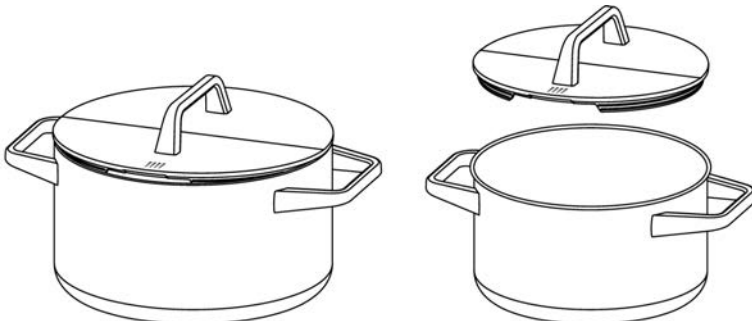


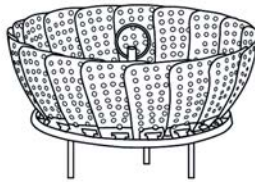
**DE** Gebrauchsanleitung KWPAP4

**EN** User instructions KWPAP4



Ø 24 x 14,6 cm / 5,5 l

Ø 20 x 13 cm / 3,5 l



Ø 14 - 22 cm



Assist  
Assist



Induktion  
Induction



Glaskeramik  
Glass ceramic



Herdplatte  
Hot plate



Gas  
Gas



Backofen  
Oven

<b>DE</b>	GEBRAUCHSANLEITUNG TOPFSET ASSIST 5-TEILIG.....	3
<b>EN</b>	USER INSTRUCTIONS 5-PIECE ASSIST POT SET.....	6
<b>ES</b>	MANUAL DE INSTRUCCIONES JUEGO DE 5 OLLAS ASSIST.....	8
<b>FR</b>	MANUEL D'UTILISATION ENSEMBLE DE CASSEROLES ASSIST (5 PIÈCES).....	11
<b>IT</b>	ISTRUZIONI PER L'USO SET DI PENTOLE ASSIST DA 5 PEZZI.....	14
<b>NL</b>	GEbruIKSAANWIJZING PANNENSET ASSIST 5-DELIG.....	17
<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА КОМПЛЕКТ ТЕНДЖЕРИ ASSIST ОТ 5 ЧАСТИ.....	20
<b>CS</b>	NÁVOD K POUŽITÍ 5DÍLNÁ SADA HRNCŮ ASSIST.....	23
<b>DA</b>	BRUGSANVISNING ASSIST-GRYDESÆT MED 5 DELE.....	25
<b>EL</b>	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΕΤ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ASSIST 5 ΤΕΜΑΧΙΩΝ.....	27
<b>ET</b>	KASUTUSJUHEND 5-OSALINE POTTIDE KOMPLEKT ASSIST.....	30
<b>FI</b>	KÄYTTÖOHJE 5-OSAINEN ASSIST-KATTILASARJA.....	32
<b>HR</b>	UPUTE ZA UPORABU 5-DIJELNI SET LONACA ASSIST.....	35
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ASSIST 5 DARABOS EDÉNYKÉSZLET.....	38
<b>IS</b>	NOTKUNARHANDBÓK ASSIST-POTTASETT, 5 STK.....	41
<b>LT</b>	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 5 DALIŲ „ASSIST“ PUODŲ RINKINYS.....	43
<b>LV</b>	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA KATLU KOMPLEKTS ASSIST, 5 GAB.....	46
<b>NO</b>	BRUKSANVISNING GRYTESETT ASSIST 5 DELER.....	49
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI 5-CZĘŚCIOWY ZESTAW GARNKÓW ASSIST.....	51
<b>PT</b>	INSTRUÇÃO DE UTILIZAÇÃO CONJUNTO DE PANEAS ASSIST DE 5 PEÇAS.....	54
<b>RO</b>	MANUAL DE INSTRUȚIUNI SET DE OALE ASSIST, 5 PIESE.....	57
<b>SK</b>	NÁVOD NA POUŽITIE 5-DIELNA SÚPRAVA HRNCOV ASSIST.....	60
<b>SL</b>	NAVODILA ZA UPORABO 5-DELNI KOMPLET LONCEV ASSIST.....	63
<b>SR</b>	UPUTSTVO ZA UPOTREBU 5-DELNI KOMPLET LONACA ASSIST.....	66
<b>SV</b>	BRUKSANVISNING GRYTSET ASSIST I 5 DELAR.....	69

# 1 Material und Qualitätsmerkmale

Kochtopf: Single-Ply (Edelstahl 18/10)  
 Kochtopfboden: Edelstahl 18/0 mit Aluminiumkern  
 Kippdeckel: Edelstahl, Silikon  
 Gareinsatz: Edelstahl 18/10

## 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.

## 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 Töpfe sind bis 200 °C backofengeeignet.



Die Kippdeckel sind nicht backofengeeignet.



Das Kochgeschirr ist nicht für die Grillfunktion geeignet.



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.



Es können Gebrauchsspuren, wie z. B. Kratzer auftreten.

- ▶ Benutzen Sie entsprechend des Bodendurchmessers des Kochgeschirrs die passende Kochzone.
- ▶ 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.



- 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.

## 12 Garantie

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

## 13 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

Cooking pot: single-ply (18/10 stainless steel)

Cooking pot base: 18/0 stainless steel with aluminium core

Tilttable lid: stainless steel, silicone

Steamer insert: 18/10 stainless steel

## 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.

## 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 pots are oven safe to 200°C.
-  The tilttable lids are not suitable for use in the oven.
-  The cookware is not suitable for use with the grill function.
-  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.
-  Wear and tear marks, such as scratches, may appear.
- ▶ Use the cooking zone that is appropriate for the base diameter of the cookware.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

BORA cooktops with Assist functions provide programmes designed for certain dishes or cooking processes. These cooktops, the BORA JOY app and BORA Assist cookware are designed to be used together.


## 7 Assist functions

The cookware is labelled with icons for the following Assist functions.

Assist	Icon	Description
Boil		The Assist Boil programme enables you to boil water. The water level should ideally be between the two marks above or below the icon.
Steam		You can steam food by using the Assist Steam function with the steamer insert. Water should ideally be added right up to the mark.

## 8 Using the steamer insert

The steamer insert is specially designed for steaming and enables food to be cooked gently. The steamer insert is not suitable for use in the oven.

- ▶ Add water to the BORA Assist cookware up to the steam mark .
- ▶ Place the insert in the pan and add the food.
- ▶ Put the tiltable lid on the pan in the closed position and heat up the cookware.
- ▶ Turn down the heat as soon as the water boils.

**i** The steamer insert can get extremely hot. Please use suitable accessories to take it out.

## 9 Use with hot fat/oil

**i** The cookware is not suitable for deep frying. Bear in mind that hot fat can catch fire.

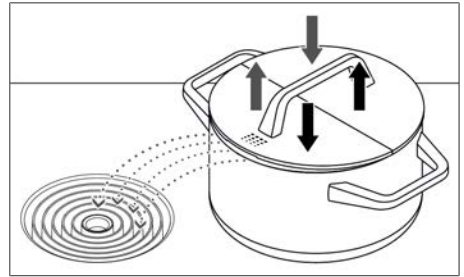
- ▶ Do not add water to hot oil or fat.
- ▶ Never extinguish oil and fat fires with water.

## 10 How the tiltable lid works

The tiltable lid is specially designed for use on cooktops with a cooktop extractor. When the lid is positioned correctly, the cooking vapours are efficiently channelled through the steam outlet and towards the cooktop extractor.

- ▶ Place the pot in the centre of the cooking zone.
- ▶ Put the tiltable lid on the pot with the steam outlet facing the cooktop extractor.
- ▶ Ensure that the steam outlet is not over the handles. The tilt function enables the steam outlet to be opened or closed:
- ▶ Tilt the lid by applying pressure to the corresponding side of the handle.

**i** The handle can get extremely hot. Use a pot holder or oven gloves.



How the tiltable lid works

## 11 Cleaning and maintenance

The cookware is dishwasher safe. To prevent flash rust, we recommend washing the cookware by hand. The steamer insert 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.
- ▶ Clean the tiltable lid with a vinegar and water solution to reduce the absorption of cooking odours.

**i** 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.

## 12 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.

## 13 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

Olla: una capa (acero inoxidable 18/10)  
Base de la olla: acero inoxidable 18/0 con centro de aluminio

Tapa basculante: acero inoxidable, silicona

Vaporera: acero inoxidable 18/10

## 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...).

-  Coloque siempre el recipiente de cocción caliente sobre una superficie resistente al calor.

-  Mantenga a los niños alejados del recipiente de cocción caliente a menos que estén continuamente bajo supervisión.

-  No deje nunca desatendido el recipiente cuando esté cocinando algo en él.


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


## 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.

-  Las ollas pueden usarse en el horno hasta 200 °C.

-  Las tapas basculantes no son aptas para el horno.

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

-  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.

-  Por el uso pueden aparecer marcas, como arañazos.

- ▶ Use la zona de cocción adecuada según el diámetro de la base del recipiente de cocción.
- ▶ 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.





## 6 BORA Assist

Las placas de cocción BORA con funciones Assist ofrecen programas diseñados para platos y operaciones de cocción específicos. Las placas de cocción, la aplicación BORA JOY y el recipiente de cocción BORA Assist están coordinados a la perfección.


## 7 Funciones Assist

El recipiente de cocción cuenta con iconos para las siguientes funciones Assist.

Assist	Icono	Descripción
Boil		La función Assist Boil permite hervir agua. Idealmente, el agua necesaria debe hallarse entre las dos marcas sobre y debajo del icono.
Steam		En combinación con la vaporera, la función Assist Steam permite cocinar al vapor. Idealmente, el agua necesaria debe alcanzar la marca respectiva.

## 8 Uso de la vaporera

La vaporera está diseñada para cocinar alimentos al vapor de forma cuidadosa. La vaporera no es apta para horno.

- ▶ Vierta agua en el recipiente de cocción BORA Assist hasta la marca de Steam .
- ▶ Coloque la vaporera en la olla y añada los ingredientes sobre la vaporera.
- ▶ Cierre la olla con la tapa basculante y caliente el recipiente de cocción.
- ▶ Baje la temperatura una vez que el agua hierva.

**i** La vaporera puede calentarse mucho. Utilice accesorios adecuados para retirarla.

## 9 Manipulación de grasa/ aceite caliente

**i** Los recipientes de cocción no son apropiados para freír. Tenga en cuenta que la grasa caliente puede arder.

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

## 10 Funcionamiento de la tapa basculante

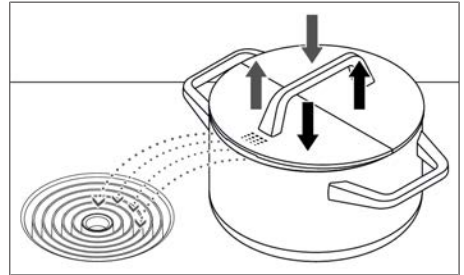
La tapa basculante está pensada especialmente para el uso en las placas de cocción con extractor de superficie. Con la tapa correctamente colocada, el vapor de cocción se conduce eficazmente hacia el extractor de superficie a través de la abertura para el vapor.

- ▶ Sitúe la olla en el centro de la zona de cocción.
- ▶ Coloque la tapa basculante en la olla con la abertura para el vapor mirando hacia el extractor de superficie.
- ▶ Asegúrese de que la abertura para el vapor no quede sobre las asas.

La función basculante permite abrir o cerrar la abertura para el vapor:

- ▶ Para inclinar la tapa, presione el lado correspondiente del asa.

**i** El asa puede calentarse mucho. Utilice un agarrador o manopla de cocina.



Funcionamiento de la tapa basculante

## 11 Limpieza y cuidados

Los recipientes de cocción son aptos para lavavajillas. Para prevenir la herrumbre, recomendamos, no obstante, fregar los recipientes de cocción a mano. La vaporera no es apta 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.
- ▶ Limpie la tapa basculante para reducir los olores que se hayan impregnado con una mezcla de vinagre y agua.

- i** 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.

## 12 Garantía

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

## 13 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

Casserole : monocouche (acier inoxydable 18/10)  
 Fond de casserole : aluminium revêtu d'acier inoxydable 18/0  
 Couvercle basculant : acier inoxydable, silicone  
 Panier de cuisson : acier inoxydable 18/10

## 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.

## 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).

-  Les casseroles passent au four jusqu'à 200 °C.
-  Le couvercle basculant ne doit pas être placé au four.
-  Le récipient de cuisson n'est pas conçu pour une utilisation avec la fonction grill.
-  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.
-  Des traces d'usure, telles que des rayures, peuvent apparaître.
- ▶ Utilisez la zone de cuisson adaptée au diamètre du fond du récipient de cuisson.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

Les tables de cuisson BORA dotées des fonctions Assist proposent des programmes qui sont adaptés à certains plats et processus de cuisson. Ces tables de cuisson sont parfaitement adaptées à l'app BORA JOY et au récipient de cuisson BORA Assist.


## 7 Fonctions Assist

Le récipient de cuisson est marqué d'une icône pour les fonctions Assist suivantes.

Assist	Icône	Description
Boil		Le programme Assist Boil permet de porter l'eau à ébullition. Le niveau d'eau doit se trouver idéalement entre les deux marques, au-dessus ou en-dessous de l'icône.
Steam		Les aliments peuvent être cuits à la vapeur avec le programme Assist Steam et le panier de cuisson adapté. Il convient idéalement de remplir d'eau jusqu'à la marque.

## 8 Utilisation du panier de cuisson

Le panier de cuisson est adapté à la cuisson à la vapeur et permet de cuire les aliments tout en les préservant. Le panier de cuisson n'est pas adapté au four.

- ▶ Remplissez d'eau le récipient de cuisson BORA Assist jusqu'au marquage Steam .
- ▶ Insérez le panier de cuisson dans la casserole puis disposez les aliments.
- ▶ Refermez la casserole avec le couvercle basculant et faites chauffer.
- ▶ Réduisez la température dès que l'eau bout.

- i** Le panier de cuisson peut être très chaud. Utilisez des outils adaptés pour le retirer du feu.

## 9 Utilisation d'huile / de matière grasse chaude

- i** Le récipient de cuisson n'est pas conçu pour la friture. N'oubliez pas que la matière grasse chaude peut 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.

## 10 Fonctionnement du couvercle basculant

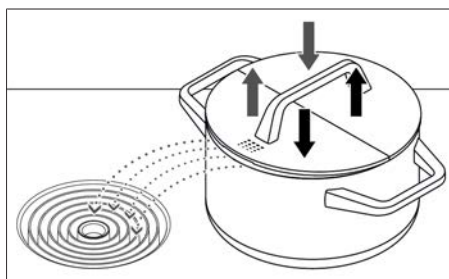
Le couvercle basculant est spécialement conçu pour une utilisation sur une table de cuisson avec dispositif aspirant. Lorsque le couvercle est correctement positionné, la vapeur de cuisson sera dirigée efficacement en direction du dispositif aspirant via l'ouverture pour la vapeur.

- ▶ Positionnez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- ▶ Placez le couvercle basculant sur la casserole avec l'ouverture pour la vapeur en direction du dispositif aspirant.
- ▶ Veillez à ce que l'ouverture pour la vapeur ne soit pas située au-dessus des poignées.

La fonction basculante permet d'ouvrir ou de fermer l'évacuation de vapeur :

- ▶ Faites basculer le couvercle en appuyant sur le côté correspondant de la poignée.

- i** La poignée peut être très chaude. Utilisez des maniques ou un gant de cuisine.



Fonctionnement du couvercle basculant

## 11 Nettoyage et entretien

Le récipient de cuisson est adapté au lave-vaisselle. Pour éviter la formation de rouille, nous vous recommandons de laver le récipient de cuisson à la main. Le panier 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.
- ▶ Nettoyez le couvercle basculant avec un mélange eau et vinaigre afin de réduire l'absorption d'odeurs.

**i** 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.

## 12 Garantie

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

## 13 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

Pentola: Single-Ply (acciaio inox 18/10)

Fondo della pentola: acciaio inox 18/0 con nucleo in alluminio

Coperchio basculante: acciaio inox, silicone

Cestello per cottura al vapore: acciaio inox 18/10

## 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, ...).

-  Appoggiare sempre le stoviglie bollenti su una superficie resistente al calore.
-  Tenere lontani i bambini da stoviglie bollenti a meno che non siano costantemente sorvegliati.

-  Non lasciare mai incustodite le stoviglie durante la cottura.


-  Controllare che le stoviglie siano in perfetto stato.


## 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.

-  La padelle sono idonee per il forno fino a 200 °C.

-  I coperchi basculanti non sono idonei per il forno.

-  Le stoviglie non sono idonee per la funzione griglia.

-  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.

-  Si possono verificare segni d'uso, come ad esempio graffi.



- ▶ Utilizzare la zona cottura abbinata in base al diametro del fondo delle stoviglie.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

I piani cottura BORA con funzioni Assist offrono programmi personalizzati per piatti o processi di cottura specifici. I piani cottura, l'app BORA JOY e le stoviglie BORA Assist sono perfettamente combinati tra loro.


## 7 Funzioni Assist

Le stoviglie sono contrassegnate da icone per le seguenti funzioni Assist.

Assist	Icona	Descrizione
Boil		La funzione Assist Boil può essere usata per portare l'acqua a ebollizione. È preferibile che l'acqua riempia la pentola fino a raggiungere il livello compreso tra le due tacche, sopra e sotto l'icona.
Steam		Gli alimenti possono essere cotti al vapore combinando la funzione Assist Steam e il cestello per la cottura al vapore. È preferibile che l'acqua riempia la pentola fino alla tacca.

## 8 Come utilizzare il cestello per la cottura al vapore

Il cestello per la cottura al vapore è stato progettato appositamente per la cottura al vapore e cuoce delicatamente gli alimenti. Il cestello per la cottura al vapore non è adatto al forno.

- ▶ Riempire la stoviglia di cottura BORA Assist con acqua fino alla tacca Steam per la cottura al vapore .
- ▶ Inserire il cestello per la cottura al vapore nella pentola e posizionare sopra il cibo.
- ▶ Chiudere la pentola con il coperchio basculante e riscaldarla.
- ▶ Ridurre la temperatura appena l'acqua arriva a ebollizione.

**i** Il cestello per la cottura al vapore può diventare molto bollente. Utilizzare ausili idonei per rimuoverlo.

## 9 Utilizzo con grassi/oli bollenti

**i** Le stoviglie non sono idonee per friggere. Tenere conto che il grasso bollente può infiammarsi.

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

## 10 Funzionamento coperchio basculante

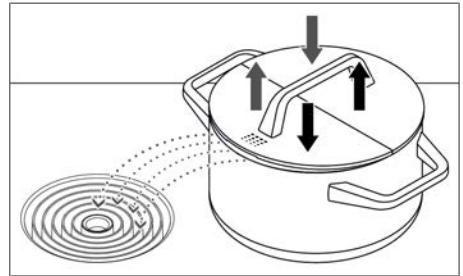
Il coperchio basculante è concepito per l'uso su piani cottura con aspiratore per piano cottura. Con il coperchio correttamente posizionato, il vapore di cottura viene convogliato in modo efficiente attraverso l'apertura per il vapore in direzione dell'aspiratore per piano cottura.

- ▶ Posizionare la pentola al centro sulla zona cottura.
- ▶ Collocare il coperchio ribaltabile sulla pentola con l'apertura per il vapore in direzione dell'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Prestare attenzione che l'uscita del vapore non si trovi sopra il manico.

Attraverso la funzione di ribaltamento l'uscita del vapore può essere aperta o chiusa:

- ▶ Ribaltare il coperchio premendo sul lato corrispondente del manico.

**i** Il manico può diventare molto bollente. Utilizzare presine o guanti termoisolanti.



Funzionamento coperchio basculante

## 11 Pulizia e cura

Le stoviglie sono lavabili in lavastoviglie. Per prevenire la ruggine, consigliamo di lavare a mano le stoviglie. Il cestello per la cottura al vapore non è adatto alla 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.
- ▶ Pulire il coperchio basculante per ridurre gli odori assorbiti con una miscela di acqua e aceto.

**i** 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.

## 12 Garanzia

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

## 13 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

Kookpan: Single-Ply (roestvrij staal 18/10)  
 Bodem kookpan: roestvrij staal 18/0 met aluminium kern  
 Kanteldeksel: roestvrij staal, siliconen  
 Stoommand: roestvrij staal 18/10

## 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.


## 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 kookpotten zijn tot 200 °C ovenbestendig.

-  De kanteldeksele zijn niet ovenbestendig.

-  Het kookgerei is niet geschikt voor de grillfunctie.

-  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.

-  Er kunnen gebruikssporen, zoals krassen, optreden.



- ▶ Gebruik de kookzone die past bij de doorsnede van het kookgerei.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

BORA kookvelden met Assist-functies bieden programma's aan die zijn afgestemd op specifieke gerechten of kookprocessen. Deze kookvelden, de BORA JOY-app en het BORA Assist-kookgerei zijn perfect op elkaar afgestemd.


## 7 Assist-functies

Het kookgerei is voorzien van pictogrammen voor de volgende Assist-functies.

Assist	Pictogram	Beschrijving
Boil		Met de Assist Boil kan water worden gekookt. Idealiter wordt de pan met water gevuld tot tussen de twee markeringen boven en onder het pictogram.
Steam		Voedsel kan worden gestoomd met de Assist Steam in combinatie met de stoommand. Idealiter wordt de pan tot aan de markering met water gevuld.

## 8 Gebruik van de stoommand

De stoommand is speciaal ontworpen voor stomen, waarbij voedsel op zachte wijze wordt gegaard. De stoommand is niet ovenbestendig.

- ▶ Vul het BORA Assist-kookgerei tot aan de Steam-markering  met water.
- ▶ Plaats de stoominzet in de pan en leg het voedsel erin.
- ▶ Plaats het kanteldekseel gesloten op de pan en verwarm het kookgerei.
- ▶ Draai de temperatuur lager als het water kookt

**i** De stoommand kan erg heet worden. Gebruik geschikte hulpmiddelen om deze eruit te tillen.

## 9 Omgaan met heet vet/hete olie

**i** Het kookgerei is niet geschikt om in te frituren. Houd er rekening mee dat heet vet kan ontbranden.

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

## 10 Werking kanteldekseel

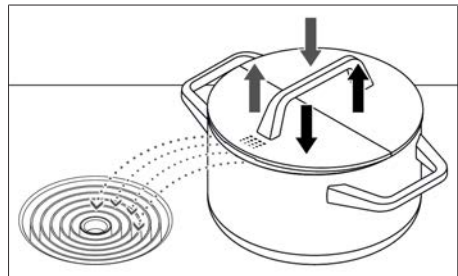
Het kanteldekseel is speciaal ontworpen voor kookvelden met een kookveldafzuiging. Wanneer het dekseel correct geplaatst is, worden de kookdampen via de stoomopening effectief naar de kookveldafzuiging geleid.

- ▶ Plaats de pot in het midden van de kookzone.
- ▶ Plaats het kanteldekseel op de pot met de stoomopening in de richting van de kookveldafzuiging.
- ▶ Let erop dat de stoomopening zich niet boven de handgreep bevindt.

Dankzij de kantelfunctie kan de stoomopening geopend of gesloten worden:

- ▶ Kantel het dekseel door op de betreffende kant van de handgreep te drukken.

**i** De greep kan erg heet worden. Gebruik pannenlappen of hittebestendige handschoenen.



Werking kanteldekseel

## 11 Reiniging en onderhoud

Het kookgerei is vaatwasserbestendig. Om vliegroeft te voorkomen, raden wij aan om het kookgerei met de hand af te spoelen. De stoommand 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 schuurspunten, of scherpe of spitse voorwerpen.
- ▶ Maak het kanteldekseel schoon met een mengsel van azijn en water om kookgeurtjes tegen te gaan.

**i** 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.

## 12 Garantie

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

## 13 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

Тенджерата: еднопластова (неръждаема стомана 18/10)

Дъно на тенджерата: неръждаема стомана 18/0 с алуминиева сърцевина

Наклонящ се капак: неръждаема стомана, силикон

Приставка за готвене: неръждаема стомана 18/10

## 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 на 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.


## 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.

 Тенджерите са подходящи за използване във фурна до 200 °C.

 Накланящите се капаци не са подходящи за използване във фурна.

 Съдовете за готвене не са подходящи за функцията грил.

 Когато се използват на газови плотове за готвене и при преграждане, 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.

**i** Може да се появят следи от употреба, като например драскотини.



- ▶ Използвайте зоната за готвене, подходяща за диаметъра на основата на съда.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

Плотове за готвене BORA с функции Assist предлагат програми, които са съобразени с конкретни ястия съотв. процеси на готвене. Тези плотове за готвене, приложението BORA JOY и съдовете за готвене BORA Assist са оптимално съгласувани.


## 7 Функции Assist

Съдовете за готвене са обозначени с икони за следните функции Assist.

Assist	Икона	Описание
Boil		Функцията Assist Boil може да се използва за кипване на вода. В идеалния случай необходимата вода се напълва между двете маркировки над съотв. под иконата.
Steam		Хранителните продукти може да се приготвят на пара в комбинация с функцията Assist Steam и приставката за готвене. В идеалния случай необходимата вода се пълни директно до маркировката.

## 8 Използване на приставката за готвене

Приставката за готвене е специално проектирана за готвене на пара и приготвя хранителните продукти по щадящ начин. Приставката за готвене не е подходяща за използване във фурна.

- ▶ Напълнете съда за готвене BORA Assist с вода до маркировката Steam .
- ▶ Поставете приставката за готвене в тенджерата и поставете храната върху приставката за готвене.

- ▶ Поставете наклонящия се капак затворен на тенджерата и загрейте съда за готвене.
- ▶ Намалете температурата веднага след като водата заври.

**i** Приставката за готвене може да стане много гореща. Използвайте подходящи помощни средства за изваждането.

## 9 Работа с гореща мазнина/масло

**i** Съдовете за готвене не са подходящи за пържене. Моля, имайте предвид, че горещата мазнина може да се възпламени.

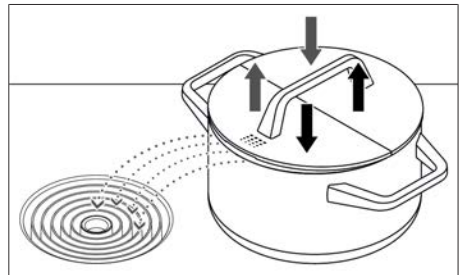
- ▶ Не добавяйте вода в горещо олио или мазнина.
- ▶ Никога не гасете запалили се масла или мазнини с вода.

## 10 Начин на функциониране на наклонящия се капак

Наклонящият се капак е специално проектиран за използване върху плотове за готвене с абсорбатор на плота за готвене. Когато капакът е правилно поставен, парите от готвенето се насочват ефективно към абсорбатора на плота за готвене през отвора за пара.

- ▶ Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене.
- ▶ Поставете наклонящия се капак върху тенджерата с отвора за пара, обърнат към абсорбатора на плота за готвене.
- ▶ Уверете се, че отворът за пара не е над дръжките. Отворът за пара може да се отваря и затваря с помощта на функцията за наклоняне:
- ▶ Наклонете капака, като натиснете съответната страна на дръжката.

**i** Дръжката може да стане много гореща. Използвайте хватки за тенджери или ръкавици за защита от топлина.



Начин на функциониране на наклонящия се капак

## 11 Почистване и поддръжка

Съдовете за готвене са подходящи за миене в съдомиялна машина. За да предотвратите появата на ръжда, препоръчваме да изплакнете съдовете за готвене на ръка. Приставката за готвене не може да се мие 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 силните, упорити замърсявания за известно време.
- ▶ Никога не използвайте абразивни гъби, предмети с остри ръбове или заострени предмети за почистване.
- ▶ Почистете наклонящия се капак със смес от оцет и вода, за да намалите поетите миризми.

**i** Поради варовита вода може да се появят петна от котлен камък. Киселите 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.

## 12 Гаранция

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

## 13 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

Hrnc: jednovrstvá nerezová ocel 18/10  
 Dno hrnce: nerezová ocel 18/0 s hliníkovým jádrem  
 Odklopná poklice: nerezová ocel a silikon  
 Napařovák: nerezová ocel 18/10

## 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.

## 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.

- Hrnce můžete používat v troubě při teplotě do 200 °C.
- Odklopná poklice není vhodná do trouby.
- Nádobí není vhodné na funkci grilování.
- 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.
- Mohou se objevit známky opotřebení, jako např. škrábance.
  - ▶ Používejte varnou zónu odpovídající průměru dna nádobí.
  - ▶ Při používání nádobí dbejte na to, aby bylo na varné zóně bezpečně umístěno a vystředěno.
  - ▶ Dbejte na to, aby nádobí mělo čisté a suché dno.
  - ▶ 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.


## 6 BORA Assist

Varné desky BORA s funkcí Assist nabízí programy přizpůsobené konkrétním pokrmům nebo postupům. Tyto varné desky, aplikace BORA JOY a kuchyňské nádobí BORA Assist jsou optimalizovány pro společné použití.

## 7 Funkce Assist


Nádobí podporující funkce Assist je označeno příslušnými ikonami.

Assist	Ikona	Popis
Boil		Funkci Assist Boil lze použít k vaření vody. V ideálním případě byste měli nalít vodu v požadovaném množství tak, aby byla mezi dvěma značkami – nad nebo pod ikonou.

Assist	Ikona	Popis
Steam		Jídlo lze vařit v páře v kombinaci s funkcí Assist Steam a napařovákem. V ideálním případě byste měli vodu nalít přímo po značku.

## 8 Použití napařováku

Napařovák je speciálně navržen pro vaření potravin v páře šetrným způsobem. Napařovák nepoužívejte v troubě.

- ▶ Naplňte nádobí BORA Assist vodou až po značku funkce Steam .
- ▶ Vložte napařovák do hrnce a položte na něj jídlo.
- ▶ Na hrnc nasadte zavřenou odklopnou poklici a zapněte varnou desku.
- ▶ Jakmile voda začne vřít, teplotu stáhněte.

**i** Napařovák se dokáže rozehrát na vysokou teplotu. Používejte vhodné pomůcky.

## 9 Nakládání s horkým tukem/olejem

**i** Nádobí není vhodné na fritování. Pamatujte na to, že horký tuk se může vznítit.

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

## 10 Jak funguje odklopná poklice

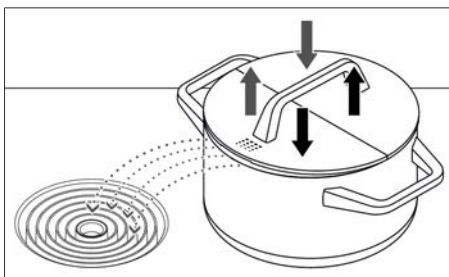
Odklopná poklice je speciálně navržena k použití na varných deskách s odsavačem. Pokud je poklice správně umístěna, je pára z vaření účinně odváděna otvorem pro páru směrem k odsavači varné desky.

- ▶ Hrnec umístěte do středu varné zóny.
- ▶ Odklopnou poklici umístěte na hrnc tak, aby otvor na páru směřoval k odsavači varné desky.
- ▶ Dbejte na to, aby se otvor na páru nenacházel nad uchy.

Otvor na páru můžete díky odklápění otevřít nebo zavřít:

- ▶ Odklopnou poklici otevřete zatlačením na příslušnou stranu ucha.

**i** Ucho se dokáže hodně rozehrát. Používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice.



Jak funguje odklopná poklice

## 11 Čištění a péče

Nádobí lze mýt v myčce. Abyste zabránili vzniku bodové koroze, doporučujeme nádobí mýt v ruce. Napařovák nemýjte v myčce.

- ▶ 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.
- ▶ Abyste redukovali zachycený pach, omyjte odklopnou poklici roztokem octa a vody.

**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.

## 12 Záruka

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

## 13 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 egenskaber

Gryde: enkelt lag (18/10 rustfrit stål)

Grydebund: 18/0 rustfrit stål med aluminiumskerne

Vippelåg: rustfrit stål, silikone

Dampindsats: rustfrit stål 18/10

## 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 kogegejret. 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 fra varmt kogegejret.

Kogegejret bliver varmt under brug.




- ▶ Lad kogegejret 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 kogegejret på et varmebestandigt underlag.
-  Hold børn væk fra det varme kogegejret, medmindre de er under konstant opsyn.
-  Lad aldrig kogegejret være uden opsyn under madlavningen.





-  Kontroller, om kogegejret er i fejlfri tilstand.

## 4 Rengør grillpanden

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

## 5 Betjening

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



-  Gryderne er egnet til ovnen op til 200 °C.
-  Vippelågene er ikke egnet til ovnen.
-  Kogegejret er ikke egnet til grillfunktionen.
-  Hvis kogegejret anvendes på gaskogeplader eller bliver overophedet, kan det blive misfarvet. Disse misfarvninger forsvinder ikke og kan ikke renses, men de påvirker ikke kogegejrets funktion.
-  Der kan komme brugsspor, som fx ridser.
  - ▶ Brug den kogezone, der passer til diameteren på kogegejrets bund.
  - ▶ Sørg for, at kogegejret står sikkert midt på kogezone, når det er i brug.
  - ▶ Sørg for, at kogegejrets bund er ren og tør.
  - ▶ Ved en gaskogeplade skal du indstille flammen sådan, at den kun kommer i kontakt med kogegejrets bund og ikke med siderne.
  - ▶ Salt skal altid tilsættes til varm madlavningsvæske eller til maden, så det kan opløses fuldstændigt.

## 6 BORA Assist

BORA-kogeplader med Assist-funktioner er udstyret med programmer, der er tilpasset bestemte retter eller tilberedningsprocesser. Disse kogeplader, BORA JOY-appen og BORA Assist-kogegejret er tilpasset hinanden perfekt.


## 7 Assist-funktioner

Kogegejret er mærket med ikoner for følgende Assist-funktioner.

Assist	Ikon	Beskrivelse
Boil		Assist Boil kan bruges til at koge vand. Ideelt set fyldes vandet mellem de to markeringer over og under ikonet.
Steam		Mad kan dampes i kombination med Assist Steam og kogeindsatsen. Ideelt set fyldes vandet direkte op til mærket.

## 8 Brug af dampindsats

Dampindsatsen er specielt designet til dampkogning og tilbereder maden skånsomt. Dampindsatsen tåler ikke bageovn.

- ▶ Fyld BORA Assist-kogegrejet op med vand til Steam-markeringen .
- ▶ Placer dampindsatsen i gryden, og anbring maden i dampindsatsen.
- ▶ Læg vippelåget på gryden, og varm kogegrejet op.
- ▶ Skru ned for temperaturen, så snart vandet koger.

**i** Dampindsatsen kan blive meget varm. Brug altid egnede hjælperekskaber.

## 9 Håndtering af varmt fedt/ varm olie

**i** Kogegrejet er ikke egnet til friturestegning. Vær opmærksom på, at varmt fedt kan antændes.

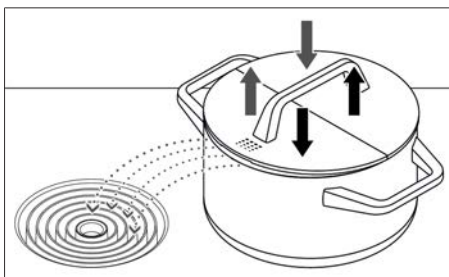
- ▶ Hæld ikke vand på varm olie eller fedt.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.

## 10 Vippelågets funktion

Vippelåget er specielt konstrueret til anvendelse på kogeplader med emfang. Madosen ledes effektivt gennem dampåbningen og i retning af emfanget, når låget er placeret korrekt.

- ▶ Placer gryden midt på kogepladen.
- ▶ Sæt låget på gryden med dampåbningen mod emfanget.
- ▶ Sørg for, at dampåbningen ikke er lige over grebene. Dampåbningen kan åbnes eller lukkes ved hjælp af vippenfunktionen.
- ▶ Vip låget ved at trykke på den pågældende side af grebet.

**i** Grebet kan blive meget varmt. Brug grydelapper eller ovenhandsker.



Vippelågets funktion

## 11 Rengøring og vedligeholdelse

Kogegrejet tåler maskinopvask. For at undgå flyverust anbefaler vi at vaske kogegrejet op i hånden. Dampindsatsen tåler ikke opvaskemaskine.

- ▶ Rengør kogegrejet efter brug, og tør det grundigt.
- ▶ Brug varmt vand, håndopvaskemiddel og en blød svamp til opvask i hånden.
- ▶ Opblød kraftig, hårnakked snavs i lidt tid.
- ▶ Brug aldrig kradsende svampe, spidse genstande eller genstande med skarpe kanter.
- ▶ Rengør vippelåget med en blanding af eddike og vand for at reducere lugte.

**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.

## 12 Garanti

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

## 13 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 Υλικό και χαρακτηριστικά ποιότητας

Κατασρόλα μαγειρικής: Single-Ply (Ανοξειδωτο χάλυβα 18/10, μονό φύλλο)  
 Βάση κατασρόλας: Ανοξειδωτο χάλυβα 18/0 με πυρήνα αλουμινίου  
 Ανακλινόμενο καπάκι: Ανοξειδωτο χάλυβα, σιλικόνη  
 Καλάθι: Ανοξειδωτο ασάλι 18/10

## 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 περιορισίας.

## 3 Ασφάλεια

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

#### Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτά μαγειρικά σκεύη.

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.).






-  Τοποθετείτε πάντα τα καυτά μαγειρικά σκεύη σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
-  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.

## 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 επαγωγικά, γυαλί-κεραμικά, εστίες μαγειρέματος, αέριο και υπό όρους για το φούρνο.

-  Οι κατασρόλες είναι ασφαλείς για φούρνο έως 200 °C.
-  Τα ανακλινόμενα καπάκια δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο.
-  Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για λειτουργία γκριλ.
-  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.
-  Μπορεί να εμφανισθούν ίχνη χρήσης, π.χ. γρατσουνιές.
  - ▶ Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με τη διάμετρο του πυθμένα του μαγειρικού σκεύους.
  - ▶ Κατά τη χρήση του μαγειρικού σκεύους, φροντίστε να στέκεστε σταθερά και κεντρικά στη ζώνη μαγειρέματος.
  - ▶ Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους 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.

## 6 BORA Assist

Οι εστίες BORA με λειτουργίες Assist παρέχουν προγράμματα που είναι προσαρμοσμένα σε συγκεκριμένα πιάτα ή διαδικασίες μαγειρέματος. Οι εν λόγω εστίες, η εφαρμογή BORA JOY και τα μαγειρικά σκεύη BORA Assist προσαρμόζονται άριστα μεταξύ τους.

## 7 Λειτουργίες Assist

Το μαγειρικό σκεύος επισημαίνεται με εικονίδια για τις ακόλουθες λειτουργίες Assist.

Assist	Εικονίδιο	Περιγραφή
Boil		Το νερό μπορεί να βράσει με τη λειτουργία Assist Boil. Το μαγειρικό σκεύος σκεπάζεται με το απαιτούμενο νερό, το οποίο ιδανικά βρίσκεται μεταξύ των δύο σημάνσεων πάνω και κάτω από το εικονίδιο.
Steam		Σε συνδυασμό με τη λειτουργία Assist Steam και το καλάθι, τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν στον ατμό. Το νερό πρέπει να καλύπτει ιδανικά μέχρι το σημείο της σήμανσης.

## 8 Χρήση του καλαθιού

Το καλάθι είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για μαγείρεμα στον ατμό και μαγειρεύει ωραία το φαγητό. Το καλάθι δεν είναι κατάλληλο για το φούorno.

- ▶ Γεμίστε τα μαγειρικά σκεύη BORA Assist με νερό μέχρι το σημείο Steam
- ▶ Τοποθετήστε το καλάθι στην κατασρόλα και ρίξτε το φαγητό στο καλάθι.
- ▶ Τοποθετήστε το ανακλινόμενο καπάκι κλειστό στην κατασρόλα και ζεστώνετε τα μαγειρικά σκεύη.
- ▶ Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις το νερό έρθει σε σημείο βρασμού.

- i** Το καλάθι μπορεί να ζεσταθεί πολύ. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα για την αφαίρεση.

## 9 Αντιμετώπιση ζεστού λίπους/λαδιών

- i** Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για βαθύ τηγάνισμα. Λάβετε υπόψη, ότι το ζεστό λίπος μπορεί να αναφλεγεί.
- ▶ Μην προσθέτετε νερό σε καυτό λάδι ή λίπος.

- ▶ Μην επιχειρείτε να σβήσετε φωτιές που έχουν προκληθεί από ανάφλεξη λαδιού ή λίπους με νερό.

## 10 Λειτουργικότητα του ανακλινόμενου καπακιού

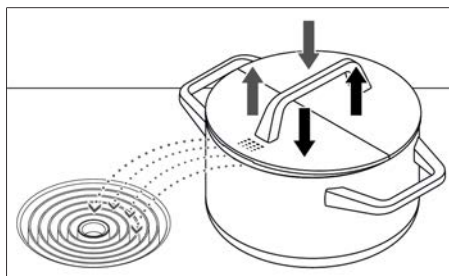
Το ανακλινόμενο καπάκι είναι ειδικά σχεδιασμένο για χρήση σε εστίες με απορροφητήρα εστιών. Με το καπάκι σωστά τοποθετημένο, ο ατμός μαγειρέματος εξέρχεται αποτελεσματικά μέσω του ανοίγματος ατμού στην κατεύθυνση της εξόδου της εστίας.

- ▶ Τοποθετήστε την κατασρόλα με το κέντρο στη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Τοποθετήστε το ανακλινόμενο καπάκι στην κατασρόλα με το άνοιγμα του ατμού στην κατεύθυνση της εξόδου της εστίας.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η θύρα ατμού δεν βρίσκεται πάνω από τις λαβές.

Η λειτουργία κλίσης επιτρέπει το άνοιγμα ή το κλείσιμο του ανοίγματος ατμού:

- ▶ Γείρετε το καπάκι πιέζοντας την κατάλληλη πλευρά της λαβής.

- i** Η λαβή μπορεί να ζεσταθεί πολύ. Χρησιμοποιήστε γάντια κατασρόλας ή γάντια θερμικής αντοχής.



Λειτουργικότητα του ανακλινόμενου καπακιού

## 11 Καθαρισμός και φροντίδα

Το μαγειρικό σκεύος είναι συμβατό με πλυντήριο πιάτων. Για να αποφύγετε τη σκουριά, συνιστούμε να ξεπλένετε το σκεύος με το χέρι. Το καλάθι δεν ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Καθαρίζετε το σκεύος μετά από κάθε χρήση και στεγνώνετε καλά.
- ▶ Για πλύσιμο στο χέρι, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, απορρυπαντικό για τα χέρια και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- ▶ Μουλιάστε για λίγο χρόνο τα σημεία όπου υπάρχουν έντονες, επίμονες βρωμιές.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σφουγγαράκια ξυσίματος, αντικείμενα με αιχμηρά άκρα ή αιχμηρά αντικείμενα για καθαρισμό.

- ▶ Καθαρίστε το ανακλινόμενο καπάκι με ένα μείγμα ξιδιού-νερού για να μειώσετε τις απορροφημένες οσμές.

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

## 12 Εγγύηση

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

## 13 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 Materjal ja kvaliteediomadused

Keedupott: ühekihiline (18/10 roostevaba teras)  
Keedupoti põhi: alumiiniumist sisuga 18/0 roostevaba teras

Kallutatav kaas: roostevaba teras, silikoon

Aurutussõel: 18/10 roostevaba teras

## 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**

### Põletusoht kuuma keedunõu tõttu.

Keedunõu muutub kasutamise ajal kuumaks.

- ▶ Laske keedunõul pärast kasutamist maha jahtuda.
- ▶ Hoiduge väljuva auru eest.







**OHT**

### Põletusoht kuumade käepidemete tõttu.

Kuumade käepidemete puudutamine võib põhjustada raskeid põletusi.

- ▶ Kasutage sobivaid abivahendeid (pajalapid, pajakindad jne).

-  Asetage kuum keedunõu alati kuumakindlale alusele.
-  Ärge lubage lapsi kuuma keedunõu juurde, kui nad ei ole pideva järelevalve all.
-  Ärge jätke keedunõud toiduvalmistamise ajal kunagi järelevalveta.






-  Kontrollige, kas keedunõu on laitmatus seisukorras.

## 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 induktsioon-, elektri-, gaasi- ja keraamilisel pliidil ning teatud tingimustel ka ahjus.

-  Potte võib ahjus hoida kuni 200 °C juures.
-  Kallutatavad kaaned ei sobi ahjus kasutamiseks.
-  Kööginõu ei sobi kasutamiseks grillfunktsiooniga.
-  Gaasipliidil kasutamise ja ülekuumenemise korral võib kööginõu värv muutuda. Värvimuutused on pöördumatud ja neid ei saa puhastades kõrvaldada, aga need ei mõjuta kööginõu kasutatavust.
-  Tekkida võivad kasutusjäljed, näiteks kriimustused.
  - ▶ Kasutage pliidil kööginõu läbimõõdule vastava suurusega keedutsooni.
  - ▶ 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.

## 6 BORA Assist

Assisti funktsioonidega BORA pliidiplaadid pakuvad programme, mis on kohandatud teatud toitudele või toiduvalmistusviisidele. Need pliidiplaadid, rakendus BORA JOY ja BORA Assisti keedunõud on omavahel optimaalselt kohandatud.


## 7 Assisti funktsioonid


Järgmiste Assisti funktsioonide jaoks on keedunõud tähistatud ikoonidega.

Assist	Ikoon	Kirjeldus
Boil		Assistiga Boil saab vee keema ajada. Kõige parem oleks veega täita ikooni kohal ja all asuvate märgistuste vahele.
Steam		Assisti Steam ja aurutussõela kombineerimisega saab toiduaineid aurutada. Kõige parem oleks veega täita otse märgistuseni.

## 8 Aurutussõela kasutamine

Aurutussõel sobib spetsiaalselt aurutamiseks ning küpsetab toiduaineid õrnalt. Aurutussõel ei sobi kasutamiseks küpsetusahjusis.

- ▶ Täitke BORA Assisti keedunõu veega kuni märgistuseni Steam .
- ▶ Asetage aurutussõel potti ja pange toidud aurutussõelale.
- ▶ Asetage kallutatav kaas suletult potile ja kuumutage keedunõud.
- ▶ Vähendage temperatuuri kohe, kui vesi keeb.

 Aurutussõel võib muutuda väga kuumaks. Kasutage väljavõtmiseks sobivaid abivahendeid.

## 9 Kuuma rasvaga/õliga töötamine


 Kõõgnõu ei sobi frittimiseks. Arvestage, et kuum rasv võib süttida.

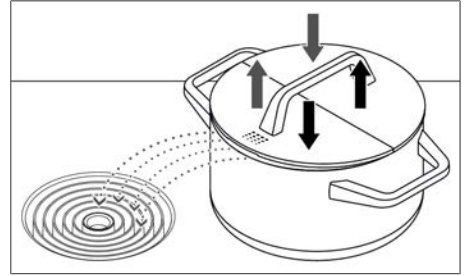
- ▶ Ärge valage kuumat õli ega rasva sisse vett.
- ▶ Ärge kunagi kustutage põlevat õli või rasva veega.

## 10 Kallutatava kaane tööpõhimõte

Kallutatav kaas on spetsiaalselt välja töötatud õhupuhasdiga pliitidel kasutamiseks. Kui kaas on õiges asendis, liigub keeduaur tõhusalt läbi auruava pliidiplaadi õhupuhassti suunas.

- ▶ Asetage pott keedutsooni keskele.
- ▶ Pange kallutatav kaas potile nii, et auruava oleks pööratud õhupuhassti poole.
- ▶ Jälgi, et auruava ei jääks käepidemetega kokakuti. Kallutusfunktsioon võimaldab auruava avada ja sulgeda.
- ▶ Kaane kallutamiseks vajutage käepideme vastavale küljele.

 Käepide võib olla väga kuum. Kasutage pajalappe või -kindaid.




Kallutatava kaane tööpõhimõte

## 11 Puhastamine ja hooldus

Keedunõu sobib pesemiseks nõudepesumasinas. Pinnarooste vältimiseks soovitage pesta keedunõud käsitsi. Aurutussõel ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.

- ▶ Puhastage keedunõu iga kord pärast kasutamist ja kuivatage see hoolikalt.
- ▶ Käsitsi puhastamiseks kasutage kuumat vett, nõudepesuvahendit ja pehmet käsna.
- ▶ Leotage raskesti eemaldatavat tugevat mustust mõnda aega.
- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks kriipivaid käsnu, teravaservalisi ega teravaotsalisi esemeid.
- ▶ Külge jääva lõhna vähendamiseks puhastage kallutatavat kaant äädika ja vee seguga.

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

## 12 Garantii

Tootjagarantii algab BORA toote üleandmisel lõppkasutajale ja kehtib kolm aastat.

## 13 Transpordipakendi kõrvaldamine

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

- ▶ Andke pakend kohalikele jaemüüjale või
- ▶ kõrvaldage see nõuetekohaselt kooskõlas kohalike eeskirjadega.

## 1 Materiaalit ja muut ominaisuudet

Kattila: yksikerroksinen rakenne (ruostumaton teräs 18/10)

Kattilan pohja: ruostumaton teräs 18/0, alumiiniydin

Kallistettava kansi: ruostumaton teräs, silikoni

Höyrytysosa: ruostumaton teräs 18/10

## 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 ruoanvalmistusastioiden aiheuttama palovammojen vaara.

Ruoanvalmistusastiat kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Anna ruoanvalmistusastioiden jäähtyä käytön jälkeen.
- ▶ Pysy etäällä ulos työntyvistä höyryistä.





### VAARA

#### Kuumien kahvojen aiheuttama palovammojen vaara.

Kuumien kahvojen koskettaminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

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

-  Aseta kuuma ruoanvalmistusastia aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
-  Pidä lapset poissa kuuman ruoanvalmistusastian läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.



Älä jätä ruoanvalmistusastias ruoanvalmistuksen aikana koskaan ilman valvontaa.



Tarkista, että ruoanvalmistusastia on moitteettomassa kunnossa.

## 4 Ennen ensimmäistä käyttöä

- ▶ Pesä 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 kaasukeittotasilla, valurautaliedellä sekä tietyin rajoituksin uunissa.



Kattilat ovat uuninkestäviä 200 °C:seen saakka.



Kallistettavat kannet eivät ole uuninkestäviä.



Ruoanvalmistusastiat eivät sovellu käytettäväksi grillitoiminnolla.



Jos ruoanvalmistusastias käytetään kaasukeittotasolla tai se ylikuumenee, se voi värjäntyä. Nämä värjäytymät ovat pysyviä eivätkä lähde pesussa, mutta ne eivät vaikuta ruoanvalmistusastioiden toimintaan.



Ruoanvalmistusastioihin voi tulla käyttöjälkiä, esim. naarmuja.

- ▶ Käytä keittoaluetta, joka vastaa kooltaan ruoanvalmistusastian pohjan halkaisijaa.
- ▶ Varmista ruoanvalmistusastias käyttäessäsi, että se on keskeillä keittoaluetta ja että sen asento on vakaa.
- ▶ Varmista, että ruoanvalmistusastian pohja on puhdas ja kuiva.
- ▶ Säädä 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.



## 6 BORA Assist

BORA-keittotasossa, joissa on Assist-toiminnot, on ohjelmia, jotka on tarkoitettu tietyille ruokalajeille tai ruoanvalmistustavoille. Nämä keittotasot, BORA JOY -sovellus ja BORA Assist -ruoanvalmistusastiat on suunniteltu käytettäväksi yhdessä.




## 7 Assist-toiminnot

Ruoanvalmistusastioissa on kuvakkeet seuraaville Assist-toiminnoille.

Assist	Kuvake	Kuvaus
Boil		Assist Boil -toiminto on tarkoitettu veden keittämiseen. Lisää vettä niin, että veden pinta on kuvakkeen ylä- tai alapuolella olevien kahden merkinnän välissä.
Steam		Assist Steam -toiminto on tarkoitettu ruoan höyryttämiseen höyrytysosaa käyttämällä. Lisää vettä niin, että veden pinta on merkinnän kohdalla.

## 8 Höyrytysosan käyttö

Höyrytysosa on tarkoitettu ruoan kypsentämiseen hellävaraisesti höyryttämällä. Höyrytysosa ei ole uunikestävä.

- Lisää BORA Assist -ruoanvalmistusastiaan vettä Steam-merkintään  asti.
- Laita höyrytysosa kattilaan ja lisää höyrytettävä ruoka höyrytysosaan.
- Laita kallistettava kansi suljetussa asennossa kattilan päälle ja kuumenna ruoanvalmistusastia.
- Laske lämpötilaa, kun vesi alkaa kiehua.

**i** Höyrytysosa voi kuumentua voimakkaasti. Käytä soveltuvia apuvälineitä sen ottamiseen kattilasta.

## 9 Kuuman rasvan tai öljyn käsittely

**i** Ruoanvalmistusastiat eivät sovellu käytettäväksi friteerauskeittimiksi. Kuuma rasva voi syttyä palamaan.

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

## 10 Kallistettavan kannen toimintatapa

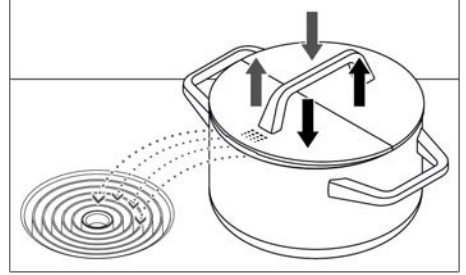
Kallistettava kansi on tarkoitettu käytettäväksi keittotasolla, joissa on keittotason höyrynpisto. Kun kansi on asetettu oikein, ruoanvalmistuksesta syntyvä höyry johdetaan kannen höyryaukon kautta keittotason höyrynpiston suuntaan.

- Aseta kattila keittoalueen keskelle.
- Aseta kallistettava kansi kattilan päälle niin, että höyryaukko on keittotason höyrynpiston suuntaan.

- Varmista, että höyryaukko ei ole kahvojen yläpuolella.
- Kallistustoiminnon avulla höyryaukko voidaan avata tai sulkea:

- Kallista kansi painamalla kahvan vastaavaa puolta.

**i** Kahva voi kuumentua voimakkaasti. Käytä patalappuja tai -kintaita.



Kallistettavan kannen toimintatapa

## 11 Puhdistus ja ylläpito

Ruoanvalmistusastiat voi pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme pesemään ruoanvalmistusastiat käsin, jotta niihin ei muodostu lentoruostetta. Höyrytysosaa ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Pese ruoanvalmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen ja kuivaa ne huolellisesti.
- Käytä käsin pesuun kuumaa vettä, käsitiskiainetta ja pehmeää sientä.
- Pinttynyt lika irtoaa liottamalla ruoanvalmistusastia jonkin aikaa.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen naarmuttavia sieniä tai teräviä esineitä.
- Jos kallistettavaan kanteen on tarttunut hajuja, puhdista se etikan ja veden seoksella.

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

## 12 Takuu

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

## 13 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 Materijal i obilježja kvalitete

Lonac za kuhanje: jednoslojan (nehrđajući čelik 18/10)  
 Dno lonca za kuhanje: nehrđajući čelik 18/0 s aluminijском jezgrom  
 Nagibni poklopac: nehrđajući čelik, silikon  
 Umetak za kuhanje: nehrđajući čelik 18/10

## 2 Općenito

U ovim uputama nalaze se važne napomene za izbjegavanje ozljeda i sprječavanje oštećenja uređaja. Pažljivo pročitajte ove upute prije prve uporabe posuđa. 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.).

-  Vruće posuđe uvijek odložite na podlogu otpornu na toplinu.
-  Pazite da se djeca ne približavaju vrućem posuđu, osim ako su pod neprestanim nadzorom.

-  Nemojte tijekom kuhanja nikada ostavljati posuđe bez nadzora.






-  Uvijek provjerite je li posuđe u ispravnom stanju.

## 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 indukcijskoj, staklokeramičkoj, grijačoj i plinskoj ploči za kuhanje te ograničenu primjenu u pećnici.

-  Lonci su prikladni za uporabu u pećnici na temperaturama do 200 °C.
-  Nagibni poklopci za ispuštanje pare nisu prikladni za uporabu u pećnici.
-  Ovo posuđe nije namijenjeno za uporabu s funkcijom roštilja.
-  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.
-  Mogu se pojaviti znakovi istrošenosti, primjerice ogrebotine.



- ▶ Upotrebljavajte odgovarajuću zonu za kuhanje s obzirom na promjer dna posuđa.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

Ploče za kuhanje BORA s funkcijama Assist nude programe koji su prilagođeni određenim jelima odnosno postupcima kuhanja. Te ploče za kuhanje, aplikacija BORA JOY i posuđe BORA Assist optimalno su međusobno usklađeni.


## 7 Funkcije Assist

Posuđe je označeno ikonama za sljedeće funkcije Assist.

Assist	Ikona	Opis
Boil		Pomoću funkcije Assist Boil može se zakuhati voda. Potrebnu količinu vode u idealnom je slučaju potrebno uliti između dviju oznaka iznad ili ispod ikone.
Steam		U kombinaciji s funkcijom Assist Steam i umetkom za kuhanje namirnice se mogu kuhati na pari. Potrebnu količinu vode u idealnom je slučaju potrebno uliti ravno do oznake.

## 8 Upotreba umetka za kuhanje

Umetak za kuhanje prikladan je posebno za kuhanje na pari, a namirnice kuha na nježan način. Umetak za kuhanje nije prikladan za uporabu u pećnici.

▶ Ulijte vodu u posuđe BORA Assist do oznake .

▶ Stavite umetak za kuhanje u lonac i položite hranu na umetak za kuhanje.

▶ Zatvorite lonac nagibnim poklopcem i zagrijte posuđe.

▶ Smanjite temperaturu čim voda prokuha.

**i** Umetak za kuhanje može biti vruć. Upotrebjavajte prikladna pomoćna sredstva za vađenje.

## 9 Rukovanje vrućom masnoćom/uljem

**i** Ovo posuđe nije namijenjeno za prženje. Imajte na umu da se vruća mast može zapaliti.

▶ Nemojte dodavati vodu u vruće ulje ili mast.

▶ Požare uzrokovane uljem ili masnoćom nikada nemojte gasiti vodom.

## 10 Način rada nagibnog poklopca

Nagibni poklopac za ispuštanje pare osmišljen je posebno za primjenu na pločama za kuhanje s odvodom pare. Kada se poklopac nalazi u ispravnom položaju, para od kuhanja se kroz otvor za paru učinkovito odvodi prema odvodu pare.

▶ Postavite lonac na sredinu zone za kuhanje.

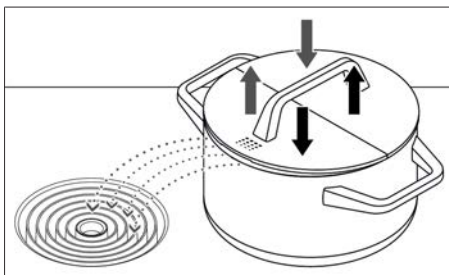
▶ Stavite nagibni poklopac za ispuštanje pare na lonac tako da je otvor za ispuštanje pare usmjeren prema odvodu pare.

▶ Vodite računa o tome da otvor za ispuštanje pare nije okrenut prema drškama.

S pomoću funkcije naginjanja otvor za ispuštanje pare može se otvoriti ili zatvoriti:

▶ Naginite poklopac tako da pritisnete odgovarajuću stranu ručke prema dolje.

**i** Ručka može biti vruća. Upotrijebite krpu ili kuhinjske rukavice.



Način rada nagibnog poklopca

## 11 Čišćenje i održavanje

Ovo posuđe smije se prati u perilici posuđa. Kako biste izbjegli trenutačnu hrđu, preporučujemo da posuđe isperete ručno. Umetak za kuhanje 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 upotrebjavati spužve koje grebu ni oštre ili šiljaste predmete.

▶ Kako biste uklonili mirise od kuhanja, očistite nagibni poklopac mješavinom octa i vode.

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

## 12 Jamstvo

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

## 13 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

Főzőedény: egyrétegű (18/10 rozsdamentes acél)  
Főzőedény alja: 18/0 rozsdamentes acél alumínium  
maggal

Dönthető fedél: rozsdamentes acél, szilikon

Főzőbetét: Nemesacél 18/10

## 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, ...)

 A forró főzőedényt mindig hőálló felületre állítsa.

 Tartsa távol a gyerekeket a forró főzőedénytől, kivéve, ha állandóan felügyelet alatt vannak.

 Főzés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt.


 Ellenőrizze, hogy a főzőedény kifogástalan állapotban van-e.

## 4 Az első használat előtt

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


## 5 Üzemeltetés

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

 Az edények 200 °C-ig sütőhöz alkalmasak.

 A dönthető fedelek sütőhöz nem alkalmasak.

 A főzőedény nem alkalmas grillezés funkcióhoz.

 Ha gázfőzőlapon használja a főzőedényt, és túlmelegedés esetén elszíneződhet. Ezek az elszíneződések visszafordíthatatlanok, és nem lehet letisztítani őket, de nem befolyásolják a főzőedény működését.

 Használatból eredő foltok, például karcolások lehetnek rajta.

- ▶ A főzőedény aljának átmérőjéhez illő főzőzónát használja.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

Az Assist funkcióval ellátott BORA főzőlapok olyan főzési programokat biztosítanak, amelyek meghatározott ételekhez vagy főzési folyamatokhoz igazodnak. Ezek a főzőlapok, a BORA JOY alkalmazás és a BORA Assist főzőedények tökéletesen illeszkednek egymáshoz.


## 7 Assist funkciók

A főzőedények a következő segédfunkciók ikonjaival vannak felcímkézve.

Assist	Icon	Leírás
Boil		Az Assist Boil vízforralásra használható. Ideális esetben a szükséges vízmennyiség az Iconfeletti és alatti két jelölés között található.
Steam		Az ételek párolhatók az Assist Steam és a főzőbetét kombinációjával. A szükséges vízmennyiséget a megadott jelig kell feltölteni.

## 8 A párolóbetét használata

A főzőbetét kifejezetten gőzzel való pároláshoz lett tervezve, így kíméletesen főzi az ételt. A főzőbetét sütőhöz nem alkalmas.

- ▶ Töltse meg a BORA Assist főzőedényt vízzel a gőz szimbólumig .
- ▶ Helyezze a főzőbetétet a serpenyőbe, és helyezze az ételt a főzőtálcára.
- ▶ Helyezze a dönthető fedelet zárt állapotban a serpenyőre, és melegítse fel a főzőedényt.
- ▶ Csökkentse a hőmérsékletet, amint a víz felforr.

**i** A főzőbetét nagyon forró lehet. Használjon megfelelő segédeszközöket a kivételhez.

## 9 Forró zsír/olaj kezelése

**i** A főzőedény nem alkalmas sütéshez. Vegye figyelembe, hogy a forró zsír meggyulladhat.

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

## 10 A dönthető fedél funkciói

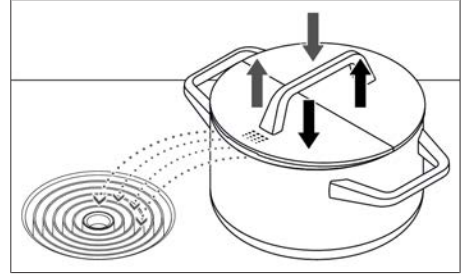
A dönthető fedél speciálisan főzőlapba épített elszívóval rendelkező főzőlapokon történő használatra készült. Ha a fedél megfelelően van pozicionálva, akkor a főzéskor keletkező párat a gőznyílás hatékonyan a főzőlapba épített elszívó irányába vezeti.

- ▶ Az edényt a főzőzóna közepére pozicionálja.
- ▶ A gőznyílással rendelkező dönthető fedelet a főzőlapba épített elszívó irányában helyezze az edényre.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a gőznyílás ne legyen a fogantyúk felett.

A döntési funkció révén a gőznyílás kinyitható vagy lezárható:

- ▶ A fogantyú megfelelő oldalának megnyomásával döntse meg a fedelet.

**i** A fogantyú felforrósodhat. Használjon edényfogót vagy hőálló kesztyűt.



A dönthető fedél funkciói

## 11 Tisztítás és ápolás

A főzőedény mosogatógépben mosogatható. A felületi rozsdá megelőzése érdekében javasoljuk, hogy a főzőedényt kézzel mosogassa. A főzőbetét 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 beszivódott főzési szagok csökkentése érdekében a dönthető fedelet ecet-víz keverékével tisztítsa meg.

**i** 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.

## 12 Garancia

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

## 13 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 Efni og gæðaeiginleikar

Pottur: Einlaga (ryðfrítt stál 18/10)

Botn í potti: 18/0 ryðfríu stáli með álkjarna

Hallalokið: Ryðfrítt stál, silíkon

Eldunarinnleggið: Ryðfrítt stál 18/10

## 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 matreiðsluáhalda.**

Matreiðsluáhöldin verða heit við notkun.

- ▶ Látið matreiðsluáhöldina kólna eftir notkun.
- ▶ Haltu fjarlægð frá gufu sem sleppur út.






### HÆTTA

**Hætta á bruna vegna heitra handfangna.**

Snerting á heitum handföngum getur valdið alvarlegum brunasárum.

- ▶ Notaðu viðeigandi hjálpertæki (pottasleppa, hitavarnarhanska, ...)

-  Settu heit matreiðsluáhöld alltaf á hitapolið yfirborð.
-  Haltu börnum frá heitum matreiðsluáhöldum nema stöðugt sé haft eftirlit með þeim.
-  Skildu aldrei matreiðsluáhöld eftir eftirlitslaus meðan þú eldar.



Athugaðu hvort matreiðsluáhöldin séu í fullkomnu ástandi.

## 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.



Pottarnir henta í ofn allt að 200°C.



Hallalokið virkar henta ekki fyrir ofninn.



Matreiðsluáhöld henta ekki fyrir grillaðgerðina.



Þegar það er notað á gashelluborð og ofnitnað geta matreiðsluáhöld mislitast. Þessar mislitana ganga ekki til baka og ekki er hægt að þrifa þær, en hafa ekki áhrif á virkni eldunaráhöldanna.



Það geta verið merki um slit, svo sem: rispur.



- ▶ Notaðu viðeigandi eldunarsvæði eftir þvermál botnsins á pottinum.
- ▶ Þegar eldunaráhöld eru notuð skaltu ganga úr skugga um að hann sé staðsettur á öruggan hátt og á miðju eldunarsvæðisins.
- ▶ Gakktu úr skugga um að botninn á pottinum sé hreinn og þurr.
- ▶ Fyrir gashelluborð skaltu stilla logann þannig að hann komist aðeins í snertingu við botninn á pottinum en ekki hliðunum.
- ▶ Bætið alltaf salti við heitan eldunarföskva eða mat til að hann leysist alveg upp.

## 6 BORA Assist

BORA helluborð með Assist-aðgerðum bjóða upp á forrit sem eru sérnsiðin að ákveðnum réttum eða matreiðsluferlum. Þessar helluborð, BORA JOY appið og BORA Assist-matreiðsluáhöld eru einstaklega samræmd hvert við annað.


## 7 Assist-aðgerðir

Matreiðsluáhöld eru merkt með táknum fyrir eftirfarandi Assist-aðgerðir.

Assist	Táknmynd	Lýsing
Boil		Hægt er að sjóða vatn með Assist Boil. Vatnið sem þarf er helst fyllt á milli merkjanna tveggja fyrir ofan og neðan tákníð.
Steam		Ásamt Assist Steam og eldunarinnleggjunu er hægt að gufa mat. Vatnið sem þarf er helst fyllt beint upp að merkingunni.

## 8 Notkun eldunarinnleggisins

Eldunarinnleggjið hentar sérstaklega vel í gufueldun og eldar mat á varlegan hátt. Eldunarinnleggjið hentar ekki í ofninn.

- ▶ Fylltu BORA Assist matreiðsluáhöld af vatni upp að Steam-merkinu .
- ▶ Setjið eldunarinnleggjið í pottinn og setjið matinn á eldunarinnleggjið.
- ▶ Setjið hallalokið lokað á pottinn og hitið það upp.
- ▶ Lækið hitann um leið og vatnið sýður.

**i** Eldunarinnleggjið getur orðið mjög heitt. Notaðu viðeigandi verkfæri til að fjarlægja það.

## 9 Meðhöndlun heitrar fitu/olíu

**i** Eldunaráhöldin henta ekki fyrir djúpsteikiaðgerðina. Athugið, að kviknað getur í heitri feiti.

- ▶ Ekki bæta vatni í heita olíu eða fitu.
- ▶ Aldrei skal reyna að slökkva brennandi olíu eða feiti með vatni.

## 10 Hvernig hallalokið virkar

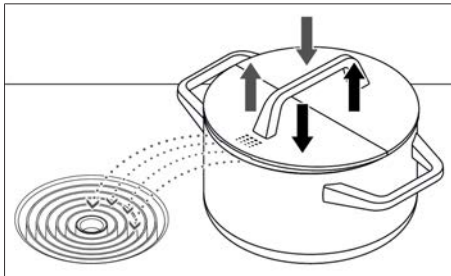
Hallalokið er sérstaklega hannað til notkunar á helluborði með frásogsviftu. Þegar lokið er rétt komið fyrir er eldunargufunum beint í gegnum gufuopið í átt að helluborðinu.

- ▶ Settu pottinn í miðju eldunarsvæðisins.
- ▶ Settu hallalokið á pottinn með gufuopið í átt að helluborðinu.
- ▶ Gakktu úr skugga um að gufuopið sé ekki fyrir ofan handföngin.

Hægt er að opna eða loka gufuopinu með því að nota hallaðgerðina:

- ▶ Hallaðu lokinu með því að ýta á samsvarandi hlið handfangsins.

**i** Handfangið getur orðið mjög heitt. Notaðu pottaleppa eða hitahanska.



Hvernig hallalokið virkar

## 11 Þrif og umhirða

Matreiðsluáhöldin þola uppþvottavél. Til að koma í veg fyrir ryðfilmu mælum við með því að þvo matreiðsluáhöldin í höndunum. Eldunarinnleggjið má ekki fara í uppþvottavél.

- ▶ Hreinsaðu matreiðsluáhöldin eftir hverja notkun og þurrkaðu þau vel.
- ▶ Til að þrifa með höndunum skaltu nota heitt vatn, uppþvottasápu og mjúkan svamp.
- ▶ Leggið þung og þrjósk óhrineindi í bleyti í nokkurn tíma.
- ▶ Notaðu aldrei klórandi svampa, skarpa eða oddhvassa hluti til að þrifa.
- ▶ Til að draga úr frásoginni lykt skaltu hreinsa hallalokið með ediki og vatnsblöndu.

**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.

## 12 Ábyrgð

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

## 13 Förgun umbúða vegna flutnings

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

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

# 1 Medžiagos ir kokybinės charakteristikos

Puodas: vieno sluoksnio (nerūdijančio plieno 18/10)  
Puodo dugnas: 18/0 nerūdijantis plienas su aliuminio šerdimi

Atlenkiamas dangtis: nerūdijantis plienas, silikonas  
Virimo garuose įdėklas: Nerūdijantis plienas 18/10

## 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 nusideginti.

- ▶ 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.


## 4 Prieš pirmą naudojimą


- ▶ Išplaukite indus šiltu vandeniu su plovikliu ir 2–3 kartus pavirkite juose vandens.
- ▶ Išplautus indus kruopščiai nususinkite.


## 5 Veiksmas

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

 Puodai tinkami naudoti orkaitėje iki 200 °C temperatūros.

 Į orkaitę negalima dėti atlenkiamų dangčių.

 Maisto gaminimo indų negalima naudoti ant keptuvo.

 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.

 Gali atsirasti naudojimo žymių, pvz., įbrėžimų.

- ▶ Naudokite kaitvietę, atitinkančią maisto gaminimo indų dugno skersmenį.
- ▶ Naudodami maisto gaminimo indus įsitikinkite, kad jie ant kaitvietės padėti saugiai ir per vidurį.
- ▶ Įsitikinkite, 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 ištirptų.

## 6 „BORA Assist“

BORA kaitlentės su „Assist“ funkcijomis siūlo programas, pritaikytas konkreitiems patiekalams ar gaminimo procesams. Šios kaitlentės, programėlė BORA JOY ir „BORA Assist“ maisto gaminimo indai yra optimaliai suderinti tarpusavyje.


## 7 „Assist“ funkcijos

Ant maisto gaminimo indų yra šių „Assist“ funkcijų piktogramos.

„Assist“	Piktogram a	Aprašymas
„Boil“		Naudojant „Assist Boil“ galima užvirinti vandenį. Geriausia, jei reikiamas vandens kiekis pripildomas tarp dviejų virš ir žemiau piktogramos esančių žymų.
„Steam“		Kartu su „Assist Steam“ ir virimo garuose įdėklų maistą galima virti garuose. Geriausia, jei reikiamas vandens kiekis pripildomas iki pat žymos.

## 8 Virimo garuose įdėklo naudojimas

Virimo garuose įdėklas yra specialiai sukurtas maisto gaminimui garuose ir gamina maistą švelniai. Virimo garuose įdėklas netinkamas naudoti orkaitėje.

- ▶ Pripildykite „BORA Assist“ maisto gaminimo indą vandens iki „Steam“ žymos .
- ▶ Įdėkite virimo garuose įdėklą į puodą ir sudėkite maisto produktus į virimo garuose įdėklą.
- ▶ Uždėkite ant puodo uždarytą atlenkiamą dangtį ir įkaitinkite maisto gaminimo indą.
- ▶ Kai tik vanduo užvirs, sumažinkite temperatūrą.

**i** Virimo garuose įdėklas gali būti labai karštas. Jam išimti naudokite tinkamas pagalbines priemones.

## 9 Elgesys su karštais riebalais / aliejumi

**i** Maisto gaminimo indų negalima naudoti gruzdinimui. Atkreipkite dėmesį, kad karšti riebalai gali užsidegti.

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

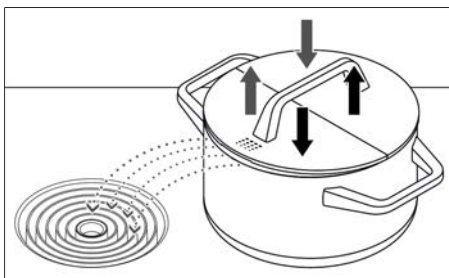
## 10 Atlenkiamo dangčio veikimo būdas

Atlenkiamas dangtis specialiai sukurtas naudoti ant kaitlenčių su gartraukiais. Tinkamai uždengus dangtį, maisto ruošimo garai per garų angą veiksmingai nukreipiami į kaitlentės gartraukį.

- ▶ Puodą pastatykite kaitvietės centre.

- ▶ Uždėkite atlenkiamą dangtį ant puodo taip, kad anga būtų nukreipta į kaitlentės gartraukį.
- ▶ Stebėkite, kad garų anga nebūtų virš rankenų. Garų angą galima atidaryti arba uždaryti naudojant atlenkimo funkciją.
- ▶ Atlenkite dangtį spausdami atitinkamą rankenos pusę.

**i** Rankena gali būti labai karšta. Naudokite puodkėles arba nuo karščio apsaugančias pirštines.



Atlenkiamo dangčio veikimo būdas

## 11 Valymas ir priežiūra

Maisto gaminimo indus galima plauti indaplovėje. Kad išvengtumėte rūdžių, rekomenduojame indus plauti rankomis. Virimo garuose įdėklas netinkamas plauti indaplovėje.

- ▶ Po kiekvieno naudojimo maisto gaminimo indus išvalykite ir kruopščiai nususinkite.
- ▶ Jei indus plaunate rankomis, naudokite karštą vandenį, įprastą ploviklį ir minkštą kempinę.
- ▶ Sunkius, įsisenėjusius nešvarumus kurį laiką pamirkykite.
- ▶ Valymui niekada nenaudokite abrazyvinių kempinių, aštriabriaunių ar smailių daiktų.
- ▶ Kad sumažintumėte įsigėrusius kvapus, nuvalykite atlenkiamą dangtį acto ir vandens mišiniu.

**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.

## 12 Garantija

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

## 13 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 Materiāla un kvalitātes īpašības

Ēdiena gatavošanas katls: viena kārta (nerūsējošs tērauds 18/10)

Ēdiena gatavošanas katla pamatne: nerūsējošs tērauds 18/0 ar alumīnija kodolu

Noliecamais vāks: nerūsējošais tērauds, silikons

Sautēšanas ieliktņi: nerūsējošs tērauds 18/10

## 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 palīglīdzekļus (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.

## 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.



Katli ir droši cepeškrāsnī līdz 200 °C.



Noliecamie vāki nav piemēroti cepeškrāsnij.



Ēdiena gatavošanas trauki nav piemēroti grīlēšanas funkcijai.



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.



Var parādīties nodiluma pazīmes, piemēram, skrāpējumi.

- ▶ Izmantojiet atbilstošu gatavošanas zonu atkarībā no ēdiena gatavošanas trauka apakšējā diametra.
- ▶ 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 šķīdumam vai ēdienam, lai tas pilnībā izšķīst.

## 6 BORA Assist

BORA plīts virsma ar Assist funkcijām piedāvā programmas, kas ir pielāgotas konkrētiem ēdieniem vai gatavošanas procesiem. Šis plīts virsma, BORA JOY lietotne un BORA Assist gatavošanas trauks viens otram ir lieliski pielāgoti.

## 7 Assist funkcijas

Gatavošanas trauks ir marķēts ar ikonām, kas apzīmē šādas Assist funkcijas.

Assist	Ikona	Apraksts
Boil		Ar Assist Boil var uzvārīt ūdeni. Ideālā gadījumā nepieciešamais ūdens tiek iepildīts starp divām atzīmēm virs un zem ikonas.
Steam		Izmantojot Assist Steam kopā ar sautēšanas ieliktņi, ēdienus var tvaicēt. Ideālā gadījumā nepieciešamais ūdens tiek iepildīts tieši līdz atzīmei.

## 8 Sautēšanas ieliktņa izmantošana

Sautēšanas ieliktņis ir īpaši izstrādāts sautēšanai ar tvaiku, un ēdieni tiek pagatavoti saudzīgā veidā. Sautēšanas ieliktņis nav piemērots lietošanai cepeškrāsnī.

- ▶ Piepildiet BORA Assist gatavošanas trauku ar ūdeni līdz atzīmei Steam
- ▶ Ievietojiet sautēšanas ieliktņi katlā un ievietojiet ēdienu sautēšanas ieliktņī.
- ▶ Uzlieciet katlam aizvērtu noliecamo vāku un uzkarsējiet gatavošanas trauku.
- ▶ Samaziniet temperatūru, tiklīdz ūdens sāk vārīties.

**i** Sautēšanas ieliktņis var kļūt ļoti karsts. Lietojiet piemērotus palīglīdzekļus tā izņemšanai.

## 9 Apiešanās ar karstu eļļu / taukiem

**i** Ēdiena gatavošanas trauki nav piemēroti fritēšanai. Ņemiet vērā, ka karstie tauki var aizdegties.

- ▶ Nepievienojiet ūdeni karstai eļļai vai taukiem.
- ▶ Ja aizdegas eļļa vai tauki, nekad nedzēsiet uguni ar ūdeni.

## 10 Kā darbojas noliektais vāks

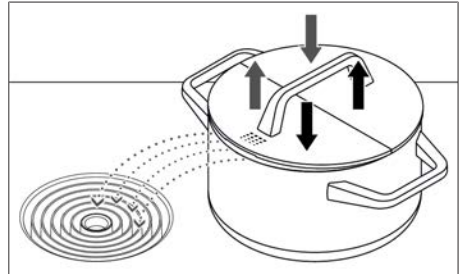
Noliecamais vāks ir īpaši paredzēts lietošanai uz plīts virsmām ar plīts virsmas nosūkšanu. Ja vāks ir pareizi novietots, gatavošanas tvaiki tiek efektīvi novirzīti caur tvaika atveri uz plīts virsmas nosūcēju.

- ▶ Novietojiet katlu gatavošanas zonas vidū.
- ▶ Uzlieciet katlam noliecamo vāku ar tvaika atveri pret plīts nosūcēju.
- ▶ Parūpējieties, lai tvaika atvere neatrastos virs rokturiem.

Tvaika atveri var atvērt vai aizvērt, izmantojot noliešanas funkciju:

- ▶ Nolieciet vāku, nospiežot attiecīgo roktura pusi.

**i** Rokturis var kļūt ļoti karsts. Lietojiet karstumizturīgas virtuves drānas vai virtuves cimdus.



Kā darbojas noliektais vāks

## 11 Tīrīšana un kopšana

Ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai novērstu rūsas kārtiņas rašanos, iesakām ēdiena gatavošanas traukus mazgāt ar rokām. Sautēšanas ieliktņis nav piemērots trauku mazgājamai mašīnai.

- ▶ Pēc katras lietošanas reizes notīriet ēdiena gatavošanas traukus un rūpīgi nosusiniet.
- ▶ Tīrīšanai ar rokām izmantojiet karstu ūdeni, trauku mazgājamo līdzekli un mikstu sūkli.
- ▶ Spēcīgus, noturīgus netīrumus uz kādu laiku iemērcējiet.
- ▶ Tīrīšanai nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, priekšmetus ar asām malām vai galiem.
- ▶ Lai mazinātu uzņemtas smaržas, tīriet noliecamo vāku ar etiķa un ūdens maisījumu.

**i** Kaļķaina ūdens dēļ var rasties kaļķa traipi. Skābi saturoši pārtikas produkti un pārtikas produkti ar augstu sāls saturu kombinācijā ar karstumu var

radīt krāsas izmaiņas. Regulāri un nekavējoties notīriet kaļķa nogulsnes vai novērsiet krāsas izmaiņas.

## 12 Garantija

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

## 13 Transportēšanas iepakojuma utilizācija

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

► At dodiet iepakojumu specializētajam tirdzniecības pārstāvim

VAI

► likvidējiet to atbilstošā veidā, ievērojot vietējos piemērojamus noteikumus.



## 1 Materiale og kvalitetstrekk

Gryte: enkelt lag (rustfritt stål 18/10)  
 Grytebunn: rustfritt stål 18/0 med aluminiumskjerne  
 Vippelokk: rustfritt stål, silikon  
 Dampinnsats: rustfritt stål 18/10

## 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 brannskader fra varme kokekar.

Kokekaret blir varmt under bruk.





- ▶ 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, grytevatner, ...)






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

## 4 Før første gangs 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.

-  Grytene er egnet for opptil 200 °C i stekeovnen.
-  Vippelokket er ikke egnet for bruk i stekeovnen.
-  Kokekaret er ikke egnet for grillfunksjonen.
-  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.
-  Det kan oppstå bruksmerker, som f.eks riper.


- ▶ Bruk kokesone som passer til kokekarets bunn diameter.
- ▶ 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.
- ▶ Tiltsett alltid salt i varme væsker eller varm mat slik at den kan løses opp fullstendig.


## 6 BORA Assist

BORA kokesoner med Assist-funksjoner gir programmer som er tilpasset bestemte retter eller tilberedningsprosesser. Disse platetoppene, BORA JOY-appen og BORA Assist kokekar er ideelt tilpasset hverandre.

## 7 Assist-funksjoner


Før følgende Assist-funksjoner er kokekaret merket med ikoner.

Assist	Ikone	Beskrivelse
Boil		Med Assist Boil kan vann kokes opp. Nødvendig vannmengde fylles på, ideelt sett mellom de to markeringene over eller under ikonet.

Assist	Ikon	Beskrivelse
Steam		I kombinasjon med Assist Steam og dampinnsatsen kan matvarer dampes. Nødvendig mengde vann fylles ideelt sett direkte på opp til markeringen.

## 8 Bruke dampinnsatsen

Dampinnsatsen er spesiell egnet for dampkoking og damper mat på en skånsom måte. Dampinnsatsen egner seg ikke til bruk i stekeovn.

- ▶ Fyll BORA Assist-kokekaret med vann opp til steammerket .
- ▶ Legg dampinnsatsen ned i gryten og legg matvarene på dampinnsatsen.
- ▶ Sett vippelokket lukket på gryten og varm opp kokekaret.
- ▶ Reduser temperaturen så snart vannet koker.

**i** Dampinnsatsen kan bli svært varmt. Bruk egnede hjelpemidler for å ta maten ut.

## 9 Omgang med varmt fett / varm olje

**i** Kokekaret er ikke egnet for frityrsteking. Merk at varmt fett kan ta fyr.

- ▶ Ikke hell vann i varm olje eller fett.
- ▶ Ikke slukk olje- eller fettbranner med vann.

## 10 Funksjonsmåte vippelokk

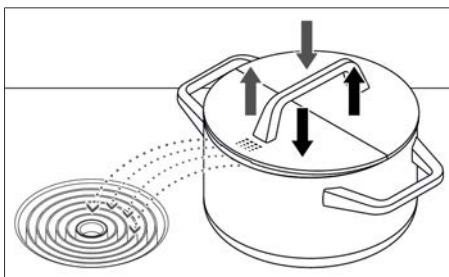
Vippelokket er spesielt designet for bruk på platetopper med avtrekk. Matosen ledes effektivt mot avtrekket gjennom dampåpningen hvis lokket er posisjonert riktig.

- ▶ Plasser gryten midt på kokesonen.
- ▶ Sett vippelokket på gryten med dampåpningen mot avtrekket.
- ▶ Sørg for at dampåpningen ikke befinner seg over håndtakene.

Med vippfunksjonen kan dampåpningen åpnes eller lukkes:

- ▶ Vipp lokket ved å trykke på tilsvarende håndtakside.

**i** Håndtaket kan bli svært varmt. Bruk grytekluter eller grytevotter.



Funksjonsmåte vippelokk

## 11 Rengjøring og stell

Kokekaret er egnet for oppvaskmaskin. For å forebygge rust anbefaler vi at kokekaret vaskes opp for hånd. Dampinnsatsen egner seg ikke 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.
- ▶ Rengjør vippelokket med en blanding av vann og eddik for å redusere at det tar opp lukter.

**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.

## 12 Garanti

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

## 13 Avhending av transportemballasjen

en tilbakeføring av emballasjen til materialkretsløpet sparer råvarer og reduserer avfallmengden. Forhandleren kan ta imot emballasjen.

- ▶ Gi emballasjen til forhandleren eller
- ▶ kast emballasjen på forsvarlig måte under overholdelse av regionale forskrifter.

## 1 Materiał i właściwości

Garnek: jednowarstwowy (stal szlachetna 18/10)  
 Dno garnka: stal szlachetna 18/0 z rdzeniem aluminiowym  
 Pokrywa uchylna: stal szlachetna, silikon  
 Wkładka do gotowania na parze: Stal szlachetna 18/10

## 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 naczynia 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 podłoże 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.


## 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.

-  Garnki nadają się do użycia w piekarniku w temperaturze do 200°C.

-  Pokrywa uchylna nie nadaje się do użycia w piekarniku.

-  Naczynia nie są przeznaczone do funkcji grillowania.

-  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.

-  Mogą pojawić się ślady zużycia, np. zadrapania.



- ▶ Postawić naczynie na polu grzewczym odpowiednim do średnicy dna.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

Płyty grzewcze BORA z funkcjami Assist oferują programy dopasowane do określonych dań lub procesów gotowania. Te płyty, aplikacja BORA JOY oraz naczynia do gotowania BORA Assist są idealnie do siebie dopasowane.


## 7 Funkcje Assist

Naczynia do gotowania są oznaczone ikonami odnoszącymi się do poniższych funkcji Assist.

Assist	Ikona	Opis
Boil		Funkcja Assist Boil służy do zagotowywania wody. Poziom wody powinien optymalnie mieścić się pomiędzy obydwooma oznaczeniami – nad lub pod ikoną.
Steam		W połączeniu z funkcją Assist Steam oraz specjalną wkładką można gotować żywność na parze. Poziom wody powinien optymalnie znajdować się dokładnie na oznaczeniu.

## 8 Używanie wkładki do gotowania na parze

Wkładka jest przeznaczona specjalnie do gotowania na parze, które jest delikatną metodą przyrządzania żywności. Wkładka do gotowania na parze nie nadaje się do umieszczania w piekarniku.

- ▶ Nalać wody do naczynia BORA Assist aż do oznaczenia Steam .
- ▶ Włożyć wkładkę do garnka i ułożyć na niej żywność.
- ▶ Przykryć garnek zamkniętą pokrywką uchylną i nagrzać go.
- ▶ Zredukować temperaturę bezpośrednio po zagotowaniu wody.

**i** Wkładka do gotowania na parze może bardzo mocno się nagrzewać. Używać stosownych pomocy podczas wyjmowania.

## 9 Postępowanie z gorącym tłuszczem/olejem

**i** Naczynia nie są przeznaczone do smażenia na głębokim tłuszczu. Należy pamiętać, że gorący tłuszcz może ulec zapłonowi.

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

## 10 Sposób działania pokrywki uchylnej

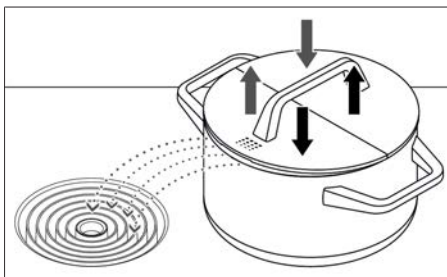
Pokrywka uchylna jest zaprojektowana specjalnie do użytku na płytach grzewczych z wyciągiem oparów. Przy prawidłowym ustawieniu pokrywki opary są wydajnie odprowadzane przez otwór do wyciągu oparów.

- ▶ Ustawić garnek centralnie na polu grzewczym.
- ▶ Umieścić pokrywkę na garnku w taki sposób, aby otwór był zwrócony w kierunku wyciągu oparów.
- ▶ Uważać przy tym, aby otwór nie znajdował się nad uchwytemi.

Funkcja uchylania pozwala na otwarcie lub zamknięcie otworu:

- ▶ Uchylić pokrywkę, naciskając na odpowiednią stronę uchwyty.

**i** Uchwyt może bardzo mocno się nagrzewać. Używać chwytaków do garnków lub rękawic kuchennych.



Sposób działania pokrywki uchylnej

## 11 Czyszczenie i pielęgnacja

Naczynia nadają się do mycia w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ich ręcznie, co zapobiegnie powstawaniu rdzy nalotowej. Wkładka do gotowania na parze nie nadaje 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.
- ▶ W celu pozbycia się zapachów należy czyścić pokrywkę uchylną roztworem octu z wodą.

**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.

## 12 Gwarancja

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

## 13 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
- ▶ Zutilizować materiały opakowaniowe z uwzględnieniem lokalnych przepisów.

## 1 Características de qualidade e de material

Panela: Camada única (aço inoxidável 18/10)  
 Base da panela: Aço inoxidável 18/0 com núcleo de alumínio  
 Tampa inclinada: Aço inoxidável, silicone  
 Cesto: aço inoxidável 18/10

## 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 a utilização.


- ▶ 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.

## 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.



-  As painelas são adequadas para utilização no forno até 200 °C.
-  A tampa inclinada não é adequada para utilização no forno.
-  Os utensílios de cozinha não são adequados para a função de grelhar.
-  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.
-  Podem surgir sinais de utilização, como riscos.
- ▶ Utilize uma zona de cozedura adequada ao diâmetro da base dos utensílios de cozinha.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

As placas de cozinhar BORA com funções Assist colocam à disposição programas específicos para determinadas receitas ou processos de cozinhar. Estas placas de cozinhar, a aplicação BORA JOY e os utensílios de cozinha BORA Assist são combinados de forma ideal entre si.


## 7 Funções Assist

Para as seguintes funções Assist, os utensílios de cozinha estão identificados com ícones.

Assist	Ícone	Descrição
Boil		A função Assist Boil pode ser utilizada para ferver água. A quantidade de água necessária deverá idealmente corresponder a um nível que fica entre as duas marcas acima ou abaixo do ícone.
Steam		Combinando a função Assist Steam e o cesto, é possível cozer alimentos a vapor. A quantidade de água necessária é idealmente diretamente colocada até à marca.

## 8 Utilização do cesto

O cesto é especialmente indicado para cozinhar a vapor e a preparação de alimentos de forma muito suave. O cesto não é adequado para utilização no forno.

- ▶ Encha o utensílio de cozinha BORA Assist com água até à marca de Steam .
- ▶ Coloque o cesto na panela e deite os alimentos para dentro do cesto.
- ▶ Coloque a tampa inclinada fechada na panela e aqueça o utensílio de cozinha.
- ▶ Reduza a temperatura assim que a água começar a ferver.

**i** O cesto pode ficar muito quente. Utilize meios de proteção adequados para retirar.

## 9 Manuseamento de óleo ou gordura quentes

**i** Os utensílios de cozinha não são adequados para fritar. Tenha em atenção que a gordura quente pode inflamar-se.

- ▶ Não adicione água ao óleo ou à gordura quentes.
- ▶ Nunca extinga com água um fogo provocado por óleo ou gordura.

## 10 Funcionamento da tampa inclinada

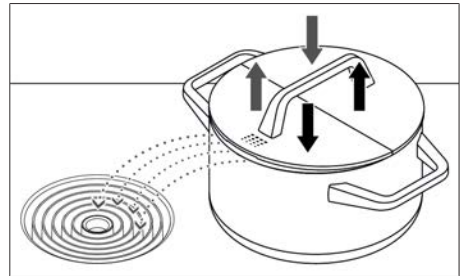
A tampa inclinada foi especialmente concebida para ser utilizada em placas de cozinhar com exaustor de placa. Quando a tampa está corretamente posicionada, os vapores de cozedura são eficazmente direcionados para o exaustor de placa através da abertura de vapor.

- ▶ Posicione a panela no centro da zona de cozedura.
- ▶ Coloque a tampa inclinada na panela com a abertura de vapor na direção do exaustor de placa.
- ▶ Certifique-se de que a abertura de vapor não se encontra por cima das pegas.

A abertura de vapor pode ser aberta ou fechada com a função de inclinação:

- ▶ Incline a tampa ao premir o lado correspondente da pega.

**i** A pega pode ficar muito quente. Utilize pegas ou luvas resistentes ao calor.



Funcionamento da tampa inclinada

## 11 Limpeza e manutenção

Os utensílios de cozinha são laváveis na máquina de lavar loiça. Para evitar o aparecimento de ferrugem, recomenda-se a lavagem dos utensílios de cozinha à mão. O cesto não é lavável 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.
- ▶ Limpe a tampa inclinada com uma mistura de vinagre e água para reduzir os odores absorvidos.

**i** 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.

## 12 Garantia

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

## 13 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 de material și calitate

Oală de gătit: un singur strat (oțel inoxidabil 18/10)  
 Baza oalei: oțel inoxidabil 18/0 cu miez de aluminiu  
 Capacul rabatabil: oțel inoxidabil, silicon  
 Insert pentru gătire la abur: oțel inoxidabil 18/10

## 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 Siguranță



### 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, ...)

- i** 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.

## 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.



Tigaia saute rezistă în cuptor până la 200 °C.



Capacele rabatabile nu sunt adecvate pentru a fi utilizate în cuptor.



Vasele de gătit nu sunt potrivite pentru funcția de grătar.



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



Pot apărea urme de utilizare, de exemplu zgârieturi.



- ▶ Folosiți zona de gătit adecvată în funcție de diametrul bazei vasului de gătit.
- ▶ 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 cu 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.

## 6 BORA Assist

Plitele BORA cu funcții Assist pun la dispoziție programe care sunt adaptate pentru anumite feluri de mâncare sau procese de gătit. Aceste plite, aplicația BORA JOY și vasele de gătit BORA Assist sunt coordonate optim între ele.


## 7 Funcții Assist

Vasele de gătit sunt marcate cu pictograme pentru următoarele funcții Assist.

Assist	Pictogramă	Descriere
Boil		Funcția Assist Boil este destinată fierberii apei. În mod ideal, umpleți cu apă între cele două marcaje de sub pictogramă.
Steam		Alimentele pot fi gătite la abur utilizând combinația Assist Steam cu insertul pentru gătit la abur. În mod ideal, umpleți cu apă până la marcaj.

## 8 Utilizarea insertului de gătit

Insertul de gătit este destinat special pentru gătitul la abur și gătește alimentele într-un mod delicat. Insertul pentru gătit la abur nu este potrivit pentru a fi utilizat în cuptor.

- ▶ Umpleți vasele de gătit BORA Assist cu apă până la marcajul Steam. 
- ▶ Introduceți insertul pentru gătit la abur în oală și așezați alimentele înăuntru.
- ▶ Încălziți capacul rabatabil al oalei și încălziți vasul de gătit.
- ▶ Reduceți temperatura de îndată ce apa începe să fiarbă.

**i** Insertul pentru gătit la abur se poate încinge foarte tare. Utilizați mijloace adecvate pentru îndepărtare.

## 9 Manipularea vaselor care conțin ulei sau grăsime fierbinți

**i** Vasele de gătit nu sunt potrivite pentru prăjit. Acordați atenție, grăsimii încinse care se poate aprinde.

- ▶ Nu adăugați apă în ulei sau grăsime fierbinte.
- ▶ Nu stingeți cu apă incendiile provocate de uleiuri sau grăsimi.

## 10 Funcționalitatea capacului rabatabil

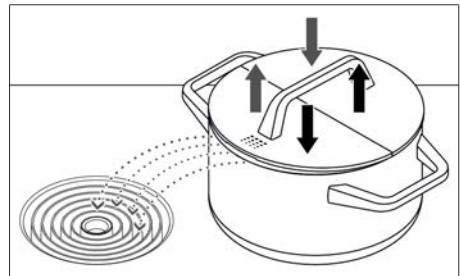
Capacul rabatabil este special conceput pentru a fi utilizat pe plite cu hote. Atunci când capacul este poziționat corect, vaporii de gătit sunt direcționați în mod eficient către hotă prin orificiul pentru aburi.

- ▶ Poziționați oala în centrul zonei de gătit.
- ▶ Așezați capacul rabatabil pe oală, cu orificiul pentru aburi orientat spre hotă.
- ▶ Asigurați-vă că orificiul pentru abur nu se află deasupra mânerelor.

Orificiul pentru abur poate fi deschis sau închis cu ajutorul funcției de rabatare:

- ▶ Rabatați capacul apăsând pe partea corespunzătoare a mânerului.

**i** Mânerul se poate încinge foarte tare. Folosiți lavete termice pentru oale sau mănuși de protecție termică.



Funcționalitatea capacului rabatabil

## 11 Curățarea și îngrijirea

Vasele de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru a preveni rugina prematură, vă recomandăm să spălați vasele de gătit cu mâna. Insertul pentru gătit la abur nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

- ▶ Curățați vasele de gătit după fiecare utilizare și uscați-le bine.
- ▶ Pentru curățarea manuală, utilizați apă caldă, detergent de vase și un burete moale.
- ▶ Înmuiați murdăria grea și persistentă o perioadă mai lungă de timp.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți abrazivi, obiecte cu margini ascuțite sau cu vârf pentru curățare.
- ▶ Curățați capacul rabatabil cu un amestec de oțet și apă pentru a reduce mirosurile absorbite.

**i** Petele de calcar pot apărea din cauza apei calcaroase. Alimentele acide și alimentele cu un conținut ridicat de sare pot provoca decolorări

atunci când sunt combinate cu căldura.  
Îndepărtați aceste depuneri de calcar sau decolorări în mod regulat și prompt.

## 12 Garanție

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

## 13 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 Materiál a znaky kvality

Hrniec: Jednovrstvový (nehrdzavejúca oceľ 18/10)  
Dno hrnca: Nehrdzavejúca oceľ 18/0 s hliníkovým jadrom

Vyklápacia pokrievka: Nehrdzavejúca oceľ, silikón  
Vložka na varenie: Nehrdzavejúca oceľ 18/10

## 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 prevádzky 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.

## 4 Pred prvým použitím

- ▶ Kuchynský riad vyčistíte 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.



Hrnce sú vhodné do rúry na pečenie do teploty 200 °C.



Vyklápacie pokrievky nie sú vhodné do rúry na pečenie.



Kuchynský riad nie je vhodný na grilovanie.



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.



Môžu sa objaviť stopy po používaní, ako napríklad škrabance.



- ▶ Podľa priemeru dna kuchynského riadu použite vhodnú varnú zónu.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

Varné dosky BORA s funkciami Assist poskytujú programy, ktoré sú prispôbené pre určité jedlá alebo postupy varenia. Tieto varné dosky, aplikácia BORA JOY a kuchynský riad BORA Assist sú navzájom optimálne prispôbené.


## 7 Funkcie Assist

Kuchynský riad pre tieto funkcie Assist je označený ikonami.

Assist	Ikona	Popis
Boil		S funkciou Assist Boil je možné uviesť vodu do varu. Potrebné množstvo vody sa v ideálnom prípade naplní na hladinu medzi dvomi značkami alebo pod ikonu.
Steam		V kombinácii s funkciou Assist Steam a vložkou na varenie je možné naparovať potraviny. Potrebné množstvo vody sa v ideálnom prípade naplní až po značku.

## 8 Používanie vložky na varenie

Vložka na varenie je špeciálne vhodná na varenie v pare a potraviny sa v nej pripravujú šetrným spôsobom. Vložka na varenie nie je vhodná do rúry na pečenie.

- ▶ Do kuchynského riadu BORA Assist nalejte vodu po značku Steam .
- ▶ Vložte vložku na varenie do hrnca a položte na ňu pokrmy.
- ▶ Na hrniec položte zatvorenú vyklápaciu pokrievku a kuchynský riad zohrejte.
- ▶ Keď sa voda začne variť, znížte teplotu.

**i** Vložka na varenie môže byť veľmi horúca. Používajte vhodné pomôcky na vyberanie.

## 9 Manipulácia s horúcim tukom/olejom

**i** Kuchynský riad nie je vhodný na fritovanie. Dávajte pozor, aby sa horúci tuk nevznietil.

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

## 10 Spôsob fungovania vyklápacej pokrievky

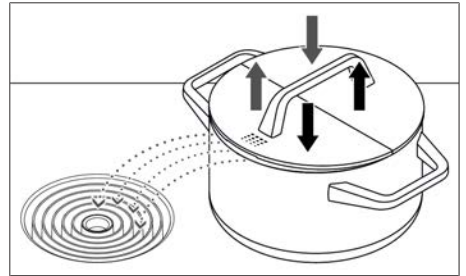
Vyklápacia pokrievka je špeciálne navrhnutá na použitie na varných doskách s odťahom pár. Výpary z varenia sa pri správnom umiestnení pokrievky efektívne odvedú cez otvor na paru v smere odťahu pár.

- ▶ Hrnec položte do stredu varnej zóny.
- ▶ Na hrniec nasadte vyklápaciu pokrievku s otvorom na paru v smere odťahu pár.
- ▶ Pritom dávajte pozor, aby sa otvor na paru nenachádzal nad rukoväťami.

Vďaka vyklápacej funkcii je možné otvor na paru otvoriť alebo zatvoriť:

- ▶ Pokrievku vyklapte zatlačením na príslušnú stranu rukoväte.

**i** Rukoväť môže byť veľmi horúca. Použite chňapky alebo ochranné rukavice.



Spôsob fungovania vyklápacej pokrievky

## 11 Čistenie a starostlivosť

Kuchynský riad je vhodný do umývačky riadu. Aby ste predišli vzdušnej korózii, odporúčame umývať kuchynský riad ručne. Vložka na varenie nie je vhodná do umývačky riadu.

- ▶ Kuchynský riad po každom použití umyte a dôkladne utrite.
- ▶ Na čistenie rukou použite horúcu vodu, prostriedok na ručné umývanie riadu a mäkkú hubku.
- ▶ Silné, odolné nečistoty nejaký čas odmočte.
- ▶ Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, predmety s ostrými hranami alebo špicaté predmety.
- ▶ Vyklápaciu pokrievku na zníženie zachytených pachov vyčistite zmesou octu a vody.

**i** Pri použití vápenatej vody môžu vzniknúť škvrny od vodného kameňa. Potraviny obsahujúce kyseliny a potraviny s vysokým obsahom soli môžu v spojení s teplom viesť k zmene farby. Tieto usadeniny vodného kameňa alebo zmeny farby pravidelne a včas odstraňujte.

## 12 Záruka

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

## 13 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 podatki o kakovosti

Kuhalni lonec: 1-slojni (nerjavno jeklo 18/10)  
 Dno kahalnega lonca: nerjavno jeklo 18/0 z aluminijastim jedrom  
 Preklopni pokrov: nerjavno jeklo, silikon  
 Vložek za kuhanje: Nerjavno jeklo 18/10

## 2 Splošno

Ta navodila vsebujejo pomembne informacije, ki vas ščitijo pred poškodbami in preprečujejo poškodbe naprave. Pred prvo uporabo kahalne posode pazorno 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 kahalne posode.

Kuhalna posoda se med uporabo segreje.

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



### NEVARNOST

#### Nevarnost opeklin zaradi vročih ročajev.

Dotikanje vročih ročajev lahko povzroči hude opekline.

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



Vročo kahalno posodo vedno odložite na podlago, odporno na toploto.



Poskrbite, da v bližini vroče kahalne posode ne bo otrok, razen če so neprestano pod nadzorom.



Kuhalne posode med kuhanjem nikoli ne pustite brez nadzora.



Preverite, ali je kahalna posoda v brezhibnem stanju.

## 4 Pred prvo uporabo

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

## 5 Upravljanje

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



Lonci so primerni za uporabo v pečici do temperature 200 °C.



Preklopni pokrovi niso primerni za uporabo v pečici.



Kuhalna posoda ni primerna za funkcijo žara.



Pri uporabi na plinskih kahalnih ploščah in pri pregrevanju lahko pride do obarvanja kahalne posode. Ta obarvanja so trajna in jih ni mogoče očistiti, vendar pa ne vplivajo negativno na delovanje kahalne posode.



Lahko se pojavijo sledi uporabe, npr. praske.



- ▶ Uporabite ustrezno kuhališče glede na premer dna kahalne posode.
- ▶ Pri uporabi kahalne posode pazite, da je varno postavljena na sredini kuhališča.
- ▶ Dno kahalne posode mora biti čisto in suho.
- ▶ Plamen na plinski kahalni plošči nastavite tako, da se dotika le dna kahalne posode in ne tudi njenih stranic.
- ▶ Sol vedno dodajte v vročo kahalno tekočino ali hrano, da se popolnoma raztopi.

## 6 BORA Assist

BORA kahalne plošče s funkcijo Assist zagotavljajo programe, ki so posebej prilagojeni določenim jedem ali postopkom kuhanja. Kuhalne plošče, aplikacija BORA JOY in BORA Assist kahalna posoda so med seboj optimalno usklajene.


## 7 Funkcije Assist

Kuhalna posoda je označena z ikonami, in sicer za naslednje funkcije Assist.

Assist	Ikona	Opis
Boil		S funkcijo Assist Boil lahko zavrete vodo. Posodo napolnite z vodo do višine med obema oznakama oziroma nad in pod ikono.
Steam		S funkcijo Assist Steam in v kombinaciji z vložkom za kuhanje lahko pripravljate jedi na pari. Vodo napolnite vse do oznake.

## 8 Uporaba vložka za kuhanje

Vložek za kuhanje je idealen za pripravo jedi na pari in poskrbi za nežno kuhane jedi na pari. Vložek za kuhanje ni primeren za uporabo v pečici.

- ▶ V BORA Assist kuhhalno posodo nalijte vodo do oznake Steam .
- ▶ Vstavite vložek za kuhanje v lonec, jed pa položite na vložek za kuhanje.
- ▶ Zaprt preklopni pokrov postavite na lonec in segrejte kuhhalno posodo.
- ▶ Temperaturo zmanjšajte takoj, ko voda zavre.

**i** Vložek za kuhanje se lahko zelo segreje. Uporabljajte primerne pripomočke za odstranjevanje vložka.

## 9 Ravnanje z vročo maščobo/oljem

**i** Kuhalna posoda ni primerna za cvrtje. Upoštevajte, da se lahko vroča maščoba vname.

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

## 10 Delovanje preklopnega pokrova

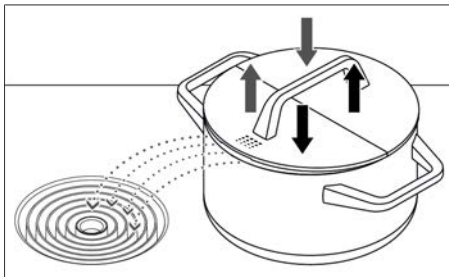
Preklopni pokrov je zasnovan posebej za uporabo na kuhalnih ploščah z odvodom pare. Če je pokrov pravilno nameščen, se para, ki nastaja med kuhanjem, učinkovito odvaja skozi odprtino za paro v smeri odvoda pare.

- ▶ Lonec postavite na sredino kuhališča.
- ▶ Preklopni pokrov položite na lonec tako, da bo odprtina za paro obrnjena v smeri odvoda pare.
- ▶ Pazite, da odprtina za paro ni nad ročajji.

Funkcija preklopa omogoča odpiranje oz. zapiranje odprtine za paro:

- ▶ Pokrov preklopite s pritiskom na ustrezno stran ročaja.

**i** Ročaj se lahko zelo segreje. Uporabljajte prijemalke ali toplotno zaščitene rokavice.



Delovanje preklopnega pokrova

## 11 Čiščenje in vzdrževanje

Kuhalna posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Priporočamo, da kuhhalno posodo pomivate ročno, da preprečite nastanek rje. Vložek za kuhanje ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

- ▶ Kuhhalno 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 konicastih predmetov.
- ▶ Preklopni pokrov očistite z mešanico kisa in vode, da zmanjšate navzeti vonj.

**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.

## 12 Garancija

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

## 13 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

Lonac za kuvanje: jednoslojan (nerđajući čelik 18/10)  
Dno lonca za kuvanje: nerđajući čelik 18/0 s aluminijumskim jezgrom  
Nagibni poklopac: nerđajući čelik, silikon  
Umetak za kuvanje na pari: nerđajući čelik 18/10

## 2 Upošteno

Ovo uputstvo sadrži važne napomene, koje Vas štite od povreda i sprečavaju štete na uređaju. Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre prve upotrebe posuđa. 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.

Posuđe za kuvanje se zagreva tokom rada.



- ▶ Nakon korišćenja, ostavite posuđe 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, ...)

-  Vrele posuđe uvek ostavljajte na podlozi koja je otporna na toplotu.
-  Udaljite decu od vrelom posuđu, osim ako nije pod stalnim nadzorom.

-  Nikada ne ostavljajte posuđe tokom kuvanja bez nadzora.


-  Proverite da li je posuđe u besprekornom stanju.


## 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.

-  Lonci su pogodni za rernu do 200 °C.

-  Nagibni poklopci nisu pogodni za rernu.

-  Posuđe nije pogodno za funkciju roštilja.

-  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.

-  Mogu se pojaviti tragovi upotrebe, npr. ogrebotine.



- ▶ Koristite zonu za kuvanje koja odgovara prečniku dna posude za kuvanje.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

BORA ploče za kuvanje sa Assist funkcijama nude programe koji su prilagođeni određenim jelima odn. postupcima kuvanja. Te ploče za kuvanje, aplikacija BORA JOY i BORA Assist posuđe su uzajamno optimalno prilagođeni.


## 7 Assist funkcije

Posuđe je obeleženo ikonama za sledeće Assist funkcije.

Assist	Ikona	Opis
Boil		Pomoću funkcije Assist Boil može se zakuvati voda. Potrebna voda se idealno sipa između dve oznake iznad odn. ispod ikone.
Steam		U kombinaciji sa funkcijom Assist Steam i umetkom za kuvanje na pari, namirnice se mogu kuvati na pari. Potrebna voda se idealno sipa neposredno do oznake.

## 8 Upotreba umetka za kuvanje na pari

Umetak za kuvanje na pari je posebno pogodan za kuvanje na pari i pomoću njega se namirnice nežno kuvaju. Umetak za kuvanje na pari nije pogodan za rernu.

- ▶ Sipajte vodu u BORA Assist posude do oznake Steam .
- ▶ Umetnite umetak za kuvanje na pari u lonac i stavite namirnice na umetak za kuvanje na pari.
- ▶ Poklopite lonac nagibnim poklopcem i zagrejte posude.
- ▶ Smanjite temperaturu čim voda provri.

**i** Umetak za kuvanje na pari može da bude veoma vruć. Upotrebljavajte adekvatna pomoćna sredstva za vađenje namirnica.

## 9 Postupanje sa vrelom mašću/uljem

**i** Posude nije pogodno za prženje. Vodite računa da vrela ulje može da se zapali.

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

## 10 Način funkcionisanja nagibnog poklopcia

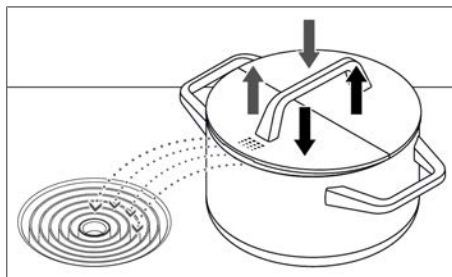
Nagibni poklopcia je posebno osmišljen za upotrebu na pločama za kuvanje s odvodom pare. Isparenje od kuvanja se pri pravilno postavljenom poklopciu efikasno odvodi kroz otvor za paru u pravcu odvoda za paru.

- ▶ Postavite lonac na sredinu zone za kuvanje.
- ▶ Stavite nagibni poklopcia sa otvorom za paru na lonac u pravcu odvoda za paru.
- ▶ Vodite računa da se otvor za paru ne nalazi iznad ručki.

Otvor za paru može da se otvara ili zatvara pomoću funkcije naginjanja:

- ▶ Nagnite poklopcia pritiskom na odgovarajuću stranu ručke.

**i** Drška može da bude veoma vruća. Koristite držače za lonce ili rukavice za zaštitu od toplote.



Način funkcionisanja nagibnog poklopcia

## 11 Čišćenje i održavanje

Posude je pogodno za mašinu za pranje sudova. Da bi se izbegla površinska rđa, preporučujemo ručno pranje posuda. Umetak za kuvanje na pari nije pogodan za mašinu za pranje sudova.

- ▶ Nakon svake upotrebe očistite posude i temeljno ga osušite.
- ▶ Za ručno čišćenje koristite vrelu vodu, sredstvo za ručno pranje posuda 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.
- ▶ Da biste smanjili upijanje mirisa, Očistite nagibni poklopcia mešavinom sirćeta i vode.

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

## 12 Garancija

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

## 13 Odlaganje na otpad ambalaže za transport

Recikliranje ambalaže u cirkulaciji materijala šteti 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.

# 1 Material och kvalitetskennetecken

Gryta: Single-Ply (rostfritt stål 18/10)  
 Grytans botten: rostfritt stål 18/0 med aluminiumkärna  
 Viplock: rostfritt stål, silikon  
 Tillagningsinsats: rostfritt stål 18/10

## 2 Allmänt

Denna anvisning innehåller viktig information som ska förhindra att du skadar dig eller att apparaten. Läs noga 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, ...).

-  Placera alltid det heta kokkärlet på ett värmebeständigt underlag.
-  Håll barnen borta från heta kokkärl, såvida de inte ständigt övervakas.

-  Låt aldrig kokkärlet utan uppsikt under matlagningen.


-  Kontrollera att kokkärlet är i oklanderligt skick.


## 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.

-  Grytorna lämpar sig för ugnen upp till en temperatur på 200 °C.

-  Viplocken lämpar sig inte för ugnen.

-  Kokkärlet lämpar sig inte för grillfunktionen.

-  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.

-  Förlitningsspår som t.ex. repor kan uppstå.



- ▶ Använd en kokzon som passar till kokkärlets bottenyta.
- ▶ 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.

## 6 BORA Assist

BORA spishällar med Assist funktioner erbjuder program som är anpassade till vissa maträtter resp. kokprocesser. Dessa spishällar, BORA JOY App och BORA Assist kokkärl är perfekt avstämda mot varandra.

## 7 Assist funktioner


Kokkärlet är märkt med ikoner för följande Assist funktioner.

Assist	Ikon	Beskrivning
Boil		Med Assist Boil kan du koka upp vatten. Det nödvändiga vattnet fylls helst på mellan de båda markeringarna över resp. under ikonen.
Steam		I kombination med Assist Steam och tillagningsinsatsen kan du ångkoka livsmedel. Det nödvändiga vattnet fylls helst på direkt upp till markeringen.

## 8 Använda tillagningsinsatsen

Tillagningsinsatsen lämpar sig speciellt för ångkokning och ångkoker livsmedel på ett skonsamt sätt.

Tillagningsinsatsen lämpar sig inte för ugnen.

- ▶ Fyll på vatten i BORA Assist kokkärlet upp till Steam-markeringen .
- ▶ Sätt in tillagningsinsatsen i grytan och placera maten på tillagningsinsatsen.
- ▶ Sätt det stängda vipplocket på grytan och värm upp kokkärlet.
- ▶ Reducera temperaturen så snart vattnet kokar.

**i** Tillagningsinsatsen kan bli mycket het. Använd lämpliga hjälpmedel när du tar ut den.

## 9 Hantering av hett fett/het olja

**i** Kokkärlet lämpar sig inte för fritering. Observera att hett fett kan börja brinna.

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

## 10 Vipplockets funktionssätt

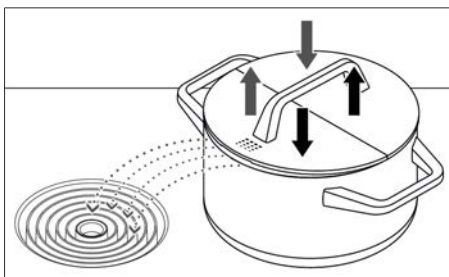
Vipplocket har speciellt konstruerats för användning på spishällar med ångsug. När vipplocket sitter på korrekt leds matoset effektivt genom ångöppningen i riktning mot ångsugen.

- ▶ Placera grytan mitt på kokzonen.
- ▶ Sätt vipplocket på grytan med ångöppningen i riktning mot ångsugen.
- ▶ Var noga med att ångöppningen inte befinner sig över handtagen.

Vippfunktionen gör att ångöppningen kan öppnas eller stängas:

- ▶ Tippa locket genom att trycka på handtagets motsvarande sida.

**i** Handtaget kan bli mycket hett. Använd grytappar eller grytvantar.



Vipplockets funktionssätt

## 11 Rengöring och skötsel

Kokkärlet tål maskindisk. Vi rekommenderar att diska kokkärlet för hand för att förebygga flygrost.

Tillagningsinsatsen 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.
- ▶ Rengör vipplocket med en blandning av ättika och vatten för att minska absorberad lukt.

**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.

## 12 Garanti

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

## 13 Avfallshantera transportförpackningen

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

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

**DE** Gebrauchsanleitung:OriginalÜbersetzung**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 &amp; Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

**EN** User instructions:OriginalTranslation**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 &amp; Co KG

All rights reserved.

**ES** Manual de instrucciones:OriginalTraducción**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 &amp; Co KG

Todos los derechos reservados.

**FR** Manuel d'utilisation:OriginalTraduction**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 &amp; Co KG

Tous droits réservés.

**IT** Istruzioni per l'uso:OriginaleTraduzione**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 &amp; 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.

**EL** Οδηγίες χρήσης:

Πρωτότυπο

Μετάφραση

**Συντάκτης: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Η παρτίδα αποστολή ή η αντιγραφή 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 αναθεώσεις 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.



**ET****Kasutusjuhend:** **OOriginal** **OTõlge****Tootja:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Selle dokumendi edasiandmine, paljudamine, 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 trükivigade ja eksituste eest.

© BORA Vertriebs GmbH &amp; Co KG

Kõik õigused kaitstud.

**FI****Käyttöohje:** **OAlkuperäinen** **OKäännös****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 päivitetyt versio BORA-huoltotiimiltä. Oikeus painovirheisiin ja erehdyksiin pidätetään.

© BORA Vertriebs GmbH &amp; Co KG

Kaikki oikeudet pidätetään.

**HR****Upute za uporabu:** **OOriginal** **OPrijevod****Proizvođač:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Prosljeđivanje 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. Ispričavamo se na tome. Ažuriranu verziju možete zatražiti od servisne službe BORA. Ne odgovaramo za moguće pogreške i tiskarske greške.

© BORA Vertriebs GmbH &amp; Co KG

Sva prava pridržana.

**HU****Használati útmutató:** **OEredeti** **OFordítás****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 útmutatót 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 &amp; Co KG

Minden jog fenntartva.

**IS****Notkunarhandbók:** **OFrúmtúgáfa** **ÖÞýðing****Framleiðandi:** 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 skjalið eða viðkomandi efni hafi ekki enn verið aðlagð. Við biðjumst velvirðingarfyllt ef svo er. Hægt er að panta nýjustu útgáfu skjalsins hjá þjónustudeild BORA. Með fyrirvara um prentvillur og villur.

© BORA Vertriebs GmbH &amp; Co KG

Öll réttindi áskilin.

**LT** Naudojimo instrukcija: Originalas Vertimas

**Gamintojas:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Sudaužiama šį dokumentą perduoti ar kopijuoti, naudoti jo turinį ar perduoti, išskyrus atvejus, kai tai vienareikšmiai leidžiama.

Sudarant šias valdymo ir montavimo instrukcijas buvo dirbama itin rūpestingai. Nepaisant to, gali būti, kad vėlesni techniniai pakeitimai dar į ją yra neįtraukti arba atitinkamas turinys dar nepritaikytas. Labai dėl to atsiprašome. Aktualią versiją galite paprašyti iš „BORA Service Team“. Gali būtų spaudos ar kitokių klaidų.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Visos teisės saugomos.

**LV** Lietošanas instrukcija: Oriģināls Tulkojums

**Ražotājs:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Šī dokumenta pārsūtišana un dublēšana, tā satura izmantošana un paziņošana nav atļauta, ja vien tas nav skaidri atļauts.

Sastādot šīs ekspluatācijas un montāžas rokasgrāmatu, tika ievērota vislielākā rūpība. Tomēr var gadīties, ka turpmāk norādītās tehniskās izmaiņas vēl nav pievienotas vai atbilstošais saturs vēl nav pielāgots. Atvainojamies par sagādātajām neērtībām. Atjauninātu versiju var pieprasīt BORA servisa dienestā. Drukas kļūdas un kļūmes ir rezervētas.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Visas tiesības aizsargātas.

**NO** Bruksanvisning: Original Oversettelse

**Produsent:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Videre distribusjon eller kopiering av dette dokumentet samt bruk og deling av innholdet er ikke tillatt uten uttrykkelig tillatelse.

Denne bruks- og monteringsanvisningen er utviklet med største nøyaktighet. Likevel kan det være at tekniske endringer som ble gjort i etterkant, ennå ikke er lagt til, eller at slikt innhold ennå ikke er blitt endret. Vi ber om forståelse for dette. Ta kontakt med BORA service team for å få en oppdatert versjon. Med forbehold om trykkfeil og andre feil.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

**PL** Instrukcja obsługi: Oryginał Tłumaczenie

**Producent:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Udostępnianie i powielanie niniejszego dokumentu, jak również wykorzystywanie i informowanie o jego treści bez wyraźnej zgody jest niedozwolone.

Przy sporządzaniu niniejszej instrukcji obsługi i montażu pracowano z najwyższą starannością. Niemniej jednak może się zdarzyć, że późniejsze zmiany techniczne nie zostały jeszcze uzupełnione bądź odpowiednie treści nie zostały jeszcze dostosowane. Chcielibyśmy Państwa za to przeprosić. Zaktualizowaną wersję można zamówić u zespołu serwisowego BORA. Zastrzegamy się błędów drukarskich i pomyłek.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

**PT** Instrução de utilização: Original Tradução

**Fabricante:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Não é permitida a transmissão e a reprodução deste documento, assim como a utilização e a comunicação do seu conteúdo, a menos que expressamente concedidas.

Estas instruções de utilização e de montagem foram elaboradas com o máximo rigor. No entanto, pode acontecer que as alterações técnicas subsequentes ainda não tenham sido concluídas ou o conteúdo relevante ainda não tenha sido adaptado. Pedimos desculpa por isto. Pode ser solicitada uma versão atualizada através do serviço de assistência técnica da BORA. Reservado o direito a erros tipográficos e lapsos.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

**RO** Manual de instrucțiuni:OriginalTraducere**Producător:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Nici o parte a acestui document nu poate fi reprodușă sau transmisă sub nicio formă sau prin niciun mijloc, electronic sau mecanic, inclusiv prin fotocopiere, 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 &amp; Co KG

Toate drepturile rezervate.

**SK** Návod na použitie:OriginalPreklad**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 prispôbené 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 &amp; Co KG

Všetky práva vyhradené.

**SL** Navodila za uporabo:OriginalPrevod**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 &amp; Co KG

Vse pravice pridržane.

**SR** Uputstvo za upotrebu:OriginalPrevod**Proizvođač:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

Prilikom 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 &amp; Co KG

Sva prava zadržana.

**SV** Bruksanvisning:OriginalÖversättning**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 &amp; Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

**D**

**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

**A**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

**INT**

**BORA Holding GmbH**

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

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

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

