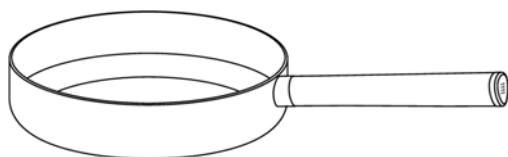
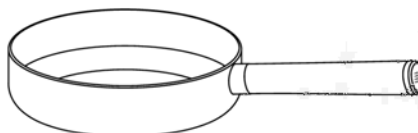


DE Gebrauchsanleitung KWPAP2, KWPAP3

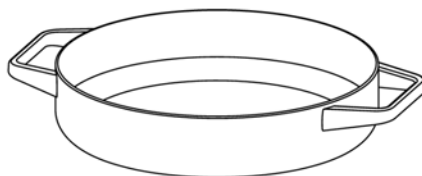
EN User instructions KWPAP2, KWPAP3



Ø 24 x 5,5 cm



Ø 20 x 5 cm



Ø 28 x 6 cm

 Induktion Induction	 Glaskeramik Glass ceramic	 Herdplatte Hot plate	 Gas Gas	 Backofen Oven
--	--	---	--	--

DE	GEBRAUCHSANLEITUNG PFANNENSET 2-TEILIG, SERVIERPFANNE.....	3
EN	USER INSTRUCTIONS 2-PIECE PAN SET, SERVING PAN	5
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES SET DE 2 SARTENES, SARTÉN PARA SERVIR.....	7
FR	MANUEL D'UTILISATION KIT DE POÊLE (2 PIÈCES), POÊLE À SERVIR.....	9
IT	ISTRUZIONI PER L'USO SET PADELLE 2 PEZZI, PADELLA DI SERVIZIO.....	11
NL	GEbruiksaanwijzing pannenset 2-delig, serverpan	13
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА КОМПЛЕКТ ОТ 2 ЧАСТИ, ТИГАН ЗА СЕРВИРАНЕ.....	15
CS	NÁVOD K POUŽITÍ 2 DÍLNÁ SADA PÁNVÍ, SERVÍROVACÍ PÁNEV	17
DA	BRUGSANVISNING PANDESÆT I 2 DELE, SERVERINGSPANDE	19
ET	KASUTUSJUHEND 2-OSALINE PANNIDE KOMPLEKT, SERVEERIMISPANN	21
FI	KÄYTTÖOHJE 2-OSAINEN PANNUSARJA, TARJOILUPANNU.....	23
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΕΤ ΤΗΓΑΝΙ 2 ΤΕΜΑΧΙΩΝ, ΤΗΓΑΝΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	25
IS	NOTKUNARHANDBÓK PÖNNUSETT 2 STYKKI, FRAMREIÐSLUPÖNNU	27
HR	UPUTE ZA UPORABU 2-DIJELNI SET TAVA, TAVA ZA SERVIRANJE	29
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 2-RÉSZES TEPSI KÉSZLET, TÁLALÓ SERPENYŐ	31
LV	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA PANNU KOMPLEKTS, 2 GAB., PASNIEGŠANAS PANNA	33
LT	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 2 DALIŲ KEPTUVIŲ RINKINYS, SERVIRAVIMO KEPTUVĖ.....	35
NO	BRUGSANVISNING PANNESETT 2 DELER, SERVERINGSPANNE.....	37
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI 2-CZĘŚCIOWY ZESTAW PATELNI, PATELNA DO SERWOWANIA.....	39
PT	INSTRUÇÃO DE UTILIZAÇÃO CONJUNTO DE FRIGIDEIRAS, 2 PEÇAS, FRIGIDEIRA DE SERVIR.....	41
RO	MANUAL DE INSTRUȚIUNI SET DE TIGĂI 2 PIESE, TIGAIE PENTRU SERVIRE.....	43
SV	BRUGSANVISNING PANNSET, 2 DELAR, SERVERINGSPANNA.....	45
SK	NÁVOD NA POUŽITIE 2-DIELNA SÚPRAVA PANVÍC, SERVÍROVACIA PANVICA.....	47
SL	NAVODILA ZA UPORABO 2-DELNI KOMPLET PONEV, SERVIRNA PONEV.....	49
SR	UPUTSTVO ZA UPOTREBU SET TIGANJA 2-DELAN, TIGANJ ZA SERVIRANJE	51

1 Material und Qualitätsmerkmale

- Pfanne: 5-Ply (Edelstahl 18/8 + 3x Aluminium + Edelstahl 18/0)
- Pfanne mit Keramikbeschichtung
- Pfannengriff: Edelstahl, Kunststoff/Nylon
- Außenbeschichtung: Silikonpolyester

2 Allgemein

Diese Anleitung enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern. Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Kochgeschirrs aufmerksam durch. Das Produkt entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Der Benutzer ist für die sichere Anwendung des Produkts, die Reinigung und die Pflege verantwortlich. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

3 Sicherheit



GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr.

Das Kochgeschirr wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch abkühlen.
- ▶ Halten Sie Abstand zu austretendem Dampf.



GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heiße Griffe.

Das Berühren heißer Griffe kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe, ...)

-  Stellen Sie das heiße Kochgeschirr immer auf einem hitzebeständigen Untergrund ab.
-  Halten Sie Kinder von heißem Kochgeschirr fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
-  Lassen Sie Kochgeschirr während des Kochens nie unbeaufsichtigt.
-  Kontrollieren Sie, ob sich das Kochgeschirr in einwandfreiem Zustand befindet.



Leichte Gebrauchsspuren beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht.

4 Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und Handspülmittel und kochen Sie dieses 2-3 mal mit Wasser aus.
- ▶ Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Reinigen gründlich ab.

5 Bedienung

Das Kochgeschirr ist für Induktion, Glaskeramik, Herdplatte, Gas und bedingt für den Backofen geeignet.



Die Servierpfanne ist bis 180 °C backofengeeignet.



Die Pfannen mit Stielgriff sind nicht backofengeeignet.



Das Kochgeschirr ist nicht für die Grillfunktion geeignet.



Das Kochgeschirr darf nicht ohne Inhalt erhitzt werden. Flüssigkeiten dürfen nicht vollständig verdampfen.



Kratzer und Schneidspuren können die Antihafbeschichtung beeinträchtigen.



Bei der Verwendung auf Gas-Kochfeldern und bei Überhitzung kann es zu Verfärbungen am Kochgeschirr kommen. Diese Verfärbungen sind nicht reversibel und können nicht gereinigt werden, beeinträchtigen aber nicht die Funktionalität des Kochgeschirrs.



Stielgriffe können auf Gas-Kochfeldern durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.



Es können Gebrauchsspuren, wie z. B. Kratzer, in der Außenbeschichtung auftreten.

- ▶ Benutzen Sie entsprechend des Bodendurchmessers des Kochgeschirrs die passende Kochzone.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Achten Sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Kochzone.
- ▶ Achten Sie auf einen sauberen und trockenen Boden des Kochgeschirrs.
- ▶ Stellen Sie bei einem Gas-Kochfeld die Flamme so ein, dass sie nur mit dem Boden des Kochgeschirrs in Kontakt kommt und nicht mit den Seiten.

- Fügen Sie Salz immer der heißen Kochflüssigkeit oder dem Essen hinzu, damit es sich vollständig auflösen kann.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff.

6 Umgang mit heißem Öl oder Fett

i Bei höheren Temperaturen können sich Öl oder Fett selbst entzünden.

- Geben Sie kein Wasser in heißes Öl oder Fett.
- Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.

7 Reinigung und Pflege

Das Kochgeschirr ist nicht spülmaschineneeignet.

- Reinigen Sie das Kochgeschirr nach jeder Benutzung und trocknen Sie es gründlich ab.
- Zum Reinigen mit der Hand verwenden Sie heißes Wasser, Handspülmittel und einen weichen Schwamm.
- Weichen Sie starke, hartnäckige Verschmutzungen für einige Zeit ein.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals kratzende Schwämme, scharfkantige oder spitze Gegenstände.

i Durch kalkhaltiges Wasser können Kalkflecken entstehen. Säurehaltige Lebensmittel und Lebensmittel mit hohem Salzgehalt können in Verbindung mit Hitze zu Verfärbungen führen. Entfernen Sie diese Kalkablagerungen oder Verfärbungen regelmäßig und zeitnah.

8 Garantie

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 3 Jahre.

9 Entsorgung der Transportverpackung

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

- Übergeben Sie die Verpackung an Ihren Fachhändler oder
- Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

1 Materials and properties

- Pan: 5-layer (18/8 stainless steel + 3 layers of aluminium + 18/0 stainless steel)
- Pan with ceramic coating
- Pan handle: stainless steel, plastic/nylon
- Outer coating: silicone polyester

2 General information

These instructions contain important information to protect you from injury and prevent damage to the appliance. Read these instructions carefully before using the cookware for the first time. The product complies with the stipulated safety requirements. The user is responsible for the safe use of the product, cleaning and maintenance. Improper use can lead to personal injury and damage to property.

3 Safety



DANGER

Risk of burns from hot cookware.

The cookware becomes hot during use.

- ▶ Allow the cookware to cool after use.
- ▶ Keep your distance from steaming cookware.



DANGER

Risk of burns from hot handles.

Touching hot handles can cause serious burns.

- ▶ Use suitable accessories (pot holders, oven gloves, etc.).

-  Always place the hot cookware on a heat-resistant base.
-  Keep children away from hot cookware or ensure they are supervised at all times.
-  Never leave cookware unattended whilst cooking.
-  Ensure that the cookware is not damaged.
-  Light wear and tear marks do not affect the cookware's performance.

4 Before using for the first time

- ▶ Wash the cookware with warm water and washing-up liquid, fill with clean water and bring to the boil 2 or 3 times, changing the water each time.
- ▶ After cleaning, dry the cookware thoroughly.

5 Operation

The cookware is suitable for induction, glass ceramic and gas cooktops, hot plates and ovens.

-  The serving pan is oven safe to 180°C.
-  The pans with a single handle are not suitable for use in the oven.
-  The cookware is not suitable for use with the grill function.
-  The cookware must not be heated when empty. Liquids must not be allowed to fully evaporate.
-  Scratches and cut marks can impair the non-stick coating.
-  When used on gas cooktops or overheated, the cookware may become discoloured. Such discolouration is non-reversible and cannot be washed off. However, it does not impair the cookware's functionality.
-  Improper use on gas cooktops can damage the handles.
-  Wear and tear marks, such as scratches, may appear in the outer coating.
- ▶ Use the cooking zone that is appropriate for the base diameter of the cookware.
- ▶ Do not push or pull cookware over the cooktop.
- ▶ Always lift pots and pans.
- ▶ When using the cookware, ensure that it is standing firmly in the centre of the cooking zone.
- ▶ Ensure that the base of the cookware is clean and dry.
- ▶ When using a gas cooktop, adjust the flame so it only comes into contact with the base of the cookware, not the sides.
- ▶ Always add salt when the cooking liquid or food is hot so that it can fully dissolve.
- ▶ Only use wooden or plastic cooking utensils.

6 Handling hot oil or fat

 At high temperatures, fat and oil can ignite.

- ▶ Do not add water to hot oil or fat.
- ▶ Never extinguish oil and fat fires with water.

7 Cleaning and maintenance

The cookware is not dishwasher safe.

- ▶ Clean the cookware after each use and dry it thoroughly.
- ▶ To clean it by hand, use hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- ▶ Leave stubborn dirt to soak for a while.
- ▶ Never use abrasive sponges, or sharp or pointed objects for cleaning.

 Hard water can cause limescale marks. When combined with heat, acidic foods and foods with a high salt content can cause discolouration. Remove any such limescale deposits or discolouration regularly and quickly.

8 Warranty

The manufacturer's warranty starts as soon as the BORA product is handed over to the end customer and is valid for 3 years.

9 Disposal of transport packaging

Recycling the packaging saves raw materials and reduces waste. Your specialist retailer will take the packaging back.

- ▶ Give the packaging to your specialist retailer or
- ▶ Dispose of the packaging correctly observing regional regulations.

1 Material y características de calidad

- Sartén: 5 capas (acero inoxidable 18/8 + 3 capas de aluminio + acero inoxidable 18/0)
- Sartén con recubrimiento cerámico
- Asa de la sartén: acero inoxidable, plástico/nylon
- Recubrimiento exterior: poliéster de silicona

2 Generalidades

Este manual contiene indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato. Lea atentamente este manual antes de usar el recipiente de cocción por primera vez. El producto cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del producto, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales.

3 Seguridad



PELIGRO

Peligro de quemaduras debido a la alta temperatura del recipiente de cocción.

El recipiente de cocción se calienta durante el funcionamiento.

- Deje que el recipiente de cocción se enfríe después de usarlo.
- No se acerque al vapor de salida.



PELIGRO

Peligro de quemaduras debido a las asas calientes.

El contacto con las asas calientes puede provocar quemaduras graves.

- Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina...).

- i** Coloque siempre el recipiente de cocción caliente sobre una superficie resistente al calor.
- i** Mantenga a los niños alejados del recipiente de cocción caliente a menos que estén continuamente bajo supervisión.
- i** No deje nunca desatendido el recipiente cuando esté cocinando algo en él.



Asegúrese de que el recipiente de cocción se encuentra en perfecto estado.



Las marcas de uso leves no merman el funcionamiento del recipiente de cocción.

4 Antes del primer uso

- Limpie el recipiente de cocción con agua caliente y detergente para lavar a mano y hiérvalo 2-3 veces en agua.
- Después de la limpieza, seque bien el recipiente de cocción.

5 Uso

Los recipientes de cocción son aptos para inducción, vitrocerámica, placas de cocción convencionales, gas y, en parte, hornos.



La sartén para servir puede usarse en el horno hasta 180 °C.



Las sartenes con mango largo no son aptas para el horno.



Los recipientes de cocción no son apropiados para la función grill.



Los recipientes de cocción no deben calentarse sin nada dentro. Los líquidos no deben evaporarse totalmente.



Los arañazos y marcas de cortes pueden estropear el revestimiento antiadherente.



Si se usa en una placa de gas o en caso de sobrecalentamiento, pueden quedar manchas en el recipiente de cocción. Estas manchas son irreversibles y no pueden eliminarse con la limpieza, pero no afectan a la funcionalidad del recipiente de cocción.



Los mangos largos pueden quedar dañados por un uso inadecuado con placas de gas.



Por el uso pueden aparecer marcas, como arañazos, en el revestimiento exterior.

- Use la zona de cocción adecuada según el diámetro de la base del recipiente de cocción.
- No empuje ni arrastre recipientes sobre la placa de cocción.
- Levante siempre las ollas y sartenes.
- Al usar el recipiente de cocción, preste atención a que esté bien apoyado en el centro de la zona de cocción.
- Compruebe que la base del recipiente de cocción está limpia y seca.

- ▶ En una placa de gas, ajuste la llama de forma que solo llegue a la base del recipiente de cocción, no a los lados.
- ▶ Añada siempre la sal al líquido de cocción o la comida cuando esté caliente para que se disuelva por completo.
- ▶ Use únicamente utensilios de cocina de madera o plástico.

6 Uso con aceite o grasa caliente

 El aceite o la grasa pueden arder espontáneamente con temperaturas elevadas.

- ▶ No vierta agua en grasa o aceite caliente.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.

7 Limpieza y cuidados

Los recipientes de cocción no son aptos para lavavajillas.

- ▶ Limpie los recipientes de cocción después de cada uso y séquelos bien.
- ▶ Para la limpieza manual, use agua caliente, detergente lavavajillas a mano y una esponja suave.
- ▶ En caso de suciedad persistente o incrustada, deje el recipiente un rato en remojo.
- ▶ No use nunca estropajos duros que puedan rayar la superficie, ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza.

 Con un agua muy dura pueden aparecer manchas de cal. Los alimentos ácidos o con un alto contenido de sal pueden dejar manchas al calentarse. Retire lo antes posible y regularmente este tipo de manchas y restos de cal.

8 Garantía

Con la entrega del producto BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 3 años.

9 Eliminación del embalaje de transporte

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
- ▶ Elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

1 Matériaux et caractéristiques de qualité

- Poêle : 5 épaisseurs (acier inoxydable 18/8 + 3x aluminium + acier inoxydable 18/0)
- Poêle avec revêtement en céramique
- Poignée de poêle : acier inoxydable, plastique/nylon
- Revêtement extérieur : polyester siliconé

2 Généralités

Ce manuel contient des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil. Lisez attentivement ce manuel avant la première utilisation du récipient de cuisson. Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à ce produit. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien du produit. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

3 Sécurité



DANGER

Risque de brûlure par le récipient de cuisson chaud.

Le récipient de cuisson est chaud pendant l'utilisation.

- Laissez refroidir le récipient de cuisson après toute utilisation.
- Tenez-vous à distance de la vapeur dégagée.



DANGER

Risque de brûlure sur les poignées chaudes !

Le contact avec une poignée chaude peut causer de graves brûlures.

- Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques...).

- Posez toujours le récipient de cuisson brûlant sur une surface thermorésistante.
- Maintenez les enfants à distance du récipient de cuisson chaud sauf sous surveillance permanente.



Ne laissez jamais le récipient de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.



Vérifiez que le récipient de cuisson est en bon état.



La présence de légères traces d'usure n'altère pas le fonctionnement du récipient de cuisson.

4 Avant la première utilisation

- Nettoyez le récipient de cuisson avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis faites-y bouillir de l'eau deux à trois fois.
- Séchez soigneusement le récipient de cuisson après le nettoyage.

5 Utilisation

Le récipient de cuisson s'adapte aux systèmes suivants : induction, vitrocéramique, plaque de cuisson, gaz et four (dans certaines conditions).



La poêle à servir passe au four jusqu'à 180 °C.



La poêle à manche ne passe pas au four.



Le récipient de cuisson n'est pas conçu pour une utilisation avec la fonction grill.



Le récipient de cuisson ne doit pas être chauffé à vide. Les liquides ne doivent pas s'évaporer totalement.



Les éraflures et entailles peuvent endommager le revêtement antiadhésif.



En cas d'utilisation avec une table de cuisson au gaz et en cas de surchauffe, le récipient de cuisson peut présenter des décolorations. Ces décolorations sont irréversibles et ne peuvent pas être nettoyées, mais elles n'altèrent pas la fonctionnalité du récipient de cuisson.



Les manches peuvent être endommagés sur les tables de cuisson au gaz en cas d'utilisation non conforme.



Des traces d'usure, telles que des rayures, peuvent apparaître sur le revêtement extérieur.

- Utilisez la zone de cuisson adaptée au diamètre du fond du récipient de cuisson.
- Ne faites pas glisser les récipients sur la table de cuisson.

- Soulevez toujours les récipients et poêles pour les déplacer.
- Lors de l'utilisation, veillez à poser le récipient de cuisson de manière sécurisée au centre de la zone de cuisson.
- Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit propre et sec.
- Pour une utilisation avec une table de cuisson au gaz, réglez la flamme de sorte qu'elle soit en contact uniquement avec le fond du récipient de cuisson et non avec les côtés de ce dernier.
- Ajoutez toujours du sel à la nourriture ou au liquide de cuisson chaud afin qu'il puisse se dissoudre complètement.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.

6 Contact avec de l'huile et des matières grasses chaudes

 En cas de températures élevées, les huiles et matières grasses peuvent s'enflammer.

- N'ajoutez jamais d'eau dans de l'huile ou de la matière grasse chaude.
- Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

7 Nettoyage et entretien

Le récipient de cuisson n'est pas adapté au lave-vaisselle.

- Nettoyez le récipient de cuisson après chaque utilisation et séchez-le soigneusement.
- Pour un nettoyage à la main, utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce.
- Faites tremper les salissures tenaces et difficiles pendant un certain moment.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets pointus ou tranchants.

 L'eau calcaire peut provoquer l'apparition de taches de calcaire. Les aliments acides et les aliments à forte teneur en sel peuvent causer des décolorations en cas d'exposition à la chaleur. Retirez ces dépôts de calcaire et ces décolorations rapidement et de manière appropriée.

8 Garantie

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 3 ans.

9 Mise au rebut de l'emballage de transport

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire la quantité de déchets. Votre revendeur reprendra l'emballage.

- Remettez l'emballage à votre revendeur spécialisé ou
- Mettez l'emballage au rebut en tenant compte des réglementations locales.

1 Materiale e caratteristiche di qualità

- Padella: 5 strati (acciaio inox 18/8 + 3 alluminio + acciaio inox 18/0)
- Padella con rivestimento ceramico
- Manico della padella: acciaio inox, plastica/nylon
- Rivestimento esterno: poliestere di silicone

2 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti mirate a proteggere da lesioni e a prevenire danni all'apparecchio. Leggere attentamente le istruzioni dall'inizio alla fine prima del primo utilizzo del prodotto. Il prodotto corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'utente è responsabile dell'uso sicuro del prodotto, della pulizia e della cura. L'uso non conforme può causare danni alle persone e danni materiali.

3 Sicurezza



PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie bollenti.

Le stoviglie diventano bollenti durante l'uso.

- Lasciare raffreddare le stoviglie dopo l'uso.
- Mantenere la distanza dal vapore che fuoriesce.



PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto a manici bollenti.

Il contatto con manici bollenti può causare gravi ustioni.

- Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti, ...).

- i** Appoggiare sempre le stoviglie bollenti su una superficie resistente al calore.
- i** Tenere lontani i bambini da stoviglie bollenti a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- i** Non lasciare mai incustodite le stoviglie durante la cottura.
- i** Controllare che le stoviglie siano in perfetto stato.
- i** Lievi segni d'uso non compromettono il funzionamento delle stoviglie.

4 Prima del primo utilizzo

- Pulire le stoviglie con acqua calda e detersivo per piatti e farle bollire 2-3 volte con acqua.
- Asciugare bene le stoviglie dopo la pulizia.

5 Uso

Le stoviglie sono idonee per induzione, vetroceramica, piastre, gas e limitatamente forno.

- i** La padella di servizio è idonea per il forno fino a 180 °C.
- i** Le padelle con manico non sono idonee per il forno.
- i** Le stoviglie non sono idonee per la funzione griglia.
- i** Le stoviglie non vanno mai riscaldate senza il loro contenuto. I liquidi non devono evaporare completamente.
- i** Graffi e tracce di taglio possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
- i** In caso di utilizzo su piani cottura a gas e in caso di surriscaldamento si può verificare un'alterazione del colore sulle stoviglie. Queste alterazioni del colore non sono reversibili e non possono essere pulite, ma non danneggiano la funzionalità delle stoviglie.
- i** I manici possono danneggiarsi su piani cottura a gas con un uso non conforme.
- i** Si possono verificare segni d'uso, come ad esempio graffi, nel rivestimento esterno.
- Utilizzare la zona cottura abbinata in base al diametro del fondo delle stoviglie.
- Non spingere o tirare le stoviglie sul piano cottura.
- Sollevare sempre pentole e padelle.
- Durante l'uso delle stoviglie assicurarsi che queste siano su una base sicura e centrata sulla zona cottura.
- Assicurarsi che la base delle stoviglie sia pulita e asciutta.
- In caso di un piano cottura a gas impostare la fiamma in modo che entri in contatto solo con il fondo della stoviglie e non con i lati.
- Aggiungere il sale sempre nel liquido di cottura caldo o direttamente al cibo, affinché questo si possa sciogliere completamente.
- Utilizzare solo utensili da cucina in legno o plastica.

6 Utilizzo di olio o grasso bollente

 In caso di temperature più alte, grassi oppure oli possono infiammarsi autonomamente.

- ▶ Non versare acqua sul grasso/olio bollente.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.

7 Pulizia e cura

Le stoviglie non sono lavabili in lavastoviglie.

- ▶ Pulire le stoviglie dopo ogni uso e asciugarle bene.
- ▶ Per pulire a mano utilizzare acqua bollente, detersivo per piatti e una spugna morbida.
- ▶ Lasciare inumiditi i punti particolarmente sporchi per un po' di tempo.
- ▶ Non utilizzare per la pulizia spugne abrasive, oggetti appuntiti o affilati.

 A causa del calcare presente nell'acqua possono formarsi delle macchie. Alimenti acidi e alimenti con un alto contenuto di sale possono causare alterazioni di colore in combinazione con il calore. Rimuovere regolarmente e tempestivamente questi depositi di calcare o alterazioni di colore.

8 Garanzia

Con la consegna del prodotto BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 3 anni.

9 Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

Il reinserimento dei materiali d'imballaggio nel loro ciclo produttivo permette di risparmiare materie prime e diminuire la produzione di rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al vostro rivenditore oppure
- ▶ Smaltire l'imballaggio correttamente tenendo conto delle disposizioni regionali.

1 Materiaal en kwaliteitskenmerken

- Pannen: 5-laags (roestvrij staal 18/8 + 3 x aluminium + roestvrij staal 18/0)
- Pan met keramische coating
- Pannengreep: Roestvrij staal, kunststof/nylon
- Externe coating: siliconenpolyester

2 Algemeen

Deze handleiding bevat belangrijke instructies die u tegen verwondingen beschermen en schade aan het apparaat voorkomen. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het kookgerei in gebruik neemt. Het product voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. De gebruiker is verantwoordelijk voor de reiniging, het onderhoud en het veilige gebruik van het product. Ondeskundig gebruik kan leiden tot lichamelijke en materiële schade.

3 Veiligheid



GEVAAR

Gevaar voor verbranding door heet kookgerei.

Het kookgerei wordt heet tijdens het koken.

- ▶ Laat het kookgerei afkoelen na gebruik.
- ▶ Voorkom contact met vrijgekomen stoom.



GEVAAR

Gevaar voor verbranding door hete grepen.

Het aanraken van hete grepen kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, hittebestendige handschoenen...).

-  Zet heet kookgerei altijd op een hittebestendig oppervlak.
-  Houd kinderen uit de buurt van heet kookgerei, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.
-  Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
-  Controleer of het kookgerei in goede staat verkeert.
-  Lichte gebruikssporen hebben geen negatieve invloed op de functie van het kookgerei.

4 Voor ingebruikname

- ▶ Maak het kookgerei schoon met warm water en handafwasmiddel en kook het 2-3 keer uit met water.
- ▶ Maak het kookgerei na reiniging goed droog.

5 Bediening

Het kookgerei is geschikt voor inductie, glaskeramiek, kookplaat en gas en is tot op zekere hoogte ovenbestendig.

-  De serveerpan is tot 180 °C ovenbestendig.
-  De pannen met steel zijn niet ovenbestendig.
-  Het kookgerei is niet geschikt voor de grillfunctie.
-  Het kookgerei mag niet zonder inhoud worden verhit. Vloeistoffen mogen niet volledig verdampen.
-  Krassen en gebruikssporen kunnen een negatieve invloed op de antiaanbaklaag hebben.
-  Bij gebruik op gaskookvelden en bij oververhitting kan het kookgerei verkleuren. Deze verkleuringen zijn onomkeerbaar en kunnen niet gereinigd worden, maar ze hebben geen negatieve invloed op de functie van het kookgerei.
-  De stelen kunnen op gaskookvelden door verkeerd gebruik beschadigd raken.
-  Er kunnen gebruikssporen, zoals krassen, in de buitencoating optreden.
- ▶ Gebruik de kookzone die past bij de doorsnede van het kookgerei.
- ▶ Schuif of trek kookgerei niet over het kookveld.
- ▶ Til kookpotten en -pannen altijd op.
- ▶ Wanneer u het kookgerei gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het stevig en midden op de kookzone staat.
- ▶ Zorg ervoor dat de onderkant van het kookgerei schoon en droog is.
- ▶ Stel bij een gaskookveld de vlam zo in dat deze alleen met de bodem van het kookgerei in contact komt en niet met de zijkant.
- ▶ Voeg zout altijd pas toe als het kookvocht of het gerecht heet is, zodat het zout volledig kan oplossen.
- ▶ Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof.

6 Omgang met hete olie of heet vet

 Bij hogere temperaturen kan vet of olie spontaan ontbranden.

- ▶ Voeg geen water toe aan hete olie of heet vet.
- ▶ Blus olie- of vetbranden nooit met water.

7 Reiniging en onderhoud

Het kookgerei is niet vaatwasserbestendig.

- ▶ Maak het kookgerei na gebruik goed schoon en droog.
- ▶ Voor handmatige reiniging kunt u heet water, handafwasmiddel en een zachte spons gebruiken.
- ▶ Laat hardnekkig vuil enige tijd weken.
- ▶ Gebruik voor het reinigen geen schuursponzen, of scherpe of spitse voorwerpen.

 Door kalkhoudend water kan er kalkaanslag ontstaan. Zure voedingsmiddelen en voedingsmiddelen met een hoog zoutgehalte kunnen bij hitte tot verkleuringen leiden. Verwijder deze kalkaanslag of verkleuringen tijdig en regelmatig.

8 Garantie

De fabrieksgarantie gaat in zodra het BORA product aan de eindklant is overgedragen. Deze garantie geldt gedurende 3 jaar.

9 Verwijdering van de transportverpakking

Als we de verpakking terugbrengen in de materiaalkringloop besparen we grondstoffen en ontstaat er minder afval. Uw vakhandelaar neemt de verpakking weer in.

- ▶ Geef de verpakking aan uw vakhandelaar of
- ▶ Verwijder de verpakking op de juiste wijze in overeenstemming met de regionale voorschriften.

1 Материал и качествени характеристики

- Тиган: 5 слоя (неръждаема стомана 18/8 + 3х алуминий + неръждаема стомана 18/0)
- Тиган с керамично покритие
- Дръжка на тигана: неръждаема стомана, пластмаса/найлон
- Външно покритие: Силиконов полиестер

2 Обща информация

Тази инструкция съдържа важна информация, която ще Ви предпази от нараняване и ще предотврати повреда на уреда. Прочетете внимателно тази инструкция, преди да използвате съдовете за готвене за първи път. Продуктът отговаря на предписаните правила за безопасност. Потребителят носи отговорност за безопасното използване на продукта, неговото почистване и поддръжка. Неправилната употреба може да доведе до нараняване и имуществени щети.

3 Безопасност



ОПАСНОСТ

Опасност от изгаряне от горещи съдове за готвене.

По време на готвене съдовете се нагряват.

- ▶ Оставете съдовете да се охладят след употреба.
- ▶ Стойте на разстояние от излизащата пара.



ОПАСНОСТ

Опасност от изгаряне от горещите дръжки.

Докосването на горещите дръжки може да доведе до сериозни изгаряния.

- ▶ Използвайте подходящи помощни средства (хватки за тенджери, ръкавици за защита от топлина, ...)

-  Винаги поставяйте горещите съдове за готвене върху топлоустойчива основа.
-  Дръжте децата далеч от горещите съдове за готвене, освен ако не са под постоянно наблюдение.
-  Никога не оставяйте съдовете без надзор по време на готвене.



Проверявайте дали съдовете за готвене са в изправно състояние.



Леките следи от употреба не нарушават функцията на съдовете за готвене.

4 Преди първата употреба

- ▶ Почистете съдовете за готвене с топла вода и препарат за миене и кипнете 2-3 пъти вода в тях.
- ▶ След почистването подсушете добре съдовете за готвене.

5 Управление

Съдовете за готвене са подходящи за индукционни, стъклокерамични, обикновени и газови котлони и в ограничена степен за фурна.



Тиганът за сервиране е подходящ за използване във фурна до 180 °C.



Тиганите с дръжка не са подходящи за използване във фурна.



Съдовете за готвене не са подходящи за функцията грил.



Съдовете за готвене не трябва да се нагряват в празно състояние. Течностите не трябва да се изпаряват напълно.



Драскотините и следите от рязане може да нарушат незалепащото покритие.



Когато се използват на газови плотове за готвене и при прегряване, съдовете за готвене може да се оцветят. Тези оцветявания са необратими и не могат да бъдат почистени, но не нарушават функционалността на съдовете за готвене.



Дръжките може да се повредят при неправилна употреба на газови плотове за готвене.



По външното покритие може да се появят следи от употреба, като например драскотини.

- ▶ Използвайте зоната за готвене, подходяща за диаметъра на основата на съда.
- ▶ Не бутайте или не телгете съдовете за готвене по плота.
- ▶ Винаги повдигайте съдовете и тиганите.
- ▶ Когато използвате съда за готвене, се уверете, че той е поставен стабилно и централно върху зоната за готвене.

- Уверете се, че основата на съда за готвене е чиста и суха.
- При газови плотове за готвене регулирайте пламъка така, че да влиза в контакт само с дъното на съда за готвене, а не със страните му.
- Винаги добавяйте сол в горещата течност за готвене или в храната, за да може тя да се разтвори напълно.
- Използвайте само дървени или пластмасови кухненски прибори.

6 Работа с горещо олио или мазнина

-  При по-високи температури маслото или мазнината може да се възпламенят сами.
- Не добавяйте вода в горещо олио или мазнина.
- Никога не гасете запалили се масла или мазнини с вода.

7 Почистване и поддръжка

Съдовете за готвене не са подходящи за миене в съдомиялна машина.

- Почиствайте съдовете за готвене след всяка употреба и ги подсушавайте добре.
- За да почистите на ръка, използвайте гореща вода, препарат за миене на съдове и мека гъба.
- Накиснете тежките, упорити замърсявания за известно време.
- Никога не използвайте абразивни гъби, предмети с остри ръбове или заострени предмети за почистване.

-  Вследствие на варовита вода може да се появят петна от котлен камък. Киселиите хранителни продукти и хранителните продукти с високо съдържание на сол може да предизвикат промяна на цвета в комбинация с топлина. Отстранявайте тези отлагания от котлен камък или оцветявания редовно и своевременно.

8 Гаранция

Гаранцията на производителя започва от датата на предаване на продукта BORA на крайния клиент и важи 3 години.

9 Изхвърляне на транспортната опаковка

Връщането на опаковката в материалния цикъл спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Вашият търговец на дребно ще вземе опаковката обратно.

- Предайте опаковката на вашия търговец на дребно или
- Изхвърлете опаковката правилно, като вземете предвид регионалните разпоредби.

1 Materiál a vlastnosti

- Pánev: 5vrstvý materiál (nerezová ocel 18/8, trojitá vrstva hliníku, nerezová ocel 18/0)
- Pánev s keramickým povrchem
- Rukojeť/ucha pánve: nerezová ocel, plast/nylon
- Vnější povrchová úprava: silikonový polyester

2 Obecné informace

Tento návod obsahuje důležité pokyny, jak se chránit před úrazem a jak zabránit poškození spotřebiče. Před prvním použitím nádobí si důkladně přečtěte tento návod. Produkt vyhovuje předepsaným bezpečnostním ustanovením. Spotřebitel je odpovědný za bezpečné používání produktu, za jeho čištění a péči o něj. Použití v rozporu s účelem může vést ke škodám na zdraví a majetku.

3 Bezpečnost

NEBEZPEČÍ

Hrozí nebezpečí popálení horkým kuchyňským nádobím.

Nádobí se při vaření zahřívá.

- Nádobí nechte po použití vychladnout.
- Udržujte odstup od unikající páry.

NEBEZPEČÍ

Nebezpečí popálení o horká ucha.

Při kontaktu s horkým uchem může dojít k závažným popáleninám.

- Používejte vhodné pomůcky (chňapky, ochranné rukavice apod.).

-  Horké nádobí vždy odkládejte na žáruvzdorný podklad.
-  Nepouštějte k horkému nádobí děti, pokud nejsou pod stálým dozorem.
-  Nádobí nikdy nenechávejte při vaření bez dozoru.
-  Zkontrolujte, jestli na nádobí nejsou závady.
-  Znamky lehkého opotřebení u nádobí nemají vliv na funkci.

4 Před prvním použitím

- Nádobí umyjte teplou vodou s mycím prostředkem a následně v něm 2–3krát dejte vařit vodu.
- Po umytí nádobí důkladně osušte.

5 Ovládání

Nádobí je vhodné na indukci, sklokeramiku, plyn a do trouby.

-  Servírovací pánév můžete používat v troubě při teplotě do 180 °C.
-  Pánev s jedním držadlem nepoužívejte v troubě.
-  Nádobí není vhodné na funkci grilování.
-  Nádobí neohřívejte na prázdko bez obsahu. Nenechte tekutiny zcela odpařit.
-  Škrábance a stopy po krájení mohou nepříznivě ovlivnit nepřilnavost povrchu.
-  Při použití na plynové varné desce a při přílišném zahřátí může dojít u nádobí ke změně barvy. Změna barvy je nevratná a nelze ji vyčistit, ale nemá vliv na funkčnost nádobí.
-  Nevhodným použitím na plynové varné desce můžete poškodit držadlo pánve.
-  Na vnější vrstvě se mohou objevit známky opotřebení, jako např. škrábance.
- Používejte varnou zónu odpovídající průměru dna kuchyňského nádobí.
- Neposunujte po varné desce kuchyňské nádobí.
- Chcete-li hrnce a pánve přemístit, vždy je nadzvedněte.
- Při používání nádobí dbejte na to, aby bylo na varné zóně bezpečně umístěno a vystředěno.
- Dbejte na to, aby dno nádobí bylo čisté a suché.
- Plamen plynové varné desky nastavte tak, aby byl v kontaktu pouze se dnem kuchyňského nádobí a nepřesahoval přes jeho okraje.
- Sůl vždy přidávejte až do horké tekutiny nebo jídla, aby se mohla úplně rozpustit.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní.

6 Nakládání s horkým olejem nebo tukem

-  Při vyšších teplotách se může olej nebo tuk samovolně vznítit.

- ▶ Do horkého oleje či tuku nepřilévejte vodu.
- ▶ Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou.

7 Čištění a péče

Nádobí není vhodné do myčky.

- ▶ Po každém použití nádobí umyjte a důkladně osušte.
- ▶ K ručnímu mytí použijte horkou vodu, mycí prostředek a měkkou houbičku.
- ▶ Odolné a zaschlé nečistoty nechte nějakou dobu odmočit.
- ▶ K umývání nepoužívejte abrazivní houbičky, ostré ani špičaté předměty.

i Voda s vysokým obsahem minerálů může způsobit skvrny od vodního kamene. Kyselé potraviny a potraviny s vysokým obsahem soli mohou v kombinaci s vysokou teplotou způsobit změnu barvy. Tyto usazeniny vodního kamene nebo změny barvy pravidelně a včas odstraňujte.

8 Záruka

Záruka výrobce začíná v okamžiku předání produktu BORA koncovému zákazníkovi a platí po dobu 3 let.

9 Likvidace přepravních obalů

Recyklací obalu šetříte suroviny a snižujete množství odpadu. Obaly můžete odevzdat u svého autorizovaného prodejce.

- ▶ Obal odevzdejte u svého autorizovaného prodejce nebo
- ▶ Obal řádně zlikvidujte v souladu s místními předpisy.

1 Materiale og kvalitetsegenskaber

- Pande: 5-ply (rustfrit stål 18/8 + 3x aluminium + rustfrit stål 18/0)
- Pande med keramisk belægning
- Greb på panden: Rustfrit stål, kunststof/nylon
- Udvendig belægning: Silikonpolyester

2 Generelt

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger, som beskytter dig mod kvæstelser og forhindrer skader på apparatet. Læs denne vejledning grundigt igennem før første brug af kogegejet. Produktet lever op til de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Brugeren er ansvarlig for den sikre brug af produktet, rengøring og vedligeholdelse. Ukorrekt brug kan medføre personskader og materiel skade.

3 Sikkerhed



FARE

Risiko for forbrændinger på grund af varmt kogegej.

Kogegejet bliver varmt under brug.

- Lad kogegejet køle af efter brug.
- Hold afstand til damp, der slipper ud.



FARE

Risiko for forbrændinger på grund af varme greb.

Berøring af varme greb kan medføre alvorlige brandsår.

- Brug altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker, ...).



Sæt altid det varme kogegej på et varmebestandigt underlag.



Hold børn væk fra det varme kogegej, medmindre de er under konstant opsyn.



Lad aldrig kogegej være uden opsyn under madlavningen.



Kontroller, om kogegejet er i fejlfri tilstand.



Lette brugsspor påvirker ikke kogegejets funktion.

4 Inden første ibrugtagning

- Rengør kogegejet med varmt vand og opvaskemiddel, og skyl det 2-3 gange med kogende vand.
- Tør kogegejet grundigt efter rengøringen.

5 Betjening

Kogegejet er egnet til induktion, glaskeramiske overflader, kogeplade, gas og til en vis grad til ovnen.



Serveringspanden er egnet til ovnen op til 180 °C.



Panderne med skaft er ikke egnet til ovnen.



Kogegejet er ikke egnet til grillfunktionen.



Kogegejet må ikke opvarmes uden indhold. Væsken må ikke fordampe helt.



Ridser og spor efter knive kan påvirke slip let-belægningen.



Hvis kogegejet anvendes på gaskogeplader eller bliver overophedet, kan det blive misfarvet. Disse misfarvninger forsvinder ikke og kan ikke renses, men de påvirker ikke kogegejets funktion.



Skafterne kan blive beskadiget på gaskogeplader på grund af forkert brug.



Der kan komme brugsspor, som fx ridser, i den udvendige belægning.

- Brug den kogezone, der passer til diameteren på kogegejets bund.
- Skub og træk aldrig gryder og pander hen over kogepladen.
- Løft altid på gryder og pander.
- Sørg for, at kogegejet står sikkert midt på kogezone, når det er i brug.
- Sørg for, at kogegejets bund er ren og tør.
- Ved en gaskogeplade skal du indstille flammen sådan, at den kun kommer i kontakt med kogegejets bund og ikke med siderne.
- Salt skal altid tilsættes til varm madlavningsvæske eller til maden, så det kan opløses fuldstændigt.
- Anvend kun køkkenredskaber af træ eller plast.

6 Håndtering af varm olie og fedt

i Ved højere temperaturer kan olie eller fedt selvantænde.

- Hæld ikke vand på varm olie eller fedt.
- Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.

7 Rengøring og vedligeholdelse

Kogegrejet tåler ikke maskinopvask.

- Rengør kogegrejet efter brug, og tør det grundigt.
- Brug varmt vand, håndopvaskemiddel og en blød svamp til opvask i hånden.
- Opblød kraftig, hårdnakket snavs i lidt tid.
- Brug aldrig kradsende svampe, spidse genstande eller genstande med skarpe kanter.

i Der kan komme kalkpletter på grund af kalkholdigt vand. Syreholdige fødevarer og fødevarer med højt saltindhold kan medføre misfarvninger i forbindelse med varme. Fjern disse kalkaflejringer eller misfarvninger regelmæssigt og hurtigt.

8 Garanti

BORAs 3 års producentgaranti over for slutkunden begynder ved overdragelsen af produktet til slutkunden.

9 Bortskaffelse af transportemballage

Når emballagen sendes tilbage i materialekredsløbet, sparer man råstoffer og reducerer affaldet. Din forhandler tager gerne imod emballagen.

- Giv emballagen til din forhandler eller
- Bortskaf emballagen korrekt efter de regionale bestemmelser.

1 Materjal ja kvaliteediomadused

- Pann: 5-kihiline (roostevaba teras 18/8 + 3 x alumiinium + roostevaba teras 18/0)
- Keraamilise kattega pann
- Panni käepide: roostevaba teras, plast/nailon
- Väliskate: silikoonpolüester

2 Üldine teave

See juhend sisaldab olulisi juhiseid, mis aitavad ära hoida vigastusi ja seadme kahjustamist. Lugege juhend enne keedunõu esmakordset kasutamist tähelepanelikult läbi. Toode vastab ettenähtud ohutuseeskirjadele. Kasutaja vastutab toote ohutu kasutamise, puhastamise ja hooldamise eest. Ebaõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi ja varalist kahju.

3 Ohutus



OHT

Põletusohu kuumas keedunõus tõttu.

Kööginõu muutub kasutamise ajal kuumaks.

- Laske kööginõul pärast kasutamist maha jahtuda.
- Hoiduge väljuva auru eest.



OHT

Põletusohu kuumade käepidemete tõttu.

Kuumade käepidemete puudutamine võib põhjustada raskeid põletusi.

- Kasutage sobivaid abivahendeid (pajalapid, pajakindad jne).

- 1 Asetage kuum keedunõu alati kuumakindlale alusele.
- 1 Ärge lubage lapsi kuumas keedunõu juurde, kui nad ei ole pideva järelevalve all.
- 1 Ärge jätke keedunõud toiduvalmistamise ajal kunagi järelevalveta.
- 1 Kontrollige, kas keedunõu on laitmatus seisukorras.
- 1 Vähesed kasutusjärgel ei halvenda kööginõu toimivust.

4 Enne esimest kasutamist

- Puhastage keedunõu sooja vee ja nõudepesuvahendiga ning keetke 2–3 korda veega läbi.
- Pärast puhastamist kuivatage keedunõu põhjalikult.

5 Tegevus

Kööginõu sobib kasutamiseks induktsoon-, elektri-, gaasi- ja keraamilisel pliilil ning teatud tingimustel ka ahjus.

- 1 Serveerimispanni võib ahjus hoida kuni 180 °C juures.
- 1 Varskäepidemega pannid ei sobi ahjus kasutamiseks.
- 1 Kööginõu ei sobi kasutamiseks grillfunksiooniga.
- 1 Kööginõu ei tohi kuumutada tühjalt. Vedelikel ei tohi lasta täielikult aurustuda.
- 1 Kriimud ja lõikejäljed võivad nakkumisvastast katet kahjustada.
- 1 Gaasipliidil kasutamise ja ülekuumenemise korral võib kööginõu värv muutuda. Värvimuutused on pöördumatud ja neid ei saa puhastades kõrvaldada, aga need ei mõjuta kööginõu kasutatavust.
- 1 Varskäepidemed võivad gaasipliidil valesti kasutamise korral kahjustuda.
- 1 Väliskihile võib tekkida kasutusjärgi, näiteks kriimustusi.
- Kasutage pliidil kööginõu läbimõõdule vastava suurusega keedutsooni.
- Ärge lükake ega tõmmake kööginõusid üle pliidiplaadi.
- Tõstke potid ja pannid alati üles.
- Jälgige, et kööginõu seisaks kasutamise ajal ohutult keedutsooni keskel.
- Veenduge, et kööginõu põhi oleks puhas ja kuiv.
- Reguleerige gaasipliidi leek nii, et see puutuks üksnes vastu kööginõu põhja, mitte külgi.
- Soola täieliku lahustumise tagamiseks lisage seda ainult kuumale keeduvedelikule või toidule.
- Kasutage ainult puidust või plastist köögiiristu.

6 Kuuma õli või rasvaga töötamine

- 1 Kõrgemal temperatuuril võib õli või rasv ise süttida.

- ▶ Ärge valage kuumat õli ega rasva sisse vett.
- ▶ Ärge kunagi kustutage põlevat õli või rasva veega.

7 Puhastamine ja hooldus

Kööginõu ei sobi pesemiseks nõudepesumasinas.

- ▶ Puhastage kööginõu iga kord pärast kasutamist ja kuivatage see hoolikalt.
- ▶ Käsitsi puhastamiseks kasutage kuumat vett, nõudepesuvahendit ja pehmet svammi.
- ▶ Tugevama ja tõrksa mustuse korral leotage seda veidi aega.
- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks kunagi kriipivat svammi ega terava serva või otsaga esemeid.

 Kare vesi võib tekitada katlakiviplekke. Happelised toiduained ja suure soolasisaldusega toiduained võivad koos kuumusega põhjustada värvimuutusi. Eemaldage katlakivi või värvimuutusi regulaarselt ja aegsasti.

8 Garantii

Tootjagarantii algab BORA toote üleandmisel lõppkasutajale ja kehtib kolm aastat.

9 Transpordipakendi kõrvaldamine

Pakendi materjalide tagasi ringlusse suunamine aitab säästa tooraineid ja vähendada jäätmete hulka. Pakendi võtab tagasi kohalik jaemüüja.

- ▶ Andke pakend kohalikule jaemüüjale või

- ▶ Kõrvaldage pakend nõuetekohaselt kooskõlas kohalike eeskirjadega.

1 Materiaalit ja muut ominaisuudet

- Pannu: viisikerroksinen rakenne (ruostumaton teräs 18/8 + 3 x alumiini + ruostumaton teräs 18/0)
- Pannussa on keraaminen pinnoite
- Pannun kahva: ruostumaton teräs, muovi/nailon
- Ulkopinnoite: silikonipolyesteri

2 Yleistä

Tämä ohje sisältää tärkeitä ohjeita, jotka suojaavat loukkaantumisilta ja ehkäisevät laitevaurioita. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ruoanvalmistusastian ensimmäistä käyttökertaa. Tuote on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen. Käyttäjä on vastuussa tuotteen turvallisesta käytöstä sekä puhdistuksesta ja ylläpidosta. Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa henkilö- ja esinevahinkoja.

3 Turvallisuus



VAARA

Kuumien ruoanvalmistusastoiden aiheuttama palovammojen vaara.

Ruoanvalmistusastiat kuumenevat käytön aikana.

- Anna ruoanvalmistusastoiden jäähtyä käytön jälkeen.
- Pysy etäällä ulos työntyvästä höyrystä.



VAARA

Kuumien kahvojen aiheuttama palovammojen vaara.

Kuumien kahvojen koskettaminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- Käytä soveltuvia apuvälineitä (patalappuja, patakintaita jne.).

- i** Aseta kuuma ruoanvalmistusastia aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
- i** Pidä lapset poissa kuuman ruoanvalmistusastian läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- i** Älä jätä ruoanvalmistusastiaa ruoanvalmistuksen aikana koskaan ilman valvontaa.
- i** Tarkista, että ruoanvalmistusastia on moitteettomassa kunnossa.



Pienet käyttäjäljet eivät vaikuta ruoanvalmistusastoiden toimintaan.

4 Ennen ensimmäistä käyttöä

- Pese ruoanvalmistusastia lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella, ja puhdista keittämällä siinä vettä 2–3 kertaa.
- Kuivaa ruoanvalmistusastia puhdistuksen jälkeen huolellisesti.

5 Käyttö

Ruoanvalmistusastiat soveltuvat käytettäväksi induktio-, lasikeramiikka- ja kaasukeittotasolla, valurautaliedellä sekä tietyin rajoituksin uunissa.



Tarjoilupannu on uuninkestävä 180 °C:seen saakka.



Pannut, joissa on varsi, eivät ole uuninkestäviä.



Ruoanvalmistusastiat eivät sovellu käytettäväksi grillitoiminnolla.



Ruoanvalmistusastioita ei saa kuumentaa tyhjänä. Nesteitä ei saa päästää haihtumaan kokonaan.



Naarmut ja leikkuujäljet voivat heikentää tarttumaton pinnoitetta.



Jos ruoanvalmistusastiaa käytetään kaasukeittotasolla tai se ylikuumenee, se voi värjäytyä. Nämä värjäytymät ovat pysyviä eivätkä lähde pesussa, mutta ne eivät vaikuta ruoanvalmistusastoiden toimintaan.



Varret voivat vaurioitua kaasukeittotasolla, jos niitä käytetään epäasianmukaisesti.



Ulkopinnoitteeseen voi tulla käyttäjälkiä, esim. naarmuja.

- Käytä keittoaluetta, joka vastaa kooltaan ruoanvalmistusastian pohjan halkaisijaa.
- Älä työnnä tai vedä ruoanvalmistusastioita keittotasolla.
- Nosta aina kattilat ja pannut tasolta.
- Varmista ruoanvalmistusastiaa käyttäessäsi, että se on keskellä keittoaluetta ja että sen asento on vakaa.
- Varmista, että ruoanvalmistusastian pohja on puhdas ja kuiva.

- Sääda kaasukeittotason liekki siten, että se on kosketuksissa vain ruoanvalmistusastian pohjan kanssa eikä ulotu reunoihin.
- Lisää suola aina kuumaan ruoanvalmistusnesteeseen tai ruokaan, jotta se liukenee kokonaan.
- Käytä vain pussia tai muovisia keittiötarvikkeita.

6 Kuuman rasvan tai öljyn käsittely

 Rasva tai öljy voi syttyä palamaan itsestään, kun lämpötila on korkea.

- Älä kaada vettä kuumaan rasvaan tai öljyyn.
- Älä koskaan sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä.

7 Puhdistus ja ylläpito

Ruoanvalmistusastiat eivät sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

- Pese ruoanvalmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen ja kuivaa ne huolellisesti.
- Käytä käsin pesuun kuumaa vettä, käsitiskiainetta ja pehmeää sientä.
- Pinttynyt lika irtaoo liottamalla ruoanvalmistusastiaa jonkin aikaa.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen naarmuttavia sieniä tai teräviä esineitä.

 Kalkkipitoisesta vedestä voi jäädä kalkkitahroja. Happamat tai voimakassuolaiset elintarvikkeet voivat kuumennettuina aiheuttaa värjäytymiä. Poista kalkkitahrat ja värjäytymät viipymättä ja säännöllisesti.

8 Takuu

Valmistajan takuu astuu voimaan silloin, kun BORA-tuote luovutetaan loppukäyttäjälle. Takuu on voimassa 3 vuotta.

9 Kuljetuspakkauksen hävittäminen

Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden määrää. Voit palauttaa pakkauksen jälleenmyyjälle.

- Palauta pakkaus jälleenmyyjälle tai
- Hävitä pakkaus asianmukaisesti paikallisten määräysten mukaisesti.

1 Υλικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά

- Τηγάνι: 5 στρώσεων (ανοξείδωτος χάλυβας 18/8 + 3 στρώσεις αλουμίνιο + ανοξείδωτος χάλυβας 18/0)
- Τηγάνι με κεραμική επίστρωση
- Λαβή τηγανιού: Ανοξείδωτος χάλυβας, πλαστικό/ νάιλον
- Εξωτερική επικάλυψη: Πολυεστέρας σιλικόνης

2 Γενικά

Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης περιέχει σημαντικές πληροφορίες που θα σας προστατεύσουν από τραυματισμό και θα αποτρέψουν ζημιά στη συσκευή σας. Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το μαγειρικό σκεύος για πρώτη φορά. Το προϊόν συμμορφώνεται με τους προβλεπόμενους κανονισμούς ασφαλείας. Υπεύθυνος για την ασφαλή χρήση, τον καθαρισμό και την φροντίδα του προϊόντος είναι ο χρήστης. Η ακατάλληλη χρήση του προϊόντος ενδέχεται να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμούς και φθορά περιουσίας.

3 Ασφάλεια



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτό φαγητό

Τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν μετά τη χρήση.
- Μείνετε μακριά από οποιονδήποτε εξερχόμενο ατμό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτές λαβές.

Το άγγιγμα καυτών λαβών μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα (πιαστράκια, γάντια φούρνου κ.λπ.).

- i** Τοποθετείτε πάντα τα καυτά μαγειρικά σκεύη σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- i** Κρατάτε τα παιδιά μακριά από καυτά μαγειρικά σκεύη, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη κάποιου ενήλικα.



Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη είναι σε άριστη κατάσταση.



Τα μικρά ίχνη χρήσης δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των σκευών.

4 Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό και βάλτε τα 2-3 φορές να βράσουν με νερό.
- Στεγνώστε καλά τα μαγειρικά σκεύη μετά τον καθαρισμό.

5 Χειρισμός

Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για επαγγελματικές εστίες, γυάλινες-κεραμικές εστίες, μάπα κουζίνας, εστίες αερίου και υπό προϋποθέσεις για τον φούρνο.



Το τηγάνι σερβιρισματος είναι κατάλληλο για φούρνο έως 180 °C.



Τα τηγάνια με λαβές δεν είναι κατάλληλα για το φούρνο.



Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για λειτουργία γκριλ.



Μη θερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος χωρίς το περιεχόμενό του. Τα υγρά δεν πρέπει να εξατμίζονται πλήρως.



Γρατσουνιές και σημάδια κοπής μπορεί να επηρεάσουν την αντικολητική επίστρωση.



Όταν χρησιμοποιείται σε εστίες αερίου, μπορεί να εμφανιστεί αποχρωματισμός του μαγειρικού σκεύους. Αυτοί οι αποχρωματισμοί δεν είναι αναστρέψιμοι και δεν μπορούν να καθαριστούν, αλλά δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα του μαγειρικού σκεύους.



Οι λαβές στις εστίες αερίου μπορεί να καταστραφούν λόγω ακατάλληλης χρήσης.



Μπορεί να εμφανισθούν ίχνη χρήσης, π.χ. γρατσουνιές στην εξωτερική επίστρωση.

- Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με τη διάμετρο του πυθμένα του μαγειρικού σκεύους.
- Μην σέρνετε και μη τραβάτε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

- ▶ Σηκώνετε πάντοτε κατσαρόλες και τηγάνια από την εστία.
- ▶ Κατά τη χρήση του μαγειρικού σκεύους, φροντίστε να στέκεστε σταθερά και κεντρικά στη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του μαγειρικού σκευάσματος είναι καθαρός και στεγνός.
- ▶ Σε μια εστία αερίου, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να έρχεται σε επαφή μόνο με το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και όχι με τα πλαϊνά.
- ▶ Πάντα να προσθέτετε αλάτι στο ζεστό μαγειρικό υγρό ή στο φαγητό για να το αφήσετε να διαλυθεί τελείως.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά σκεύη κουζίνας.

6 Αντιμετώπιση ζεστών λαδιών ή λίπους

- i** Σε υψηλότερες θερμοκρασίες, το λάδι ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Μην προσθέτετε νερό σε καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Μην επιχειρείτε να σβήσετε φωπές που έχουν προκληθεί από ανάφλεξη λαδιού ή λίπους με νερό.

7 (Καθαρισμός και φροντίδα

Το μαγειρικό σκεύος είναι συμβατό με πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Καθαρίζετε το σκεύος μετά από κάθε χρήση και στεγνώνετε καλά.
- ▶ Για να καθαρίσετε με το χέρι, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, ξεπλύνετε με το χέρι και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- ▶ Μουλιάστε τις εντονες, επίμονες βρωμιές για κάποιο χρονικό διάστημα.
- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρακια ξυσίματος, αντικείμενα με αιχμηρά άκρα ή αιχμηρά αντικείμενα για καθαρισμό.

- i** Οι λεκέδες από άλατα μπορεί να εμφανιστούν λόγω του σκληρού νερού. Τα όξινα τρόφιμα και τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμό όταν συνδυάζονται με θερμότητα. Αφαιρέστε αυτές τις εναποθέσεις αλάτων ή τον αποχρωματισμό τακτικά και αμέσως.

8 Εγγύηση

Η εγγύηση του κατασκευαστή αρχίζει από την ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος στον τελικό πελάτη και για περίοδο δύο (2) ετών.

9 Διάθεση της συσκευασίας μεταφοράς

Η ανακύκλωση της συσκευασίας εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων.

Μπορείτε να επιστρέψετε την συσκευασία στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο.

- ▶ Παραδώστε τη συσκευασία στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο

ή

- ▶ Φροντίστε για την διάθεσή της με επαγγελματισμό και σύμφωνα με τους ισχύοντες περιφερειακούς κανονισμούς.

1 Efni og gæðaeiginleikar

- Pan: 5-laga (ryðfrítt stál 18/8 + 3x ál + ryðfrítt stál 18/0)
- Keramikhúðuð pönnu
- Pönnuhandfang: ryðfrítt stál, plast/nylon
- Ytri húðun: sílikon pólýester

2 Almennt

Þessi handbók inniheldur mikilvægar upplýsingar sem vernda þig fyrir meiðslum og koma í veg fyrir skemmdir á tækinu. Lestu þessar leiðbeiningar vandlega áður en þú notar pottinn í fyrsta skipti. Þetta tæki uppfyllir lögboðnar öryggiskröfur. Notandinn er ábyrgur fyrir öruggrí notkun tækisins, hreinsun og umhirðu. Röng notkun getur haft í för með sér líkams- og eignatjón.

3 Öryggi



HÆTTA

Hætta á bruna vegna heitra potta.

Eldunaráhöldin verða heit við notkun.

- Leyfðu pottinum að kólna eftir notkun.
- Haltu fjarlægð frá gufu sem sleppur út.



HÆTTA

Hætta á bruna vegna heitra handfanga.

Snerting á heitum handföngum getur valdið alvarlegum brunasárum.

- Notaðu viðeigandi hjálpartæki (pottasleppa, hitavarnarhanska, ...)

- 1 Settu heit matreiðsluáhöld alltaf á hitapólið yfirborð.
- 2 Haltu börnum frá heitum matreiðsluáhöldum nema stöðugt sé haft eftirlit með þeim.
- 3 Skildu aldrei matreiðsluáhöld eftir eftirlitslaus meðan þú eldar.
- 4 Athugaðu hvort matreiðsluáhöldin séu í fullkomnu ástandi.
- 5 Smá merki um slit hafa ekki áhrif á virkni eldunaráhöldanna.

4 Fyrir fyrstu notkun

- Hreinsið matreiðsluáhöldin með volgu vatni og handþvottaefni og sjóðið 2-3 sinnum með vatni.

- Eftir hreinsun skaltu þurrka matreiðsluáhöldin vandlega.

5 Notkun

Eldunaráhöldin henta fyrir innleiðslu, glerkeramik, helluborð, gas og að takmörkuðu leyti ofninn.

- 1 Framreiðslupannan hentar í ofn allt að 180°C.
- 2 Pönnurnar með handföngum henta ekki í ofninn.
- 3 Matreiðsluáhöld henta ekki fyrir grillaðgerðina.
- 4 Ekki má hita pottinn án innihalds. Vökvi má ekki gufa alveg upp.
- 5 Rifur og skurðarmerki geta haft áhrif á non-stick húðina.
- 6 Þegar það er notað á gashelluborð og ofhitnað geta matreiðsluáhöld mislitast. Þessar mislitanir ganga ekki til baka og ekki er hægt að þrifa þær, en hafa ekki áhrif á virkni eldunaráhöldanna.
- 7 Handföng á gashellum geta skemmst vegna óviðeigandi notkunar.
- 8 Það geta verið merki um slit, svo sem: rispur verða í ytri laginu.
- 9 Notaðu viðeigandi eldunarsvæði eftir þvermál botnsins á pottinum.
- 10 Ekki má ýta eða draga matreiðsluáhöld yfir helluborðið.
- 11 Gætið þess að lyfta alltaf pottum og pönnum.
- 12 Þegar eldunaráhöld eru notuð skaltu ganga úr skugga um að hann sé staðsettur á öruggan hátt og á miðju eldunarsvæðisins.
- 13 Gakktu úr skugga um að botninn á pottinum sé hreinn og þurr.
- 14 Fyrir gashelluborð skaltu stilla logann þannig að hann komist aðeins í snertingu við botninn á pottinum en ekki hliðunum.
- 15 Bætið alltaf salti við heitan eldunarsvæða eða mat til að hann leysist alveg upp.
- 16 Notaðu aðeins eldhúsáhöld úr tré eða plasti.

6 Meðhöndlun heitrar olíu eða fitu

- 1 Við herra hitastig getur olía eða fita sjálfkviknað.
- 2 Ekki bæta vatni í heita olíu eða fitu.
- 3 Aldrei skal reyna að slökka brennandi olíu eða feiti með vatni.

7 Prif og umhirða

Eldunaráhöldin þola ekki uppþvottavél.

- Hreinsaðu pottinn eftir hverja notkun og þurrkaðu hann vel.
- Til að þrifa með höndunum skaltu nota heitt vatn, uppþvottasápu og mjúkan svamp.
- Leggið þung og þrjósk óhreinindi í bleyti í nokkurn tíma.
- Notaðu aldrei klórandi svampa, skarpa eða oddhvassa hluti til að þrifa.

i Kalkblettir geta komið fram vegna harðs vatns. Súr matvæli og matur sem inniheldur mikið af salti getur valdið mislitun þegar það er blandað saman við hita. Fjarlægðu þessar kalkútfellingar eða mislitun reglulega og tafarlaust.

8 Ábyrgð

Framleiðsluábyrgðin hefst við afhendingu BORA vörunnar til endanlegs viðskiptavinar og gildir í 3 ár.

9 Förgun umbúða vegna flutnings

Með því að skila umbúðum aftur í efnahringrásina sparast hráefni og það dregur úr magni úrgangs. Söluaðilinn mun taka aftur við umbúðunum.

- Skilið umbúðunum til söluaðila eða
- Fargið umbúðunum með viðeigandi hætti samkvæmt gildandi reglum á hverjum stað.

1 Materijal i značajke kvalitete

- Tava: 5-slojna (nehrđajući čelik 18/8 + 3 x aluminij + nehrđajući čelik 18/0)
- Tava s keramičkim premazom
- Ručka tave: nehrđajući čelik, plastika/najlon
- Vanjski premaz: silikonski poliester

2 Općenito

U ovim uputama nalaze se važne napomene za izbjegavanje ozljeda i sprječavanje oštećenja uređaja. Pažljivo pročitajte ove upute prije prve uporabe posuda. Proizvod odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Korisnik je odgovoran za sigurnu uporabu, čišćenje i održavanje proizvoda. Nenamjenska uporaba može uzrokovati ozljede i materijalne štete.

3 Sigurnost



OPASNOST

Opasnost od opekline zbog vrućeg posuđa.

Posuđe se tijekom kuhanja zagrijava.

- ▶ Pustite posuđe da se ohladi nakon uporabe.
- ▶ Držite se podalje od izlazeće pare.



OPASNOST

Opasnost od opekline zbog vrućih ručki.

Dodirivanje vrućih ručki može uzrokovati teške opekline.

- ▶ Upotrebljavajte prikladna pomoćna sredstva (krpe, kuhinjske rukavice itd.).

- i** Vruće posuđe uvijek odložite na podlogu otpornu na toplinu.
- i** Pazite da se djeca ne približavaju vrućem posuđu, osim ako su pod neprestanim nadzorom.
- i** Nemojte tijekom kuhanja nikada ostavljati posuđe bez nadzora.
- i** Uvijek provjerite je li posuđe u ispravnom stanju.
- i** Blaga istrošenost ne narušava funkcionalnost posuđa.

4 Prije prve uporabe

- ▶ Očistite posuđe toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje posuđa i prokuhajte ga 2 – 3 puta.
- ▶ Nakon čišćenja temeljito osušite posuđe.

5 Rukovanje

Ovo posuđe namijenjeno je za primjenu na induksijskoj, staklokeramičkoj, grijačkoj i plinskoj ploči za kuhanje te ograničenu primjenu u pećnici.

- i** Tava za serviranje prikladna je za uporabu u pećnici na temperaturama do 180 °C.
- i** Tave s drškom nisu prikladne za uporabu u pećnici.
- i** Ovo posuđe nije namijenjeno za uporabu s funkcijom roštilja.
- i** Nemojte nikada zagrijavati prazno posuđe. Tekućina ne smije u potpunosti ispariti.
- i** Ogrebotine i tragovi rezanja mogu oštetiti neprianjajući premaz.
- i** U slučaju uporabe na plinskoj ploči za kuhanje i pregrijavanja posuđe može promijeniti boju. Takva promjena boje ne može se ukloniti ni očistiti, ali ne narušava funkcionalnost posuđa.
- i** Drške se mogu oštetiti pri nepravilnoj uporabi na plinskoj ploči za kuhanje.
- i** Na vanjskom premazu mogu se pojaviti znakovi istrošenosti, primjerice ogrebotine.
- ▶ Upotrebljavajte odgovarajuću zonu za kuhanje s obzirom na promjer dna posuđa.
- ▶ Nemojte gurati ili povlačiti posuđe po ploči za kuhanje.
- ▶ Uvijek podignite lonce i tave.
- ▶ Prilikom uporabe posuđa vodite računa o tome da je posuđe stabilno postavljeno i da se nalazi na sredini zone za kuhanje.
- ▶ Vodite računa o tome da je dno posuđa čisto i suho.
- ▶ Namjestite plamen na plinskoj ploči za kuhanje tako da dodiruje samo dno posuđa, ali ne i bočne strane posuđa.
- ▶ Sol uvijek dodajte u vruću tekućinu od kuhanja ili jelo kako bi se u potpunosti otopila.
- ▶ Upotrebljavajte samo drveni ili plastični kuhinjski pribor.

6 Rad s vrućim uljem ili masti

i Pri visokim temperaturama ulje ili mast mogu se zapaliti.

- ▶ Nemojte dodavati vodu u vruće ulje ili mast.
- ▶ Požare uzrokovane uljem ili masnoćom nikada nemojte gasiti vodom.

7 Čišćenje i održavanje

Ovo posuđe ne smije se prati u perilici posuđa.

- ▶ Očistite posuđe nakon svakog korištenja i temeljito ga osušite.
- ▶ Za ručno čišćenje upotrijebite toplu vodu, deterdžent za ručno pranje posuđa i mekanu spužvu.
- ▶ U slučaju jake, tvrdokorne prljavštine pustite posuđe da se malo namače.
- ▶ Pri čišćenju nemojte nikada upotrebljavati spužve koje grebu ni oštre ili šiljaste predmete.

i Uporaba vode bogate kamencem može dovesti do pojave mrlja od kamenca. Kisele namirnice i namirnice s visokim udjelom soli mogu u kombinaciji s toplinom uzrokovati promjene boje. Uklanjajte te naslage kamenca ili promjene boje redovito i brzo.

8 Jamstvo

Jamstvo proizvođača započinje pri predaji BORA proizvoda krajnjem kupcu i vrijedi 3 godine.

9 Zbrinjavanje transportne ambalaže

Vraćanjem ambalaže u ciklus kruženja materijala štedi se na sirovinama te se smanjuje količina otpada. Vaša specijalizirana trgovina uzet će ambalažu natrag.

- ▶ Predajte ambalažu svojoj specijaliziranoj trgovini ili
- ▶ Zbrinite ambalažu na odgovarajući način uz poštovanje regionalnih propisa.

1 Anyag és minőségi jellemzők

- Tepszi: 5-rétegű (nemesacél 18/8 + 3x alumínium + nemesacél 18/0)
- Tepszi kerámiabevonattal
- Tepszi fogantyúja: nemesacél, műanyag/nylon
- Külső bevonat: Szilikonizált poliszter

2 Általános tudnivalók

Ez az útmutató fontos információkat tartalmaz, amelyek révén megóvhatja magát a sérülésektől, és megakadályozhatja a készülék károsodását. A főzőedény első használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutatót. A termék megfelel az előírt biztonsági szabályozásnak. A felhasználó felel a termék biztonságos használatáért, tisztításáért és gondozásáért. A szakszerűtlen használat személyi sérülésekhez és anyagi károkhoz vezethet.

3 Biztonság



VESZÉLY

A forró főzőedény égési sérülést okozhat.

A főzőedény üzemelés közben felforrósodik.

- ▶ Használat után hagyja a főzőedényt lehűlni.
- ▶ Maradjon távol a kiáramló gőztől.



VESZÉLY

A forró fogantyúk égési sérülést okozhatnak.

A forró fogantyúk megérintése súlyos égési sérülést okozhat.

- ▶ Használjon megfelelő segédeszközöket (edényfogó, hőálló kesztyű, ...)

- i** A forró főzőedényt mindig hőálló felületre állítsa.
- i** Tartsa távol a gyerekeket a forró főzőedénytől, kivéve, ha állandóan felügyelet alatt vannak.
- i** Főzés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt.
- i** Ellenőrizze, hogy a főzőedény kifogástalan állapotban van-e.
- i** Kevés használat nyomai nem befolyásolhatják a főzőedény működését.

4 Az első használat előtt

- ▶ Tisztítsa meg a főzőedényt meleg vízzel és kézi mosogatószerre, és vízzel főzze ki 2–3 alkalommal.
- ▶ Tisztítás után alaposan szárítsa meg a főzőedényt.

5 Üzemeltetés

A főzőedény indukciós főzőlaphoz, üvegerámiához, tűzhelylaphoz, gázhoz és korlátozottan sütőhöz alkalmas.

- i** A tálaló serpenyő 180 °C-ig sütőhöz alkalmas.
- i** A serpenyők a fogantyúval sütőhöz nem alkalmasak.
- i** A főzőedény nem alkalmas grillezés funkcióhoz.
- i** A főzőedényt nem szabad étel nélkül melegíteni. A folyadékok nem párologhatnak el teljesen.
- i** A karcolások és a vágási nyomok befolyásolhatják a tapadásgátló bevonatot.
- i** Ha gázfőzőlapon használja a főzőedényt, és túlmelegedés esetén elszíneződhet. Ezek az elszíneződések visszafordíthatatlanok, és nem lehet letisztítani őket, de nem befolyásolják a főzőedény működését.
- i** A fogantyúk megsérülhetnek, ha gázfőzőlapokon szakszerűtlen használatjukat.
- i** Használat nyomai léphetnek fel a külső bevonaton, pl. karcolások.
- ▶ A főzőedény aljának átmérőjéhez illő főzőzónát használjon.
- ▶ Ne toljon vagy húzzon át semmilyen főzőedényt a főzőlapon.
- ▶ Mindig emelje fel az edényeket és a serpenyőket.
- ▶ A főzőedény használata során ügyeljen arra, hogy biztonságosan és középen álljon a főzőzónán.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a főzőedény alja tiszta és száraz legyen.
- ▶ Gázfőzőlap esetén úgy állítsa be a lángot, hogy csak a főzőedény alját érje, az oldalát ne.
- ▶ Mindig a forró főzőfolyadékot vagy ételt sózza meg, hogy teljesen fel tudjon oldódni.
- ▶ Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.

6 Forró olaj vagy zsír kezelése

 Magasabb hőmérsékleteknél a olaj vagy a zsír meggyulladhat.

- ▶ Ne öntsön vizet forró olajra vagy zsírra.
- ▶ Az olaj vagy zsír okozta tüzet sose oltsa vízzel.

7 Tisztítás és ápolás

A főzőedény mosogatógépben nem mosogatható.

- ▶ Minden használat után tisztítsa meg a főzőedényt, és alaposan szárítsa meg.
- ▶ Kézi tisztításhoz használjon forró vizet, kézi mosogatószer és puha szivacsot.
- ▶ Kis ideig áztassa be az erős, makacs szennyeződések.
- ▶ A tisztításhoz doha ne használjon karcoló szivacsokat, éles szélű vagy hegyes tárgyakat.

 A mésztartalmú víz miatt vízkőfoltok keletkezhetnek. A savtartalmú ételek és a magas sótartalmú ételek hő hatására elszíneződéseket okozhatnak. Rendszeresen és rövid időn belül távolítsa el ezeket a vízkőlerakódásokat vagy elszíneződéseket.

8 Garancia

A gyártói garancia a BORA-termék végfelhasználónak történő átadásától veszi kezdetét, és három évig érvényes.

9 A szállítási csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás visszavezetése az anyagok körforgásába nyersanyagot takarít meg, és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét. A szakkereskedő visszaveszi a csomagolást.

- ▶ Adja át a csomagolást a kereskedőnek vagy
- ▶ A regionális előírások betartásával ártalmatlanítsa szakszerűen a csomagolást.

1 Materiāls un kvalitātes īpašības

- Panna: 5 slāņi (nerūsējošais tērauds 18/8 + 3x alumīnijs + nerūsējošais tērauds 18/0)
- Panna ar keramikas pārklājumu
- Pannas rokturis: Nerūsējošais tērauds, plastmasa / neilons
- Ārējais pārklājums: silikona poliesters

2 Vispārīgā informācija

Šī rokasgrāmata sniedz būtiskus norādījumus, kas jūs pasargās no savainojumiem un novērsīs ierīces bojājumus. Pirms pirmās katla lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo instrukciju. Šis izstrādājums atbilst noteiktajiem drošības noteikumiem. Lietotājs ir atbildīgs par izstrādājuma drošu lietošanu, tīrīšanu un kopšanu. Neatbilstoša lietošana var izraisīt miesas bojājumus un mantiskos zaudējumus.

3 Drošība

BĪSTAMI

Apdeguma risks karstu ēdiena gatavošanas trauku dēļ.

Ēdiena gatavošanas trauki gatavošanas procesā kļūst karsti.

- Pēc lietošanas ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem atdzist.
- Turieties drošā attālumā no tvaika izplūdes.

BĪSTAMI

Apdeguma risks karstu rokturu dēļ.

Pieskaršanās karstiem rokturiem var izraisīt smagus apdegumus.

- Lietojiet piemērotus palīgīdzekļus (piemēram, karstumizturīgu drānu katliem, virtuves cimds)

-  Karsto gatavošanas trauku vienmēr novietojiet uz karstumizturīgas pamatnes.
-  Turiet bērnus drošā attālumā no gatavošanas trauka, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
-  Nekad neatstājiet gatavošanas trauku gatavošanas laikā bez uzraudzības.

-  Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir nevainojamā stāvoklī.

-  Nelielas nolietojuma pazīmes neietekmē ēdiena gatavošanas trauku funkcijas.

4 Pirms pirmās lietošanas reizes

- Notīriet gatavošanas trauku ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli un 2–3 reizes uzvāriet tajā ūdeni.
- Pēc tīrīšanas gatavošanas trauku rūpīgi nožāvējiet.

5 Lietošana

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas, stikla keramikas, plīts virsmai, gāzei un ierobežotā mērā – cepeškrāsnij.

-  Pasniegšanas panna ir piemērota cepeškrāsnij līdz 180 °C.

-  Pannas ar rokturiem nav piemērotas cepeškrāsnij.

-  Ēdiena gatavošanas trauki nav piemēroti grilēšanas funkcijai.

-  Ēdiena gatavošanas traukus nedrīkst sildīt tukšus. Šķidrumi nedrīkst pilnībā iztvaikot.

-  Skrāpējumi un griešanas pēdas var ietekmēt nepiedegošo pārklājumu.

-  Lietojot uz gāzes plīts virsmas un pārkarsējot, gatavošanas trauki var mainīt krāsu. Šīs krāsas izmaiņas ir neatgriezeniskas, un tās nevar notīrīt, taču tās neietekmē gatavošanas trauku funkcionalitāti.

-  Gāzes plīts virsmu rokturi var tikt bojāti nepareizas lietošanas dēļ.

-  Var parādīties nodiluma pazīmes, piemēram: pārklājumā var rasties skrāpējumi.

- Izmantojiet atbilstošo gatavošanas zonu atkarībā no ēdiena gatavošanas trauka apakšējā diametra.
- Gatavošanas traukus nebediet vai nevelciet pa plīts virsmu.
- Katlus un pannas vienmēr pārvietojiet, tos paceļot un noliekot.
- Lietojot ēdiena gatavošanas traukus, parūpējieties, lai tie būtu droši novietoti gatavošanas zonas vidū.
- Pārliecinieties, ka ēdiena gatavošanas trauka pamatne ir tīra un sausa.

- ▶ Gāzes plīts virsmai noregulējiet liesmu tā, lai tā saskartos tikai ar gatavošanas trauku, nevis ar malām.
- ▶ Vienmēr pievienojiet sāli karstam šķidrumam vai ēdienam, lai tas pilnībā izšķīst.
- ▶ Izmantojiet tikai koka vai plastmasas virtuves piederumus.

6 Apiešanās ar karstu eļļu vai taukiem

- i** Augstākā temperatūrā eļļa vai tauki var pašaizdegties.
- ▶ Nepievienojiet ūdeni karstai eļļai vai taukiem.
- ▶ Ja aizdegas eļļa vai tauki, nekad nedzēsiet uguni ar ūdeni.

7 Tīrīšana un kopšana

Ēdiena gatavošanas trauki nav piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

- ▶ Pēc katras lietošanas reizes notīriet ēdiena gatavošanas traukus un rūpīgi nosusiniet.
- ▶ Lai tīrītu ar rokām, izmantojiet karstu ūdeni, trauku mazgājamo līdzekli un mikstu sūkli.
- ▶ Uz kādu laiku iemērciet traukus ar noturīgiem netīrumiem.
- ▶ Tīrīšanai nekad neizmantojiet skrāpējošus sūkļus, asas malas vai smailus priekšmetus.

- i** Kaļķaina ūdens dēļ var rasties kaļķakmens traipi. Skābi saturoša pārtika un pārtikas produkti ar augstu sāls saturu var izraisīt krāsas maiņu, ja tos kombinē ar karstumu. Regulāri un savlaicīgi noņemiet šīs kaļķakmens nogulsnes vai krāsas izmaiņas.

8 Garantija

Ražotāja garantija sāk darboties no brīža, kad BORA produkts tiek nodots gala patērētājam, un ir spēkā 3 gadus.

9 Transportēšanas iepakojuma utilizācija

Iepakojuma pārstrāde materiālu dzīves ciklā palīdz ietaupīt izejvielas un samazina radīto atkritumu daudzumu. Specializētais tirdzniecības pārstāvis pieņem atpakaļ iepakojumu.

- ▶ Atdodiet iepakojumu specializētajam tirdzniecības pārstāvim vai
- ▶ Likvidējiet iepakojumu atbilstošā veidā, ievērojot vietējos piemērojamos noteikumus.

1 Medžiagos ir kokybės savybės

- Keptuvė: 5 sluoksnių (nerūdijantis plienas 18/8 + 3x aliuminis + nerūdijantis plienas 18/0)
- Keptuvė su keramine danga
- Keptuvės rankena: nerūdijantis plienas, plastikas / nailonas
- Išorinė danga: silikoninis poliesteris

2 Bendrieji duomenys

Šioje instrukcijoje pateikiama svarbi informacija, apsauganti Jus nuo sužalojimų ir nuo prietaiso sugadinimo. Prieš pirmą kartą naudodami puodus, atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Gaminys atitinka privalomus saugos nuostatus. Naudotojas tam, kad gaminys būtų naudojamas saugiai, privalo jį valyti ir prižiūrėti. Dėl netinkamo naudojimo gali būti padaryta žala žmonėms ir turtui.

3 Sauga



PAVOJUS

Nusideginimo karštais maisto gaminimo indais pavojus.

Naudojami maisto gaminimo indai įkaista.

- Leiskite po naudojimo jiems atvėsti.
- Laikykitės atokiai nuo besiveržiančių garų.



PAVOJUS

Nusideginimo į karštas rankenas pavojus.

Palietę karštas rankenas galite stipriai nusideginiti.

- Naudokite pagalbines priemones (puodkėles, nuo šilumos saugančias pirštines...).

- Maisto gaminimo indus visada dėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Stebėkite kad vaikai būtų atokiai nuo maisto gaminimo indų, nebent jie tuo metu būtų nuolat prižiūrimi.
- Gamindami maistą niekada nepalikite maisto gaminimo indų be priežiūros.
- Patikrinkite, ar maisto gaminimo indai yra puikios būklės.



Dėl nedidelių naudojimo žymių maisto gaminimo indus galima naudoti kaip įprasta.

4 Prieš pirmą naudojimą

- Išplaukite indus šiltu vandeniu su plovikliu ir 2–3 kartus pavidinkite juose vandens.
- Išplautus indus kruopščiai nusauskinkite.

5 Veiksmas

Maisto gaminimo indai tinkami indukciniams, stiklo keramikos, ketaus, dujinėms viryklėms ir, iš dalies, orkaitėms.



Serviravimo keptuvę galima naudoti orkaitėje iki 180 °C temperatūros.



Keptuvės su ilga rankena netinkamos naudoti orkaitėje.



Maisto gaminimo indų negalima naudoti ant keptuvo.



Maisto gaminimo indų negalima kaitinti tuščių. Skysčiai negali išgaruoti visiškai.



Įbrėžimai ir pjovimo žymės gali pažeisti nelimpančią dangą.



Naudojant ant dujinių kaitlenčių ir perkaitinus maisto gaminimo indus, gali pakisti jų spalva. Šie spalvos pakitimai negrįžtami ir jų negalima nuvalyti, tačiau jie neturi įtakos maisto gaminimo indo funkcionalumui.



Dėl netinkamo naudojimo ant dujinių kaitlenčių gali būti pažeistos ilgos rankenos.



Ant išorės sluoksnio gali atsirasti naudojimo žymių, pvz., įbrėžimų.

- Naudokite kaitvietę, atitinkančią maisto gaminimo indų dugno skersmenį.
- Per kaitlentę nestumkite ir netraukite indų.
- Puodus ir keptuves visada pakelkite.
- Naudodami maisto gaminimo indus įsitinkinkite, kad jie ant kaitvietės padėti saugiai ir per vidurį.
- Įsitinkinkite, kad maisto gaminimo indų dugnas yra švarus ir sausas.
- Jei naudojate dujinę kaitlentę, liepsną sureguliuokite taip, kad ji liestų tik maisto gaminimo indo dugną, o ne šonus.
- Druską visada berkite į karštą maisto ruošimo skystį arba patiekalą, kad ji visiškai ištirtų.
- Naudokite tik medinius arba plastikinius virtuvės reikmenis.

6 Gaminimas su karštu aliejumi ar riebalais

i Kai temperatūra aukšta, aliejus ar riebalai gali užsidegti savaime.

- ▶ Į karštą aliejų arba riebalus nepilkite vandens.
- ▶ Degančių aliejų ir riebalų niekada negesinkite vandeniu.

7 Valymas ir priežiūra

Šių maisto gaminių indų negalima plauti indaplovėje.

- ▶ Po kiekvieno naudojimo maisto gaminių indus išvalykite ir kruopščiai nusausinkite.
- ▶ Jei indus plaunate rankomis, naudokite karštą vandenį, įprastą ploviklį ir minkštą kempinę.
- ▶ Sunkius, įsisenėjusius nešvarumus kurį laiką mirkykite.
- ▶ Valymui niekada nenaudokite abrazyvinių kempinių, aštriabriaunių ar smailių daiktų.

i Dėl kalkingo vandens gali atsirasti kalkių nuosėdų dėmių. Rūgštūs ir didelį druskos kiekį turintys maisto produktai gali dažyti, kai jie yra termiškai apdorojami. Reguliariai ir nedelsdami pašalinkite šias kalkių nuosėdas arba spalvos pakitimus.

8 Garantija

Gamintojo garantija prasideda perdavus „BORA“ gaminį galutiniam klientui ir galioja 3 metus.

9 Transportavimo pakuotės šalinimas

Pakuotės grąžinimas į medžiagų perdirbimo ciklą taupo žaliavas ir sumažina atliekų kiekį. Jūsų pardavėjas pasiims pakuotę.

- ▶ Perduokite pakuotę specializuotam pardavėjui arba
- ▶ Tinkamai išmeskite pakuotę, laikydamiesi regioninių taisyklių.

1 Materiale og kvalitetsegenskaper

- Panne: 5-lags (rustfritt stål 18/8 + 3x aluminium + rustfritt stål 18/0)
- Panne med keramisk belegg
- Pannehåndtak: Rustfritt stål, kunststoff/nylon
- Utvendig belegg: Silikonpolyester

2 Generelt

Denne anvisningen inneholder viktig informasjon som hjelper deg unngå personskader og skader på apparatet. Les denne anvisningen nøye før kokekaret tas i bruk for første gang. Produktet oppfyller de gitte sikkerhetsbestemmelsene. Brukeren er ansvarlig for sikker bruk av produktet, rengjøring og stell. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader.

3 Sikkerhet



FARE

Fare for forbrenninger grunnet varmt kokekar.
Kokekaret blir varmt under drift.

- Avkjøl kokekaret etter bruk.
- Hold avstand til damp som kommer ut.



FARE

Fare for forbrenninger fra varme håndtak.

Berøring av varme håndtak kan føre til alvorlige forbrenninger.

- Bruk egnede hjelpemidler (grytelapper, grytevotter, ...)

- i** Sett alltid det varme kokekaret på et varmebestandig underlag.
- i** Hold barn unna varme kokekar med mindre de er under konstant oppsyn.
- i** La aldri kokekar stå uten tilsyn under matlagingen.
- i** Kontroller at kokekaret er i feilfri tilstand.
- i** Lette bruksmerker påvirker ikke funksjonen til kokekaret.

4 Før førstegangs bruk

- Rengjør kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel og kok opp vann 2–3 ganger i det.
- Tørk grundig av kokekaret etter rengjøringen.

5 Betjening

Kokekaret er egnet for induksjon, glasskeramikk, komfyrplate, gass og i begrenset grad for stekeovnen.

- i** Serveringspannen er egnet for opptil 180 °C i stekeovnen.
- i** Pannene med stålhåndtak er ikke egnet for stekeovn.
- i** Kokekaret er ikke egnet for grillfunksjonen.
- i** Kokekaret må ikke varmes opp uten innhold. Væsker må ikke fordampe fullstendig.
- i** Riper og skjæremerker kan påvirke non-stick-belegget.
- i** Ved bruk på gassplatetopper og ved overoppheting kan det bli misfarginger på kokekaret. Denne misfargingen er ikke reversibel og kan ikke rengjøres, men påvirker ikke kokekarets funksjonalitet.
- i** Stålhåndtak kan bli skadet på gassplatetopper ved feil bruk.
- i** Det kan oppstå bruksmerker, som f.eks. riper, i det ytre belegget.
- Bruk kokesone som passer til kokekarets bunddiameter.
- Ikke skyv eller trekk kokekar over platetoppen.
- Løft alltid gryter og panner.
- Pass på at kokekaret står sikkert og midt på kokesonen under bruk.
- Sørg for at bunnen av kokekaret er ren og tørr.
- Still inn flammen på gassplatetoppen slik at den kun har kontakt med bunnen av kokekaret og ikke slikker opp langs sidene.
- Tilsett alltid salt i varme væsker eller varm mat slik at den kan løses opp fullstendig.
- Bruk kun kjøkkenredskaper av tre eller plast.

6 Omgang med varm olje eller fett

- i** Ved høyere temperaturer kan olje og fett ta fyr.
- Ikke hell vann i varm olje eller fett.
- Ikke slukk olje- eller fettbranner med vann.

7 Rengjøring og stell

Kokekaret er ikke egnet for oppvaskmaskin.

- Rengjør kokekaret etter hver bruk og tør det grundig.
- Bruk varmt vann, oppvaskmiddel og en myk svamp for rengjøring for hånd.
- Sett i bløt en stund for å myke opp kraftige, hardnakkede forurensninger.
- Bruk aldri skuresvamper, skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring.

i Kalkholdig vann kan føre til kalkflekker. Syreholdige næringsmidler og næringsmidler med høyt saltinnhold kan i forbindelse med varme føre til misfarging. Fjern disse kalkavleiringene eller misfargingene regelmessig og umiddelbart.

8 Garanti

Produsentgarantien starter når BORA-produktet overleveres til sluttkunden og er gyldig i 3 år.

9 Avhending av transportemballasjen

Tilbakeføring av emballasjen til materialkretsløpet sparer råvarer og reduserer avfallsmengden.

Forhandleren kan ta imot emballasjen.

- Gi emballasjen til forhandleren eller

- Kast emballasjen på riktig måte i samsvar med regionale forskrifter.

1 Materiał i właściwości

- Patelnia: 5-warstwowy (stal szlachetna 18/8 + 3x aluminium + stal szlachetna 18/0)
- Patelnia z powłoką ceramiczną
- Uchwyt patelni: stal szlachetna, tworzywo sztuczne/nylon
- Powłoka zewnętrzna: poliester silikonowy

2 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja zawiera ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a urządzenie przed uszkodzeniem. Przed pierwszym użyciem naczyń należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Produkt spełnia odpowiednie wymagania dotyczące bezpieczeństwa. Użytkownik odpowiada za bezpieczne użytkowanie produktu oraz za jego czyszczenie i konserwację. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do obrażeń u osób lub do szkód rzeczowych.

3 Bezpieczeństwo



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia.

Podczas użytkowania naczyń stają się gorące.

- Po użyciu odczekać na schłodzenie naczyń.
- Zachować odstęp od wydostającej się pary.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące uchwyty.

Dotknięcie gorących uchwytów może spowodować poważne oparzenia.

- Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic itp.).

-  Gorące naczynia odstawiać zawsze na podłożu odporne na wysoką temperaturę.
-  Nie dopuszczać dzieci w pobliże gorących naczyń, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.
-  Nie pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania.
-  Kontrolować, czy naczynia są w dobrym stanie.
-  Lekkie ślady użytkowania nie mają negatywnego wpływu na funkcję naczyń.

4 Przed pierwszym użyciem

- Umyć naczynia ciepłą wodą i 2-3 razy przegotować w nich wodę.
- Po umyciu dokładnie osuszyć naczynia.

5 Obsługa

Naczynia są przeznaczone do płyt indukcyjnych, ceramicznych, żeliwnych i gazowych oraz w ograniczonym zakresie do piekarników.

-  Patelnia do serwowania nadaje się do użycia w piekarniku w temperaturze do 180°C.
-  Patelnie z rączką nie nadają się do użycia w piekarniku.
-  Naczynia nie są przeznaczone do funkcji grillowania.
-  Nie wolno nagrzewać naczyń bez zawartości. Nie wolno dopuszczać do całkowitego odparowania cieczy.
-  Zdrapania i ślady po krojeniu mogą wpłynąć na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.
-  Gotowanie na gazowej płycie grzewczej oraz przegrzanie może spowodować odbarwienie naczyń. Takie odbarwienia są nieodwracalne i niemożliwe do wyczyszczenia, jednak nie wpływają na funkcjonalność naczyń.
-  Rączki mogą ulec uszkodzeniu wskutek nieprawidłowego użycia.
-  Mogą pojawić się ślady zużycia, np. zdrapania, na powłoce zewnętrznej.
- Postawić naczynie na polu grzewczym odpowiednim do średnicy dna.
- Nie przesuwac naczyń po płycie grzewczej.
- Garnki i patelnie należy zawsze podnosić.
- Podczas użytkowania naczyń zwrócić uwagę na stabilne i wyśrodkowane ustawienie na polu grzewczym.
- Dopilnować, aby dno naczynia było czyste i suche.
- W przypadku gazowych płyt grzewczych ustawić płomień w taki sposób, aby dotykał wyłącznie dna naczynia, a nie jego ścianek.
- Zawsze dodawać sól do gorących płynów lub dań, tak aby całkowicie się rozpuściła.
- Używać tylko przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego.

6 Postępowanie z gorącym olejem lub tłuszczem

i W wysokich temperaturach olej lub tłuszcz mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.

- ▶ Nie dodawać wody do gorącego oleju ani tłuszczu.
- ▶ Płomieni spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy gasić wodą.

7 Czyszczenie i pielęgnacja

Naczynia nie nadają się do mycia w zmywarce.

- ▶ Naczynia należy myć po każdym użyciu i dokładnie wycierać je do sucha.
- ▶ Do zmywania ręcznego należy użyć ciepłej wody, płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.
- ▶ Silne, uporczywe zabrudzenia namoczyć przez pewien czas.
- ▶ Do czyszczenia nigdy nie używać ostrych gąbek ani ostrych lub szpiczastych przedmiotów.

i Twarda woda może powodować powstawanie osadów z kamienia. Żywność o dużej zawartości kwasów lub soli może powodować przebarwienia pod wpływem wysokiej temperatury. Należy regularnie i bezzwłocznie usuwać takie osady z kamienia lub przebarwienia.

8 Gwarancja

Wraz z przekazaniem produktu BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta staje się ważna i obowiązuje przez okres 3 lat.

9 Utylizacja opakowania transportowego

Ponowne wprowadzenie opakowań do obiegu materiałów oszczędza surowce i zmniejsza ilość odpadów. Materiały opakowaniowe można przekazać sprzedawcy.

- ▶ Przekazać materiały opakowaniowe sprzedawcy lub
- ▶ Zutylizować materiały opakowaniowe z uwzględnieniem lokalnych przepisów.

1 Material e características de qualidade

- Frigideira: 5 camadas (aço inoxidável 18/8 + 3x alumínio + aço inoxidável 18/0)
- Frigideira com revestimento em cerâmica
- Pega da frigideira: Aço inoxidável, plástico/nylon
- Revestimento externo: Poliéster de silicone

2 Informações gerais

Este manual de instruções inclui indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho. Leia este manual de instruções com atenção antes da primeira utilização do utensílio de cozinha. O produto está em conformidade com as normas de segurança aplicáveis. O utilizador é responsável pela limpeza, manutenção e utilização seguras do produto. O seu uso indevido poderá causar ferimentos pessoais ou danos ao aparelho.

3 Segurança



PERIGO

Perigo de queimaduras devido a utensílios de cozinha quentes.

Os utensílios de cozinha aquecem durante o funcionamento.

- ▶ Deixe arrefecer os utensílios de cozinha após a utilização.
- ▶ Mantenha a distância do vapor libertado.



PERIGO

Perigo de queimaduras devido a pegas quentes.

O contacto com pegas quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Utilizar meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor, ...)

- Colocar sempre o utensílio de cozinha sobre uma superfície termorresistente.
- Manter as crianças afastadas do utensílio de cozinha quente, exceto se estiverem sob supervisão.
- Não deixar o utensílio de cozinha sem supervisão enquanto cozinha.



Verificar se o utensílio de cozinha está em perfeitas condições.



Os sinais ligeiros de utilização não afetam o funcionamento dos utensílios de cozinha.

4 Antes da primeira utilização

- ▶ Limpar o utensílio de cozinha com água morna e detergente para a louça e ferve-lo duas a três vezes com água.
- ▶ Secar o utensílio de cozinha depois de o lavar.

5 Operação

Os utensílios de cozinha são adequados para indução, vitrocerâmica, placa de fogão, gás e, até certo ponto, para o forno.



A frigideira de servir é adequada para utilização no forno até 180 °C.



As frigideiras com pega de cabo não são adequadas para utilização no forno.



Os utensílios de cozinha não são adequados para a função de grelhar.



Os utensílios de cozinha não devem ser aquecidos quando se encontrarem vazios. Os líquidos não devem evaporar completamente.



Os riscos e as marcas de corte podem afetar o revestimento antiaderente.



A utilização em placas de cozinhar a gás e o sobreaquecimento podem provocar descolorações nos utensílios de cozinha. Estas descolorações são irreversíveis e não podem ser limpas, mas não afetam a funcionalidade dos utensílios de cozinha.



As pegas de cabo podem ser danificadas por uma utilização indevida em placas de cozinhar a gás.



Podem surgir sinais de utilização, como riscos, no revestimento exterior.

- ▶ Utilize uma zona de cozedura adequada ao diâmetro da base dos utensílios de cozinha.
- ▶ Não arrastar utensílios de cozinha sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Levantar sempre as panelas e as frigideiras para as mover.

- ▶ Ao utilizar os utensílios de cozinha, certifique-se de que estes se encontram bem colocados e centrados na zona de cozedura.
- ▶ Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha se encontra limpa e seca.
- ▶ Numa placa de cozinhar a gás, ajuste a chama de modo a que esta apenas entre em contacto com a base dos utensílios de cozinha e não com as laterais.
- ▶ Adicione sempre sal ao líquido de cozedura ou aos alimentos quentes para que este se dissolva completamente.
- ▶ Utilize apenas utensílios de cozinha de madeira ou de plástico.

6 Manuseamento de óleo ou gordura quentes

-  O óleo ou a gordura podem inflamar-se a altas temperaturas.
- ▶ Não adicione água ao óleo ou à gordura quentes.
- ▶ Nunca extinga com água um fogo provocado por óleo ou gordura.

7 Limpeza e manutenção

Os utensílios de cozinha não são laváveis na máquina de lavar loiça.

- ▶ Limpe os utensílios de cozinha após cada utilização e seque-os bem.
- ▶ Para limpar à mão, utilize água quente, detergente para a loiça e uma esponja macia.
- ▶ Deixe a sujidade excessiva e persistente de molho durante algum tempo.
- ▶ Nunca utilize esponjas abrasivas ou objetos com rebordos afiados ou pontiagudos para a limpeza.

-  As águas calcárias podem provocar manchas de calcário. Os alimentos ácidos e com elevado teor de sal, em combinação com o calor, podem provocar descolorações. Remova os depósitos de calcário ou as descolorações regular e prontamente.

8 Garantia

A garantia do fabricante começa após a entrega do produto BORA ao cliente final e é válida durante três anos.

9 Eliminação de embalagem de transporte

O retorno da embalagem ao ciclo dos materiais poupa gastos com matérias-primas e reduz a produção de resíduos. O seu fornecedor aceitará a embalagem de volta.

- ▶ Entregar a embalagem ao seu fornecedor ou
- ▶ Eliminar a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

1 Caracteristici privind materialul și calitatea

- Tigăie: 5 straturi (oțel inoxidabil 18/8 + 3x aluminiu + oțel inoxidabil 18/0)
- Tigăie cu strat ceramic
- Mâner tigare: oțel inoxidabil, plastic/nailon
- Strat exterior: poliester siliconic

2 Informații generale

Acest manual de instrucțiuni conține informații importante care vă vor proteja de accidentări și vor preveni avarierea aparatului. Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza vasul de gătit pentru prima dată. Produsul corespunde dispozițiilor specificate privind siguranța. Utilizatorul este responsabil pentru folosirea sigură a produsului, curățarea și îngrijirea acestuia. Utilizarea neadecvată poate duce la vătămări corporale și daune materiale.

3 Siguranța



PERICOL

Pericol de arsuri din cauza vaselor de gătit fierbinți.

Vasele de gătit se încing în timpul gătitului.

- ▶ Lăsați vasele de gătit să se răcească după utilizare.
- ▶ Nu stați aproape de vaporii care se degajă.



PERICOL

Pericol de arsuri din cauza mânerelor fierbinți.

Contactul cu mânerele fierbinți poate duce la arsuri grave.

- ▶ Utilizați mijloace adecvate (lavetă pentru oală, mănuși de protecție împotriva căldurii, ...)

- Așezați întotdeauna vasele de gătit fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură.
- Țineți copiii departe de vasele de gătit fierbinți, dacă nu sunt supravegheați constant.
- Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate în timp ce gătiți.
- Verificați dacă vasele de gătit sunt în stare perfectă.



Urmele ușoare de utilizare nu afectează funcția vasului de gătit.

4 Înainte de prima utilizare

- ▶ Curățați vasele de gătit cu apă caldă și detergent de vase și fierbeți-le de 2-3 ori cu apă.
- ▶ Uscați bine vasele de gătit după curățare.

5 Operare

Aceste vase de gătit sunt potrivite pentru inducție, sticlă ceramică, plită, aragaz și, într-o anumită măsură, pentru cuptor.



Tigăia pentru servire rezistă în cuptor până la 180 °C.



Tigăile cu coadă nu sunt potrivite pentru a fi utilizate în cuptor.



Vasele de gătit nu sunt potrivite pentru funcția de grătar.



Vasele nu trebuie încălzite fără conținut. Lichidele nu trebuie să se evapore complet.



Zgârieturile și urmele de tăiere pot afecta stratul antiaderent.



Atunci când sunt utilizate pe plite cu gaz și când sunt supraîncălzite, este posibil ca vasele de gătit să se decoloreze. Aceste decolorări sunt ireversibile și nu pot fi curățate, dar nu afectează funcționalitatea vasului de gătit.



Mânerele de tip coadă pot fi deteriorate pe plitele cu gaz din cauza utilizării necorespunzătoare.



Pe stratul exterior pot apărea urme de utilizare, de ex. zgârieturi.

- ▶ Folosiți zona de gătit adecvată în funcție de diametrul bazei vasului de gătit.
- ▶ Nu împingeți și nu trageți vasele peste plită.
- ▶ Ridicați întotdeauna oalele și tigăile.
- ▶ Atunci când utilizați vasele de gătit, asigurați-vă că acestea sunt poziționate în siguranță și central pe zona de gătit.
- ▶ Asigurați-vă că baza vasului de gătit este curată și uscată.
- ▶ Pe o plită pe gaz, reglați flacăra astfel încât să intre în contact numai cu baza vasului de gătit și nu cu părțile laterale.

- ▶ Adăugați întotdeauna sarea în lichidul de gătit sau în alimentele fierbinți, astfel încât să se dizolve complet.
- ▶ Utilizați numai ustensile de bucătărie din lemn sau plastic.

6 Manipularea uleiului sau a grăsimii fierbinți

-  La temperaturi mai ridicate, uleiul sau grăsimea se pot aprinde.
- ▶ Nu adăugați apă în ulei sau grăsimi fierbinți.
- ▶ Nu stingeți cu apă incendiile provocate de uleiuri sau grăsimi.

7 Curățarea și îngrijirea

Vasele de gătit nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- ▶ Curățați vasele de gătit după fiecare utilizare și uscați-le bine.
- ▶ Pentru a curăța manual, folosiți apă caldă, detergent de vase și un burete moale.
- ▶ Înmuiiați murdăria grea și persistentă o perioadă mai lungă de timp.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți abrazivi, obiecte cu muchii ascuțite sau ascuțite pentru curățare.

-  Din cauza apei calcaroase pot apărea pete de calcar. Alimentele acide și alimentele cu un conținut ridicat de sare pot provoca decolorarea atunci când sunt combinate cu căldura. Îndepărtați aceste depuneri de calcar sau decolorări în mod regulat și prompt.

8 Garanție

Odată cu predarea produsului BORA la clientul final, garanția producătorului intră în vigoare și este valabilă timp de 3 ani.

9 Eliminarea ambalajelor de transport

Returnarea ambalajelor în circuitul materialelor economisește materii prime și reduce cantitatea de deșeuri. Distribuitorul dumneavoastră va lua ambalajul înapoi.

- ▶ Predați ambalajul la distribuitorul dumneavoastră sau
- ▶ Eliminați ambalajul în mod corespunzător, ținând cont de reglementările regionale.

1 Material och kvalitetsegenskaper

- Panna: 5-ply (rostfritt stål 18/8 + 3x aluminium + rostfritt stål 18/0)
- Panna med keramikbeläggning
- Pannhandtag: rostfritt stål, plast/nylon
- Yttre beläggning: silikonpolyester

2 Allmänt

Denna anvisning innehåller viktig information som ska förhindra att du skadar dig eller att apparaten. Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder kokkärlet första gången. Produkten motsvarar föreskrivna säkerhetsbestämmelser. Användaren ansvarar för att produkten används på ett säkert sätt och att den rengörs och hålls i gott skick. En felaktig användning kan leda till person- och saksador.

3 Säkerhet



FARA

Risk för brännskador p.g.a. heta kokkärl.

Kokkärl blir heta under användningen.

- Låt kokkärlet svalna efter användningen.
- Håll dig borta från ånga som strömmar ut.



FARA

Risk för brännskador p.g.a. heta handtag.

Heta handtag kan orsaka svåra brännskador om du kommer i beröring med dem.

- Använd lämpliga hjälpmedel (grytlappar, grytvantar, ...).

- i** Placera alltid det heta kokkärlet på ett värmebeständigt underlag.
- i** Håll barnen borta från heta kokkärl, såvida de inte ständigt övervakas.
- i** Låt aldrig kokkärlet utan uppsikt under matlagningen.
- i** Kontrollera att kokkärlet är i oklanderligt skick.
- i** Lätta förslitningsspår påverkar inte kokkärlets funktion.

4 Före den första användningen

- Rengör kokkärlet med varmt vatten och handdiskmedel och sterilisera det 2-3 gånger med vatten.
- Torka kokkärlet noga efter rengöringen.

5 Användning

Kokkärlet lämpar sig för induktion, glaskeramik, spishällar, gas och i begränsad omfattning för ugnen.

- i** Serveringspannan lämpar sig för ugnen upp till en temperatur på 180 °C.
- i** Pannor med handtag lämpar sig inte för ugnen.
- i** Kokkärlet lämpar sig inte för grillfunktionen.
- i** Ett tomt kokkärl får inte hettas upp. Vätskor får inte förångas helt.
- i** Repor och skärpsår kan skada nonstick-beläggningen.
- i** Kokkärlet kan missfärgas vid överhettning och när det används på gasspishällar. Dessa missfärgningar är irreversibla och kan inte diskas bort. Kokkärlets funktion påverkas dock inte.
- i** Handtag kan skadas på gasspishällar vid osakunnig hantering.
- i** Förslitningsspår som t.ex. repor kan uppstå på den yttre beläggningen.
- Använd en kokzon som passar till kokkärlets bottenyta.
- Kokkärl får inte skjutas eller dras över spishällen.
- Lyft alltid upp grytor och pannor.
- Se till att kokkärlet står säkert mitt på kokzonen när du använder det.
- Se till att kokkärlets botten är ren och torr.
- Ställ in lågan på gasspishällen så att den bara kommer i kontakt med kokkärlets botten och inte med sidorna.
- Salt bör alltid tillsättas den heta matlagingsvätskan eller den heta maten så att det kan lösa upp sig helt.
- Använd bara köksutrustning i trä eller plast.

6 Hantering av het olja eller hett fett

- i** Vid högre temperaturer kan olja eller fett börja brinna.

- ▶ Inget vatten får komma in i het olja eller hett fett.
- ▶ Släck aldrig olje- eller fettbränder med vatten.

7 Rengöring och skötsel

Kokkärlet tål inte maskindisk.

- ▶ Rengör kokkärlet efter varje användning och torka av det noga.
- ▶ Använd hett vatten, handdiskmedel och en mjuk svamp när du diskar för hand.
- ▶ Mjuka upp intorkade, kraftiga nedsmutsningar.
- ▶ Använd aldrig repande svampar, vassa eller spetsiga föremål för rengöringen.

i Kalkhaltigt vatten kan orsaka kalkfläckar. Syrahaltiga livsmedel och livsmedel med hög salthalt kan orsaka missfärgningar när de värms upp. Avlägsna regelbundet kalkavlagringar eller missfärgningar så snabbt som möjligt.

8 Garanti

Tillverkargarantin börjar när BORA produkten överlämnas till slutkunden och gäller i 3 år.

9 Avfallshantera transportförpackningen

Förpackningens återföring till materialkretsloppet sparar råvaror och reducerar avfall. Din återförsäljare tar tillbaka förpackningen.

- ▶ Lämna förpackningen till din återförsäljare, eller
- ▶ Avfallshantera förpackningen på föreskrivet sätt enligt gällande regionala bestämmelser.

1 Materiál a známky kvality

- Panvica: 5-vrstvová (nehrdzavejúca oceľ 18/8 + 3x hliník + nehrdzavejúca oceľ 18/0)
- Panvica s keramickou vrstvou
- Rúčka panvice: nehrdzavejúca oceľ, plast/nylon
- Vonkajšia vrstva: silikónpolyester

2 Všeobecne

Tento návod obsahuje dôležité pokyny, ktoré Vás chránia pred poraneniami a zabraňujú škodám na spotrebiči. Pred prvým použitím kuchynského riadu si pozorne prečítajte tento návod. Výrobok vyhovuje predpísaným bezpečnostným nariadeniam. Používateľ je zodpovedný za bezpečné používanie, čistenie a ošetrovanie výrobku. Nesprávne použitie môže viesť k poraneniu osôb a škodám na majetku.

3 Bezpečnosť

NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo popálenia o horúci kuchynský riad.

Kuchynský riad sa počas používania zahreje.

- Po použití nechajte kuchynský riad vychladnúť.
- Udržiavajte odstup od unikajúcej pary.

NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo popálenia pri kontakte s horúcimi rúčkami.

Pri kontakte s horúcimi rúčkami môže dôjsť k ťažkým popáleninám.

- Používajte vhodné pomôcky (chňapky, teplovzdorné ochranné rukavice,...)

-  Horúci kuchynský riad vždy umiestnite na teplovzdorný podklad.
-  Nedovoľte deťom, aby sa priblížili k horúcemu kuchynskému riadu, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.
-  Kuchynský riad počas varenia nenechávajte bez dohľadu.
-  Skontrolujte, či je kuchynský riad v bezchybnom stave.
-  Jemné stopy po používaní nemajú vplyv na funkciu kuchynského riadu.

4 Pred prvým použitím

- Kuchynský riad vyčistite teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie riadu a 2 – 3-krát v ňom vyvaríte vodu.
- Kuchynský riad po umytí dôkladne vysušte.

5 Ovládanie

Kuchynský riad je vhodný na indukciu, sklokeramiku, platňu sporáka, plyn a za istých podmienok do rúry na pečenie.

-  Servírovacia panvica je vhodná do rúry na pečenie do teploty 180 °C.
-  Panvice s rúčkou nie sú vhodné do rúry na pečenie.
-  Kuchynský riad nie je vhodný na grilovanie.
-  Kuchynský riad sa nesmie zahrievať bez prázdný. Tekutiny sa nesmú úplne odpariť.
-  Škrabance s stopy po rezaní môžu poškodiť nepriľnavú vrstvu.
-  Pri použití na plynových varných doskách a pri prehriatí môže dôjsť k zmene farby kuchynského riadu. Tieto zmeny farby sú nezvratné a nie je možné ich vyčistiť, ale nemajú žiadny vplyv na funkčnosť kuchynského riadu.
-  Rúčky na plynových varných doskách sa môžu pri neodbornom použití poškodiť.
-  Na vonkajšej vrstve sa môžu objaviť stopy po používaní, ako napríklad škrabance.
- Podľa priemeru dna kuchynského riadu použite vhodnú varnú zónu.
- Po varnej doske neposúvajte ani neťahajte kuchynský riad.
- Hrnce a panvice vždy nadvihnite, ak ich chcete premiestniť.
- Pri používaní kuchynského riadu ho stabilne postavte do stredu varnej zóny.
- Dno kuchynského riadu musí byť čisté a suché.
- Plameň na plynovej varnej doske nastavte tak, aby prišiel do kontaktu len s dnom kuchynského riadu a nie s jeho stranami.
- Vždy pridajte do horúcej variacej sa tekutiny alebo pokrmu soľ, aby sa mohla rozpustiť.
- Používajte len kuchynské potreby z dreva alebo plastu.

6 Manipulácia s horúcim olejom a tukom

i Pri vysokých teplotách sa môže olej alebo tuk sám vznietiť.

- Do horúceho oleja alebo tuku nepridávajte vodu.
- Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou.

7 Čistenie a starostlivosť

Kuchynský riad nie je vhodný do umývačky riadu.

- Kuchynský riad po každom použití umyte a dôkladne utrite.
- Na ručné čistenie použite horúcu vodu, prípravok na ručné umývanie riadu a mäkkú hubku.
- Silné, odolné nečistoty nechajte nejaký čas odmočiť.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, predmety s ostrými hranami alebo špicaté predmety.

i Voda s obsahom vodného kameňa môže spôsobiť vznik škvŕn od vodného kameňa. Potraviny s obsahom kyselín a potraviny s vysokým obsahom solí môžu v spojení s teplom viesť k zmene farby. Tieto usadeniny vodného kameňa alebo zmeny farby pravidelne a čo najskôr odstráňte.

8 Záruka

Odovzdaním produktu BORA koncovému zákazníkovi začína plynúť záruka výrobcu a táto platí 3 roky.

9 Likvidácia prepravného obalu

Vrátenie obalu na materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo vzniknutého odpadu. Váš špecializovaný predajca od vás prevezme obal.

- Odovzdajte obal vášmu špecializovanému predajcovi alebo
- Obal odborne a správne zlikvidujte v súlade s regionálnymi predpismi.

1 Material in kakovost

- Ponev: 5-slojni (nerjavno jeklo 18/8 + 3x aluminij + nerjavno jeklo 18/0)
- Ponev s keramičnim premazom
- Ročaj poneve: nerjavno jeklo, umetna masa/najlon
- Zunanji premaz: silikonski poliester

2 Splošno

Ta navodila vsebujejo pomembne informacije, ki vas ščitijo pred poškodbami in preprečujejo poškodbe naprave. Pred prvo uporabo kuhalne posode pozorno preberite ta navodila. Izdelek ustreza predpisanim varnostnim predpisom. Uporabnik je odgovoren za varno uporabo izdelka, čiščenje in vzdrževanje. Nenamenska uporaba lahko privede do škode ali poškodb oseb.

3 Varnost



NEVARNOST

Nevarnost opeklin zaradi vroče kuhalne posode.

Kuhalna posoda se med uporabo segreje.

- Pustite, da se kuhalna posoda po uporabi ohladi.
- Ne približujte se uhajajoči pari.



NEVARNOST

Nevarnost opeklin zaradi vročih ročajev.

Dotikanje vročih ročajev lahko povzroči hude opekline.

- Uporabljajte primerne pripomočke (kuhinjska krpa, toplotno zaščitene rokavice itd.).

- i** Vročo kuhhalno posodo vedno odložite na podlago, odporno na toploto.
- i** Poskrbite, da v bližini vroče kuhalne posode ne bo otrok, razen če so neprestano pod nadzorom.
- i** Kuhalne posode med kuhanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- i** Preverite, ali je kuhhalna posoda v brezhibnem stanju.
- i** Rahle sledi uporabe ne zmanjšujejo zmogljivosti kuhalne posode.

4 Pred prvo uporabo

- Kuhhalno posodo očistite s toplo vodo in pomivalnim sredstvom ter jo 2–3-krat prekuhajte.
- Po čiščenju kuhhalno posodo temeljito posušite.

5 Upravljanje

Kuhhalna posoda je primerna za indukcijo, steklokeramiko, plošče štedilnika, plin in pogojno za pečico.

- i** Servirna ponev je primerna za uporabo v pečici do temperature 180 °C.
- i** Poneve z ročajem niso primerne za uporabo v pečici.
- i** Kuhhalna posoda ni primerna za funkcijo žara.
- i** Prazne kuhhalne posode ni dovoljeno segrevati. Ne pustite, da bi tekočine v celoti izhlapele.
- i** Praske in sledi ureznin lahko poslabšajo delovanje premaza proti prijemanju.
- i** Pri uporabi na plinskih kuhhalnih ploščah in pri pregrevanju lahko pride do obarvanja kuhhalne posode. Ta obarvanja so trajna in jih ni mogoče očistiti, vendar pa ne vplivajo negativno na delovanje kuhhalne posode.
- i** Ročaji se lahko na plinskih kuhhalnih ploščah zaradi nepravilne uporabe poškodujejo.
- i** Na zunanji oblogi se lahko pojavijo sledi uporabe, npr. praske.
- Uporabite ustrezno kuhališče glede na premer dna kuhhalne posode.
- Kuhhalne posode ne vlecite ali potiskajte po kuhhalni plošči.
- Lonce in poneve vedno dvigujte.
- Pri uporabi kuhhalne posode pazite, da je varno postavljena na sredini kuhališča.
- Dno kuhhalne posode mora biti čisto in suho.
- Plamen na plinski kuhhalni plošči nastavite tako, da se dotika le dna kuhhalne posode in ne tudi njenih stranic.
- Sol vedno dodajte v vročo kuhhalno tekočino ali hrano, da se popolnoma raztopi.
- Uporabljajte le kuhhaljske pripomočke iz lesa ali umetne mase.

6 Ravnanje z vročim oljem ali maščobo

i Pri višjih temperaturah se lahko olje ali maščoba samodejno vname.

- ▶ V vroče olje ali maščobo ne dodajajte vode.
- ▶ Požarov, povzročenih zaradi olja ali maščobe, nikoli ne gasite z vodo.

7 Čiščenje in vzdrževanje

Kuhalna posoda ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

- ▶ Kuhalno posodo očistite po vsaki uporabi in jo temeljito posušite.
- ▶ Za ročno čiščenje uporabite vročo vodo, sredstvo za ročno pomivanje posode in mehko gobico.
- ▶ Močno in trdovratno umazanijo nekaj časa namakajte.
- ▶ Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih gobic ter ostrih ali koničastih predmetov.

i Zaradi vode, ki vsebuje vodni kamen, lahko nastanejo madeži vodnega kamna. Živila, ki vsebujejo kislino, in živila z visoko vsebnostjo soli lahko skupaj s toploto povzročijo obarvanje. Te usedline vodnega kamna oz. obarvanja redno in pravočasno odstranjujte.

8 Garancija

Garancija proizvajalca, ki velja 3 leti, začne teči v trenutku, ko prodajalec preda izdelek BORA končnemu kupcu.

9 Odlaganje transportne embalaže

Vračanje embalaže v krogotok materiala prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Vaš strokovni prodajalec bo prevzel embalažo.

- ▶ Embalažo lahko predate svojemu strokovnemu prodajalcu

ali

- ▶ Pa jo ustrezno odstranite v skladu z lokalnimi predpisi.

1 Materijal i obeležja kvaliteta

- Tiganj: 5-slojan (nerđajući čelik 18/8 + 3x aluminijum + nerđajući čelik 18/0)
- Tiganj sa keramičkim premazom
- Drška tiganja: nerđajući čelik, plastika/najlon
- Spoljni premaz: Poliester sa silikonom

2 Upošteno

Ovo uputstvo sadrži važne napomene, koje Vas štite od povreda i sprečavaju štete na uređaju. Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre prve upotrebe posuda. Proizvod odgovara propisanim odredbama za bezbednost. Korisnik je odgovoran za sigurnu primenu proizvoda, čišćenje i negu. Nestručna upotreba može da dovede do povreda lica i materijalnih šteta.

3 Bezbednost



OPASNOST

Opasnost od opekotina zbog vrele posude za kuvanje.

Posuda za kuvanje se zagreva tokom rada.

- Nakon korišćenja, ostavite posudu za kuvanje da se ohladi.
- Držite odstojanje od pare koja izlazi.



OPASNOST

Opasnost od opekotina zbog vrelih drški.

Dodirivanje vrelih drški može da dovede do teških opekotina.

- Upotrebljavajte adekvatna pomoćna sredstva (držači za lonce, rukavice za zaštitu od toplote, ...)

- i** Vrelo posuđe uvek ostavljajte na podlozi koja je otporna na toplotu.
- i** Udaljite decu od vrelom posuđu, osim ako nije pod stalnim nadzorom.
- i** Nikada ne ostavljajte posuđe tokom kuvanja bez nadzora.
- i** Proverite da li je posuđe u besprekornom stanju.
- i** Manji tragovi upotrebe ne umanjuju funkcionalnost posude za kuvanje.

4 Pre prve upotrebe

- Operite posuđe toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa i prokuvajte ga 2-3 puta u vodi.
- Nakon pranja temeljno osušite posuđe.

5 Rukovanje

Posuđe za kuvanje je pogodno samo za indukciju, staklokeramiku, ringlu na šporetu, gas i, pod određenim uslovima, za rernu.



Tiganj za serviranje je pogodan za rernu do 180 °C.



Tiganji s drškom nisu pogodni za rernu .



Posuđe nije pogodno za funkciju roštilja.



Posuđe ne sme da se zagreva bez sadržaja. Tečnosti ne smeju potpuno da ispare.



Ogrebotine i tragovi sečenja mogu da umanje neprijanjajuću podlogu.



Prilikom upotrebe na pločama za kuvanje na gas može da dođe do promena boje posuđa. Te promene boje ne mogu da se uklone niti mogu da se očiste, ali one ne umanjuju funkcionalnost posuđa.



Tiganji s drškom na pločama za kuvanje na gas mogu da se oštete zbog nestručnog korišćenja.



Mogu se pojaviti tragovi upotrebe, npr. ogrebotine, na spoljnom premazu.

- Koristite zonu za kuvanje koja odgovara prečniku dna posude za kuvanje.
- Nemojte gurati ili vući posuđe za kuvanje po ploči za kuvanje.
- Uvek podignite lonce i tiganje.
- Prilikom upotrebe posuđa, obratite pažnju na bezbedan položaj u sredini zone za kuvanje.
- Vodite računa da dno posude za kuvanje bude čisto i suvo.
- Kod ploče za kuvanje na gas, podesite plamen tako da dolazi u kontakt samo sa dnom posuđa, a ne sa stranicama.
- Uvek dodajte so u vrelu tečnost za kuvanje ili u hranu kako bi mogla potpuno da se rastvori.
- Koristite samo drveni ili plastični pribor za kuvanje.

6 Postupanje sa vrelim uljem ili mašću

i Pri višim temperaturama ulje ili mast mogu sami da se zapale.

- ▶ Nemojte dodavati vodu u vrelo ulje ili mast.
- ▶ Požare od ulja i masti nikada nemojte gasiti vodom.

7 Čišćenje i održavanje

Posude nije pogodno za mašinu za pranje sudova.

- ▶ Nakon svake upotrebe očistite posude i temeljno ga osušite.
- ▶ Za ručno čišćenje koristite vruću vodu, sredstvo za ručno pranje posuđa i mekani sunđer.
- ▶ Jaka, tvrdokorna zaprljanja natopite neko vreme vodom.
- ▶ Za čišćenje nikada nemojte da koristite grube sunđere kao ni predmete oštih ivica ili oštre predmete.

i Voda koja sadrži kamenac može dovesti do pojave mrlja od kamenca. Namirnice koje sadrže kiselinu i namirnice sa visokom koncentracijom soli pri velikoj toploti mogu da dovedu do promena boje. Uklanjajte ove naslage kamenca ili promene boje redovno i blagovremeno.

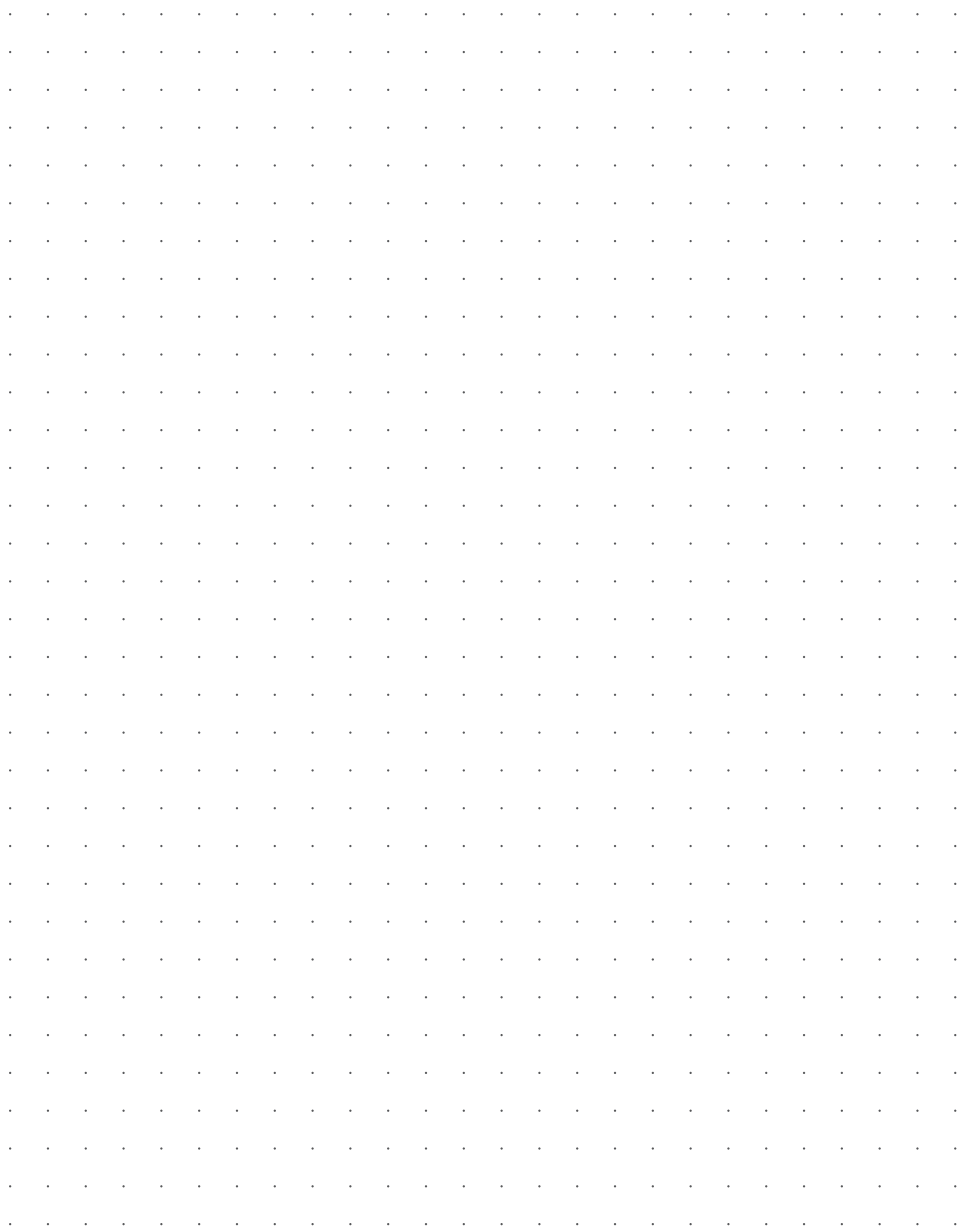
8 Garancija

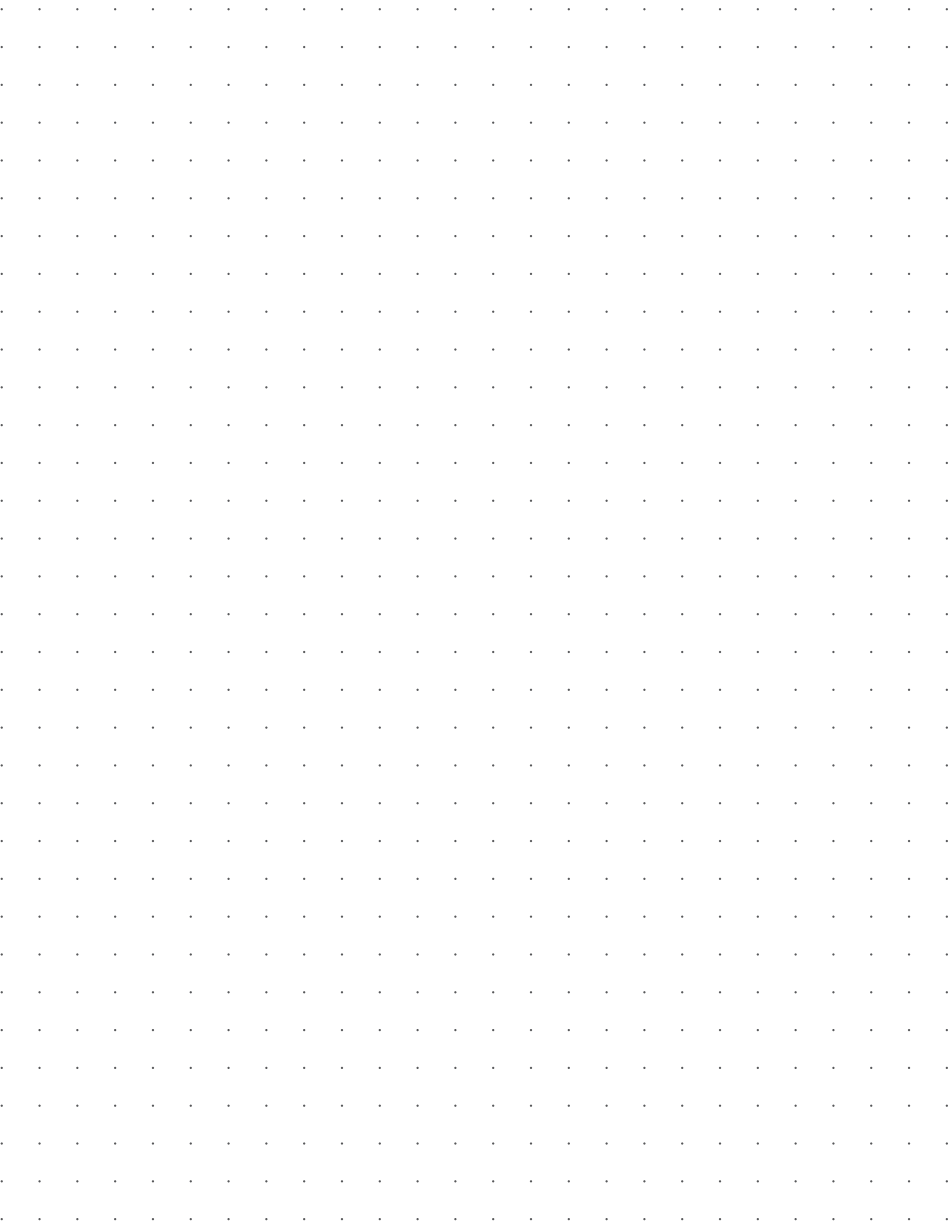
Kada se BORA proizvod preda krajnjem korisniku, počinje garancija proizvođača koja važi 3 godine.

9 Odlaganje na otpad ambalaže za transport

Recikliranje ambalaže u cirkulaciji materijala štedi sirovine i smanjuje nastanak otpada. Vaš specijalizovani trgovac prima ambalažu nazad.

- ▶ Ambalažu predajte svom specijalizovanom trgovcu ili
- ▶ Ambalažu uklonite na otpad propisno uz uzimanje u obzir regionalnih propisa.





DE Gebrauchsanleitung:

⓪Original

⓪Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN User instructions:

⓪Original

⓪Translation

Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

Great care was taken when devising these operating and installation instructions. However, it may be the case that later technical changes have not yet been added or the corresponding contents have not yet been modified. We apologise for this. An up-to-date version can be requested from the BORA Service team. Misprints and errors excepted.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES Manual de instrucciones:

⓪Original

⓪Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa.

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR Manuel d'utilisation:

⓪Original

⓪Traduction

Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques n'aient pas encore été mises en œuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT Istruzioni per l'uso:

⓪Originale

⓪Traduzione

Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

NL**Gebruiksaanwijzing:**☐ Origineel☒ Vertaling**Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Behoudens uitdrukkelijke goedkeuring is het niet toegestaan om dit document te verspreiden of te vermenigvuldigen of de inhoud ervan te gebruiken of te communiceren.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via het serviceteam van BORA een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

BG**Инструкция за употреба:**☐ Оригинал☒ Превод**Производител: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Препращането и размножаването на този документ, използването и съобщаването на неговото съдържание не са разрешени, освен ако не е изрично разрешено.

Тази инструкция за употреба и монтаж е изготвена възможно най-старателно. Въпреки това, може да се случи, че последващи технически промени все още не са добавени или съответното съдържание все още не е адаптирано. Молим да ни извините за това. Актуализирана версия може да бъде поискана от сервисния екип на BORA. Запазва се правото за печатни и технически грешки.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Всички права запазени.

CS**Návod k použití:**☐ Originál☒ Překlad**Výrobce: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Kopírování či rozmnožování tohoto dokumentu a zhodnocování a zprostředkovávání jeho obsahu bez výslovného souhlasu nejsou povoleny.

Tento návod k obsluze a montážní návod byl sestavován s největší pečlivostí. Přesto se může stát, že v něm nejsou zohledněny dodatečně provedené technické změny, případně že nebyl upraven odpovídající obsah. Prosíme o případné prominutí. Aktuální verzi si můžete vyžádat od servisního týmu BORA. Práva tiskových chyb a omylů vyhrazena.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všechna práva vyhrazena.

DA**Brugsanvisning:**☐ Original☒ Oversættelse**Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Videregivelse såvel som mangfoldiggørelse, udnyttelse og formidling af indholdet er forbudt, medmindre der er givet udtrykkelig tilladelse hertil.

Vi har ved udarbejdelsen af denne betjenings- og monteringsvejledning gjort os meget umage. Alligevel kan det forekomme, at efterfølgende tekniske ændringer endnu ikke er implementerede eller at det respektive indhold ikke er tilpasset. Vi beklager meget, hvis dette skulle forekomme. Det er muligt at bestille den seneste version hos BORAs serviceteam. Med forbehold for trykfejl og andre fejl.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rettigheder forbeholdes.

ET**Kasutusjuhend:**☐ Originaal☒ Tõlge**Tootja: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Selle dokumendi edasiandmine, paljundamine, realiseerimine ja selle sisu avaldamine ei ole lubatud ilma selgesõnalise loata.

Selle kasutus- ja paigaldusjuhendi koostamisel on tehtud väga hoolikat tööd. Sellegipoolest on võimalik, et hiljem tehtud tehnilisi muudatusi ei ole veel juhendis kajastatud või vastavat sisu ei ole kohandatud. Palume selles osas mõistvat suhtumist. Ajakohastatud versiooni saate tellida BORA teenindusmeeskonna kaudu. Avaldaja ei vastuta trükkivigade ja eksituste eest.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kõik õigused kaitstud.

FI Käyttöohje:**○Alkuperäinen****○Käännös****Valmistaja: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Tämän asiakirjan luovuttaminen edelleen ja kopioiminen sekä sisällön hyödyntäminen ja ilmoittaminen on kielletty ilman nimenomaista lupaa.

Nämä käyttö- ja asennusohjeet on laadittu erittäin huolellisesti. Siitä huolimatta myöhempiä teknisiä muutoksia ei mahdollisesti ole ehditty vielä lisätä tai vastaavaa sisältöä päivittää. Pahoittelemme, jos näin on tapahtunut. Voit tilata päivitetyn version BORA-huoltotiimiltä. Oikeus painovirheisiin ja erehdyksiin pidätetään.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kaikki oikeudet pidätetään.

EL Οδηγίες χρήσης:**○Πρωτότυπο****○Μετάφραση****Συντάκτης: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Η παρapiτpρh αποστολή ή η αντιγραφh του παρόντος εγγράφου καθώς και η χρήση και η κοινοποίηση του περιεχομένου του δεν επιτρέπονται χωρίς ρητή άδεια.

Η σύνταξη αυτών των οδηγιών συναρμολόγησης και χρήσης πραγματοποιήθηκε με μεγάλη προσοχή και φροντίδα. Παρόλα αυτά, ενδέχεται να μην περιλαμβάνει ορισμένες πρόσφατες τεχνικές ανανεώσεις ή το περιεχόμενό της να μην έχει ακόμα προσαρμοστεί ανάλογα. Σε αυτή την περίπτωση, ζητούμε την κατανόησή σας. Μπορείτε να ζητήσετε μια ενημερωμένη έκδοση από την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας BORA. Με την επιφύλαξη παντός τυπογραφικού σφάλματος και άλλων λαθών.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

IS Notkunarhandbók:**○Frumútgáfa****○Þýðing****Frableiðandi: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Dreifing og fjölföldun þessa skjals, sem og notkun og birting á efni þess, er bönnuð nema sérstaklega hafi verið fengið leyfi til þess.

Mikillrar vandvirkni var gætt við gerð þessara notkunar- og uppsetningarleiðbeininga. Engu að síður er ekki hægt að útiloka að síðari tæknilegar breytingar hafi ekki enn verið felldar inn í skjalid eða viðkomandi efni hafi ekki enn verið aðlagð. Við biðjumst velvirðingar ef svo er. Hægt er að panta nýjustu útgáfu skjalsins hjá þjónustudeild BORA. Með fyrirvara um prentvillur og villur.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Öll réttindi áskilin.

HR Upute za uporabu:**○Original****○Prijevod****Proizvođač: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Prosljedivanje ili umnožavanje ovog dokumenta, primjena i priopćavanje njegovog sadržaja nisu dopušteni, osim ako to nije izričito odobreno.

Ove upute za uporabu i montažu sastavljene su s posebnom pažnjom. Međutim, može se dogoditi da naknadne tehničke izmjene još nisu dodane odnosno da odgovarajući sadržaji još nisu prilagođeni. Ispricavamo se na tome. Ažuriranu verziju možete zatražiti od servisne službe BORA. Ne odgovaramo za moguće pogreške i tiskarske greške.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Sva prava pridržana.

HU Használati útmutató:**○Eredeti****○Fordítás****Gyártó: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

A dokumentum továbbadása, valamint sokszorosítása, tartalmának értékesítése és megosztása kifejezett hozzájárulás nélkül nem engedélyezett.

A jelen kezelési és szerelési útmutató nagy gondossággal állítottuk össze. Ennek ellenére előfordulhat, hogy az útmutató még nem egészült ki utólagos műszaki módosításokkal, illetve a vonatkozó részek még nem frissültek ennek megfelelően. Ezért elnézést kérünk. Naprakész változatot a BORA szervizcsapatánál lehet igényelni. A nyomdai hibák és a tévedés jogát fenntartjuk.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Minden jog fenntartva.

RO Manual de instrucțiuni:

Original

Traducere

Producător: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Nici o parte a acestui document nu poate fi reprodusă sau transmisă sub nicio formă sau prin niciun mijloc, electronic sau mecanic, inclusiv prin fotocopiare, înregistrare sau în orice alt mod, fără permisiunea expresă a proprietarului drepturilor de autor.

La întocmirea acestor instrucțiuni de utilizare și montaj s-a acordat o atenție deosebită. Cu toate acestea, se poate întâmpla ca modificările tehnice ulterioare să nu fi fost încă adăugate sau conținutul corespunzător să nu fi fost încă adaptat. Ne cerem scuze pentru această situație. O versiune actualizată poate fi solicitată de la echipa de service BORA. Cu excepția greșelilor de tipar și a erorilor.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Toate drepturile rezervate.

SV Bruksanvisning:

Original

Översättning

Tillverkare: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Överlåtande samt kopiering av dessa underlag, utnyttjande och delgivande av innehållet är inte tillåtet, såvida inte detta uttryckligen medgivits.

Denna bruks- och monteringsanvisning har tagits fram med största noggrannhet. Trots detta kan det hända att tekniska ändringar som gjorts i efterhand ännu inte har aktualiserats eller anpassats. Vi hoppas på förståelse för detta. En aktualiserad version kan erhållas från BORA serviceteam. Tryckfel och misstag förbehålles.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

SK Návod na použitie:

Original

Preklad

Výrobca: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Poskytovanie, ako aj rozmnžovanie tejto dokumentácie, zužitkovanie a sprostredkovanie jej obsahu je zakázané, pokiaľ nie je výslovné povolené.

Tento návod na použitie a montáž bol vyhotovený s maximálnou dôkladnosťou. Napriek tomu sa môže stať, že dodatočné technické zmeny ešte neboli doplnené príp. ešte neboli prispôbobe príslušné obsahy. Za to sa vám vopred ospravedlňujeme. Aktualizovanú verziu si môžete vyžiadať prostredníctvom servisného tímu BORA. Tlačové chyby a omyly vyhradené.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všetky práva vyhradené.

SL Navodila za uporabo:

Original

Prevod

Proizvajalec: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Posredovanje in podvajanje tega dokumenta, uporaba in sporočanje njegove vsebine ni dovoljeno, razen če je podano izrecno soglasje.

Ta navodila za uporabo in montažo so bila ustvarjena z veliko natančnostjo. Kljub temu pa se lahko zgodi, da dodatne tehnične spremembe še niso bile dopolnjene oz., da določene vsebine še niso bile prilagojene. Opravičujemo se za nevedčnosti. Posodobljeno različico lahko naročite pri servisni ekipi BORA. Tiskarske napake in zmote so pridržane.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Vse pravice pridržane.

SR Uputstvo za upotrebu:

Original

Prevod

Proizvođač: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Prosleđivanje kao i umnožavanje ovog dokumenta, eksploatacija i saopštavanje njegovog sadržaja nisu dozvoljeni, ukoliko to nije izričito dopušteno.

Priikom izrade ovog uputstva za upotrebu i montažu radilo se veoma brižljivo. Međutim, ipak može da se dogodi da još nisu dopunjene naknadne tehničke izmene odnosno da odgovarajući sadržaji još nisu usklađeni. Izvinjavamo se za to. Najaktuelniju verziju možete da zahtevate preko BORA servisne službe. Zadržavamo pravo na štamparske greške i zabune.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Sva prava zadržana.

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road
Drummoine NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au



006617-10001-03