse.

În cazul unei cereri de garanție sau în cazul unei reclamații în timpul perioadei de garanție, vă rugăm să returnați întregul conținut, inclusiv factura, la distribuitorul dumneavoastră sau contactați centrul de service pentru clienții Gorenje (numărul de telefon: 03 8997000). În cazul în care nu există niciun astfel de centru în țara dumneavoastră, vă rugăm să contactați cel mai apropiat distribuitor Gorenje sau departamentul de aparate electrocasnice mici Gorenje.

Valabilitatea teritorială a garanției:

Garanția este valabilă pe teritoriul Republicii Slovenia. Orice cereri de garanție pot fi depuse numai pe teritoriul în care garanția este valabilă. Avertizare!

Garanția oferită și cererile de garanție nu exclud drepturile consumatorilor în ceea ce privește responsabilitatea producătorului pentru defectele produsului.

GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ UTILIZAȚI PRODUSUL CU
MULTĂ PLĂCERE!
Ne rezervăm dreptul la modificări.

Produkt, ktorý ste kúpili, je vyrobený v súlade s globálnymi štandardmi. Je výsledkom kombinovania materiálov prvotriednej akosti, vyspelej technológie a práce skúsených profesionálov. Ak budete brať do úvahy základné pravidlá, budete môcť používať riad najefektívnejšie.

Bezpečnostné opatrenia

1. POZOR! Počas používania sa ruky a poklop nahrejú. Použite vložené držadlá.
2. Uistite sa, že horúci produkt položíte jedine na chránený alebo teplovzdorný povrch, poprípade na podložku.
3. POZOR! Produkt sa veľmi rýchlo nahreje. Preto ho nikdy nespustíte z očí, ak pri varení používate olej alebo tuk, keďže môže dôjsť k vzplanutiu.
4. POZOR! Panvicu nenahrievajte, keď je prázdna, pretože to môže spôsobiť, že sa nelepivá povrchová vrstva začne odlupovať.
5. Aby sa predišlo poškodeniu panvice, nepoužívajte žiadne ostré predmety, dbajte na to, aby ste produkt nepoškrabali, a jedno nekrájajte priamo na panvici.
6. Používajte drevené kuchynské pomôcky a pomôcky vyrobené z teplovzdorného plastu.
7. POZOR! Panvicu vždy nadvihnite a NIKDY ju neposúvajte po sklokeramickej varnej platni, keďže takto môže dôjsť k poškodeniu panvice i povrchu varnej platne.
8. POZOR! Pri varení na drsných povrchoch môže dôjsť k poškodeniu dna panvice. Zaobchádzajte s ňou opatrne, keďže poškodené dno panvice môže následne poškodiť ostatné varné plochy.
9. Produkt je vhodný na používanie v rúrach a na varných platniach, a to až do teploty 200°C. Pri používaní v rúre ho vždy umiestnite na mriežku, nikdy nie na dno rúry. Zaisťte, aby plamene plynového variča nevystupovali po okrajoch panvice. Keď produkt používate v rúre, odstráňte držadlá a násadu panvice.
10. Používajte horák alebo varnú zónu, ktoré sú pre panvicu vhodné.
11. Panvica nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.

12. VAROVANIE! S produktom zaobchádzajte opatrne. Nenechajte produkt padnúť, keďže takto môže dôjsť k poškodeniu povrchu pod produktom.
13. Ak spozorujete, že držadlo poklopu nie je upevnené, poklop nepoužívajte. V takom prípade skrutky na poklope utiahnite.

Pred prvým použitím zariadenia

1. Z produktu odstráňte všetok obal a všetky štítky.
2. Do panvice nalejte vodu a nechajte ju zovrieť. Postup zopakujte aspoň dvakrát, aby ste odstránili všetky zvyškové látky z výrobného procesu.
3. Panvicu ručne umyte, použite prostriedok na umývanie riadu a teplú vodu. Potom panvicu vytrite dosucha.
4. Aby ste predĺžili životnosť a na ochranu nelepivej povrchovej vrstvy Vám odporúčame, aby ste potreli vnútornú časť panvice olejom a ju otreli dosucha papierovým uterákom.

Používanie

1. Produkt začnite nahrievať na nízkej teplote a potom intenzitu postupne zvyšujte.
2. Povrch nie je vhodný na suché varenie, keďže to môže spôsobiť odlupovanie nelepivej povrchovej vrstvy. Uistite sa, že je celé dno prekryté.
3. Dbajte na to, aby ste nepridávali žiadne prísady, z ktorých by na rozpálený olej mohla kvapkať voda, keďže môže dôjsť k prskaniu.
4. Poklop je navrhnutý tak, aby sa para počas varenia kondenzovala a rovnomerne rozkladala nad pokrmom. Takto sa pokrm nevysuší a plne si zachová svoju prirodzenú arómu.

Užitočné rady na prípravu chutných a zdravých pokrmov

1. Šťava: šťava z pokrmov obsahuje vitamíny a ďalšie cenné zložky, ktoré sú pre chuť jedál nesmierne dôležité. Na dosiahnutie najvyššej kvality pokrmov nepoužívajte pri varení olej ani

vodu. Pokrmy pripravené týmto spôsobom budú chutnejšie, ak ich budete podávať s výpekcom.

2. Vhodná veľkosť panvice: pred samotným varením si zvolte riad v závislosti od množstva pokrmu, ktoré chcete pripraviť. Uistite sa, že pokrm nepresahuje 2/3 celkovej výšky panvice.
3. Čas prípravy: keď váš pokrm začne vriieť, znížte teplotu alebo výkon varnej platne. Ak je to možné, poklop neatvárajte, aby si pokrm zachoval šťavu a vy ste ho pripravili zdravým spôsobom.
4. Tip na úsporu energie: keď váš pokrm začne vriieť, znížte výkon vašej platne. Pár minút pred koncom varenia varnú platňu vypnite. Pokrm sa dovarí využitím tepla, ktoré pohltilo dno panvice.

Pár užitočných rád na čistenie a starostlivosť

1. Pravidelným používaním panvica môže zmeniť farbu. Výmena farby neovplyvňuje použiteľnosť, nie je príčinou lepenia a preto nie je vecou záruky. Strata farby pôsobí len na zovňajšok panvice a je normálnou reakciou ochranného materiálu.
2. Panvicu môžete prať v umývačke riadu, ale ak to robíte pravidelne, sa životnosť ochrannej vrstvy zníži. Odporúčame ručné pranie panvice.
3. Pri praní nepoužívajte kovové kefky alebo hrubé predmety a agresívne detergenty, veď môžu poškodiť ochrannú vrstvu.
4. Pred čistením počkajte, kým panvica úplne nevychladne. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu ochrannej vrstvy.
5. V prípade ťažko odstrániteľných zvyškov jedla panvicu namočte a na ich odstránenie použite špongiu.

Záruka

ZÁRUČNÁ DOBA: 2 ROKY

Záruka sa nevzťahuje na poškodenie riadu, ktoré je výsledkom nesprávneho používania, ako je napríklad prehriatie, zmena sfarbenia, poškrabanie, pokvapkanie, úmyselné poškodenie alebo nesprávne čistenie. Navyše, všetky pokusy o uplatnenie záruky z dôvodu poškrabania budú zamietnuté.

V prípade uplatnenia záruky alebo reklamácie počas záručnej doby vás žiadame o vrátenie celého obsahu vrátane faktúry svojmu dilerovi alebo o konaktovanie centra zákazníckeho servisu spoločnosti Gorenje (telefónne číslo: 0800105505). Ak sa vo vašej krajine takéto centrum nenachádza, kontaktujte najbližšieho dileru Gorenje alebo oddelenie spoločnosti Gorenje pre malé domáce spotrebiče.

Územná platnosť záruky:

Záruka je platná na území Slovenskej republiky. Záruku je možné uplatniť iba na území, na ktorom platí.

Pozor!

Záruka a uplatnenie záruky nevylučujú spotrebiteľské práva týkajúce sa zodpovednosti výrobcu za nedostatky produktu.

GORENJE
VÁM PRAJE VEĽA PŮŽITKOV PRI POUŽÍVANÍ
VÁŠHO PRODUKTU.

Vyhradzujeme si právo na zmeny.

Az Ön által vásárolt termék a világszabványok előírásainak megfelelően készült. A kiváló minőségű alapanyagok és a magas szintű technológia párosul benne a tapasztalt szakemberek tudásával. A használati útmutató rendelkezéseinek betartása esetén az edényt maximális hatékonysággal fogja tudni használni.

Biztonsági figyelmeztetések

1. FIGYELEM! Használat közben az edény füle és a fedő felforrósodnak, ezért használja a mellékelt edényfogókat!
2. Ügyeljen rá, hogy a forró terméket mindig védett vagy hőálló helyre, illetve alátétre tegye le!
3. FIGYELEM! A termék igen gyorsan felmelegszik, ezért az olajjal vagy zsírral való főzés során folyamatos felügyeletet igényel, hogy a zsiradék ne gyulladjon benne meg.
4. FIGYELEM! Az edényt ne melegítse üresen, mert ettől a tapadásmentes bevonat leválhat!
5. A termék sérülésének elkerülése érdekében ne használjon benne semmilyen éles tárgyat, ne dörzsölje a felületét és ne szeletelje az ételeket közvetlenül a főzőlapon, illetve az edényben!
6. Fából, vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon!
7. FIGYELEM! A terméket mindig emelje fel és SOHA ne csúsztassa üvegkerámia felületen, mert ez károsíthatja a terméket, a főzőlapot vagy a sütő felületét!
8. FIGYELEM! Ha egyenetlen főző vagy sütőfelületen főz, akkor a termék alja megsérülhet. Ezért bánjon vele óvatosan, mert ha a termék alja megsérül, akkor más főzőfelületekben is kárt okozhat!
9. A termék valamennyi sütőben és főzőlapon maximum 200 °C-ig használható. Ha sütőben használja, akkor mindig a rácsra helyezze, soha ne a sütő alá! Ügyeljen rá, hogy a gáz főzőlap lángjai ne ériék el a termék oldalát! Az edény sütőben való használata előtt távolítsa el az edényfogókat és a serpenyő nyelét!
10. A termék átmérőjének megfelelő gáz főzőlapot vagy főzőmezőt használjon!
11. A termék nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

12. FIGYELEM! A termékkel bánjon óvatosan! Ügyeljen rá, hogy ne essen le, mert ettől a termék alatti felület megsérülhet!
13. Ne használja a fedőt, ha azt észleli, hogy a füle kilazult! Ilyen esetben húzza meg a fedőn a csavarokat!

Az első használat előtt

1. Távolítsa el a termékről a csomagolóanyagokat és a matricákat!
2. A terméket legalább kétszer forralja fel vízzel a gyártás során keletkezett esetleges lerakódások eltávolítása érdekében!
3. A terméket kézzel mossa el mosogatószerrel és forró vízzel, majd egy ronggyal törölje szárazra!
4. A hosszabb élettartam és a tapadásmentes bevonat védelme érdekében azt tanácsoljuk, hogy kenje be az edény belsejét egy kevés olajjal, aztán papirtörülővel törölje szárazra.

Használat

1. A termék melegítését alacsony hőfokon kezdje, amit szükség esetén fokozatosan növeljen!
2. A felület nem alkalmas víz nélküli főzésre, mert attól a tapadásmentes bevonat leválhat. Ezért ügyeljen rá, hogy az étel teljesen befedje az edény alját!
3. A hozzávalók hozzáadása során vigyázzon rá, hogy ne csöpögjön rájuk folyadék a forró olajba, mert az elajk ettől fröcsögni kezdhet!
4. A fedő úgy került kialakításra, hogy a főzés közben lecsapódó gőz egyenletesen oszlik el az ételen. Így az étel szaftos marad és megőrzi természetes aromáit.

Hasznos tippek az ízletes és egészséges étel elkészítéséhez

1. Folyadék: az élelmiszerekben lévő folyadék vitaminokat és más értékes összetevőket tartalmaz, amelyek nélkülözhetetlenek az étel ízéhez. A legjobb minőségű étel elkészítése érdekében a főzés során ne adjon olajat vagy vizet az ételhez! Az így elkészített étel ízletesebb lesz, ha az edény alján maradt szafttal együtt táálja.
2. Megfelelő edényméret: a főzés megkezdése előtt az elkészíteni kívánt étel mennyiségétől

függően válassza ki az edény méretét, mégpedig úgy, hogy az étel ne érjen az edény 2/3-ánál magasabbra!

3. Főzési idő: amikor az étel felforrt, csökkentse a főzőlap teljesítmény-fokozatát! Főzés közben ne emelgesse a fedőt, hogy a nedvek az ételben maradjanak és egészségesebb módon készüljön el!
4. Energiatakarékossági tipp: ha az étel felforrt, csökkentse a főzőlap teljesítmény-fokozatát! Ha a főzés vége előtt néhány perccel kikapcsolja a főzőlapot, akkor az étel az edény aljában összegyűlt hő segítségével fő meg.

Hasznos tippek a termék tisztítására és ápolására

1. A rendszeres használat során az edény színe megváltozhat, ami nincs hatással a termék használatára, nem okozza az étel letapadását és nem tartozik a jótállás hatálya alá. Ilyenkor kizárólag az edény külseje változik meg a védőréteg normális reakciója folytán.
2. Az edény mosogatógépben mosható, bár a rendszeres mosogatógépben történő tisztítás csökkenti a bevonat élettartamát. Ezért inkább az edény kézi mosogatását ajánljuk.
3. A mosogathoz ne használjon fémkefét vagy érdes súrolószereket illetve agresszív tisztítószerkeket, mert azok károsíthatják a bevonatot!
4. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a termék teljesen kihűl, mivel ellenkező esetben a bevonat megsérülhet!
5. Makacs lerakódások esetén áztassa be a terméket és szivacs segítségével távolítsa el a lerakódást!

Jótállás

JÓTÁLLÁSI IDŐ: 2 ÉV

A termék nem megfelelő használata – úgymint túlhevítés, elszíneződés, karcolások, leesés, szándékos károkozás vagy nem megfelelő tisztítás – miatt bekövetkező károkra a jótállás nem vonatkozik. A karcolások miatt benyújtott minden jótállási igény elutasításra kerül.

A jótállási idő alatt felmerülő panasz esetén küldje vissza a terméket és annak minden összetevőjét – beleértve a számlát is – a kereskedőnek ill. forduljon a Gorenje ügyfélszolgálatához (telefonszám: 03

89970000)! Amennyiben az Ön országában nem működik ilyen, úgy forduljon a legközelebbi Gorenje márkakereskedőhöz vagy a Gorenje háztartási kisgépek osztályához!

A jótállás területi hatálya:

A jótállás a Szlovén Köztársaság területén érvényes. Bármely jótállási igény csak a jótállás hatálya alá tartozó ország területén érvényesíthető. Figyelmeztetés!

A jótállás és a jótállási igények érvényesítése nem zárja ki a gyártónak a termék hibáiért viselt felelősségéből eredő fogyasztói jogokat.

A GORENJE SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A TERMÉK HASZNÁLATA SORÁN.

Fenntartjuk magunknak a módosítás jogát!

Zakupili Państwo produkt, wykonany zgodnie ze światowymi standardami. Jest on rezultatem połączenia pierwszorzędných materiałów, zaawansowanych technologii i pracy doświadczonych specjalistów. Stosując się do podstawowych instrukcji, będziecie Państwo mogli korzystać z naczynia maksymalnie efektywnie.

Środki ostrożności

1. UWAGA! Uchwyty i pokrywka mogą się w czasie używania nagrzewać. Stosować dołączone uchwyty.
2. Pamiętać o tym, by gorące naczynie stawiać na zabezpieczonej lub żaroodpornej powierzchni lub podstawie.
3. UWAGA! Produkt bardzo szybko się nagrzewa. Dlatego też zawsze uważać na niego, gdy do gotowania używa się oleju lub tłuszczu, ponieważ może się on zapalić.
4. UWAGA! Nie podgrzewać garnka, gdy jest pusty, ponieważ może to doprowadzić do odejścia warstwy zapobiegającej przywieraniu.
5. Aby uniknąć uszkodzenia produktu, nie używać żadnych ostrych przedmiotów, uważać, by go nie porysować, i nie ciąć żywności bezpośrednio w garnku.
6. Używać drewnianych przyborów kuchennych i przyborów wykonanych z odpornych na działanie wysokiej temperatury tworzyw sztucznych.
7. UWAGA! Zawsze podnosić garnek do góry i NIGDY nie przesuwając go po płycie grzejnej wykonanej ze szkła ceramicznego, ponieważ mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia garnka i powierzchni płyty grzejnej.
8. UWAGA! Gotowanie na nierównych powierzchniach może doprowadzić do uszkodzenia garnka. Zachować ostrożność, ponieważ uszkodzone dno garnka może w dalszej kolejności doprowadzić do uszkodzenia innych powierzchni grzejnych.
9. Produkt jest przeznaczony do użytku ze wszystkimi rodzajami piekarników i płyt grzejnych do temperatury 200°C. W przypadku piekarników zawsze stawiać produkt na ruszcie i nigdy nie na dnie piekarnika. Uważać, by płomień kuchenki gazowej nie wchodził na ścianki garnka. W przypadku użytkowania w

piekarniku należy usunąć uchwyty i rączkę garnka.

10. Używać palnika lub strefy grzejnej odpowiedniej do garnka.
11. Garnek nie nadaje się do użytku w mikrofalówce.
12. OSTROŻNIE! Obchodzić się z produktem ostrożnie. Uważać, by nie upadł, ponieważ mogłoby to uszkodzić powierzchnię pod produktem.
13. Nie używać pokrywki, gdy się zauważy, że odpadł od niej uchwyt. Należy wówczas przykręcić śruby w pokrywce.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

1. Usunąć z produktu wszystkie elementy opakowania i etykiety.
2. Napełnić garnek wodą, którą należy następnie zagotować przynajmniej dwa razy, aby usunąć z garnka wszelkie substancje pozostałe w procesie produkcji.
3. Wymyć garnek ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem płynu do zmywania naczyń, a następnie wysuszyć go do sucha.
4. W celu wydłużenia cyklu życia i ochrony warstwy zapobiegającej przywieraniu zaleca się pokrycie wewnętrznej powierzchni garnka odrobiną oleju i następnie wytarcie do sucha papierowym ręcznikiem.

Zasady korzystania z urządzenia

1. Rozpocząć od podgrzewania produktu w niskiej temperaturze, a następnie stopniowo ją zwiększać.
2. Powierzchnia nie jest przystosowana do gotowania na sucho, ponieważ mogłoby to spowodować odejście warstwy zapobiegającej przywieraniu. Upewnić się, że dno garnka jest całkowicie zakryte.
3. Uważać, by nie dodawać żadnych składników, z których woda mogłaby skapnąć do rozgrzanego oleju, ponieważ mogłoby to spowodować jego rozprysk.
4. Pokrywka została zaprojektowana w taki sposób, by w czasie gotowania para wodna skraplała się i rozchodziła się równomiernie po potrawie. W ten sposób żywność zachowuje wilgotność i pełny naturalny aromat.

Przydatne wskazówki dotyczące przyrządzania smacznego i zdrowego pożywienia

1. Soki: Soki w żywności zawierają witaminy i inne cenne składniki, które mają kluczowe znaczenie dla smaku potrawy. Dla zapewnienia najlepszej jakości pożywienia, nie używać do gotowania oleju lub wody. Żywność gotowana w ten sposób będzie smaczniejsza, jeśli zostanie podana z sokami pozostawionymi w garnku.
2. Odpowiednia wielkość garnka: Przed przystąpieniem do gotowania wybrać naczynie w zależności od ilości gotowanego pożywienia. Uważać, by żywność nie stanowiła więcej niż 2/3 całkowitej wysokości garnka.
3. Czas gotowania: Po doprowadzeniu żywności do wrzenia zmniejszyć temperaturę lub moc płyty grzejnej. Jeśli to możliwe, nie zdejmować pokrywki, aby zachować soki w żywności i zadbać o jej zdrowe ugotowanie.
4. Wskazówka dotycząca energooszczędności: Po doprowadzeniu żywności do wrzenia zmniejszyć moc płyty. Na kilka minut przed zakończeniem procesu gotowania wyłączyć płytę grzejną. Gotowanie żywności odbywać się będzie z wykorzystaniem ciepła pochłoniętego przez dno garnka.

Kilka przydatnych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji

1. W rezultacie regularnego użytkowania garnek może zmienić kolor. Zmiana koloru nie wpływa na zasady użytkowania, nie powoduje przywierania i nie stanowi przedmiotu gwarancji. Wpływa jedynie na wygląd naczynia i jest normalną reakcją materiału ochronnego.
2. Naczynie jest przystosowane do mycia w zmywarce, jednak w przypadku regularnego mycia w zmywarce skraca się cykl życia warstwy zapobiegającej przywieraniu. Zaleca się ręczne mycie naczynia.
3. Do mycia nie używać druczianych i chropowatych gąbek, jak również agresywnych środków myjących, które mogą uszkodzić warstwę zapobiegającą przywieraniu.
4. Przed przystąpieniem do zmywania odczekać aż garnek całkowicie ostygnie. W przeciwnym razie uszkodzeniu może ulec emaliowana powłoka.

5. W przypadku trudno usuwalnych resztek pożywienia namoczyć garnek i usunąć pozostałości gąbką.

Gwarancja

OKRES GWARANCYJNY: 2 LATA

Niniejszą gwarancją nie są objęte uszkodzenia naczyń wynikające z nieprawidłowego ich użytkowania, obejmującego m.in. przegrzanie, odbarwienia, zarysowania, upadki, uszkodzenie umyślne lub nieprawidłowe czyszczenie. Oprócz tego nie będą rozpatrywane żadne roszczenia gwarancyjne dotyczące zarysowań.

W razie roszczenia gwarancyjnego lub reklamacji w czasie okresu gwarancyjnego proszę odesłać całą zawartość wraz z potwierdzeniem zakupu do swojego dystrybutora lub skontaktować się z punktem obsługi klienta Gorenje (numer telefonu: 03 8997000). Jeśli w danym kraju brak jest takiego punktu, proszę skontaktować się z najbliższym dystrybutorem lub działem małych artykułów gospodarstwa domowego Gorenje.

Ważność terytorialna gwarancji:

Gwarancja obowiązuje na terytorium Republiki Słowenii. Z roszczeniami gwarancyjnymi można występować wyłącznie na terytorium obowiązywania gwarancji.

Ostrzeżenie!

Gwarancja i roszczenia gwarancyjne nie wyłączają przysługujących konsumentowi praw dotyczących odpowiedzialności producenta za wady produktu.

**GORENJE
ŻYCHY DUŻO PRZYJEMNOŚCI Z
KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia
zmian.**

Zakoupili jste výrobek, který byl vyroben v souladu se světovými normami. Je výsledkem kombinace prvotřídních materiálů, vysoké technologie a práce zkušených odborníků. S ohledem na základní pokyny budete moci nádobu používat s maximální účinností.

Bezpečnostní opatření

1. POZOR! Poklice a rukojeť se mohou během použití zahřát, proto použijte přiložená madla.
2. Ujistěte se, že horký výrobek pokládáte vždy na chráněnou pracovní plochu, nebo na horku odolnou podložku.
3. POZOR! Výrobek se zahřívá velice rychle. Proto jej při vaření s olejem nebo tukem vždy sledujte, aby nedošlo ke vznícení nebo hoření.
4. POZOR! Nezahřívajte prázdný výrobek. V případě jeho zahřátí, může dojít k olupování potahového nepřilnavého povrchu.
5. Aby nedošlo k poškození výrobku, vyvarujte se používání ostrých předmětů. Vyvarujte se drhnutí nebo krájení jídla v nádobě.
6. Použijte dřevěné kuchyňské pomůcky nebo pomůcky z tepelně odolného plastu.
7. POZOR! Výrobek vždy zvedejte, NIKDY jej neposouvejte po sklokeramické varné desce. Může tak dojít k poškození varné desky nebo povrchu trouby.
8. POZOR! Při použití výrobku na hrubém povrchu, může dojít k poškození jeho spodní části. Proto se ujistěte o přiměřené manipulaci. Poškozená spodní část může způsobit škodu i na jiných varných površích.
9. Výrobek je vhodný k použití do všech trub i na všechny druhy varných povrchů do 200 °C. V případě jeho použití v troubě jej vždy pokládejte na mřížku, nikdy na dno trouby. Zajistěte, aby v případě použití plynového spotřebiče plameny nepřesahovaly spodní část výrobku. Při používání nádoby v troubě sejměte madla a rukojeť pánve.
10. Použijte hořák nebo varné zóny vhodné pro tento výrobek.
11. Výrobek není vhodný k použití do mikrovlnných trub.
12. UPOZORNĚNÍ! S výrobkem zacházejte pečlivě. Zajistěte, aby nespadl. V případě pádu výrobku, může dojít k poškození povrchu pod ním, nebo poškození samotného výrobku.

13. V případě, že je rukojeť poklice uvolněná, vyvarujte se jejího použití. Před použitím pod rukojeť utáhněte šroubky a přesvědčte se, že rukojeť pevně drží.

Před prvním použitím výrobku

1. Odstraňte z výrobku veškeré obaly a značky.
2. Do výrobku nalijte vodu, kterou pak v nádobě převařte. Tento proces opakujte minimálně dvakrát. Díky tomu dojde k odstranění částeček, které při výrobě nádoby nebyly odstraněny.
3. Ručně umyjte výrobek s pomocí mycího prostředku a teplé vody; následně jej vytřete do sucha.
4. Pro delší životnost a ochranu nepřilnavého potahu doporučujeme, abyste natřeli vnitřní část nádoby malým množstvím oleje a poté ji do sucha vytřeli s pomocí papírové utěrky.

Použití

1. Výrobek začněte ohřívát při nízkých teplotách; teplotu zvyšujte postupně.
2. Povrch není vhodný k suchému vaření kvůli možnému olupování nepřilnavého potahu. Proto se ujistěte, aby bylo dno vždy zcela pokryto jídlem, nebo tekutinou.
3. Během přidávání přísad dávejte pozor na to, aby z nich kapající voda nepřišla do styku s vařícím olejem. Olej by mohl začít prskat.
4. Poklice je navržena tak, aby pára při vaření kondenzovala a rozváděla teplo nad jídlem rovnoměrně. Díky tomu zůstane jídlo šťavnaté a udrží si svou přirozenou vůni.

Užitečné tipy pro vaření chutného a zdravého jídla

1. Šťávy: Šťávy v jídle obsahují vitamíny a jiné cenné složky, které jsou důležité pro chuť jídla. V případě, že se během vaření vyhnete použití oleje a vody, dosáhnete nejvyšší kvality jídla. Jídlo uvařené tímto způsobem bude ještě chutnější, jestliže je budete podávat spolu se šťávami, jenž zůstali na dnu nádoby.
2. Vhodná velikost nádoby: před vařením si zvolte velikost nádoby v závislosti na množství jídla, které budete připravovat. Ujistěte se, že jídlo

nepřesahuje více než 2/3 celkové velikosti nádoby.

3. Doba vaření: Když jídlo dosáhne varu, snižte ohřev nebo intenzitu varné desky. Poklíci neodklápějte, jelikož právě ta drží v potravinách potřebné šťávy a podílí se na jejich zdravé přípravě.
4. Tip pro úsporu energie: Když jídlo dosáhne varu, snižte intenzitu varné desky. Několik minut před koncem procesu vaření varnou desku zcela vypněte. Jídlo v nádobě se dovaří s pomocí tepla absorbovaného na dnu nádoby

Několik užitečných tipů pro čištění a péči

1. Pravidelným používáním může nádoba změnit svou barvu. Změna barvy nemá vliv na použití, nezpůsobuje přilnutí a záruka se na ni nevztahuje. Ovlivňuje jen vzhled nádoby a je běžnou reakcí ochranného materiálu.
2. Nádobu lze umývat v myčce. Pravidelným umýváním v myčce se však zkracuje životnost potahu. Doporučujeme proto ruční mýtí nádoby.
3. Při umývání se vyhněte použití kovových kartáčů nebo hrubých předmětů a agresivních mycích prostředků, neboť mohou poškodit potah.
4. Před čištěním vyčkejte, až výrobek zcela vychladne; v opačném případě může dojít k poškození smaltového povrchu.
5. V případě jakýchkoliv zaschlých zbytků jídla výrobek namočte a odstraňte zbytky pomocí měkké houbičky.

Záruka

ZÁRUČNÍ DOBA: 2 ROKY

Na poškození nádob v důsledku nesprávného použití, jako přehřívání, odbarvení, poškrábání, pádů, úmyslného poškození nebo nesprávného čištění, se tato záruka nevztahuje. Nároky na uplatnění záruky kvůli poškrábání se na záruku rovněž nevztahují.

V případě uplatnění záruky nebo reklamace v průběhu záruční lhůty, vraťte celý obsah balení, včetně účtu Vašemu prodejci, nebo kontaktujte zákaznické centrum společnosti Gorenje (tel. č: 800 105 505). V případě, že se takové centrum ve Vaší zemi nenachází, kontaktujte nejbližšího distributora

značky Gorenje, nebo menší oddělení domácích spotřebičů Gorenje.

Územní platnost záruky:

Záruka je platná na území České republiky. Jakékoliv záruční nároky je možné uplatnit pouze na území, na kterém je záruka platná.

Upozornění!

Záruka a nároky na záruku nevylučují práva spotřebitele vyplývající z odpovědnosti prodejce za vady na výrobku.

**GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO RADOSTI PŘI POUŽÍVÁNÍ
VÝROBKU.**

Vyhrazujeme si právo na úpravy.

Купениятотваспродукт е изработен в съответствиесъссветовнитестандарти. Той е резултатоткомбиниранетонапървокласниматериали, високатехнология и работатанаопитниспециалисти. Акоспазватеинструкциитещеможетедаизползватевашиясъдмаксималноефективно.

Мерки за безопасност

1. **ВНИМАНИЕ!** Дръжките и капакът се нагорещават по време на употреба. Използвайте приложената ръкохватка.
2. Поставяйте горещия съд само върху защитена или устойчива на топлина повърхност или триножник.
3. **ВНИМАНИЕ!** Съдът се нагорещява много бързо. Затова винаги го наглеждайте, когато готвите с олио или мазнина, тъй като може да се запали.
4. **ВНИМАНИЕ!** Не нагривайте съда, когато е празен, тъй като това може да причини лющене на незалепващото покритие.
5. За да избегнете повреда на съда, не използвайте остри предмети, внимавайте да не го надраскате и не режете храната директно в или върху него.
6. Използвайте дървени прибори за готвене и прибори, изработени от устойчива на топлина пластмаса.
7. **ВНИМАНИЕ!** Винаги вдигайте съда и НИКОГА не го плъзгайте върху стъклокерамичен готварски плот, тъй като това може да повреди съда, повърхността на готварския плот или фурната.
8. **ВНИМАНИЕ!** Дъното на съда може да се повреди, когато готвите върху груби повърхности. Работете внимателно, тъй като съдът с повредено дъно може на свой ред да повреди други готварски повърхности.
9. Съдът е подходящ за употреба във всякакви фурни и върху всякакви готварски плокове до температура 200 °С. Когато го използвате във фурна, винаги го поставяйте върху решетката, а не върху дъното на фурната. Уверете се, че пламъците от газова печка не докосват страните на съда. Ако използвате съда във фурната,

отстранете ръкохватката и дръжките на тигана

10. Използвайте котлон или зона за готвене, които са подходящи за този съд.
11. Съдът не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.
12. **ВНИМАНИЕ!** Работете внимателно със съда. Уверете се, че не е бил изпускан, тъй като това може да повреди дъното му.
13. Не използвайте капака, ако забележите, че дръжката не е фиксирана здраво. Ако е така, затегнете винтовете на капака.

Преди да използвате съда за първи път

1. Отстранете всички опаковки и етикети.
2. Напълнете съда с вода и я оставете да заври поне два пъти, за да премахнете всякакви вещества, останали от производствения процес.
3. Измийте съда на ръка, като използвате препарат за съдове и топла вода; след това го подсушете.
4. За по-дълъг живот и защита на незалепващото покритие ви съветваме да намажете вътрешната част на съда с малко олио и да го избършете с кухненска ролка до изсушаване.

Употреба

1. Започнете да загревате съда на ниска температура; след това увеличавайте постепенно температурата.
2. Повърхността не е подходяща за готвене без мазнина, тъй като това може да доведе до лющене на незалепващото покритие. Уверете се, че дъното е напълно покрито.
3. Внимавайте да не добавяте съставки, от които водата може да капне върху горещото олио, тъй като то ще започне да пръска.
4. Капакът е проектиран така, че парата да се кондензира по време на готвене и да се разпределя равномерно над храната. Така ястието ще остане сочно и пълно с естествените си аромати.

Полезни съвети за готвене на вкусна и здравословна храна

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

Полезни съвети за почистване и грижа:

1. При често използване съда може да промени цвета си. Проманата на цвета не влияе на използването и не причинява залепване, затова не спада в условията на гаранцията. Влияе само на външния вид на съда и е нормална реакция на защитния материал.
2. Съдът е подходящ за миене в миялна машина, но при често миене в миялната се намалява живота на покритието. Препоръчваме да миете съда ръчно.
3. При миенето не използвайте метални четки или груби предмети, както и агресивни препарати защото може да нараните покритието.
4. Преди почистване изчакайте съда да се охлади максимално, в противен случай емайлираното покритие може да се повреди.
5. В случай на упорити остатъци от храна, накиснете съда и ги отстранете с гъба.

Гаранция

ПЕРИОД НА ГАРАНЦИЯТА: 2 ГОДИНИ

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

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

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

Предупреждение!

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

GORENJE
ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ НА
ТОЗИ ПРОДУКТ.

Запазваме си правото на промени.

Придбаний Вами виріб вироблено відповідно до світових стандартів. Над його виробництвом працювали досвідчені фахівці, які використовували високоякісні матеріали і найсучасніші технології. Дотримуючись основних правил експлуатації, Ви зможете максимально ефективно використовувати цей виріб для приготування їжі.

Запобіжні заходи

1. УВАГА! Під час приготування, ручки і кришка сильно нагріваються. Використовуйте спеціальні тримачі, що йдуть в комплекті.
2. Ставте гарячий посуд тільки на кухонну підставку або термостійку поверхню.
3. УВАГА! Виріб нагрівається дуже швидко. Таким чином, необхідно бути дуже уважним при приготуванні їжі з використанням масла або жиру, оскільки це може призвести до їх займання.
4. УВАГА! Не нагрівайте порожній виріб, оскільки це може призвести до відшарування антипригарного покриття.
5. Щоб уникнути пошкодження виробу, не використовуйте гострі предмети, намагайтеся не подряпати покриття і не ріжте їжу безпосередньо у посуді.
6. При приготуванні їжі, використовуйте кухонне приладдя з дерева або термостійкого пластику.
7. УВАГА! Щоб перемістити виріб в інше місце, його необхідно підняти. НЕ пересувайте виріб по склокерамічній варильній поверхні, оскільки це може призвести до пошкодження покриття як самого виробу, так і варильної поверхні.
8. УВАГА! При приготуванні їжі на нерівній поверхні, дно виробу може пошкодитися. Використовуйте виріб з обережністю, оскільки пошкоджене дно виробу може, в свою чергу, призвести до пошкодження варильної поверхні.
9. Виріб підходить для використання на всіх типах варильних поверхонь, а також в духових шафах при температурі до 200°C. При приготуванні їжі в духовій шафі, завжди ставте виріб на решітку. Не ставте його безпосередньо на дно духової шафи. При приготуванні їжі на газовій плиті вогонь не

має торкатися бічних стінок виробу. При приготуванні їжі в духовій шафі, знімайте тримачі та ручку виробу.

10. Діаметр конфорки повинен відповідати діаметру дна виробу.
11. Цей виріб не призначений для використання в мікрохвильовій печі.
12. УВАГА! Використовуйте виріб з обережністю. Якщо Ви впустите виріб на поверхню, це може призвести до її пошкодження.
13. Не користуйтеся кришкою, якщо ручка погано закріплена. Якщо ручка погано закріплена, затягніть гвинти.

Перед першим використанням

1. Видаліть пакувальні матеріали і зніміть наклейки та етикетки.
2. Наповніть виріб водою і доведіть її до кипіння. Повторіть кілька разів. Це допоможе видалити з виробу залишки речовин, використаних у виробничому процесі.
3. Вимийте виріб вручну в теплій воді з використанням рідина для миття посуду. Витріть виріб насухо.
4. Щоб подовжити термін служби виробу і захистити антипригарне покриття, рекомендується змастити внутрішню поверхню виробу невеликою кількістю масла, а потім насухо витерти його паперовим рушником.

Використання

1. Нагрівайте виріб при низькій температурі. Збільшуйте температуру поступово.
2. Виріб не призначений для сухого приготування їжі. Це може призвести до відшарування антипригарного покриття. Переконайтеся, що дно виробу повністю вкрито.
3. Не кладіть у виріб інгредієнти, з яких на гаряче масло може стікати вода. Це може призвести до розбризкування гарячого масла.
4. Завдяки формі кришки пар під час приготування конденсується і рівномірно розподіляється по їжі. Таким чином,

продукти залишаються соковитими, зберігають природний смак і аромат.

Поради з приготування смачної і здорової їжі

1. Соки: соки в продуктах містять вітаміни та інші корисні речовини, які збагачують смак їжі. Щоб страва вийшла смачною і корисною, не використовуйте воду або масло під час її приготування. Страва, приготовлена таким чином, буде смачніше, якщо подавати її з соками, отриманими в результаті приготування.
2. Відповідний розмір виробу: розмір посуду повинен відповідати обсягу їжі, яку готують. Не заповнюйте посуд більше, ніж на дві третини його обсягу.
3. Час приготування: після закипання необхідно зменшити потужність нагріву. За можливості, не знімайте кришку, щоб зберегти всі соки і отримати максимально здорову страву.
4. Підказка з енергозбереження: зменшуйте потужність нагріву відразу після закипання. За кілька хвилин до закінчення приготування вимикайте конфорку. Страва дійде до готовності завдяки залишковому теплу, яке буде віддавати дно виробу.

Поради стосовно очищення та догляду за посудом

1. При регулярному використанні, посуд може втратити свій первісний колір. Це не вплине на зручність використання виробу і ніяк не позначиться на якості антипригарного покриття. Таким чином, втрата первісного кольору не є гарантійним випадком. Втрата первісного кольору впливає виключно на зовнішній вигляд виробу і є нормальною реакцією захисного матеріалу.
2. Виріб можна мити в посудомийній машині. Проте, регулярне миття виробу в посудомийній машині скорочує термін служби його покриття. Таким чином, рекомендується мити виріб вручну.
3. Не використовуйте металеві скребки, абразивні матеріали або агресивні засоби для миття, оскільки вони можуть пошкодити покриття виробу.

4. Перед миттям, дайте виробу повністю охолонути. В іншому випадку, антипригарне покриття може бути пошкоджено.
5. Засохлі забруднення спочатку замочіть, а потім видаліть за допомогою губки для миття посуду.

Гарантія

ГАРАНТІЙНИЙ СТРОК: 2 РОКИ

Гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли в результаті неправильного використання виробу (наприклад, в результаті перегріву, вицвітання, падіння, нанесення умисних пошкоджень, неправильного очищення). Крім того, гарантія не поширюється на подряпанний посуд.

У разі гарантійного звернення або скарги протягом гарантійного строку, необхідно повернути виріб в повній комплектації (включаючи рахунок-фактуру) торговому представнику або зв'язатися з Центром обслуговування клієнтів Компанії «Gorenje» (тел.: 03 8997000). Якщо в країні Вашого проживання немає подібного Центру, зв'яжіться з найближчим торговим представником Компанії «Gorenje» або з її Відділом дрібної побутової техніки.

Територіальні межі дії гарантії:

Гарантія діє на території Республіки Словенія. Будь-які претензії по гарантії можуть бути подані тільки в межах території дії гарантії.

Увага!

Гарантія та гарантійні претензії не стосуються права споживача щодо відповідальності виробника за дефекти виробу.

**КОМПАНІЯ «GORENJE»
БАЖАЄ ВАМ КОРИСТУВАТИСЯ ВИРОБОМ З
ЗАДОВОЛЕННЯМ!**

**Виробник залишає за собою право на
внесення змін.**

Приобретенное Вами изделие произведено в соответствии с мировыми стандартами. Над его производством работали опытные специалисты, которые использовали высококачественные материалы и современные технологии. Соблюдая основные правила эксплуатации, Вы сможете максимально эффективно использовать данное изделие для приготовления пищи.

Меры предосторожности

1. ВНИМАНИЕ! Во время готовки, ручки и крышка сильно нагреваются. Используйте специальные держатели, идущие в комплекте.
2. Ставьте горячую посуду только на кухонную подставку или термостойкую поверхность.
3. ВНИМАНИЕ! Изделие нагревается очень быстро. Таким образом, необходимо быть очень внимательным при готовке с использованием масла или жира, так как может возникнуть возгорание.
4. ВНИМАНИЕ! Не нагревайте пустое изделие, так как это может привести к отслоению антипригарного покрытия.
5. Чтобы избежать повреждения изделия, не используйте острые предметы, старайтесь не царапать покрытие и не режьте пищу непосредственно в изделии.
6. При готовке, используйте кухонные принадлежности из дерева или термостойкого пластика.
7. ВНИМАНИЕ! Чтобы переместить изделие в другое место, его необходимо приподнять. НЕ передвигайте изделие по стеклокерамической варочной поверхности, так как это может привести к повреждению покрытия как самого изделия, так и варочной поверхности.
8. ВНИМАНИЕ! При готовке на неровной поверхности, дно изделия может повредиться. Обращайтесь с изделием аккуратно, так как поврежденное дно изделия может, в свою очередь, привести к повреждению варочной поверхности.
9. Изделие подходит для использования на всех типах варочных поверхностей, а также в духовых шкафах при температуре до 200°C. При приготовлении пищи в духовом шкафу, всегда ставьте изделие на решетку. Не размещайте изделие непосредственно на дне духового шкафа. При готовке на газовой плите языки пламени не должны касаться боковых стенок изделия. При приготовлении пищи в

духовом шкафу, снимайте держатели и ручку изделия.

10. Диаметр конфорки должен соответствовать диаметру дна изделия.
11. Изделие не предназначено для использования в микроволновой печи.
12. ВНИМАНИЕ! Обращайтесь с изделием аккуратно. Если Вы уроните изделие на поверхность, это может привести к ее повреждению.
13. Не пользуйтесь крышкой, если ручка плохо закреплена. Если ручка плохо закреплена, затяните винты.

Перед первым использованием

1. Удалите упаковочные материалы и снимите наклейки и этикетки.
2. Наполните изделие водой и доведите ее до кипения. Повторите несколько раз. Это поможет удалить с изделия остатки веществ, использованных в производственном процессе.
3. Вымойте изделие вручную в теплой воде с использованием жидкости для мытья посуды. Вытрите изделие насухо.
4. Чтобы продлить срок службы изделия и защитить антипригарное покрытие, рекомендуется смазать внутреннюю поверхность изделия небольшим количеством масла, а затем насухо вытереть его бумажным полотенцем.

Использование

1. Нагревайте изделие при низкой температуре. Увеличивайте температуру постепенно.
2. Изделие не предназначено для сухого приготовления пищи. Это может привести к отслоению антипригарного покрытия. Убедитесь, что дно изделия полностью покрыто.
3. Не кладите в изделие ингредиенты, с которых на горячее масло может стекать вода. Это может привести к разбрызгиванию горячего масла.
4. Благодаря форме крышки пар во время приготовления конденсируется и равномерно распределяется по пище. Таким образом, продукты остаются сочными, сохраняют естественный вкус и аромат.

Советы по приготовлению вкусной и здоровой пищи

1. Соки: соки в продуктах содержат витамины и другие полезные вещества, которые обогащают вкус пищи. Чтобы блюдо получилось вкусным и полезным, не используйте воду или масло при его приготовлении. Блюдо, приготовленное таким образом, будет вкуснее, если подавать его с соками, полученными в результате приготовления.
2. Подходящий размер изделия: размер посуды должен соответствовать объему готовящегося блюда. Не наполняйте посуду больше, чем на две трети ее объема.
3. Время приготовления: после закипания необходимо уменьшить мощность нагрева. По возможности, не снимайте крышку, чтобы сохранить все соки и получить максимально здоровое блюдо.
4. Подсказка по энергосбережению: уменьшайте мощность нагрева сразу после закипания. За несколько минут до окончания приготовления выключайте конфорку. Блюдо дойдет до готовности благодаря остаточному теплу, которое будет отдавать дно изделия.

Советы по очистке и уходу за посудой

1. При регулярном использовании, посуда может утратить свой первоначальный цвет. Это не повлияет на удобство использования изделия и никак не отразится на качестве антипригарного покрытия. Таким образом, утрата первоначального цвета не является гарантийным случаем. Утрата первоначального цвета влияет исключительно на внешний вид изделия и является нормальной реакцией защитного материала.
2. Изделие можно мыть в посудомоечной машине. Однако, регулярное мытье изделия в посудомоечной машине сокращает срок службы его покрытия. Таким образом, рекомендуется мыть изделие вручную.
3. Не используйте металлические скребки, абразивные материалы или агрессивные моющие средства, так как они могут повредить покрытие изделия.
4. Перед мытьем, дайте изделию полностью остыть. В противном случае, антипригарное покрытие может быть повреждено.
5. Засохшие загрязнения сначала замочите, а потом удалите с помощью губки для мытья посуды.

Гарантия

ГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД 2 ГОДА

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования изделия (например, в результате перегрева, выцветания, падения, нанесения умышленных повреждений, неправильной очистки). Также, гарантия не распространяется на поцарапанную посуду.

В случае гарантийного обращения или жалобы в течение гарантийного срока, необходимо вернуть изделие в полной комплектации (включая счет-фактуру) торговому представителю или связаться с Центром обслуживания клиентов Компании «Gorenje» (тел.: 03 8997000). Если в стране Вашего проживания нет подобного Центра, свяжитесь с ближайшим торговым представителем Компании «Gorenje» или с ее Отделом по мелкой бытовой технике.

Территориальные пределы действия гарантии: Гарантия действует на территории Республики Словения. Любые претензии по гарантии могут быть поданы только на территории действия гарантии.

Внимание!

Гарантия и гарантийные претензии не отменяют права потребителя в отношении ответственности производителя за дефекты изделия.

**КОМПАНИЯ «GORENJE»
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ.
Производитель оставляет за собой право на
внесение изменений.**



Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

Сіз сатып алған бұйым әлемдік стандарттарға сәйкес өндірілген. Оны өндірумен жоғары сапалы материалдар мен заманауи технологияларды қолданған тәжірибелі мамандар шұғылданды. Пайдаланудың негізгі ережелерін сақтай отырып, осы бұйымды тағам дайындау үшін барынша тиімді қолдана аласыз.

Сақтық шаралары

1. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Дайындау кезінде сабы мен қақпағы қатты қызады. Жиынтықтағы арнайы ұстағыштарды қолданыңыз.
2. Ыстық ыдысты тек асхана тұғырына немесе жылуға төзімді бетке ғана қойыңыз.
3. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйым өте жылдам қызады. Осылайша, май қолданып дайындау кезінде аса сақ болыңыз, өйткені жалын пайда болуы мүмкін.
4. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бос бұйымды қыздырмаңыз, өйткені бұл күюге қарсы жабынның қатпарлануына алып келуі мүмкін.
5. Бұйымның бүлінуінің алдын алу үшін өткір заттарды қолданбаңыз, жабынға сызат түсірмеуге тырысыңыз және тағамды бұйымның ішінде турамаңыз.
6. Дайындау кезінде ағаштан немесе жылуға төзімді пластиктен жасалған асхана құралдарын қолданыңыз.
7. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйымды басқа жерге апару үшін оны сәл ғана көтеру қажет. Бұйымды шыны керамикалық пісіру бетінде жылжытпаңыз, өйткені бұл бұйымның, сондай-ақ пісіру бетінің жабынының бүлінуіне алып келуі мүмкін.
8. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тегіс емес бетте дайындау кезінде бұйымның түбі бүлінуі мүмкін. Бұйымды ақырын қолданыңыз, өйткені бұйымның түбінің бүлінуі өз кезегінде пісіру бетінің бүлінуіне алып келуі мүмкін.
9. Бұйымды пісіру бетінің барлық түрлерінде, сонымен қатар 200°C дейінгі температура кезінде духовка шкафтарында да қолдануға болады. Тағамды духовка шкафында дайындау кезінде бұйымды әрқашан торға қойыңыз. Бұйымды тікелей духовка шкафының түбінде жылжытпаңыз. Газ плитада дайындау кезінде жалын бұйымның бүйір қабырғаларына тимеуі тиіс. Тағамды духовка шкафында дайындау кезінде бұйымның ұстағышы мен сабын ағытып алыңыз.
10. Коңфорка диаметрі бұйым түбінің диаметріне сәйкес келуі тиіс.

11. Бұйым қысқа толқынды пеште қолдануға арналмаған.
12. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйымды ақырын қолданыңыз. Егер бұйымды бетке құлатып алсаңыз, бұл оның бүлінуіне алып келуі мүмкін.
13. Егер сабы дұрыс бекітілмеген болса, қақпақты қолданбаңыз. Егер сабы дұрыс бекітілмеген болса, бұрандаларды қатайтыңыз.

Алғаш қолданар алдында

1. Қаптама материалдарын алыңыз және жапсырмалары мен заттаңбаларын алып тастаңыз.
2. Бұйымды сумен толтырып, оны қайнатыңыз. Бірнеше рет қайталаңыз. Бұл бұйымдағы өндірістік процессте қолданылған заттардың қалдықтарын кетіруге көмектеседі.
3. Бұйымды ыдыс жууға арналған сұйықтық қосылған жылы суда қолмен жуып алыңыз. Бұйымды құрғатып сүртіңіз.
4. Бұйымның қызмет ету мерзімін ұзарту және күюге қарсы жабынды қорғау үшін бұйымның ішкі бетіне аз ғана май жағып қою ұсынылады, содан соң оны қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз.

Қолдану

1. Бұйымды төмен температурамен қыздырып алыңыз. Температураны ақырындап көтеріңіз.
2. Бұйым тағамды құрғақтай дайындауға арналмаған. Бұл күюге қарсы жабынның қатпарлануына алып келуі мүмкін. Бұйым түбінің толықтай жабылып тұрғандығына көз жеткізіңіз.
3. Бұйымға ыстық майға су ағуы мүмкін ингредиенттерді қоймаңыз. Бұл ыстық майдың шашырауына алып келуі мүмкін.
4. Қақпақ пішімінің арқасында дайындау кезінде бу конденсацияланып, тағамға біркелкі таралады. Осылайша, тағамдар шырынды болап қалады, табиғи дәмі мен хош иісін сақтайды.

Дәмді әрі пайдалы тағамдарды дайындау жөніндегі кеңестер

1. Шырындар: тағам шырындарында тағам дәмін байыта түсетін витаминдер мен басқа да пайдалы заттар бар. Тағамның дәмді әрі пайдалы болуы үшін оны дайындау кезінде су немесе май қолданбаңыз. Егер тағамды

дайындау нәтижесінде алынған шырынмен ұсынатын болса, дайындалған тағам дәмдірек болады.

2. Бұйымның сәйкес келетін өлшемі: ыдыс өлшемі дайындалатын тағам көлеміне сәйкес келуі тиіс. Ыдысты оның көлемінен үштен екіден асырып толтырмаңыз.
3. Дайындау уақыты: қайнағаннан кейін қыздыру қуатын азайту қажет. Шырынын сақтап қалу және барынша пайдалы тағам алу үшін мүмкіндігінше қақпағын ашпаңыз.
4. Энергияны үнемдеу бойынша көмектер: қайнағаннан кейін бірден қыздыру қуатын азайтыңыз. Дайындау аяқталғанға дейін бірнеше минут бұрын конфорканы сөндіріңіз. Тағам бұйымның түбінен берілетін қалдық жылудың арқасында толықтай дайын болады.

Ыдыстарды тазалау және күтім жасау жөніндегі кеңестер

1. Жүйелі түрде қолдану кезінде ыдыс өзінің бастапқы түсін жоғалтуы мүмкін. Бұл бұйымды қолдану ыңғайлығына әсер етпейді және күюге қарсы жабын сапасына зиян келтірмейді. Осылайша, бастапқы түсін жоғалту кепілді жағдай болып табылмайды. Бастапқы түсін жоғалту тек бұйымның сыртқы түріне ғана әсер етеді және қорғаныс материалының қалыпты реакциясы болып табылады.
2. Бұйымды ыдыс жуу машинасында жууға болады. Дегенмен, бұйымды ыдыс жуу машинасында жүйелі түрде жуу оның жабынының қызмет ету мерзімін қысқартады. Осылайша, бұйымды қолмен жуу ұсынылады.
3. Металл қырғыштарды, абразивтік материалдарды немесе агрессивті жуу құралдарын қолданбаңыз, өйткені олар бұйым жабынын бүлдіруі мүмкін.
4. Жууды бастамас бұрын бұйымды толықтай суытып алыңыз. Әйтпесе, күюге қарсы жабын бүлінуі мүмкін.
5. Қатып қалған ласты алдымен суға салып қойыңыз, содан соң ыдыс жууға арналған губкамен тазалаңыз.

Кепілдік

КЕПІЛДІ КЕЗЕҢ 2 ЖЫЛ

Кепілдік бұйымды дұрыс қолданбау нәтижесінде туындаған бұзылуларға таратылмайды (мысалы, қызып кету, түссіздену, құлау, қасақана залал келтіру, дұрыс тазаламау нәтижесінде). Сондай-ақ, кепілдік сызат түскен ыдысқа таратылмайды.

Кепілді мерзім ішінде кепілді жағдай немесе шағым орын алған кезде бұйымды толық жиынтығымен (шот-фактураны қоса) сауда өкіліне қайтару немесе «Gorenje» компаниясының Клиенттерге қызмет көрсету орталығына қайтарып беру қажет (тел.: 03 8997000). Егер Сіз тұратын елде мұндай Орталық болмаса, «Gorenje» компаниясының жақын жердегі сауда өкілдеріне немесе оның ұсақ тұрмыстық техника бөліміне хабарласыңыз.

Кепілдік әсер ететін аумақтық шектер:

Кепілдік Словения Республикасы аумағында қолданылады. Кепілдік бойынша кез келген шағымдар тек кепілдік қолданылатын аумақта ғана беріле алады.

Назар аударыңыз!

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

**«GORENJE» КОМПАНИЯСЫ
БҰЙЫМДЫ ҚОЛДАНУ СІЗГЕ ЛӘЗЗАТ
СЫЙЛАУЫН ҚАЛАЙДЫ.
Өндіруші өзгерістер енгізуге құқылы.**



Ostamasi tuote on valmistettu maailmanlaajuisten standardien mukaisesti. Se on yhdistelmä korkealaatuisia materiaaleja, huipputeknologiaa ja kokeneiden ammattilaisten työtä. Saat suurimman hyödyn keittäotarvikkeistasi huomioimalla joitakin perussääntöjä.

Turvatoimenpiteet

1. HUOMIO! Kahvat ja kansi kuumenevat käytön aikana. Käytä toimitukseen sisältyviä pidikkeitä.
2. Varmista, että asetat kuumen pannun aina suojatulle tai kuumuutta kestäväälle pinnalle tai alustalle.
3. HUOMIO! Tuote kuumenee erittäin nopeasti. Pidä sitä tästä syystä aina silmällä kuumentamassa öljyä tai rasvaa, koska ne saattavat syttyä palamaan.
4. HUOMIO! Älä kuumenna pannua tyhjänä, koska seurauksena saattaa olla tarttumattoman pinnoituksen kuoriutumisen.
5. Älä käytä teräviä esineitä, varo naarmuttamasta tuotetta äläkä leikkaa ruokaa suoraan sen päällä tuotteen vaurioitumisen välttämiseksi.
6. Käytä puisia sekä kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja ruoanlaittovälineitä.
7. HUOMIO! Nosta aina pannua äläkä MILLOINKAAN liu'uta sitä pitkin lasikeraamista keittotasoa, seurauksena saattaisi olla pannun ja keittotason pinnan vaurioituminen.
8. HUOMIO! Jos kypsennät pannulla ruokaa karkealla pinnalla, sen pohja voi vaurioitua. Käsittele pannua varovaisesti, koska vaurioitunut pannun pohja saattaa puolestaan vaurioittaa muita kypsennyspintoja.
9. Tuote soveltuu ruoanlaittoon kaikissa uuneissa ja keittotasolla 200 °C:n lämpötilaan saakka. Kun käytät sitä uunissa, laita se aina ritilän päälle, älä milloinkaan uunin pohjalle. Varmista, että kaasulieden liekit eivät pääse nuolemaan pannun kylkiä. Kun käytät keittoastiaa uunissa, poista sen pidikkeet ja kahva.
10. Käytä pannulle sopivaa poltinta tai keittoaluetta.
11. Pannu ei sovellu mikroaaltouunissa käytettäväksi.

12. HUOMIO! Käsittele tuotetta varoen. Varo pudottamasta sitä, koska seurauksena voisi olla sen alapuolella olevan pinnan vaurioituminen.
13. Älä käytä kantta, jos huomaat, että kannen kahva ei ole kiinnitetty. Kiristä tällaisessa tapauksessa kannen ruuvit.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja etiketit tuotteesta.
2. Täytä pannu vedellä ja kiehauta vesi vähintään kaksi kertaa mahdollisten tuotantoprosessin jäämien poistamiseksi.
3. Pese pannu käsin pesuaineella ja lämpimällä vedellä ja pyyhi se sitten kuivaksi.
4. Suosittelemme sivelemään pannun sisäpintaan öljyä ja pyyhkimään pinnan kuivaksi paperiliinalla pannun käyttöiän pidentämiseksi ja tarttumattoman pinnoituksen suojaamiseksi.

Käyttö

1. Aloita tuotteen kuumentaminen alhaisella lämpötilalla ja nosta lämpötilaa vähitellen.
2. Pinta ei sovellu kuivana kuumennettavaksi, seurauksena saattaa olla tarttumattoman pinnoituksen kuoriutumisen. Varmista, että pannun pohja on kokonaan ruoan tai nesteiden peitossa.
3. Varo lisäämästä öljyn sekaan aineksia, joista voi tippua vettä kuumaan öljyyn, koska seurauksena voi olla öljyn roiskuminen.
4. Kansi on suunniteltu siltä tavoin, että höyry tiivistyy siihen kypsennyksen aikana ja jakautuu sitten tasaisesti ruokaan. Näin ruoka säilyttää kosteutensa ja luonnollisen arominsa.

Hyödyllisiä vinkkejä herkullisen ja terveellisen ruoan valmistamiseksi

1. Nesteet: ruoan nesteet sisältävät vitamiineja ja muita arvokkaita aineksia, jotka ovat tärkeitä ruoan maulle. Parhaan ruoan laadun saavutat, jos et käytä öljyä tai vettä kypsennykseen. Tällä tavalla kypsennetty ruoka maistuu

paremmalta, jos se tarjoillaan pannussa olevien nesteiden kera.

2. Oikeankokoinen pannu: valitse ennen kypsennyksen aloittamista keittoastia, jonka koko vastaa kypsennettävän ruoan määrää. Varmista, että pannussa on ruokaa korkeintaan 2/3 sen kokonaiskorkeudesta.
3. Kypsennysaika: kun ruoka alkaa kiehua, alenna lieden kuumuutta tai kypsennystehoa. Mikäli mahdollista, älä avaa kantta, niin että ruoan sisältämät nesteet eivät pääse haihtumaan ja voit kypsentää sen terveellisellä tavalla.
4. Energiansäästövinkeksi: kun ruoka alkaa kiehua, alenna lieden kypsennystehoa. Sammuta liesi muutama minuutti ennen kypsennyksen loppua. Ruoka kypsyy valmiiksi pannun pohjaan varastoituneella lämmöllä.

Hyödyllisiä puhdistus- ja hoitovinkkejä

1. Keittoastiat saattavat värjäytyä säännöllisessä käytössä. Värjäytyminen ei vaikuta keittoastioiden käyttökelpoisuuteen, eikä aiheuta ruoan tarttumista, eikä näin ollen kuulu takuun piiriin. Värjäytyminen vaikuttaa ainoastaan keittoastioiden ulkonäköön ja on sen suojamateriaalin normaali reaktio.
2. Keittoastiat voidaan pestä astianpesukoneessa. Jos ne kuitenkin pestään säännöllisesti astianpesukoneessa, pinnoituksen elinikä lyhenee. Tästä syystä suosittelemme pesemään keittoastiat käsin.
3. Älä käytä pesemiseen metalliharjoja, hankaavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa keittoastioiden pintaa.
4. Ennen kuin puhdistat pannun, anna sen jäähtyä täydellisesti; muussa tapauksessa tarttumaton pinnoitus saattaa vaurioitua.
5. Jos pannussa on pinttynyttä likaa, anna sen liota vedessä ja poista jäämät pesusienellä.

Takuu

TAKUUAIKA: 2 VUOTTA

Takuu ei kata vaurioita, jotka ovat seurausta virheellisestä käytöstä, kuten ylikuumenemisesta, naarmuttamisesta, pudottamisesta, tahallisesta vahingoittamisesta tai virheellisestä puhdistuksesta, se ei myöskään kata

värimuutoksia. Myös naarmuista johtuvat takuuhakemukset hylätään.

Jos haluat esittää takuuvaatimuksia tai valituksia takuun voimassaoloaikana, palauta koko sisältö, lasku mukaan luettuna, jälleenmyyjälle tai ota yhteys Gorenjen asiakaspalvelukeskukseen (puhelinnumero: 03 8997000). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelukeskusta, ota yhteyttä lähimpään Gorenje-jälleenmyyjäsi tai Gorenjen pienten kotitalouskoneiden osastoon.

Takuun alueellinen voimassaolo:

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

Varoitus!

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

**GORENJE TOIVOTTA MIELLYTTÄVIÄ HETKIÄ
TUOTTEEN PARISSA**

Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Dit nyanskaffede produkt er fremstillet i overensstemmelse med globale standarder. Det er fremstillet af en kombination af materialer af højeste kvalitet, topmoderne teknologi og erfarne medarbejdere. Ved at overholde nogle grundlæggende regler kan du få størst mulig gavn af dit kogegrej.

Sikkerhedsforskrifter

1. BEMÆRK! Under brug bliver håndtagene og låget varmt. Brug de medfølgende holdere.
2. Det varme kogegrej må kun stilles på en varmefast overflade eller på en bordskåner.
3. BEMÆRK! Produkterne varmes hurtigt op. Hold derfor altid øje med kogegrejet ved tilberedning med olie eller fedt, da det kan antænde.
4. BEMÆRK! Varm ikke tomt kogegrej op, da det kan få nonstick-belægningen til at skalle af.
5. Undlad at bruge skarpe køkkenredskaber, og skær ikke maden, mens den ligger i kogegrejet, da kogegrejet så kan blive ridset og tage skade.
6. Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmefast plast.
7. BEMÆRK! Flyt altid kogegrejet ved at løfte det. Skub det ALDRIG over en glaseramisk kogeplade, da både kogepladen og kogegrejet så kan tage skade.
8. BEMÆRK! Hvis du bruger kogegrejet på en ru overflade, kan kogegrejets bund tage skade. Behandl kogegrejet forsigtigt, da en beskadiget bund kan forårsage skader på andre kogeplader.
9. Kogegrejet er beregnet til brug på kogeplader og ovne ved temperaturer på op til 200 °C. Hvis kogegrejet bruges i en ovn, skal det altid anbringes på risten i ovnen, aldrig direkte i bunden af ovnen. Flamme fra et gasblus må ikke slikke op ad siden på kogegrejet. Hvis kogegrejet bruges i ovnen, skal du afmontere holderne og håndtaget.
10. Kogegrejet skal bruges på en kogezone, som passer til kogegrejets diameter.
11. Kogegrejet er ikke egnet til brug i mikrobølgeovne.
12. FORSIGTIG! Håndtér produktet forsigtigt. Pas på ikke at tage produktet, da det kan forårsage skade på produktets overflade.
13. Brug ikke låget, hvis håndtaget på låget ikke er skruet forvarligt fast. Stram skrueerne, inden du bruger låget.

Før du bruger produktet første gang

1. Fjern al emballage og alle mærkater fra produktet.
2. Fyld kogegrejet med vand, og bring vandet i kog mindst to gange for at fjerne eventuelt snavs fra produktionen.
3. Vask kogegrejet i hånden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør kogegrejet.
4. For at forlænge produktets levetid og beskytte dets nonstick-belægning, bør du smøre kogegrejets inderside med madolie og tørre grundigt efter med et stykke køkkenrulle.

Brug

1. Start med at opvarme produktet ved lav temperatur, og øg gradvist temperaturen.
2. Overfladen er ikke beregnet til tørstegning, da det kan få nonstick-belægningen til at skalle af. Sørg for, at kogegrejets bund er dækket helt.
3. Pas på, at der ikke drypper vand fra maden ned i varm olie i kogegrejet, da det kan få olien til at sprøjte.
4. Låget er designet, så dampen kondenseres og fordeles jævnt over maden under tilberedningen. Dermed forbliver maden saftig og beholder sin naturlige aroma.

Gode råd om tilberedning af lækker og sund mad

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

måde færdiglaves maden med den varme, som er absorberet i kogegrejets bund.

**GORENJE ØNSKER DIG RIGTIG GOD
FORNØJELSE MED PRODUKTET.**
Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

Gode råd om rengøring og vedligehold

1. Kogegrejet kan blive misfarvet som følge af almindelig brug. Misfarvningen påvirker ikke kogegrejets funktion og får ikke maden til at sidde fast i kogegrejet, og misfarvning er derfor ikke omfattet af garantien. Misfarvning påvirker kun kogegrejets udseende og er en normalt forekommende reaktion fra kogegrejets beskyttende materiale.
2. Kogegrejet tåler opvaskemaskine. Vær dog opmærksom på, at regelmæssig vask i opvaskemaskine reducerer kogegrejets levetid. Du bør derfor vaske kogegrejet i hånden.
3. Brug ikke metalbørster, slibende redskaber eller skræppe rengøringsmidler, da kogegrejets belægning så kan tage skade.
4. Lad kogegrejet køle helt af inden rengøring, da nonstick-belægningen ellers kan tage skade.
5. Genstridige madrester på kogegrejet kan fjernes med en svamp, når kogegrejet har stået i blød.

Garanti

Garantiperiode: 2 år

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

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

Garantiens geografiske gyldighedsområde:

Garantien gælder i Slovenien. Reklamationer under garantien kan kun indsendes i garantiens gyldighedsområde.

Advarsel!

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

Produktet du har kjøpt, er produsert i samsvar med internasjonale standarder. Det er et resultat av kombinasjonen av materialer av toppkvalitet, den aller nyeste teknologien og arbeid utført av erfarne fagfolk. Ved å følge de grunnleggende reglene nedenfor oppnår du mest effektivt bruk av kokekaret ditt.

Sikkerhetsregler

1. NB! Håndtakene og lokket blir varme under bruk. Bruk holderne som følger med.
2. Sett alltid det varme kokekaret på et beskyttet eller varmebestandig underlag.
3. NB! Produktet varmes opp svært raskt. Derfor må du alltid holde et øye med det når du lager mat med olje eller fett, for det kan ta fyr.
4. NB! Ikke varm opp kokekaret når det er tomt, for dette kan få slippbelegget til å flasse av.
5. For å unngå skade på produktet må du ikke bruke skarpe gjenstander, og vær forsiktig så du ikke riper opp kokekaret. Skjær heller ikke opp maten rett i kokekaret.
6. Bruk redskaper av tre eller av varmebestandig plast.
7. NB! Løft alltid opp kokekaret. IKKE skyv det rundt på en glasskeramisk koketopp, for dette kan skade både kokekaret og overflaten på koketoppen.
8. NB! Ved tilberedning på ujevnt underlag kan bunnen i kokekaret bli skadet. Behandle bunnen i kokekaret forsiktig, for en skadet bunn kan i sin tur skade andre kokeflater.
9. Produktet kan brukes i alle stekeovner og på koketopper inntil en temperatur på 200 °C. Hvis du bruker kokekaret i en stekeovn, må du alltid sette det på risten og aldri på ovnsbunnen. Hvis du bruker gasstopp, må du passe på at flammene ikke slikker oppover sidene av kokekaret. Når du bruker kokekaret i stekeovnen, må du fjerne holderne og håndtakene.
10. Bruk en brenner eller kokesone som er egnet til kokekaret.
11. Kokekaret kan ikke brukes i mikrobølgeovner.
12. FORSIKTIG! Behandle produktet varsomt. Pass på at du ikke mister det ned, for dette kan skade underlaget under produktet.

13. Ikke bruk lokket hvis knoppen på lokket ikke sitter fast. I så fall må du feste skruene på lokket.

Før produktet brukes for første gang

1. Fjern all emballasje og alle etiketter fra produktet.
2. Fyll kokekaret med vann og kok opp vannet minst to ganger for å fjerne eventuelle stoffer som er igjen fra produksjonsprosessen.
3. Vask kokekaret for hånd med oppvaskmiddel og varmt vann, og tørk det.
4. For å øke produktets levetid og beskytte slippbelegget anbefaler vi at du smører litt olje på innsiden av kokekaret og tørker av med et papirhåndkle.

Bruksområde

1. Begynn å varme opp produktet ved lav temperatur, og øk den gradvis.
2. Overflaten egner seg ikke til tørrkoking, for dette kan få slippbelegget til å flasse av. Sørg for at bunnen er helt dekket.
3. Ikke tilsett ingredienser som kan føre til at det drypper vann på varm olje, for dette kan få oljen til å sprute.
4. Lokket er konstruert slik at dampen kondenseres under tilberedningen og fordeles jevnt over maten. På den måten holder maten seg fuktig og full av naturlig aroma.

Nyttige tips for tilberedning av velsmakende og sunn mat

1. Safter: Saften i maten inneholder vitaminer og andre verdifulle ingredienser som er viktige for smaken på retten. For å oppnå best mulig kvalitet på maten bør du ikke bruke olje eller vann under tilberedningen. Mat som tilberedes på denne måten, smaker bedre hvis saftene blir igjen i kokekaret.
2. Egnet størrelse på kokekaret: Før du begynner, velger du kokekar ut fra mengden mat som skal tilberedes. Sørg for at maten ikke når høyere opp enn 2/3 av kokekarets totale høyde.

3. Tilberedningstid: Når maten begynner å koke, slår du ned varmen eller effekten på koketoppen. Unngå mest mulig å ta av lokket, for da beholdes saftene i maten, og maten tilberedes på en sunn måte.
4. Tips om energisparing Når maten koker, slår du ned effekten på koketoppen. Noen minutter før maten er ferdig, slår du av koketoppen. Maten fortsetter å koke og bruker varmen som er samlet opp i bunnen av kokekaret..

Advarsel!

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

GORENJE ØNSKER DEG LYKKE TIL MED DET NYE PRODUKTET

Vi forbeholder oss retten til endringer.

Noen nyttige tips om rengjøring og stell

1. Med jevnlig bruk kan kokekaret bli misfarget. Misfargingen påvirker ikke funksjonen til kokekaret og skaper heller ikke fastklebing. Misfarging er derfor ingen garantisak. Misfargingen påvirker bare utseendet til kokekaret og er en normal reaksjon fra det beskyttende materialet.
2. Kokekaret er oppvaskmaskinsikkert. Men hyppig vask i oppvaskmaskin vil forkorte levetiden for belegget. Derfor anbefaler vi at du vaske kokekaret for hånd.
3. Ikke bruk metallbørster, slipende gjenstander eller aggressive oppvaskmidler, for de kan skade belegget.
4. Vent til kokekaret er avkjølt før du begynner rengjøringen, ellers kan slippbelegget bli skadet.
5. Ved gjenstridige matrester fyller du vann i kokekaret og fjerner restene med en svamp.

Garanti

GARANTITID: 2 ÅR

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

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

Geografisk gyldighet for garantien:

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

Produkten som du har köpt är tillverkad i enlighet med globala standarder. Den är resultatet av en kombination av högkvalitativa material, modern teknik och arbete från erfarna proffs. Genom att ta de grundläggande reglerna i beaktande kan du använda kokkärlen på effektivaste sätt.

Säkerhetsföreskrifter

1. OBS! Handtagen och locket blir varma under användning. Use de medföljande hållarna.
2. Placera en varm panna endast på en skyddad eller värmetålig yta eller på ett underlägg.
3. OBS! Produkten värms upp mycket snabbt. Håll därför alltid ett öga på den när du tillagar med olja eller fett, eftersom det kan börja brinna.
4. OBS! Värm inte upp pannan när den är tom, eftersom det kan leda till att non-stick-beläggningen flagnar av.
5. Använd inga vassa föremål på produkten, var försiktig så att du inte repar den och skär inte maten direkt i pannan för att undvika att skada den.
6. Använd köksredskap av trä och värmetålig plast.
7. OBS! Lyft alltid pannan och låt den ALDRIG glida runt på en glaskeramisk häll, eftersom det kan skada pannan och hällens yta.
8. OBS! Om du tillagar på ojämna ytor kan pannans botten skadas. Hantera den med försiktighet, eftersom en skadad botten i sin tur kan orsaka skada på andra tillagningsytor.
9. Produkten är lämplig att användas i alla ugnar och på spishällar upp till en temperatur på 200 °C. När du använder den i en ugn, placera den alltid på gallret och aldrig på ugnens botten. Se till att lågorna från en gasspis aldrig kommer upp på pannans sidor. När du använder kärlet i ugnen, ta bort hållarna och pannans handtag.
10. Använd en brännare eller värmezoon som är lämplig för pannan.
11. Pannan är inte lämplig för användning i en mikrovågsugn.
12. FÖRSIKTIGHET! Handskas försiktigt med produkten. Se till att den inte faller/tappas, eftersom ytan under produkten då kan skadas.

13. Använd inte locket om du märker att lockets handtag inte är ordentligt fastsatt. Skruva i så fall fast skruvarna på locket.

Innan du använder apparaten för första gången

1. Ta bort allt emballage och alla etiketter från produkten.
2. Fyll pannan med vatten och koka upp vattnet minst två gånger för att avlägsna kvarvarande ämnen från tillverkningsprocessen.
3. Diska pannan för hand med diskmedel och varmt vatten. Torka sedan av den.
4. För att förlänga livslängden och skydda non-stick-beläggningen rekommenderas du att bstryka pannans insida med lite olja och torka av ytan med hushållspapper tills den är torr.

Användning

1. Börja värma upp produkten på låg temperatur, och öka sedan temperaturen gradvis.
2. Ytan är inte lämplig för torrtillagning, eftersom non-stick-beläggningen då kan flagna av. Se till att botten täcks helt.
3. Tillsätt inte ingredienser som kan avge vatten i den varma oljan, eftersom oljan då kan stänka.
4. Locket är utformat så att ångan kondenseras under tillagningen och fördelas jämnt över maten. Maten förblir på detta sätt fuktig och bevarar sin naturliga arom.

Användbara tips för tillagning av delikat och nyttigt mat

1. Safter: Safterna i maten innehåller vitaminer och andra värdefulla ingredienser som är mycket viktiga för smaken. För bästa kvalitet på maten, använd inte olja eller vatten för kokning. Mat som tillagas på detta sätt smakar bättre om den serveras med safterna i kärlet.
2. Lämplig kärstorlek: Före tillagning, välj kär som passar till mängden mat som ska kokas. Se till att maten inte når högre än 2/3 av kärlets totala höjd.
3. Tillagningstid: När maten börjar koka, minska värmen eller effekten på hällen. Om möjligt, öppna inte locket för att bevara safterna i maten och koka den på ett hälsosamt sätt.

4. Tips för energibesparing: När maten kokar upp, minska hällens effekt. Stäng av hällen några minuter innan tillagningen är klar. Maten tillagas med hjälp av värmen som absorberats i kärlets botten.

Några användbara tips för rengöring och skötsel

1. Vid regelbunden användning kan kärlet missfärgas. Missfärgningen påverkar inte kärlets användbarhet och orsakar inte heller att livsmedel fastnar, och detta omfattas därför inte av garantin. Missfärgningen påverkar endast kärlets utseende och är en normal reaktion av skyddsmaterialet.
2. Kärlet kan diskas i maskin. Vid regelbunden diskning i maskin förkortas dock beläggningens livslängd. Du rekommenderas därför att handdiska kärlet.
3. Använd inte metallborstar, slipande föremål eller aggressiva rengöringsmedel vid diskning, eftersom de kan skada beläggningen.
4. Vänta tills pannan har svalnat helt före rengöring. Annars kan non-stick-beläggningen skadas.
5. Vid envisa matrester, blötlägg pannan och ta bort resterna med en svamp.

Garanti

GARANTIPERIOD: 2 ÅR

Skador på kärlet till följd av felaktig användning, t.ex. om kärlet har överhettats, missfärgats, repats, tappats, skadats med avsikt eller rengjorts felaktigt, täcks inte av denna garanti. Vidare avvisas alla garantianspråk på grund av repor.

I händelse av ett garantianspråk eller en reklamation under garantiperioden, returnera hela innehållet, inklusive fakturan, till din återförsäljare eller kontakta Gorenjes kundservicecenter (telefonnummer: 03 8997000). Om inget sådant center finns i ditt land, kontakta närmaste Gorenje-återförsäljare eller Gorenjes avdelning för hushållsapparater.

Giltig ort för garantin:

Garantin är giltig inom Slovenien. Garantianspråk får endast göras i det land där garantin är giltig.

Varning!

Garantin och garantianspråk utesluter inte konsumentens rättigheter gällande tillverkarens ansvar för defekter på produkten.

GORENJE ÖNSKAR DIG MYCKET NÖJE NÄR DU ANVÄNDER DIN PRODUKT.

Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

201808002

BLACK COLLECTION COOKWARE INCLUDES:

3 IN 1 POT CWAL 3/1BK

- Pot 24 x 12 cm / 4.5 l
- Pot 24 x 6 cm / 2.4 l
- Lid ø 24 cm
- 2 silicon holders



FRYING PAN CWAL 28FBK

- Frying pan ø 28 cm



FRYING PAN CWAL 24FBK

- Frying pan ø 24 cm



BLACK COLLECTION COOKWARE INCLUDES:

ALUMINIUM POT CWAL 28PBK

- Cooking pot 28 x 20 cm / 7.2 l
- Lid ø 28 cm
- 2 silicon holders



ALUMINIUM POT CWAL 20PBK

- Cooking pot 20 x 10 cm / 2.6 l
- Lid ø 20 cm
- 2 silicon holders

