## BG ЗА ПРОДУКТА

**Комплектът готварски съдове се състои от:**

| | Голям готварски съд | Среден готварски съд | Малък готварски съд |
|---|---|---|---|
| Литър | 5.1 л | 2.8 л | 1.4 л |
| Диаметър | 24 см | 20 см | 16 см |
| Макс. темп. | 250°C | 250°C | 250°C |
| Материал | Неръждаема стомана | Неръждаема стомана | Неръждаема стомана |

Стъкленият капак е безопасен за използване във фурна до 200°C.

Този готварски съд може да се използва на всички видове плотове (индукция, газ, керамика, лъчисти, халогенни или твърди).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Винаги използвайте държач за съдове или друга защита, когато боравите с готварския съд, тъй като може да е горещ.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употребата на продукта внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или щети в резултат на неправилна употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

Този продукт отговаря на разпоредбите за продукти, предназначени за контакт с храна.

Не позволявайте на деца да си играят с продукта. Това не е играчка.

Не използвайте готварските съдове в микровълнова фурна.

Не използвайте този продукт върху грил или с функции за грил.

Никога не оставяйте готварския съд без надзор по време на готвене.

Никога не оставяйте течността в готварските съдове да изври.

Уверете се, че стаята е добре проветрена. Включете аспиратора или отворете прозореца, докато готвите.

В случай на проблеми с продукта, свържете се с центъра за следпродажбено обслужване.

### ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Отстранете всички опаковъчни материали и етикети.

Измийте готварските съдове с топла вода, мек почистващ препарат и мека гъба или кърпа.

Изплакнете го и го подсушете добре с мека кърпа.

### ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

Зоната за готвене или зоната на горелката трябва да са със същия размер или малко по-малки от дъното на готварския съд - това намалява консумацията на енергия.

Покрийте готварските съдове с капак, за да намалите до минимум загубата на топлина при готвене.

Загрейте предварително готварския съд на средна температура, за да избегнете прегряване

Не режете храна в уреда с остри предмети, тъй като това може да повреди готварските съдове.

Напълнете готварския съд до 70-80%, за да предотвратите преваряване.

### ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване, изчакайте готварският съд да изстине.

Съдовете за готвене са подходящи за съдомиялна машина, но препоръчваме почистване на ръка с топла вода, малко течен препарат за пране и мека кърпа.

Почиствайте тялото на готварския съд, дръжката и капака след всяка употреба.

Върху неръждаема стомана могат да се появят петна, подобни на дъгата. Те не влияят на готвенето и могат лесно да се отстранят с мека гъба и смес от вода и бял оцет в съотношение 1:1.

Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.

### ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символ ♺. Поставете опаковката в съответните контейнери за рециклиране.

## CA QUANT AL PRODUCTE

**El joc d'estris de cuina consta de:**

| | Olla gran | Olla mitjana | Olla petita |
|---|---|---|---|
| Litre | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Diàmetre | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Temp. màx. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Material | Acer inoxidable | Acer inoxidable | Acer inoxidable |

La tapa de vidre és apta per al forn fins a 200 °C.

Aquest estri de cuina es pot utilitzar en tot tipus de plaques de cocció (inducció, gas, vitroceràmica, radiant, halògena o sòlida).

**⚠ PRECAUCIÓ!**

Agafeu sempre l'estri de cuina pels mànecs o les nanses perquè pot estar calent.

### INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Llegiu detingudament les instruccions subministrades abans d'utilitzar l'aparell. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per un ús incorrecte. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

Aquest producte compleix la normativa sobre productes dissenyats per estar en contacte amb aliments.

No deixeu que els infants juguin amb el producte. No és una joguina.

No poseu els estris de cuina en un microones.

No utilitzeu aquest producte a la graella o amb funcions de la graella.

No deixeu mai l'estri de cuina sense vigilància durant la cocció.

No deixeu bullir els estris de cuina sense líquid.

Assegureu-vos que l'habitació estigui ben ventilada. Engegueu la campana o obriu una finestra mentre cuineu.

En cas de problemes amb el producte, poseu-vos en contacte amb el servei d'assistència.

## ABANS DEL PRIMER ÚS

Retireu tot el material d'embalatge i les etiquetes.

Renteu els estris de cuina amb aigua tèbia, detergent suau i una esponja o drap suau.

Esbandiu-lo i eixugueu-lo bé amb un drap suau.

## ÚS DIARI

La zona de cocció o cremador ha de ser de la mateixa mida o una mica més petita que la part de baix de l'estri de cuina, cosa que fa baixar el consum d'energia.

Tapeu l'estri de cuina per minimitzar la pèrdua de calor durant la cocció.

Preescalfeu l'estri de cuina a mitja escalfor per evitar sobreescalfaments

No talleu el menjar a l'interior del producte amb objectes esmolats perquè podríeu fer malbé l'estri.

Ompliu l'estri de cuina fins a un 70-80% per evitar que bulli.

## CURA I NETEJA

Espereu fins que els estris es refredin abans de netejar-lo.

Els estris de cuina són aptes per al rentaplats, però recomanem netejar-los a mà amb aigua tèbia, una mica de sabó líquid i un drap suau.

Renteu el cos dels estris de cuina, les nanses i les tapes després de cada ús.

Poden aparèixer taques semblants a l'arc de Sant Martí a l'acer inoxidable. No afecten la cocció i es poden treure fàcilment amb una esponja suau i una barreja 1:1 d'aigua i vinagre blanc.

No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicleu els materials amb el símbol ♺. Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.

## HR O PROIZVODU

**Komplet posuđa sastoji se od:**

| | velike posude | srednjeg lonca | malog lonca |
|---|---|---|---|
| Litara | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Promjer | 24 cm | 20 cm | 16 cm |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Maks. temp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materijal | Nehrđajući čelik | Nehrđajući čelik | Nehrđajući čelik |

Stakleni poklopac siguran je za uporabu u pećnici do 200 °C.

Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama ploča za kuhanje (indukcija, plin, keramika, isijavajući grijač, halogenska ili puna grijaća ploča).

**⚠ OPREZ!**

Prilikom rukovanja posuđem uvijek koristite držač posuđa ili drugu zaštitu, jer ono može biti vruće.

## SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije korištenja proizvoda, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

Ovaj je proizvod u skladu s propisima za proizvode namijenjene kontaktu s hranom.

Ne dozvolite djeci da se igraju s proizvodom. Ovo nije igračka.

Ne koristite posuđe u mikrovalnoj pećnici.

Nemojte koristiti ovaj proizvod na roštilju ili na funkcijama roštilja.

Nikada ne ostavljajte posuđe bez nadzora tijekom kuhanja.

Nikada nemojte dopustiti da tekućina u posuđu ishlapi.

Osigurajte dobru ventilaciju prostorije. Uključite kuhinjsku napu ili otvorite prozor tijekom kuhanja.

U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte post-prodajnu službu.

## PRIJE PRVE UPOTREBE

Uklonite svu ambalažu i naljepnice.

Operite posuđe toplom vodom, blagim deterdžentom i mekom spužvom ili krpom.

Dobro isperite i osušite mekom krpom.

## SVAKODNEVNA UPORABA

Polje kuhanja ili područje plamenika moraju biti iste veličine ili malo manje od dna posuđa - to smanjuje potrošnju energije.

Pokrijte posudu za kuhanje poklopcem kako biste smanjili gubitak topline tijekom kuhanja.

Zagrijte posudu za kuhanje na srednjoj vatri kako biste izbjegli pregrijavanje

Nemojte rezati hranu ununtra oštrim predmetima jer bi to moglo oštetiti posuđe.

Napunite posuđe do 70 – 80 % kako biste spriječili prelijevanje tijekom vrenja.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Prije čišćenja pričekajte da se posuda za kuhanje ohladi.

Posuđe je prikladno za pranje u perilici posuđa, ali ipak preporučujemo ručno čišćenje toplom vodom, malo sredstva za pranje posuđa i mekom krpom.

Nakon svake upotrebe očistite tijelo posude za kuhanje, ručku i poklopac.

Na nehrđajućem čeliku mogu se pojaviti mrlje u bojama duge. Ne utječu na kuhanje i mogu se lako ukloniti mekom spužvom i mješavinom vode i bijelog octa u omjeru 1 : 1.

Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

## BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte sve materijale označene simbolom ♺. Sve materijale od pakiranja odlažite na prikladan način kako biste pomogli u zaštiti okoliša i budućih generacija.

## CS O PRODUKTU

**Sada nádobí obsahuje:**

| | Velký hrnec | Střední hrnec | Malý hrnec |
|---|---|---|---|
| litrů | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| průměr | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Max. teplota | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiál | Nerezová ocel | Nerezová ocel | Nerezová ocel |

Skleněné víko lze bezpečně použít v troubě do 200 °C.

Toto nádobí lze použít na všechny typy varných desek (indukční, plynové, keramické, sálavé, halogenové nebo pevné).

**⚠ POZOR!**

Při manipulaci s nádobou vždy používejte chňapku nebo jinou ochranu, protože může být horká.

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před prvním použitím produktu. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávného použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

Tento produkt vyhovuje nařízením pro produkty, které přichází do kontaktu s potravinami.

Nenechte děti hrát si s výrobkem. Nejedná se o hračku.

Varné nádoby nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

Tento výrobek nepoužívejte na grilu nebo s grilovacími funkcemi.

Během vaření nikdy nenechávejte varné nádoby bez dozoru.

NIKDY nenechte zcela vyvařit vodu v nádobě.

Ujistěte se, že je místnost dobře větraná. Zapněte odsavač par nebo během vaření otevřete okno.

V případě jakýchkoli problémů s produktem kontaktujte poprodejní servis.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškerý obalový materiál a štítky.

Nádobu umyjte teplou vodou, jemným mycím prostředkem a měkkou houbičkou nebo hadříkem.

Důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem.

## DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Varná zóna nebo plocha hořáku by měla mít stejnou velikost nebo by měla být mírně menší než dno nádoby – tím se snižuje spotřeba energie.

Nádobu zakryjte víkem, aby se minimalizovaly tepelné ztráty při vaření.

Nádobu předehřejte na střední teplotu, aby se nepřehřívala.

Nekrájejte potraviny uvnitř nádoby ostrými předměty, mohlo by dojít k poškození nádoby.

Nádobu naplňujte na 70–80 %, aby při vaření nepřetekla.

## CARE AND CLEANING

Před čištěním vyčkejte, dokud nádoba nevychladne.

Nádobu lze mýt v myčce nádobí, doporučujeme však ruční mytí teplou vodou, trochou mycího prostředku a měkkým hadříkem.

Po každém použití vyčistěte nádobu, držadlo a víko.

Na nerezové oceli se mohou objevit duhové skvrny. Nemají vliv na vaření a lze je snadno odstranit měkkou houbičkou a směsí vody a bílého octa v poměru 1:1.

Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte do příslušných nádob k recyklaci.

## DA OM PRODUKTET

**Kogegrejssættet består af:**

| | en stor gryde | en mellems-tor gryde | en lille gryde |
|---|---|---|---|
| Liter | 5.1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Diameter | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Maks. tem-peratur. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiale | Rustfrit stål | Rustfrit stål | Rustfrit stål |

Glaslåget er ovnsikkert op til 200° C.

Dette kogegrej kan bruges på alle typer kogeplader (induktion, gas, keramik, strålevarme, halogen eller massive).

**⚠ FORSIGTIG!**

Brug altid grydeholder eller anden beskyttelse ved håndtering af kogegrejet, da det kan være varmt.

## SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs brugsanvisningen grundigt, før produktet tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle personskader eller beskadigelser, der er resultatet af forkert brug. Opbevar altid

brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelser for produkter, der er beregnet til at komme i kontakt med mad.

Lad ikke børn lege med produktet. Det er ikke legetøj.

Brug ikke kogegrejet i en mikrobølgeovn.

Brug ikke dette produkt på grill eller med grillfunktioner.

Efterlad aldrig kogegrejet uden opsyn under tilberedningen.

Lad aldrig kogegrejet koge tørt.

Sørg for, at rummet er godt ventileret. Tænd for emhætten, eller åbn et vindue under tilberedningen.

I tilfælde af problemer med produktet skal du kontakte eftersalgsservice.

## FØR FØRSTE ANVENDELSE

Fjern al emballage og etiketter.

Vask kogegrejet med varmt vand, mildt vaskemiddel og en blød svamp eller klud.

Skyl og tør grundigt med en blød klud.

## DAGLIG BRUG

Kogezonen eller brænderområdet skal have samme størrelse eller være lidt mindre end kogegrejets bund - dette reducerer energiforbruget.

Dæk kogegrejet med et låg for at minimere varmetab under tilberedningen.

Forvarm kogegrejet ved middel varme for at undgå overophedning

Skær ikke maden i produktet med skarpe genstande, da det kan beskadige kogegrejet.

Fyld kogegrej op til 70-80 % for at undgå, at det koger over.

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Vent med rengøring, indtil kogegrejet er afkølet.

Kogegrejet tåler opvaskemaskine, men vi anbefaler at rengøre det i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud.

Rengør kogegrejets krop, håndtag og låg efter hver brug.

Der kan forekomme regnbuelignende pletter på rustfrit stål. De påvirker ikke madlavningen og kan nemt fjernes med en blød svamp og en 1:1-blanding af vand og hvid eddike.

Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♲. Anbring emballagen i relevante beholdere for at genbruge den.

## NL OVER HET PRODUCT

**De pannenset bestaat uit:**

| | Grote pan | Middelgrote pan | Kleine pan |
|---|---|---|---|
| Liter | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Diameter | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Max. temp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiaal | Roestvrij staal | Roestvrij staal | Roestvrij staal |

Het glazen deksel is ovenbestendig tot 200°C.

Dit kookgerei kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten (inductie, gas, keramiek, straling, halogeen of vast).

> ⚠ **LET OP!**
>
> Gebruik altijd een pannenlap of andere bescherming bij het hanteren van kookgerei, omdat het heet kan zijn.

## VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor u het product gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

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

Laat kinderen niet met het product spelen. Het is geen speelgoed.

Gebruik de pannen niet in een magnetron.

Gebruik dit product niet op de grill of met grillfuncties.

Laat het kookgerei tijdens het koken nooit onbeheerd achter.

Laat het kookgerei nooit droogkoken.

Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is. Zet de afzuigkap aan of open een raam tijdens het koken.

Neem in geval van problemen met het product contact op met de klantenservice.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten.

Was het kookgerei met warm water, een mild reinigingsmiddel en een zachte spons of doek.

Spoel en droog grondig af met een zachte doek.

## DAGELIJKS GEBRUIK

De kookzone of het brandergebied moet even groot of iets kleiner zijn dan de bodem van het kookgerei, want dit vermindert het energieverbruik.

Bedek het kookgerei met een deksel om warmteverlies tijdens het koken tot een minimum te beperken.

Verwarm het kookgerei voor op middelhoog vuur om oververhitting te voorkomen.

Snijd geen voedsel in het product met scherpe voorwerpen, omdat dit het kookgerei kan beschadigen.

Vul kookgerei tot 70-80% om overkoken te voorkomen.

## ONDERHOUD EN REINIGING

Wacht tot het kookgerei afgekoeld is voor u het reinigt.

Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig, maar we raden u aan het met de hand te reinigen met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek.

Reinig de behuizing, het handvat en het deksel van het kookgerei na elk gebruik.

Op roestvrij staal kunnen er regenboogvlekken ontstaan. Deze hebben geen gevolgen voor het koken en kunnen eenvoudig verwijderd worden met een zachte spons en een mengsel van water en witte azijn (1:1).

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

### HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool. Plaats de verpakking in relevante containers om het te recyclen.

## EN ABOUT THE PRODUCT

**The cookware set consists of:**

| | Large pot | Medium pot | Small pot |
|---|---|---|---|
| Litre | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Diameter | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Max temp. | 250°C | 250°C | 250°C |
| Material | Stainless Steel | Stainless Steel | Stainless Steel |

The glass lid is oven safe up to 200°C.

This cookware can be used on all types of hobs (induction, gas, ceramic, radiant, halogen or solid).

**⚠ CAUTION!**

Always use potholder or other protection when handling the cookware, as it may be hot.

### SAFETY INFORMATION

Before the use of the product, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

This product is in compliance with regulations for products intended to come into contact with food.

Do not let children play with the product. It is not a toy.

Do not use the cookware in a microwave.

Do not use this product on grill or with grill functions.

Never leave the cookware unattended during cooking.

Never let the cookware to boil dry.

Ensure the room is well ventilated. Turn on the cooker hood or open a window while cooking.

In case of any problems with the product, contact the after sales service.

### BEFORE FIRST USE

Remove all packaging material and labels.

Wash the cookware with warm water, mild detergent, and a soft sponge or cloth.

Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

### DAILY USE

Cooking zone or burner area should be the same size or slightly smaller than the bottom of the cookware - this reduces energy consumption.

Cover the cookware with a lid to minimize heat loss while cooking.

Preheat the cookware on medium heat to avoid overheating

Do not cut food inside the product with sharp objects, it may damage the cookware.

Fill cookware up to 70-80% to prevent boiling over.

### CARE AND CLEANING

Before cleaning wait until the cookware is cold.

The cookware is dishwasher-safe, however, we recommend cleaning by hand with warm water, a little washing up liquid and a soft cloth.

Clean the cookware body, handle and lid after each use.

Rainbow-like stains may appear on stainless steel. They do not affect cooking and can be removed easily with a soft sponge and a 1:1 mix of water and white vinegar.

Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents, or metal objects.

## CH GUARANTEE

**Customer Service Centres**

| Point of Service | | |
|---|---|---|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges | Via Violino 11<br>6928 Manno |

| Point of Service | |
|---|---|
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern |  |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen | |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens | |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln | |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur | |

**Spare parts service** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Specialist advice/Sale** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it.

## ET TOOTEST

**Kööginõude komplektis on:**

| | suur pott | keskmine pott | väike pott |
|---|---|---|---|
| Liitrid | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Läbimõõt | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Max temp. | 250°C | 250°C | 250°C |
| Materjal | Roostevaba teras | Roostevaba teras | Roostevaba teras |

Klaasist kaas on ahjukindel kuni 200 °C.

Seda kööginõud võib kasutada kõikidel pliiditüüpidel (induktsioon, gaas, keraamiline, kiirgus-, halogeen- või malmplaat).

> ⚠ **ETTEVAATUST!**
>
> Kasutage kööginõu käsitsemisel pajakindaid või muud kaitset, kuna see võib olla kuum.

## OHUTUSTEAVE

Enne toote kasutamist lugege kaasasolev juhend hoolikalt läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

See toode on kooskõlas eeskirjadega toiduga kokkupuutuvate toodete kohta.

Ärge lubage lastel tootega mängida. See ei ole mänguasi.

Ärge pange seda nõud mikrolaineahju.

Ärge kasutage seda toodet grillil ega grillifunktsioonidega.

Ärge jätke kööginõud toiduvalmistamise ajal järelevalveta.

Ärge laske kööginõul kuivaks keeda.

Tagage ruumis hea ventilatsioon. Toiduvalmistamise ajaks lülitage õhupuhasti sisse või avage aken.

Tootega seotud probleemide korral võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Eemaldage kogu pakkematerjal ja sildid.

Peske kööginõud sooja vee, pehmetoimelise pesuvahendi ja pehme käsna või lapiga.

Loputage põhjalikult ja kuivatage pehme lapiga.

## IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Küpsetustsoon või põleti ala peaks olema sama suur või veidi väiksem kui kööginõude põhi – see vähendab energiatarbimist.

Kuumutamise ajal soojuskadude minimeerimiseks katke nõu kaanega.

Kuumutage kööginõud keskmisel kuumusel, et vältida ülekuumenemist

Ärge lõigake toote sees olevat toitu teravate esemetega – see võib kööginõusid kahjustada.

Ülekeemise vältimiseks täitke nõu 70–80% ulatuses.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne puhastamist oodake, kuni kööginõud on külmad.

Nõud on nõudepesumasinas pestavad, kuid soovitame neid puhastada käsitsi sooja vee, vähese nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

Puhastage kööginõude korpus, käepide ja kaas pärast iga kasutamist.

Roostevabale terasele võivad tekkida vikerkaarelaadsed plekid. Need ei mõjuta toiduvalmistamist ja neid saab kergesti eemaldada pehme käsna ja vee ning valge äädika 1:1 seguga.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

### KESKKONNAASPEKTID

Sümboliga ♺ tähistatud materjalid saatke ringlusse. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse.

## FI TIETOJA TUOTTEESTA

**Keittoastiasarja koostuu seuraavista:**

| | Suuri kattila | Keskikokoinen kattila | Pieni kattila |
|---|---|---|---|
| Litra | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Halkaisija | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Enimmäislämpötila | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiaali | Ruostumaton teräs | Ruostumaton teräs | Ruostumaton teräs |

Lasikansi on uunin kestävä 200 °C:een asti.

Tätä keittoastiaa voidaan käyttää kaikentyyppisillä keittotasoilla (induktio, kaasu, keraaminen, säteilevä, halogeeni tai kiinteä).

**⚠ HUOMIO!**

Käytä aina patalappua tai muuta suojaa keittoastiaa käsitellessäsi, sillä se voi olla kuuma.

### TURVALLISUUSTIEDOT

Lue tuotteen mukana toimitetut ohjeet ennen sen käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

Tämä tuote täyttää elintarvikkeisiin kosketuksissa oleviin tuotteisiin soveltuvat vaatimukset.

Älä anna lasten leikkiä tuotteella. Se ei ole lelu.

Älä käytä keittoastiaa mikroaaltouunissa.

Älä käytä tätä tuotetta grillissä tai grillaustoiminnoissa.

Älä koskaan jätä keittoastiaa valvomatta ruoanlaiton aikana.

Älä koskaan anna keittoastian kiehua kuiviin.

Varmista, että huoneessa on hyvä ilmanvaihto. Kytke liesituuletin päälle tai avaa ikkuna ruoanlaiton aikana.

Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä huoltopalveluun.

### ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat.

Pese keittoastia lämpimällä vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä tai liinalla.

Huuhtele huolellisesti ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

### PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Keittoalueen tai polttimen alueen tulee olla yhtä suuri tai hieman pienempi kuin keittoastian pohja. Näin varmistetaan pienempi energiankulutus.

Peitä keittoastia kannella lämpöhäviön minimoimiseksi ruoanlaiton aikana.

Esikuumenna keittoastia keskilämmöllä ylikuumenemisen välttämiseksi.

Älä paloittele ruokaa tuotteen sisällä terävillä esineillä, sillä se voi vahingoittaa keittoastiaa.

Täytä keittoastia enintään 70–80-prosenttisesti ylikiehumisen välttämiseksi.

### HOITO JA PUHDISTUS

Odota ennen puhdistusta, että keittoastia on jäähtynyt.

Keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin käsin puhdistamista lämpimällä vedellä, pienellä määrällä käsitiskiainetta ja pehmeällä liinalla.

Puhdista keittoastian runko, kahva ja kansi jokaisen käyttökerran jälkeen.

Ruostumattomaan teräkseen voi tulla sateenkaaren värisiä tahroja. Ne eivät vaikuta ruoanlaittoon ja ne voi poistaa helposti pehmeällä sienellä ja veden ja väkiviinaetikan sekoituksella (sekoitussuhde 1:1).

Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.

### YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaaleja, jotka on varustettu merkinnällä ♺. Aseta pakkaukset niille tarkoitettuihin jätteenkierrätysastioihin.

## FR À PROPOS DU PRODUIT

**L'ensemble des récipients comprend :**

| | Grande casserole | Casserole moyenne | Petite casserole |
|---|---|---|---|
| litres | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| de l'injecteur | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Temp. max. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Matériau | Acier inoxydable | Acier inoxydable | Acier inoxydable |

Le couvercle en verre peut être utilisé au four jusqu'à 200 °C.

Ce récipient peut être utilisé sur tous les types de plaques de cuisson (induction, gaz, céramique, radiante, halogène ou solide).

**⚠ ATTENTION!**

Utilisez toujours un support de casserole ou une autre protection lorsque vous manipulez le récipient, car il peut être chaud.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Ce produit est conforme aux réglementations relatives aux produits conçus pour être en contact avec des aliments.

Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Ce n'est pas un jouet.

N'utilisez pas les ustensiles au micro-ondes.

Ne pas utiliser ce produit sur le grill ou avec des fonctions grill.

Ne laissez jamais le récipient sans surveillance pendant la cuisson.

Ne laissez jamais bouillir le récipient à sec.

Assurez-vous que la salle est bien ventilée. Allumez la hotte ou ouvrez une fenêtre pendant la cuisson.

En cas de problème avec le produit, contactez le service après-vente.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes.

Lavez le récipient à l'eau chaude, avec un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux.

Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

La zone de cuisson ou la zone du brûleur doit être de la même taille ou légèrement plus petite que le fond du récipient de cuisson, ce qui réduit la consommation d'énergie.

Couvrez le récipient avec un couvercle pour minimiser la perte de chaleur pendant la cuisson.

Préchauffez le récipient à feu moyen pour éviter toute surchauffe

Ne coupez pas d'aliments à l'intérieur du produit avec des objets tranchants, car cela pourrait endommager le récipient.

Remplissez le récipient jusqu'à 70-80 % pour éviter les débordements.

## CARE AND CLEANING

Avant le nettoyage, attendez que le récipient soit froid.

Le récipient est lavable au lave-vaisselle. Cependant, nous vous recommandons de le nettoyer à la main avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et un chiffon doux.

Nettoyez le corps, la poignée et le couvercle du récipient après chaque utilisation.

Des taches ressemblant à un arc-en-ciel peuvent apparaître sur l'acier inoxydable. Elles n'affectent pas la cuisson et peuvent être facilement éliminées à l'aide d'une éponge douce et d'un mélange 1:1 d'eau et de vinaigre blanc.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

## CH GARANTIE

**Service-clientèle**

| Points de Service | | |
|---|---|---|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges | Via Violino<br>11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern |  | |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen | | |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens | | |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur | | |

**Points de vente de rechange** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil,Tel. 0848 848 111

**Conseil technique/Vente** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

## CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recycler les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs prévus pour le recycler.

## DE ÜBER DAS PRODUKT

**Das Kochgeschirrset besteht aus:**

| | Großer Topf | Mittlerer Topf | Kleiner Topf |
|---|---|---|---|
| Liter | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Durchmes-ser | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Max. Temp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Material | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl |

Der Glasdeckel ist ofenfest bis 200 °C.

Dieses Kochgeschirr kann auf allen Kochfeldtypen verwendet werden (Induktion, Gas, Keramik, strahlend, Halogen oder Feststoff).

**⚠ VORSICHT!**

Verwenden Sie bei der Handhabung des Kochgeschirrs immer Topflappen oder einen anderen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Verwendung des Produkts sorgfältig die mitgelieferten Anleitungen. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Es ist kein Spielzeug.

Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle.

Verwenden Sie dieses Produkt nicht auf dem Grill oder mit Grillfunktionen.

Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt.

Lassen Sie das Kochgeschirr niemals leerkochen.

Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist. Schalten Sie die Dunstabzugshaube ein oder öffnen Sie während des Garvorgangs ein Fenster.

Bei Problemen mit dem Produkt wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.

Waschen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Lappen.

Spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Lappen.

## TÄGLICHER GEBRAUCH

Kochzone oder Brennerbereich sollte gleich groß oder etwas kleiner sein als der Boden des Kochgeschirrs – dies reduziert den Energieverbrauch.

Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr, um den Wärmeverlust beim Kochen zu minimieren.

Heizen Sie das Kochgeschirr bei mittlerer Hitze auf, um Überhitzung zu vermeiden

Schneiden Sie im Inneren des Produkts keine Lebensmittel mit scharfen Gegenständen, da dies das Kochgeschirr beschädigen kann.

Füllen Sie das Kochgeschirr nur bis 70-80 %, um ein Überkochen zu verhindern.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Warten Sie vor dem Reinigen, bis das Kochgeschirr kalt ist.

Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest, wir empfehlen aber dennoch den Topf von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Lappen zu reinigen.

Reinigen Sie die Gefäße, den Griff und den Deckel des Kochgeschirrs nach jedem Gebrauch.

Auf Edelstahl können regenbogenartige Flecken auftreten. Sie beeinträchtigen das Kochen nicht und lassen sich leicht mit einem weichen Schwamm und einer 1:1-Mischung aus Wasser und weißem Essig entfernen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.

## CH GARANTIE

**Kundendienst**

| Servicestellen | | |
|---|---|---|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern |  | |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen | | |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens | | |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur | | |

**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

### UMWELTBELANGE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Legen Sie die Verpackung in die entsprechenden Container, um sie zu recyceln.

## EL ΣΧΕΤΙΚΆ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΌΝ

**Το σετ μαγειρικών σκευών αποτελείται από:**

| | Μεγάλη κατσαρόλα | Μεσαία κατσαρόλα | Μικρή κατσαρόλα |
|---|---|---|---|
| Λίτρο | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Διάμετρος | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Μέγ. θερμ. | 250°C | 250°C | 250°C |
| Υλικό | Ανοξείδωτο ατσάλι | Ανοξείδωτο ατσάλι | Ανοξείδωτο ατσάλι |

Το γυάλινο καπάκι είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο έως 200°C.

Αυτό το μαγειρικό σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλους τους τύπους εστιών (επαγωγικές, αερίου, κεραμικές, ακτινοβολίας, αλογόνου ή στερεό).

> ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
>
> Χρησιμοποιείτε πάντα βάση για τις κατσαρόλες ή άλλη προστασία όταν χειρίζεστε το μαγειρικό σκεύος, καθώς μπορεί να καίει.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΑΣΦΆΛΕΙΑΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημίες που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τους κανονισμούς για τα προϊόντα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Δεν είναι παιχνίδι.

Μη χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν στο γκριλ ή με τις λειτουργίες γκριλ.

Ποτέ μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος χωρίς επιτήρηση κατά το μαγείρεμα.

Ποτέ μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.

Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά. Ενεργοποιήστε τον απορροφητήρα ή ανοίξτε ένα παράθυρο ενώ μαγειρεύετε.

Σε περίπτωση προβλημάτων με το προϊόν, επικοινωνήστε με το σέρβις.

### ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες.

Πλύνετε τα μαγειρικά σκεύη με ζεστό νερό, ήπιο απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί.

Ξεβγάλετε και στεγνώστε τελείως με ένα μαλακό πανί.

### ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

Η ζώνη μαγειρέματος ή η περιοχή της εστίας πρέπει να έχει το ίδιο μέγεθος ή λίγο μικρότερο από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους - αυτό μειώνει την κατανάλωση ενέργειας.

Σκεπάστε το μαγειρικό σκεύος με καπάκι για να ελαχιστοποιήσετε την απώλεια θερμότητας κατά το μαγείρεμα.

Προθερμάνετε το μαγειρικό σκεύος σε μέτρια φωτιά για να αποφύγετε την υπερθέρμανση

Μην κόβετε τρόφιμα στο εσωτερικό του προϊόντος με αιχμηρά αντικείμενα, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο μαγειρικό σκεύος.

Γεμίστε τα μαγειρικά σκεύη έως 70-80% για να αποφύγετε το υπερβολικό βράσιμο.

### ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

Πριν από το καθάρισμα, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το μαγειρικό σκεύος.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων, ωστόσο, συνιστούμε το καθάρισμα στο χέρι με ζεστό νερό, λίγο υγρό καθαριστικό και ένα μαλακό πανί.

Καθαρίζετε το σώμα, τη λαβή και το καπάκι του μαγειρικού σκεύους μετά από κάθε χρήση.

Μπορεί να εμφανιστούν ιριδίζοντες λεκέδες (σαν ουράνιο τόξο) σε ανοξείδωτο χάλυβα. Δεν επηρεάζουν το μαγείρεμα και αφαιρούνται εύκολα με μαλακό σφουγγάρι και μείγμα νερού με λευκό ξίδι σε αναλογία 1:1.

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

### ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΆ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τη συσκευασία σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση.

## HU A TERMÉKRŐL

**A főzőedénykészlet a következőkből áll:**

| | Nagy edény | Közepes méretű edény | Kis edény |
|---|---|---|---|
| liter | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Átmérő: | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Max. hőmérséklet | 250°C | 250°C | 250°C |
| Anyag | Rozsdamentes acél | Rozsdamentes acél | Rozsdamentes acél |

A üveg fedél 200°C-ig sütőbiztos.

A főzőedény bármilyen típusú (indukciós, gáz-, kerámia-, sugárzó-, halogén- vagy szilárd) főzőlapon használható.

> **⚠ VIGYÁZAT!**
>
> Mindig használjon edényfogót vagy más védőeszközt a főzőedény kezelésekor, mivel forró lehet.

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A termék használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

A termék megfelel az élelmiszerekkel érintkezésbe lépő termékekre vonatkozó előírásoknak.

Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a termékkel. A főzőedény nem játék.

A főzőedényt ne használja mikrohullámú sütőben.

Ne használja a terméket grillezőn, illetve grillező funkciókkal.

Főzés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt.

Soha ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.

Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről. Kapcsolja be a páraelszívót, vagy nyissa ki az ablakot főzés közben.

A termékkel kapcsolatos probléma esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét.

Mossa meg a főzőedényt meleg vízzel, enyhe mosószerrel és puha szivaccsal vagy ruhával.

Öblítse le és törölje szárazra egy puha ruhával.

## MINDENNAPI HASZNÁLAT

A főzőzónának vagy az égőfej területének ugyanolyan méretűnek vagy kissé kisebbnek kell lennie, mint a főzőedény alja – ez csökkenti az energiafogyasztást.

Fedje le a főzőedényt fedővel, hogy minimalizálja a hőveszteséget főzés közben.

Melegítse elő a főzőedényt közepes hőfokon a túlmelegedés elkerülése érdekében

Ne vágjon ételt éles tárgyakkal a termék belsejében, mert ezzel károsíthatja a főzőedényt.

A főzőedényt legfeljebb 70–80%-ig töltse fel, hogy megakadályozza a kifutást.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt várja meg, hogy a főzőedény lehűljön.

A főzőedények mosogatógépben moshatók, javasoljuk azonban, hogy kézzel, meleg vízzel, kevés mosogatószerrel és puha ruhával tisztítsa őket.

Használat után mindig tisztítsa meg a főzőedény testét, fogantyúját és fedelét.

Szivárványszerű foltok jelennek meg a rozsdamentes acélon. Ezek nem befolyásolják a főzést, és könnyen eltávolíthatók puha szivaccsal és 1:1 arányú víz-fehér ecet keverékkel.

Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♺ szimbólummal ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Az újrahasznosítás érdekében helyezze őket a megfelelő hulladékgyűjtőbe.

## IT INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

**Il set di pentole è composto da:**

| | Pentola grande | Pentola media | Pentola piccola |
|---|---|---|---|
| Litri | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Diametro | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Temperatura max. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiale | Acciaio inox | Acciaio inox | Acciaio inox |

Coperchio in vetro adatto all'uso in forno fino a 200 °C.

Questa pentola può essere utilizzata su tutti i tipi di piani cottura (induzione, gas, ceramica, radiante, alogeno o solido).

> **⚠ ATTENZIONE!**
>
> Utilizzare sempre una presina o un'altra protezione quando si maneggiano le pentole, poiché potrebbero essere calde.

## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di utilizzare il prodotto. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un uso scorretto. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

Questo prodotto è in conformità con le normative per i prodotti pensati per entrare a contatto col cibo.

Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto. Non è un giocattolo.

Non usare i tegami in microonde.

Non utilizzare questo prodotto su grill o con funzioni grill.

Non lasciare mai le pentole incustodite durante la cottura.

Non lasciare mai i tegami vuoti sul fornello acceso.

Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata. Accendere la cappa o aprire una finestra durante la cottura.

In caso di problemi con il prodotto contattare l'assistenza tecnica post-vendita.

## PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette.

Lavare le pentole con acqua tiepida, detersivo delicato e una spugna o un panno morbido.

Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

## USO QUOTIDIANO

La zona di cottura o l'area del bruciatore dovrebbe essere delle stesse dimensioni o più piccola rispetto alla parte inferiore del tegame - ciò riduce il consumo di energia.

Coprire le pentole con un coperchio per ridurre al minimo la perdita di calore durante la cottura.

Preriscaldare le pentole a fuoco medio per evitare il surriscaldamento

Non tagliare il cibo all'interno del prodotto con oggetti appuntiti, in quanto potrebbe danneggiare le pentole.

Riempire le pentole fino al 70-80% per evitare che al momento dell'ebollizione il contenuto fuoriesca.

## CURA E PULIZIA

Prima della pulizia attendere che il tegame sia freddo.

Le pentole sono lavabili in lavastoviglie, tuttavia si consiglia di pulirla a mano con acqua calda, un po' di detersivo liquido e un panno morbido.

Pulire il corpo, il manico e il coperchio delle pentole dopo ogni utilizzo.

Sull'acciaio inossidabile potrebbero comparire macchie iridescenti tipo arcobaleno. Non compromettono la cottura e si possono rimuovere facilmente con una spugna morbida e una miscela in proporzione 1:1 di acqua e aceto bianco.

Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## CH GARANZIA

**Servizio clienti**

| Servizio dopo vendita | | |
|---|---|---|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern |  | |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen | | |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens | | |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur | | |

**Vendita pezzi di ricambio** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil,Tel. 0848 848 111

**Consulenza specialistica/Vendita** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

## CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Per riciclare la confezione, metterla negli appositi contenitori.

## LV PAR PRODUKTU

**Ēdiena gatavošanas trauku komplekts sastāv no:**

| | **lielā katla;** | **vidējā katla;** | **mazā katla.** |
|---|---|---|---|
| Litri | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |

| Diametrs | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
|---|---|---|---|
| Maks. temp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiāls | Nerūsējošais tērauds | Nerūsējošais tērauds | Nerūsējošais tērauds |

Stikla vāks ir cepeškrāsns drošs līdz 200 °C temperatūrai.

Šos ēdiena gatavošanas traukus var izmantot visu veidu plīts virsmām (indukcijas, gāzes, keramiskajām, siltumstarojuma, halogēna vai cieto virsmu).

**⚠ UZMANĪBU!**

Rīkojoties ar ēdiena gatavošanas traukiem, vienmēr izmantojiet katlu turētāju vai citu aizsardzību, jo tas var būt karsts.

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas izmantošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

Šis izstrādājums atbilst noteikumiem par izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Neļaujiet bērniem rotaļāties ar produktu. Tā nav rotaļlieta.

Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus mikroviļņu krāsnī.

Nelietojiet šo produktu uz grila vai ar grila funkcijām.

Neatstājiet ēdiena gatavošanas trauku bez uzraudzības gatavošanas laikā.

Nekad neļaujiet ēdiena gatavošanas traukam izvārīties tukšam.

Nodrošiniet, ka telpa ir labi vēdināta. Ieslēdziet tvaika nosūcēju vai atveriet logu gatavošanas laikā.

Ja rodas problēmas ar produktu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Noņemiet visus iepakojuma materiālus un etiķetes.

Nomazgājiet ēdiena gatavošanas trauku ar siltu ūdeni, maigu mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli vai drānu.

Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet sausu ar mīkstu drāniņu.

## IKDIENAS LIETOŠANA

Gatavošanas zonai vai degļa zonai ir jābūt tāda paša izmēra vai nedaudz mazākai par ēdiena gatavošanas trauka apakšu, tas samazina elektroenerģijas patēriņu.

Pārklājiet ēdiena gatavošanas trauku ar vāku, lai samazinātu siltuma zudumus gatavošanas laikā.

Iepriekš uzkarsējiet ēdiena gatavošanas trauku ar vidējas intensitātes karstumu, lai izvairītos no pārkaršanas

Negrieziet produktus izstrādājuma iekšpusē ar asiem priekšmetiem, jo tie var sabojāt ēdiena gatavošanas trauku.

Piepildiet ēdiena gatavošanas trauku līdz 70–80 %, lai novērstu vārīšanos pāri malām.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

Nogaidiet, līdz ēdiena gatavošanas trauks ir atdzisis, pirms to tīrāt.

Ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, tomēr iesakām tos mazgāt ar rokām siltā ūdenī, ar nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa un mīkstu drānu.

Notīriet ēdiena gatavošanas trauka korpusu, rokturi un vāku pēc katras lietošanas reizes.

Uz nerūsējošā tērauda var parādīties varavīksni atgādinoši traipi. Tie neietekmē ēdiena gatavošanu, un tos var viegli noņemt ar mīkstu sūkli un ūdens un baltā etiķa maisījumu proporcijā 1:1.

Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

## RŪPES PAR VIDI

Pārstrādājiet materiālus ar simbolu ♺. Lepakojumu ievietojiet atbilstošos konteineros, lai to pārstrādātu.

## LT APIE GAMINĮ

**Gaminimo indų rinkinį sudaro:**

| | Didelis puodas | Vidutinis puodas | Mažas puodas |
|---|---|---|---|
| Litras | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Skersmuo | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Maks. temp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Medžiaga | Nerūdijantysis plienas | Nerūdijantysis plienas | Nerūdijantysis plienas |

Stiklinis dangtis tinkamas naudoti orkaitėje iki 200 °C.

Šiuos gaminimo indus galima naudoti su visų tipų kaitlentėmis (indukcijos, dujų, keramikos, elektrinėmis, halogeninėmis arba vientisinėmis).

**⚠ DĖMESIO**

Naudojant indus visada naudokite puodų laikiklį arba kitą apsaugos priemonę, nes jie gali būti karšti.

## SAUGOS INFORMACIJA

Prieš naudodami šį gaminį, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

Šis gaminys atitinka su maistu besiliečiančių gaminių taisykles.

Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Tai nėra žaislas.

Nenaudokite gaminimo indo mikrobangų krosnelėje.

Nenaudokite šio gaminio ant grotelių arba su grilio funkcijomis.

Gamindami niekada nepalikite gaminimo indo be priežiūros.

Niekada neleiskite gaminimo indui virti tuščiam.

Įsitikinkite, kad kambarys gerai vėdinamas. Gamindami maistą įjunkite gartraukį arba atidarykite langą.

Kilus nesklandumų su gaminiu, kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes.

Nuplaukite gaminimo indą šiltu vandeniu, švelniu plovikliu ir minkšta kempine arba šluoste.

Kruopščiai nuskalaukite ir gerai nusausinkite švelnia šluoste.

## KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitvietė arba degiklio sritis turi būti tokio paties dydžio arba šiek tiek mažesnė už gaminimo indo apačią – taip sumažinamos energijos sąnaudos.

Uždenkite gaminimo indą dangčiu, kad maisto gaminimo metu sumažėtų karščio nuostoliai.

Įkaitinkite gaminimo indą vidutiniu karščiu, kad neperkaitintumėte

Nepjaukite maisto produkto aštriais daiktais gaminimo indo viduje, nes galite jį pažeisti.

Pripildykite gaminimo indą iki 70–80 %, kad užvirus nebėgtų per kraštus.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valydami, palaukite, kol gaminimo indas atauš.

Gaminimo indą galima plauti indaplovėje, tačiau rekomenduojame plauti rankomis šiltu vandeniu, trupučiu indų plovimo skysčio ir minkšta šluoste.

Po kiekvieno panaudojimo išvalykite gaminimo indo korpusą, rankeną ir dangtį.

Ant nerūdijančiojo plieno gali atsirasti vaivorykštės spalvos dėmių. Jos neturi įtakos maisto gaminimui ir gali būti lengvai pašalinamos minkšta kempine ir vandens bei baltojo acto mišiniu (1:1).

Nenaudokite abrazyvinių produktų, abrazyvinių valymo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

## APLINKOS APSAUGA

Perdirbamos medžiagos žymimo simboliu ♺. Pakuotės medžiagas išmeskite į specialų konteinerį, kad jas būtų galima perdirbti.

## NO OM PRODUKTET

**Kokekarsettet består av:**

| | Stor gryte | Medium gryte | Liten gryte |
|---|---|---|---|
| Liter | 5.1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Diameter | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Maks temp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiale | Rustfritt stål | Rustfritt stål | Rustfritt stål |

Glasslokket er tåler ovn opptil 200 °C.

Dette kokekaret kan brukes på alle typer platetopper (induksjon, gass, keramikk, stråling, halogen eller solid).

**⚠ FORSIKTIG!**

Bruk alltid gryteholder eller annen beskyttelse når du håndterer kokekaret, da det kan være varmt.

## SIKKERHETSINFORMASJON

Før du tar apparatet i bruk, les nøye gjennom vedlagte instruksjoner. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

Dette apparatet er i samsvar med forskrifter for produkter som er beregnet på å komme i kontakt med mat.

Ikke la barn leke med produktet. Det er ikke et leketøy.

Bruk ikke kokekaret i en mikrobølgeovn.

Ikke bruk dette produktet på grill eller med grillfunksjoner.

La aldri kokekaret være uten tilsyn under tilberedning.

La aldri kokekaret koke tørt.

Sikre at rommet er godt ventilert. Slå på kjøkkenventilatoren eller åpne et vindu mens du tilbereder.

Ved eventuelle problemer med produktet, kontakt ettersalgstjenesten.

## FØR FØRSTEGANGS BRUK

Fjern alt emballasjemateriale og etiketter.

Vask kokekaret med varmt vann, mildt vaskemiddel og en myk svamp eller klut.

Skyll og tørk grundig av med en myk klut.

## DAGLIG BRUK

Sonen eller brenneområdet skal være av samme størrelse eller litt mindre enn bunnen av kokekaret – dette reduserer energiforbruk.

Dekk kokekaret med et lokk for å minimere varmetap under tilberedning.

Forvarm kokekaret på middels varme for å unngå overoppheting

Ikke skjær opp mat inne i produktet med skarpe gjenstander, det kan skade kokekaret.

Fyll kokekar opp til 70–80 % for å unngå at det koker over.

## STELL OG RENGJØRING

Før du rengjør, vent til kokekaret er avkjølt.

Kokekaret kan vaskes i oppvaskmaskin, men vi anbefaler å rengjøre for hånd med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk klut.

Rengjør kokekarets hoveddel, håndtak og lokk etter hver bruk.

Regnbuelignende flekker kan oppstå på rustfritt stål. De påvirker ikke matlagingen og kan lett fjernes med en myk svamp og en 1:1 blanding av vann og hvit eddik.

Bruk aldri skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

## BESKYTTELSE AV MILJØET

Materialer som resirkuleres med symbolet ♺. Legg emballasjen i riktige beholdere for resirkulering.

## PL INFORMACJE O PRODUKCIE

**W skład zestawu naczyń wchodzą:**

| | Duży garnek | Średni garnek | Mały garnek |
|---|---|---|---|
| L | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Średnica | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Maksymalna temperatura | 250°C | 250°C | 250°C |
| Materiał | Stal nierdzewna | Stal nierdzewna | Stal nierdzewna |

Szklana pokrywka jest odporna na działanie temperatury w piekarniku do 200°C.

W naczyniach można gotować na wszystkich rodzajach płyt grzejnych (indukcyjnych, gazowych, ceramicznych, promiennikowych, halogenowych lub litych).

**⚠ UWAGA!**

Podczas przenoszenia naczynia należy zawsze używać rękawic kuchennych lub innego zabezpieczenia, ponieważ naczynie może być gorące.

## INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody będące skutkiem nieprawidłowego użytkowania produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Produkt spełnia wymagania przepisów dotyczących produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się produktem. To nie jest zabawka.

Nie używać naczyń do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Nie używać tego produktu na grillu ani w urządzeniach z funkcją grilla.

Podczas gotowania nie wolno pozostawiać naczyń bez nadzoru.

Nie dopuszczać do wygotowania się zawartości naczynia.

Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wietrzone. Włączyć okap kuchenny lub otworzyć okno podczas gotowania.

W razie jakichkolwiek problemów z produktem należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety.

Umyć naczynie ciepłą wodą, łagodnym detergentem i miękką gąbką lub szmatką.

Dobrze wypłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## CODZIENNE UŻYTKOWANIE

Pole grzejne lub palnik powinny być tej samej wielkości lub nieco mniejsze niż dno naczynia, co zmniejsza zużycie energii.

Przykryć naczynie pokrywką, aby ograniczyć straty ciepła podczas gotowania.

Wstępnie nagrzać naczynie na średnim ustawieniu grzania, aby uniknąć przegrzania

Nie należy kroić potraw wewnątrz produktu ostrymi przedmiotami, ponieważ może to spowodować uszkodzenie naczynia.

Napełnić naczynie do 70–80%, aby zapobiec wykipieniu.

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż naczynie ostygnie.

Naczynia nadają się do mycia w zmywarce, jednak zalecamy ręczne mycie ciepłą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i miękką szmatką.

Po każdym użyciu należy umyć korpus, uchwyt i pokrywę naczynia.

Na stali nierdzewnej mogą pojawić się tęczowe plamy. Nie mają one wpływu na gotowanie i można je łatwo usunąć miękką gąbką oraz mieszanką wody i białego octu w proporcjach 1:1.

Nie używać produktów ściernych, ostrych myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać recyklingowi. Umieścić opakowanie w odpowiednich pojemnikach, aby je poddać recyklingowi.

## PT SOBRE O PRODUTO

**O conjunto de tachos é composto por:**

| | Tacho grande | Tacho médio | Tacho pequeno |
|---|---|---|---|
| Litros | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Diâmetro | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Temp. máx. | 250°C | 250°C | 250°C |
| Material | Aço inoxidável | Aço inoxidável | Aço inoxidável |

A tampa de vidro pode ir ao forno até 200 °C.

Estes tachos podem ser utilizados em todos os tipos de placas (indução, gás, cerâmica, radiante, halogénea ou sólida).

> ⚠ **CUIDADO!**
>
> Utilize sempre um suporte para panelas ou outra proteção ao manusear os tachos, pois estes podem estar quentes.

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de utilização incorreta. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

Este produto está em conformidade com os regulamentos para produtos destinados a entrar em contacto com alimentos.

Não permita que as crianças brinquem com o produto. Não é um brinquedo.

Não utilize o tacho no micro-ondas.

Não utilize este produto no grelhador ou com funções de grelhador.

Nunca deixe o tacho sem vigilância durante a cozedura.

Nunca deixe o tacho ferver até secar.

Certifique-se de que a divisão está bem ventilada. Ligue o exaustor ou abra uma janela enquanto cozinha.

Em caso de problemas com o produto, contacte o serviço pós-venda.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material de embalagem e etiquetas.

Lave o tacho com água morna, detergente suave e uma esponja ou pano macio.

Enxague e seque bem com um pano macio.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

A zona de cozedura ou a área do queimador deve ter o mesmo tamanho ou ser ligeiramente menor do que a base do tacho. Isto reduz o consumo de energia.

Cubra o tacho com uma tampa para minimizar a perda de calor durante a cozedura.

Pré-aqueça o tacho em lume médio para evitar o sobreaquecimento

Não corte os alimentos no interior do produto com objetos afiados, pois isso pode danificar os tachos.

Encha os tachos até 70-80% para evitar que transbordem.

### MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar, aguarde até que os tachos estejam frios.

Os tachos podem ser lavados na máquina de lavar loiça; no entanto, recomendamos que sejam limpos à mão com água morna, um pouco de detergente líquido e um pano macio.

Limpe o corpo, a pega e a tampa dos tachos após cada utilização.

Podem aparecer manchas tipo arco-íris no aço inoxidável. Não afetam os cozinhados e podem ser facilmente removidos com uma esponja macia e uma mistura de 1:1 de água e vinagre branco.

Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.

### PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais com o símbolo ♺. Coloque as embalagens nos contentores indicados para reciclagem.

### RO DESPRE PRODUS

**Setul de vase este format din:**

| | Vas mare | Vas mediu | Vas mic |
|---|---|---|---|
| Litru | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Diametru | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Temp. maximă | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Material | Oțel inoxidabil | Oțel inoxidabil | Oțel inoxidabil |

Capacul din sticlă este sigur pentru cuptor până la 200°C.

Acest vas poate fi folosit pe toate tipurile de plite (inducție, gaz, ceramică, radiantă, halogen sau solidă).

> ⚠ **ATENȚIE!**
>
> Folosiți întotdeauna suportul pentru vase sau alte mijloace de protecție atunci când manipulați vasele, deoarece acestea pot fi fierbinți.

### INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

Acest produs este conform cu reglementările referitoare la produsele care sunt concepute să intre în contact cu alimentele.

Nu lăsați copiii să se joace cu produsul. Nu este o jucărie.

Nu folosiți vasele la microunde.

Nu utilizați acest produs pe grătar sau cu funcțiile grill.

Nu lăsați niciodată vasul nesupravegheat în timpul gătirii.

Niciodată nu lăsați să se evaporeze tot lichidul din vas.

Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată. Porniți hota sau deschideți o fereastră în timpul gătirii.

În cazul în care apar probleme cu produsul, contactați serviciul post-vânzare.

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați toate materialele și etichetele de ambalare.

Spălați vasul cu apă caldă, detergent delicat și un burete sau o lavetă moale.

Clătiți și uscați bine cu o lavetă moale.

### UTILIZARE ZILNICĂ

Zona de gătire sau zona arzătorului trebuie să fie de aceeași dimensiune sau ușor mai mică decât baza vasului - acest lucru reduce consumul de energie.

Acoperiți vasul cu un capac pentru a minimiza pierderile de căldură în timpul gătirii.

Preîncălziți vasul la foc mediu pentru a evita supraîncălzirea

Nu tăiați alimentele din interiorul produsului cu obiecte ascuțite, deoarece acestea pot deteriora vasul.

Umpleți vasul până la 70-80% pentru a preveni fierberea.

### ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

Așteptați ca vasul să se răcească înainte de a-l curăța.

Vasul poate fi spălat în mașina de spălat vase, însă vă recomandăm să îl curățați manual cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și o lavetă moale.

Curățați corpul vasului, mânerul și capacul după fiecare utilizare.

Pete asemănătoare cu curcubeul pot apărea pe oțel inoxidabil. Acestea nu afectează gătitul și pot fi îndepărtate ușor cu un burete moale și un amestec 1:1 de apă și oțet alb.

Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

### INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♺. Pentru reciclare, puneți ambalajul în containerele corespunzătoare.

### SR О ПРОИЗВОДУ

**Комплет посуђа се састоји од:**

| | Велики лонац | Средњи лонац | Мали лонац |
|---|---|---|---|
| Литара | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Пречник | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Макс. темп. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Материјал | Нерђајући челик | Нерђајући челик | Нерђајући челик |

Стаклени поклопац је безбедан за употребу у пећници до 200 °C.

Ово посуђе се може користити на свим врстама плоча за кување (индукцијским, гасним, керамичким, грејним, халогеним или ринглама).

**⚠ ОПРЕЗ**

Увек користите подметач шерпе или другу заштиту приликом руковања посуђем, јер може бити вруће.

## БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре коришћења производа, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

Производ је усаглашен са прописима за производе намењене да долазе у контакт са храном.

Немојте да дозволите деци да се играју производом. То није играчка.

Немојте користити посуђе у микроталасној пећници.

Немојте користити овај производ на грилу или са функцијама гриловања.

Никада не остављајте посуђе без надзора током кувања.

Никада не дозволите да течност у посуђу кључа док потпуно не испари.

Побрините се да просторија буде добро проветрена. Укључите аспиратор или отворите прозор док кувате.

У случају било каквих проблема са производом, обратите се послепродајном сервису.

## ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Уклоните сав амбалажни материјал и налепнице.

Оперите посуђе топлом водом, благим детерџентом и меким сунђером или крпом.

Добро исперите и осушите меком крпом.

## СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Зона за кување или горионик треба да буду исте величине или благо мањи од дна посуде за кување – то смањује потрошњу енергије.

Покријте посуђе поклопцем како бисте смањили губитак топлоте током кувања.

Предгрејте посуђе на подешавању средње топлоте како бисте избегли прегревање

Не сеците храну оштрим предметима унутар производа, то може да оштети посуђе.

Напуните посуђе до 70-80% како бисте спречили преливање кад достигне тачку кључања.

## НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

Пре чишћења сачекајте да се посуђе охлади.

Посуђе може да се пере у машини за прање судова, међутим, препоручујемо ручно прање топлом водом са мало течности за прање посуђа и меком крпом.

Након сваке употребе, очистите тело посуде, ручку и поклопац.

На нерђајућем челику могу се појавити мрље у бојама дуге. Не утичу на кување и могу се лако уклонити меким сунђером и мешавином воде и белог сирћета у односу 1:1.

Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растварач или металне предмете.

## ЗАШТИТА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

Рециклирајте све материјале означене симболом ♺. Одложите све материјале за паковање на одговарајући начин и тако помозите заштити животне средине и будућих генерација.

## SK INFORMÁCIE O VÝROBKU

**Súprava kuchynského riadu pozostáva z nasledovných častí:**

| | Veľký hrniec | Stredný hrniec | Malý hrniec |
|---|---|---|---|
| Liter | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Priemer | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Max. teplota | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Materiál | Antikoro | Antikoro | Antikoro |

Sklenené veko je vhodné do rúry až do 200 °C.

Tento kuchynský riad môžete použiť na všetkých typoch varných panelov (indukčná, plynová, keramická, sálavá, halogénová alebo pevná).

**⚠ UPOZORNENIE!**

Pri manipulácii s kuchynským riadom vždy používajte držiak na hrnce alebo inú ochranu, pretože môže byť horúci.

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred používaním výrobku si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnym používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Tento výrobok je v súlade s platnými zákonmi a predpismi pre výrobky určené na kontakt s jedlom.

Nedovoľte, aby sa deti hrali s výrobkom. Nie je to hračka.

Kuchynský riad nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Tento výrobok nepoužívajte na grile ani s funkciami grilu.

Počas varenia nikdy nenechávajte kuchynský riad bez dozoru.

Nikdy nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.

Zabezpečte dobré vetranie miestnosti. Počas varenia zapnite odsávač pár alebo otvorte okno.

V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkom sa obráťte na servisné stredisko.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetok obalový materiál a štítky.

Kuchynský riad umyte teplou vodou, jemným čistiacim prostriedkom a mäkkou špongiou alebo handričkou.

Opláchnite a dôkladne osušte mäkkou handričkou.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Varná zóna alebo oblasť horáka by mali byť rovnakej veľkosti alebo o niečo menšie ako dno kuchynského riadu – to znižuje spotrebu energie.

Počas varenia zakryte riad pokrievkou, aby sa minimalizovali straty ohrevu.

Riad predhrejte na strednom ohreve, aby ste predišli prehriatiu

Vo vnútri produktu nerežte potraviny ostrými predmetmi, tie by mohli poškodiť kuchynský riad.

Kuchynský riad naplňte len do 70 – 80 %, aby ste predišli prevareniu.

## CARE AND CLEANING

Pred čistenie počkajte, kým riad nevychladne.

Kuchynský riad je vhodný na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ho však umývať ručne s teplou vodou, malým množstvom čistiaceho prostriedku a mäkkou handričkou.

Po každom použití vyčistite vnútro kuchynského riadu, rukoväť a veko.

Na nehrdzavejúcej oceli sa môžu objaviť dúhové škvrny. Neovplyvňujú varenie a dajú sa ľahko odstrániť mäkkou špongiou a zmesou vody a bieleho octu v pomere 1 : 1.

Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Recyklujte materiály so symbolom ♺. Obaly vložte do príslušných recyklačných nádob.

## SL O IZDELKU

**Komplet posode vključuje:**

| | Velik lonec | Srednji lonec | Majhen lonec |
|---|---|---|---|
| Litri | 5.1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Premer | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Najv. temp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Material | Nerjavno jeklo | Nerjavno jeklo | Nerjavno jeklo |

Stekleni pokrov je primeren za uporabo v pečici do temperature 200 °C.

To posodo lahko uporabite na vseh kuhalnih ploščah (indukcijski, plinski, keramični, električni, halogenski ali trdni).

**⚠ POZOR!**

Pri rokovanju s posodo vedno uporabljajte prijemalko ali drugo zaščito, saj je lahko vroča.

## VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred uporabo izdelka natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

Ta izdelek je v skladu s predpisi za izdelke, ki so namenjeni stiku s hrano.

Preprečite, da bi se otroci igrali z izdelkom. Izdelek ni igrača.

Posode ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.

Izdelka ne uporabljajte na žaru ali s funkcijami žara.

Posode med kuhanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.

Ne dovolite, da vsebina v posodi povre.

Prepričajte se, da je prostor dobro prezračen. Med kuhanjem vklopite napo ali odprite okno.

V primeru težav z izdelkom se obrnite na servisno službo.

## PRED PRVO UPORABO

Odstranite vso embalažo in nalepke.

Posodo operite s toplo vodo, blagim čistilnim sredstvom in mehko gobico ali krpo.

Temeljito izperite in osušite z mehko krpo.

## VSAKODNEVNA UPORABA

Kuhališče ali področje gorilnika mora biti enake velikosti ali nekoliko manjše od dna posode – s tem zmanjšate porabo energije.

Za zmanjšanje izgube toplote med kuhanjem posodo pokrijte s pokrovom.

Za preprečitev pregrevanja posodo predgrejte na srednjo temperaturo.

Živil v izdelku ne režite z ostrimi predmeti, saj lahko poškodujejo posodo.

V izogib prekipevanju posodo napolnite do 70–80 %.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred čiščenjem počakajte, da se posoda ohladi.

Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar priporočamo ročno čiščenje s toplo vodo, malo tekočega sredstva za pomivanje in mehko krpo.

Po vsaki uporabi očistite ohišje, ročaj in pokrov posode.

Na nerjavečem jeklu se lahko pojavijo mavrični madeži. Ne vplivajo na kuhanje in jih je mogoče enostavno odstraniti z mehko gobo ter mešanico vode in belega kisa v razmerju 1:1.

Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

## SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo.

## ES ACERCA DEL PRODUCTO

**El juego de utensilios de cocina consta de:**

| | Olla grande | Olla mediana | Olla pequeña |
|---|---|---|---|
| Litro | 5.1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Diámetro | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Temperatura máx. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Material | Acero inoxidable | Acero inoxidable | Acero inoxidable |

La tapa de vidrio es apta para hornos hasta 200 °C.

Este utensilio de cocina se puede utilizar en todo tipo de placas (inducción, gas, cerámica, radiante, halógena o sólida).

**⚠ PRECAUCIÓN!**

Utilice siempre un porta ollas u otra protección cuando manipule el utensilio de cocina, ya que puede estar caliente.

### INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de un uso incorrecto. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

Este producto cumple con las regulaciones para productos destinados a entrar en contacto con alimentos.

No deje que los niños jueguen con el producto. No es un juguete.

No utilice los utensilios de cocina en microondas.

No utilice este producto en el grill ni con funciones de grill.

Nunca deje el utensilio de cocina sin supervisión durante la cocción.

Nunca deje que el utensilio de cocina se seque.

Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada. Encienda la campana extractora o abra una ventana mientras cocina.

En caso de problemas con el producto, póngase en contacto con el servicio posventa.

### ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas.

Lave el utensilio de cocina con agua tibia, detergente suave y una esponja o paño suave.

Enjuague y seque bien con un paño suave.

### USO DIARIO

La zona de cocción o el área del quemador deben ser del mismo tamaño o ligeramente más pequeños que la parte inferior del utensilio de cocina, lo que reduce el consumo de energía.

Cubra el utensilio de cocina con una tapa para minimizar la pérdida de calor mientras cocina.

Precaliente el utensilio de cocina a fuego medio para evitar que se sobrecaliente

No corte alimentos dentro del producto con objetos afilados, ya que podría dañar el utensilio de cocina.

Llene el utensilio de cocina hasta un 70-80 % para evitar que hierva.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar, espere hasta que el utensilio de cocina esté frío.

El utensilio de cocina puede lavarse en el lavavajillas; sin embargo, recomendamos limpiarlo a mano con agua tibia, un poco de líquido lavavajillas y un paño suave.

Limpie el cuerpo, el mango y la tapa del utensilio de cocina después de cada uso.

Pueden aparecer manchas similares a un arcoíris en el acero inoxidable. No afectan a la cocción y se pueden eliminar fácilmente con una esponja suave y una mezcla 1:1 de agua y vinagre blanco.

No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

### ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo.

## SV PRODUKTINFORMATION

**Kastrullsetet består av:**

| | Stor kastrull | Mellanstor kastrull | Liten kastrull |
|---|---|---|---|
| Liter | 5,1 l | 2,8 l | 1,4 l |
| Diameter | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Maxtemp. | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Material | Rostfritt stål | Rostfritt stål | Rostfritt stål |

Glaslocket är ugnssäkert upp till 200 °C.

Detta kokkärl kan användas på alla slags hällar (induktion, gas, keramik, strålande, halogen eller fast material).

**⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Tänk på att alltid använda grytlapp eller något annat skydd när du tar i kokkärlet – det kan bli varmt.

### SÄKERHETSINFORMATION

Läs de bifogade instruktionerna före användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

Denna produkt överensstämmer med bestämmelserna för produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Låt inte barnen leka med produkten. Det är ingen leksak.

Använd inte kokkärlet i mikrovågsugnen.

Använd inte denna produkt på grillen eller ihop med grillfunktioner.

Lämna aldrig kokkärlet utan uppsikt under tillagningen.

Låt aldrig kokkärlet koka torrt.

Se till att rummet är väl ventilerat. Slå på köksfläkten eller öppna ett fönster under tillagningen.

Kontakta kundservice om du upplever några problem med produkten.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta bort förpackningsmaterial och etiketter.

Diska kokkärlet med varmt vatten, milt rengöringsmedel och en mjuk svamp eller trasa.

Skölj noga och torka torrt med en mjuk trasa.

## DAGLIG ANVÄNDNING

Kokzonen eller brännarområdet bör ha samma storlek eller vara något mindre än kokkärlets botten – detta reducerar energiförbrukningen.

Sätt på ett lock på kokkärlet för att behålla värmen under tillagningen.

Värm kokkärlet på medelvärme innan användning för att undvika överhettning

Undvik att skära mat direkt i kokkärlet med vassa föremål – kokkärlet kan ta skada.

Fyll kokkärlet till 70–80 % av dess kapacitet för att undvika att det kokar över.

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Kokkärlet ska vara kallt innan du diskar det.

Kokkärlet kan diskas i diskmaskinen, men vi rekommenderar att du rengör det för hand med varmt vatten, lite handdiskmedel och en mjuk trasa.

Rengör kokkärlet och dess handtag och lock efter varje användning.

Regnbågsliknande fläckar kan uppstå på rostfritt stål. De påverkar inte matlagningen och kan enkelt tas bort med en mjuk svamp och en 1:1-blandning av vatten och ättika.

Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.

## MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen i avsedda återvinningsbehållare.

## TR ÜRÜN HAKKINDA

**Pişirme kabı seti şunlardan oluşur:**

| | Büyük tencere | Orta tencere | Küçük tencere |
|---|---|---|---|
| Litre | 5.1 l | 2.8 l | 1.4 l |
| Çap | 24 cm | 20 cm | 16 cm |
| Maks sıcaklık | 250°C | 250°C | 250°C |
| Malzeme | Paslanmaz Çelik | Paslanmaz Çelik | Paslanmaz Çelik |

Cam kapağı 200°C'ye kadar fırında kullanılabilir.

Bu pişirme kapları her türlü ocakta kullanılabilir (indüksiyon, gaz, seramik, radyan, halojen veya taş ocak).

> ⚠ **DİKKAT!**
>
> Pişirme kaplarını tutarken sıcak olabileceğinden, her zaman tencere tutucusu veya başka bir koruma kullanın.

## GÜVENLİK BİLGİLERİ

Ürünü kullanmadan önce verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

Bu ürün, gıda ile temas edebilir ürünlere ilişkin yönetmeliklerle uyumludur.

Çocukların ürünle oynamasına izin vermeyin. Bir oyuncak değildir.

Pişirme kaplarını mikrodalga fırında kullanmayın.

Bu ürünü ızgarada veya ızgara fonksiyonlarında kullanmayın.

Pişirme sırasında pişirme kabını asla gözetimsiz bırakmayın.

Pişirme kaplarını kaynarken kesinlikle gözetimsiz bırakmayın, suyun tamamen buharlaşarak kabın yanmasına karşı dikkatli olun.

Odanın iyi havalandırıldığından emin olun. Pişirme sırasında davlumbazı çalıştırın veya bir pencere açın.

Ürünle ilgili herhangi bir sorun olması durumunda, satış sonrası servis ile iletişime geçin.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.

Pişirme kabını ılık su, hafif deterjan ve yumuşak bir sünger veya bezle yıkayın.

İyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.

## GÜNLÜK KULLANIM

Pişirme bölgesi veya bek alanı, pişirme kabının tabanı ile aynı boyutta veya biraz daha küçük olmalıdır; çapların uyumlu kullanımı enerji israfını önler.

Pişirme sırasında ısı kaybını en aza indirmek için pişirme kabını bir kapakla kapatın.

Aşırı ısınmayı önlemek için pişirme kabını orta ısıda önceden ısıtın

Ürünün içindeki yiyecekleri keskin nesnelerle kesmeyin, bu durum pişirme kaplarına zarar verebilir.

Kaynama adımında taşmayı önlemek için pişirme kaplarını en fazla %70-80'ine kadar doldurun.

## CARE AND CLEANİNG

Temizlemeden önce pişirme kabı soğuyana kadar bekleyin.

Pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak ılık su, az miktarda sıvı deterjan ve yumuşak bir bez kullanarak elde yıkamanızı öneririz.

Her kullanımdan sonra pişirme kabının gövdesini, kulbunu ve kapağını yıkayın.

Paslanmaz çelik üzerinde kıvılcım gibi lekeler görünebilir. Yemeği etkilemezler ve yumuşak bir sünger ve 1:1 su ve beyaz sirke karışımı ile kolayca temizlenebilirler.

Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

## TÜKETICININ SEÇIMLIK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
   - **a.** Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
   - **b.** Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
   - **c.** Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
   - **d.** İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

**Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**

**Üretici / İhracatçı :**

ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

**İthalatcı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.**

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

**Kullanım Ömrü Bilgisi :**

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

## DIKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

sembolünü taşıyan malzemeleri geri dönüştürün. Geri dönüşüm için paketi uygun konteynerlere koyun.

## UK ПРО ВИРІБ

**Набір посуду складається з таких елементів:**

| | **Велика каструля** | **Середня каструля** | **Маленька каструля** |
|---|---|---|---|
| Об'єм у літрах | 5,1 л | 2,8 л | 1,4 л |
| Діаметр | 24 см | 20 см | 16 см |
| Макс. температура | 250 °C | 250 °C | 250 °C |
| Матеріал | Нержавіюча сталь | Нержавіюча сталь | Нержавіюча сталь |

Скляна кришка придатна для використання в духовій шафі за температури до 200°C.

Цей посуд можна використовувати на всіх типах варильних поверхонь (індукційних, газових, керамічних, інфрачервоних, галогенних або з суцільними конфорками).

> ⚠ **УВАГА**
>
> Завжди користуйтеся кухонною прихваткою при використанні посуду, оскільки він може бути гарячим.

## ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед використанням виробу слід уважно прочитати інструкції, що додаються. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне використання. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

Цей виріб відповідає нормам для виробів, призначених для контакту з продуктами харчування.

Не дозволяйте дітям гратися з виробом. Це не іграшка.

Не використовуйте посуд у мікрохвильовій печі.

Не використовуйте цей виріб на грилі або з функціями гриля.

Ніколи не залишайте посуд без нагляду під час готування.

Ніколи не допускайте википання всієї рідини з посуду.

Забезпечте добре провітрювання приміщення. Увімкніть витяжку або відкрийте вікно під час готування.

У разі виникнення будь-яких проблем із виробом зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть усі пакувальні матеріали та етикетки.

Вимийте посуд теплою водою з м'яким мийним засобом, використовуючи м'яку губку або ганчірку.

Промийте і ретельно витріть насухо м'якою тканиною.

## ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Зона нагрівання або конфорка повинні бути такого ж або трохи меншого розміру, аніж дно посуду — це зменшує споживання енергії.

Накривайте посуд кришкою, щоб мінімізувати втрати тепла під час готування.

Попередньо прогрійте посуд на середньому рівні, щоб уникнути надмірного нагрівання

Не ріжте продукти всередині виробу гострими предметами, оскільки це може пошкодити посуд.

Наповнюйте посуд не більше ніж на 70–80 %, щоб уникнути переливання при кипінні.

## CARE AND CLEANING

Перш, ніж очищувати посуд, зачекайте, доки він охолоне.

Посуд можна мити в посудомийній машині, проте ми рекомендуємо мити його вручну теплою водою з невеликою кількістю рідкого мийного засобу, використовуючи м'яку ганчірку.

Очищуйте корпус, ручку та кришку посуду після кожного використання.

На нержавіючій сталі можуть з'являтися райдужні плями. Вони не впливають на приготування їжі та їх можна легко видалити м'якою губкою, змоченою розчином білого оцту у воді 1:1.

Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

## ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

| | | |
|---|---|---|
| Austria | 01-86640-0 | Electrolux Austria GmbH, Campus 21, Europaring F15 202, A-2345 Brunn am Gebirge, |
| Belgium | 02 716 26 00 | Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels |
| Croatia | 0038516323338 | ELECTROLUX D.O.O, Slavonska avenija 6a, 10000 Zagreb |
| Czech Republic | 261302261 | Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21, www.electrolux.cz |
| Denmark | +45 79221370 | Electrolux Home Products Denmark A/S , Hestehaven 21, 5260 Odense S |
| Estonia | 6650030 | Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| Finland | 09 856 36 000 | Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki |
| France | 08 09 100100 | Electrolux France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex |
| Germany | 0911 323 2000 | Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Straße 246, D-90429 Nürnberg |
| Greece | 210 9854880 | Electrolux Hellas S.A. & Electrolux Hellas Spares and Services S.A. , Αρτέμιδος 3, ΤΚ 151 25 Μαρούσι |
| Hungary | +36 12521773 | Electrolux Lehel Kft., Váci út 80., 1133 Budapest, |
| Ireland | 0344 561 3613 | Suite 7 & 8 Westland House, Westland Park, Nangor Road, Dublin 22 |
| Italy | 00390252813601 | Electrolux Appliances S.p.A. Via del Mulino, 1 -Pal. U10 20090 Assago (MI) |
| Latvia | 6 7313626 | Electrolux Latvia Ltd., Duntes iela 17A, LV-1005, Rīga |
| Lithuania | +370 5 2780609 | UAB Electrolux Ukmergės g. 219, LT-07152, Vilnius, Lithuania |
| Luxembourg | 42 43 13 01 | Electrolux Luxembourg SARL, West Side Village Building F, 89F, rue Pafebruch, 8308 Capellen-Luxembourg |
| Netherlands | 0172 468400 | Electrolux Home Products (Nederland) B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn |
| Norway | 22 72 24 00 | Electrolux Home Products Norway AS, Drammensveien 260, 0277 Oslo |
| Poland | 801 444800 | Electrolux Poland Sp. z o.o. , ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa |
| Portugal | 21 440 3900 | Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco -Q35, 2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | 021 -9913 | Electrolux Romania SA, Bd Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti |
| Slovakia | 232 141 303 | Electrolux Slovakia, s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk |
| Spain | 915865500<br>902144145 | Electrolux España S.A.U., Av. de Europa, 16. Parque Empresarial La Moraleja, 28108 –Alcobendas -Madrid |
| Sweden | 0771-767676 | Electrolux Hemprodukter AB, S.t Göransgatan 143, SE-105 45 Stockholm |
| Switzerland | 0848 848 111 | Electrolux AG, Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich |
| Turkey | 0 850 250 35 89 | Electrolux Day. Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul, |
| UK | 0344 561 3613 | Electrolux Appliances AB , Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QQ |
| Ukraine | 0800 50 80 20 | ДП “Електролюкс ЛЛС” 04073, Україна, м.Київ, пр-т.С. Бандери 28А |