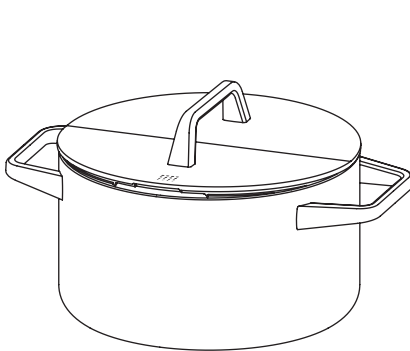
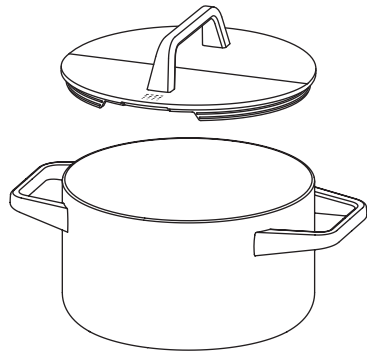


DE Gebrauchsanleitung KWPAP1

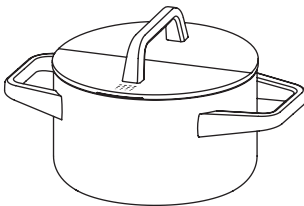
EN User instructions KWPAP1



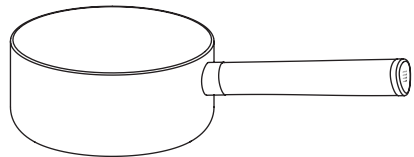
Ø 24 x 13,5 cm / 5,5 l



Ø 20 x 11,5 cm / 3 l



Ø 16 x 9,5 cm / 1,5 l



Ø 16 x 7,5 cm / 1 l



Induktion
Induction



Glaskeramik
Glass ceramic



Herdplatte
Hot plate



Gas
Gas



Backofen
Oven

| | | |
|-----------|---|----|
| DE | GEBRAUCHSANLEITUNG TOPFSET 7-TEILIG..... | 3 |
| EN | USER INSTRUCTIONS 7-PIECE POT SET..... | 5 |
| ES | MANUAL DE INSTRUCCIONES JUEGO DE 7 OLLAS..... | 7 |
| FR | MANUEL D'UTILISATION KIT DE CASSEROLES (7 PIÈCES)..... | 9 |
| IT | ISTRUZIONI PER L'USO SET DI PENTOLE 7 PEZZI..... | 12 |
| NL | GEBRUIKSAANWIJZING PANNENSET 7-DELIG..... | 14 |
| BG | ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА КОМПЛЕКТ ТЕНДЖЕРИ ОТ 7 ЧАСТИ..... | 16 |
| CS | NÁVOD K POUŽITÍ 7DÍLNÁ SADA HRNCŮ..... | 19 |
| DA | BRUGSANVISNING GRYDESET 7 DELE..... | 21 |
| ET | KASUTUSJUHEND 7-OSALINE POTTIDE KOMPLEKT..... | 23 |
| FI | KÄYTTÖOHJE 7-OSAINEN KATTILASARJA..... | 25 |
| EL | ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΕΤ ΚΑΤΣΑΡΟΛΩΝ 7 ΤΕΜΑΧΙΩΝ..... | 27 |
| IS | NOTKUNARHANDBÓK 7 HLUTA POTTASETT..... | 30 |
| HR | UPUTE ZA UPORABU 7-DIJELNI SET LONACA..... | 32 |
| HU | HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 7-RÉSZES EDÉNYKÉSZLET..... | 34 |
| LV | LIETOŠANAS INSTRUKCIJA KATLU KOMPLEKTS NO 7 DAĻĀM..... | 36 |
| LT | NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 7 DALIŲ PUODŲ RINKINYS..... | 38 |
| NO | BRUKSANVISNING GRYTESET 7 DELER..... | 40 |
| PL | INSTRUKCJA OBSŁUGI 7-CZĘŚCIOWY ZESTAW GARNKÓW..... | 42 |
| PT | INSTRUÇÃO DE UTILIZAÇÃO CONJUNTO DE PANELAS, 7 PEÇAS..... | 44 |
| RO | MANUAL DE INTRUCȚIUNI SET DE OALE 7 PIESE..... | 46 |
| SV | BRUKSANVISNING GRYTSET 7 DELAR..... | 48 |
| SK | NÁVOD NA POUŽITIE 7-DIELNA SÚPRAVA HRNCOV..... | 50 |
| SL | NAVODILA ZA UPORABO 7-DELNI KOMPLET LONCEV..... | 52 |

1 Material und Qualitätsmerkmale

- Kochtopf: 5-Ply (Edelstahl 18/8 + 3x Aluminium + Edelstahl 18/0)
- Kochtopfgriffe: Edelstahl
- Kippdeckel: Edelstahl, Silikon
- Kippdeckelgriff: Edelstahl
- Stielkasserolle: 5-Ply (Edelstahl 18/8 + 3x Aluminium + Edelstahl 18/0), Kunststoff/Nylon
- Außenbeschichtung: Silikonpolyester

2 Allgemein

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

3 Sicherheit

GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr.

Das Kochgeschirr wird während des Betriebs heiß.






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

GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heiße Griffe.

Das Berühren heißer Griffe kann zu schweren Verbrennungen führen.

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









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

4 Vor dem ersten Gebrauch

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

5 Bedienung

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

-  Die Töpfe sind bis 200 °C backofengeeignet.
-  Die Kippdeckel sind nicht backofengeeignet.
-  Die Stielkasserolle ist nicht backofengeeignet.
-  Das Kochgeschirr ist nicht für die Grillfunktion geeignet.
-  Das Kochgeschirr darf nicht ohne Inhalt erhitzt werden. Flüssigkeiten dürfen nicht vollständig verdampfen.
-  Bei der Verwendung auf Gas-Kochfeldern und bei Überhitzung kann es zu Verfärbungen am Kochgeschirr kommen. Diese Verfärbungen sind nicht reversibel und können nicht gereinigt werden, beeinträchtigen aber nicht die Funktionalität des Kochgeschirrs.
-  Stielgriffe können auf Gas-Kochfeldern durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.
-  Es können Gebrauchsspuren, wie z. B. Kratzer, in der Außenbeschichtung auftreten.
- ▶ Benutzen Sie entsprechend des Bodendurchmessers des Kochgeschirrs die passende Kochzone.

- ▶ 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.

6 Umgang mit heißem Öl oder Fett

i Das Kochgeschirr ist nicht zum Frittieren geeignet. Beachten Sie, dass sich heißes Fett entzünden kann.

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

7 Funktionsweise Kippdeckel

Der Kippdeckel ist speziell für den Einsatz auf Kochfeldern mit Kochfeldabzug konzipiert. Der Kochdunst wird bei korrekt positioniertem Deckel durch die Dampföffnung effizient in Richtung des Kochfeldabzugs geleitet.

- ▶ Positionieren Sie den Topf mittig auf der Kochzone.
- ▶ Setzen Sie den Kippdeckel mit der Dampföffnung in Richtung Kochfeldabzug auf den Topf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass sich die Dampföffnung nicht über den Griffen befindet.

Durch die Kippfunktion kann die Dampföffnung geöffnet oder geschlossen werden:

- ▶ Kippen Sie den Deckel durch Druck auf die entsprechende Seite des Griffs

i Der Griff kann sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Wärmeschutzhandschuhe.

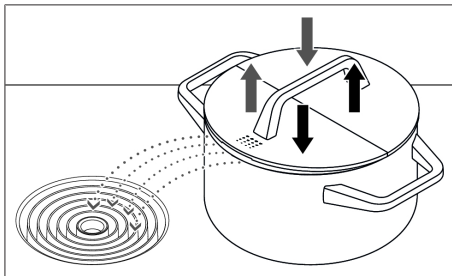


Abb. 7.1 Funktionsweise Kippdeckel

8 Reinigung und Pflege

Das Kochgeschirr ist spülmaschineneeignet. Um Flugrost vorzubeugen, empfehlen wir, das Kochgeschirr mit der Hand abzuspülen.

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

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.

9 Garantie

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

10 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: 5-ply (18/8 stainless steel + 3 layers of aluminium + 18/0 stainless steel)
- Cooking pot handle: stainless steel
- Tilting lid: stainless steel, silicone
- Tilting lid handle: stainless steel
- Saucepan: 5-ply (18/8 stainless steel + 3 layers of aluminium + 18/0 stainless steel), plastic/nylon
- Outer coating: silicone polyester

2 General information

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

3 Safety



DANGER

Risk of burns from hot cookware.

The cookware becomes hot during use.

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



DANGER

Risk of burns from hot handles.

Touching hot handles can cause serious burns.

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

- i** Never leave cookware unattended whilst cooking.
- i** Keep children away from hot cookware or ensure they are supervised at all times.



Ensure that the cookware is not damaged.



Always place the hot cookware on a heat-resistant base.



Light wear and tear marks do not affect the cookware's performance.

4 Before using for the first time

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

5 Operation

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



The pots are oven safe to 200°C.



The tiltable lids are not suitable for use in the oven.



The saucepan is not suitable for use in the oven.



The cookware is not suitable for use with the grill function.



The cookware must not be heated when empty. Liquids must not be allowed to fully evaporate.



When used on gas cooktops or overheated, the cookware may become discoloured. Such discolouration is non-reversible and cannot be washed off. However, it does not impair the cookware's functionality.



Improper use on gas cooktops can damage the handles.



Wear and tear marks, such as scratches, may appear in the outer coating.

- ▶ Use the cooking zone that is appropriate for the base diameter of the cookware.
- ▶ 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 to the hot cooking liquid or food so that it can fully dissolve.

6 Handling hot oil or fat

- 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.

7 How the tilting 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.

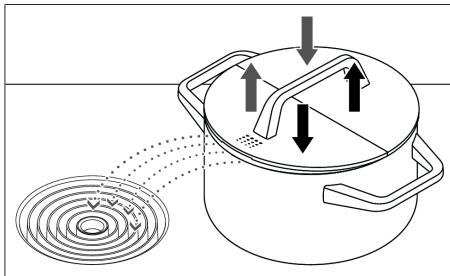


Fig. 7.1 How the tilting lid works

8 Cleaning and maintenance

The cookware is dishwasher safe. To prevent flash rust, we recommend washing the cookware by hand.

- ▶ 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.

9 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.

10 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: 5 capas (acero inoxidable 18/8 + 3 capas de aluminio + acero inoxidable 18/0)
- Asas de la olla: acero inoxidable
- Tapa basculante: acero inoxidable, silicona
- Asa de la tapa basculante: acero inoxidable
- Cacerola de mango largo: 5 capas (acero inoxidable 18/8 + 3 capas de aluminio + acero inoxidable 18/0), plástico/nylon
- Recubrimiento exterior: poliéster de silicona

2 Generalidades

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

3 Seguridad



PELIGRO

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

El recipiente de cocción se calienta durante el funcionamiento.

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



PELIGRO

Peligro de quemaduras debido a las asas calientes.

El contacto con las asas calientes puede provocar quemaduras graves.

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



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



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



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



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



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

4 Antes del primer uso

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

5 Uso

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



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



Las tapas basculantes no son aptas para el horno.



La cacerola de mango largo no es apta para el horno.



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



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



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



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



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

- ▶ Use la zona de cocción adecuada según el diámetro de la base del recipiente de cocción.
- ▶ 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 Uso con aceite o grasa 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.

7 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.

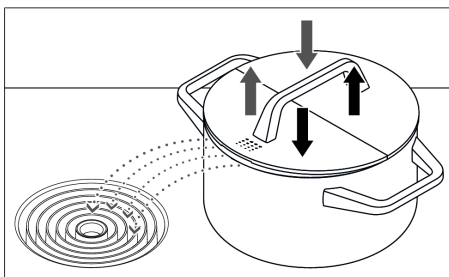


Fig. 7.1 Funcionamiento de la tapa basculante

8 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.

- ▶ 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.

9 Garantía

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

10 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 : 5 épaisseurs (acier inoxydable 18/8 + 3x aluminium + acier inoxydable 18/0)
- Poignée de casserole : acier inoxydable
- Couvercle basculant : acier inoxydable, silicone
- Poignée du couvercle basculant : acier inoxydable
- Casserole à manche : 5 épaisseurs (acier inoxydable 18/8 + 3x aluminium + acier inoxydable 18/0), plastique/nylon
- Revêtement extérieur : polyester siliconé

2 Généralités

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

3 Sécurité

DANGER

Risque de brûlure par le récipient de cuisson chaud.

Le récipient de cuisson est chaud pendant l'utilisation.






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

DANGER

Risque de brûlure sur les poignées chaudes !

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

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






-  Ne laissez jamais le récipient de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.
-  Maintenez les enfants à distance du récipient de cuisson chaud sauf sous surveillance permanente.
-  Vérifiez que le récipient de cuisson est en bon état.
-  Posez toujours le récipient de cuisson brûlant sur une surface thermorésistante.
-  La présence de légères traces d'usure n'altère pas le fonctionnement du récipient de cuisson.

4 Avant la première utilisation

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

5 Utilisation

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

-  Les casseroles passent au four jusqu'à 200 °C.
-  Le couvercle basculant ne doit pas être placé au four.
-  La casserole à manche ne passe pas au four.
-  Le récipient de cuisson n'est pas conçu pour une utilisation avec la fonction grill.
-  Le récipient de cuisson ne doit pas être chauffé à vide. Les liquides ne doivent pas s'évaporer totalement.

i 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.

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

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

- ▶ Utilisez la zone de cuisson adaptée au diamètre du fond du récipient de cuisson.
- ▶ 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 Contact avec de l'huile et des matières grasses chaudes

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.

7 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.

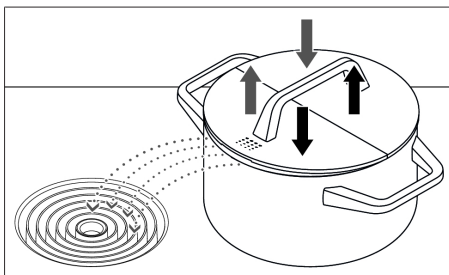


Fig. 7.1 Fonctionnement du couvercle basculant

8 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.

- ▶ 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.

9 Garantie

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

10 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: 5 strati (acciaio inox 18/8 + 3 alluminio + acciaio inox 18/0)
- Manico pentola: acciaio inox
- Coperchio ribaltabile: acciaio inox, silicone
- Manico coperchio ribaltabile: acciaio inox
- Casseruola con manico: 5 strati (acciaio inox 18/8 + 3 alluminio + acciaio inox 18/0), plastica/nylon
- Rivestimento esterno: poliestere di silicone

2 Informazioni generali

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

3 Sicurezza



PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie bollenti.

Le stoviglie diventano bollenti durante l'uso.

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



PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto a manici bollenti.

Il contatto con manici bollenti può causare gravi ustioni.

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



Non lasciare mai incustodite le stoviglie durante la cottura.



Tenere lontani i bambini da stoviglie bollenti a meno che non siano costantemente sorvegliati.



Controllare che le stoviglie siano in perfetto stato.



Appoggiare sempre le stoviglie bollenti su una superficie resistente al calore.



Lievi segni d'uso non compromettono il funzionamento delle stoviglie.

4 Prima del primo utilizzo

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

5 Uso

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



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



I coperchi basculanti non sono idonei per il forno.



Il tegame non è idoneo per il forno.



Le stoviglie non sono idonee per la funzione griglia.



Le stoviglie non vanno mai riscaldate senza il loro contenuto. I liquidi non devono evaporare completamente.



In caso di utilizzo su piani cottura a gas e in caso di surriscaldamento si può verificare un'alterazione del colore sulle stoviglie. Queste alterazioni del colore non sono reversibili e non possono essere pulite, ma non danneggiano la funzionalità delle stoviglie.



I manici possono danneggiarsi su piani cottura a gas con un uso non conforme.



Si possono verificare segni d'uso, come ad esempio graffi, nel rivestimento esterno.



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

- ▶ 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 Utilizzo di olio o grasso bollente

- 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.

7 Funzionamento coperchio ribaltabile

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.

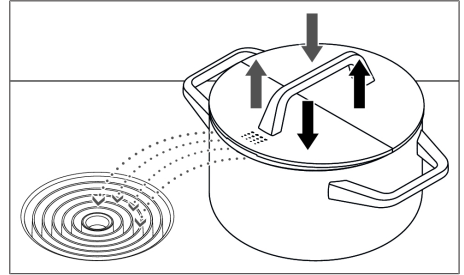


Fig. 7.1 Funzionamento coperchio ribaltabile

8 Pulizia e cura

Le stoviglie sono lavabili in lavastoviglie. Per prevenire la ruggine, consigliamo di lavare a mano le stoviglie.

- ▶ 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.

9 Garanzia

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

10 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: 5-laags (roestvrij staal 18/8 + 3 x aluminium + roestvrij staal 18/0)
- Grepen voor kookpannen: Roestvrij staal
- Kanteldeksel: roestvrij staal, siliconen
- Greep voor kanteldeksel: Roestvrij staal
- Steelpan: 5-laags (roestvrij staal 18/8 + 3 x aluminium + roestvrij staal 18/0), kunststof/nylon
- Externe coating: siliconenpolyester

2 Algemeen

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

3 Veiligheid

GEVAAR

Gevaar voor verbranding door heet kookgerei.

Het kookgerei wordt heet tijdens het koken.


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


GEVAAR


Gevaar voor verbranding door hete grepen.


Het aanraken van hete grepen kan ernstige brandwonden veroorzaken.


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

 Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken.

 Houd kinderen uit de buurt van heet kookgerei, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.

 Controleer of het kookgerei in goede staat verkeert.

 Zet heet kookgerei altijd op een hittebestendig oppervlak.

 Lichte gebruikssporen hebben geen negatieve invloed op de functie van het kookgerei.

4 Voor ingebruikname


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


5 Bediening


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


 De kookpotten zijn tot 200 °C ovenbestendig.

 De kanteldeksele zijn niet ovenbestendig.

 De steelpan is niet ovenbestendig.

 Het kookgerei is niet geschikt voor de grillfunctie.

 Het kookgerei mag niet zonder inhoud worden verhit. Vloeistoffen mogen niet volledig verdampen.

 Bij gebruik op gaskookvelden en bij oververhitting kan het kookgerei verkleuren. Deze verkleuringen zijn onomkeerbaar en kunnen niet gereinigd worden, maar ze hebben geen negatieve invloed op de functie van het kookgerei.

 De stelen kunnen op gaskookvelden door verkeerd gebruik beschadigd raken.

 Er kunnen gebruikssporen, zoals krassen, in de buitencoating optreden.

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

- ▶ 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 Omgang met hete olie of heet vet

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.

7 Werking kanteldekseel

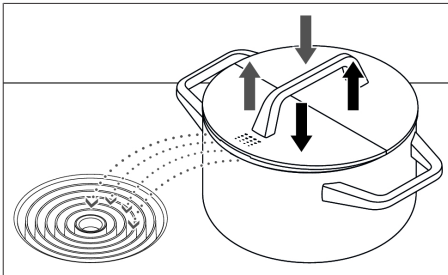
Het kanteldekseel is speciaal ontworpen voor kookvelden met een kookveldafzuiging. Wanneer het dekseel correct geplaatst is, worden de kookdampen via de stoomopening effectief naar de kookveldafzuiging geleid.

- ▶ 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.



Afb. 7.1 Werking kanteldekseel

8 Reiniging en onderhoud

Het kookgerei is vaatwasserbestendig. Om vliegroeft te voorkomen, raden wij aan om het kookgerei met de hand af te spoelen.

- ▶ 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 schuurspunzen, 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.

9 Garantie

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

10 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

- Готварска тенджера: 5 слоя (неръждаема стомана 18/8 + 3x алуминий + неръждаема стомана 18/0)
- Дръжки на готварската тенджера: неръждаема стомана
- Капак: неръждаема стомана, силикон
- Дръжка на капака: неръждаема стомана
- Касерола с дълга дръжка: 5 слоя (неръждаема стомана 18/8 + 3x алуминий + неръждаема стомана 18/0), пластмаса/найлон
- Външно покритие: Силиконов полиестер

2 Обща информация

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

3 Безопасност

ОПАСНОСТ

Опасност от изгаряне от горещи съдове за готвене.

По време на готвене съдовете се нагряват.






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

ОПАСНОСТ

Опасност от изгаряне от горещите дръжки.

Докосването на горещите дръжки може да доведе до сериозни изгаряния.

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





-  Никога не оставяйте съдовете без надзор по време на готвене.
-  Дръжте децата далеч от горещите съдове за готвене, освен ако не са под постоянно наблюдение.
-  Проверявайте дали съдовете за готвене са в изправно състояние.
-  Винаги поставяйте горещите съдове за готвене върху топлоустойчива основа.
-  Леките следи от употреба не нарушават функцията на съдовете за готвене.

4 Преди първата употреба

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

5 Управление

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

-  Тенджерите са подходящи за използване във фурна до 200 °C.
-  Наклянящите се капаци не са подходящи за използване във фурна.
-  Тенджерата не е подходяща за използване във фурна.
-  Съдовете за готвене не са подходящи за функцията грил.

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

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

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

i По външното покритие 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 Работа с горещо олио или мазнина

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.

7 Начин на действие на капака

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.

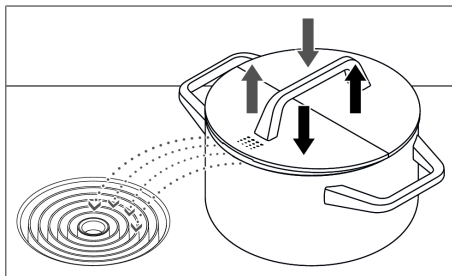
▶ Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене.

▶ 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.



Фиг. 7.1 Начин на функциониране на наклонящия се капак

8 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.

▶ Почиствайте съдовете за готвене след всяка употреба и ги подсушавайте добре.

▶ За да почистите на ръка, използвайте гореща вода, препарат за миене на съдове и мека гъба.

▶ Накиснете тежките, упорити замърсявания за известно време.

▶ Никога не използвайте абразивни гъби, предмети с остри ръбове или заострени предмети за почистване.

▶ Почиствайте наклонящия се капак със смес от оцет и вода, за да намалите поетите миризми.

i Вследствие на 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.

9 Гаранция

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

10 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: 5vrstvý materiál (nerezová ocel 18/8, trojitá vrstva hliníku, nerezová ocel 18/0)
- Ucha hrnce: nerezová ocel
- Odklopná poklice: nerezová ocel a silikon
- Ucho odklopné poklice: nerezová ocel
- Rendlík: 5vrstvý materiál (nerezová ocel 18/8, trojitá vrstva hliníku, nerezová ocel 18/0), plast/nylon
- Vnější povrchová úprava: silikonový polyester

2 Obecné informace

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

3 Bezpečnost



NEBEZPEČÍ

Hrozí nebezpečí popálení horkým kuchyňským nádobím.

Nádobí se při vaření zahřívá.

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



NEBEZPEČÍ

Nebezpečí popálení o horká ucha.

Při kontaktu s horkým uchem může dojít k závažným popáleninám.

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

- i** Nádobí nikdy nenechávejte při vaření bez dozoru.
- i** Nepouštějte k horkému nádobí děti, pokud nejsou pod stálým dozorem.
- i** Zkontrolujte, jestli na nádobí nejsou závady.



Horké nádobí vždy odkládejte na žáruvzdorný podklad.



Známky lehkého opotřebení u nádobí nemají vliv na funkci.

4 Před prvním použitím

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

5 Ovládání

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



Hrnce můžete používat v troubě při teplotě do 200 °C.



Odklopná poklice není vhodná do trouby.



Rendlík nepoužívejte v troubě.



Nádobí není vhodné na funkci grilování.



Nádobí neohřívejte na prázdko bez obsahu. Nenechte tekutiny zcela odpařit.



Při použití na plynové varné desce a při přílišném zahřátí může dojít u nádobí ke změně barvy. Změna barvy je nevratná a nelze ji vyčistit, ale nemá vliv na funkčnost nádobí.



Nevhodným použitím na plynové varné desce můžete poškodit držadlo pánve.



Na vnější vrstvě se mohou objevit známky opotřebení, jako např. škrábance.

- ▶ Používejte varnou zónu odpovídající průměru dna 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 Nakládání s horkým olejem nebo tukem



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.

7 Jak funguje odklopná poklice

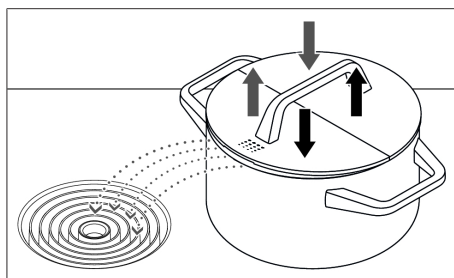
Odklopná poklice je speciálně navržena k použití na varných deskách s odsavačem. Pokud je poklice správně umístěna, je pára z vaření účinně odváděna otvorem pro páru směrem k odsavači varné desky.

- ▶ Hrnec umístěte do středu varné zóny.
- ▶ Odklopnou poklici umístěte na hrnec 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.



obr. 7.1 Jak funguje odklopná poklice

8 Čištění a péče

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

- ▶ 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.

9 Záruka

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

10 Likvidace přepravních obalů

Recyklaci obalu šetřte suroviny a snižujete množství odpadu. Obaly můžete odevzdat u svého autorizovaného prodejce.

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

1 Materiale og kvalitetsegenskaber

- Gryde: 5-ply (rustfrit stål 18/8 + 3x aluminium + rustfrit stål 18/0)
- Greb på gryderne: rustfrit stål
- Vippelåg: Rustfrit stål, silikone
- Greb på vippelåg: rustfrit stål
- Kasserolle med greb: 5-ply (rustfrit stål 18/8 + 3x aluminium + rustfrit stål 18/0), kunststof/nylon
- Udvendig belægning: Silikonepolyester

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 kogegrejet. Produktet lever op til de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Brugeren er ansvarlig for den sikre brug af produktet, rengøring og vedligeholdelse. Ukorrekt brug kan medføre personskader og materiel skade.

3 Sikkerhed

FARE

Risiko for forbrændinger på grund af varmt kogegrej.

Kogegrejet bliver varmt under brug.


- ▶ Lad kogegrejet 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, ...).

-  Lad aldrig kogegrej være uden opsyn under madlavningen.

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

-  Kontroller, om kogegrejet er i fejlfri tilstand.

-  Sæt altid det varme kogegrej på et varmebestandigt underlag.


-  Lette brugsspor påvirker ikke kogegrejets funktion.


4 Inden første ibrugtagning

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


5 Betjening


Kogegrejet 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.


-  Kasserollen med skaft er ikke egnet til ovnen.

-  Kogegrejet er ikke egnet til grillfunktionen.

-  Kogegrejet må ikke opvarmes uden indhold. Væsken må ikke fordampe helt.

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

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

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

- ▶ Brug den kogezone, der passer til diameteren på kogegrejets bund.
- ▶ Sørg for, at kogegrejet står sikkert midt på kogezone, når det er i brug.
- ▶ Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør.
- ▶ Ved en gaskogeplade skal du indstille flammen sådan, at den kun kommer i kontakt med kogegrejets bund og ikke med siderne.
- ▶ Salt skal altid tilsættes til varm madlavningsvæske eller til maden, så det kan opløses fuldstændigt.

6 Håndtering af varm olie og fedt

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.

7 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 vippefunktionen.
- ▶ Vip låget ved at trykke på den pågældende side af grebet.

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

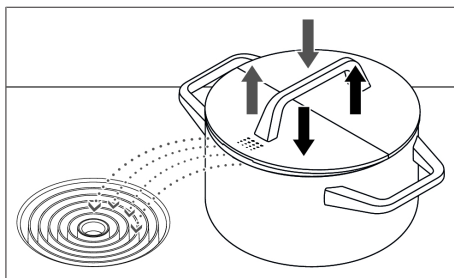


Fig. 7.1 Vippelågets funktion

8 Rengøring og vedligeholdelse

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

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

9 Garanti

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

10 Bortskaffelse af transportemballage

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

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

1 Materjal ja kvaliteediomadused

- Keedupott: 5-kihiline (roostevaba teras 18/8 + 3 x alumiinium + roostevaba teras 18/0)
- Käepidemed: roostevaba teras
- Kallutatav kaas: roostevaba teras, silikoon
- Kallutatava kaane käepide: roostevaba teras
- Kastrul: 5-kihiline (roostevaba teras 18/8 + 3 x alumiinium + roostevaba teras 18/0), plast/nailon
- Väliskate: silikoonpolüester

2 Üldine teave

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

3 Ohutus

OHT

Põletusoht kuuma kööginõu tõttu.

Kööginõu muutub kasutamise ajal kuumaks.



- ▶ Laske kööginõul 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).

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

-  Kontrollige, kas keedunõu on laitmatus seisukorras.

-  Asetage kuum keedunõu alati kuumakindlale alusele.


-  Vähesed kasutusjäljed ei halvenda kööginõu toimivust.


4 Enne esimest kasutamist


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


5 Tegevus


Kööginõu sobib kasutamiseks induktsioon-, elektri-, gaasi- ja keraamilisel pliidiil ning teatud tingimustel ka ahjus.


-  Potte võib ahjus hoida kuni 200 °C juures.


-  Kallutatavad kaaned ei sobi ahjus kasutamiseks.


-  Kastrul ei sobi ahjus kasutamiseks.

-  Kööginõu ei sobi kasutamiseks grillfunktsiooniga.

-  Kööginõu ei tohi kuumutada tühjalt. Vedelikel ei tohi lasta täielikult aurustuda.

-  Gaasipliidil kasutamise ja ülekuumenemise korral võib kööginõu värv muutuda. Värvimuutused on pöördumatud ja neid ei saa puhastades kõrvaldada, aga need ei mõjuta kööginõu kasutatavust.

-  Varskäepidemed võivad gaasipliidil valesti kasutamise korral kahjustuda.

-  Välikihile võib tekkida kasutusjälgi, näiteks kriimustusi.

- ▶ Kasutage pliidiil 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 keeduveedelikule või toidule.

6 Kuuma õli või rasvaga töötamine

i Kööginõu ei sobi frittimiseks. Arvestage, et kuum rasv võib süttida.

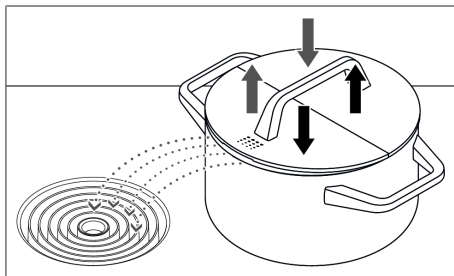
- ▶ Ärge valage kuuma õli ega rasva sisse vett.
- ▶ Ärge kunagi kustutage põlevat õli või rasva veega.

7 Kallutatava kaane tööpõhimõte

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

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

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



Joonis 7.1 Kallutatava kaane tööpõhimõte

8 Puhastamine ja hooldus

Kööginõu sobib pesemiseks nõudepesumasinas. Pinnarooste vältimiseks soovime pesta kööginõu käsitsi.

- ▶ Puhastage kööginõu iga kord pärast kasutamist ja kuivatage see hoolikalt.
- ▶ Käsitsi puhastamiseks kasutage kuuma vett, nõudepesuvahendit ja pehmet svammi.
- ▶ Tugevama ja tõrksa mustuse korral leotage seda veidi aega.
- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks kunagi kriipivat svammi ega terava serva või otsaga esemeid.
- ▶ Külge jääva lõhna vähendamiseks puhastage kallutatavat kaant äädika ja vee seguga.

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

9 Garantii

Tootjagarantii algab BORA toote üleandmisel lõppkasutajale ja kehtib kolm aastat.

10 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: viisikerroksinen rakenne (ruostumaton teräs 18/8 + 3 x alumiini + ruostumaton teräs 18/0)
- Kattilan kahvat: ruostumaton teräs
- Kallistettava kansi: ruostumaton teräs, silikoni
- Kallistettavan kannen kahva: ruostumaton teräs
- Kasari: viisikerroksinen rakenne (ruostumaton teräs 18/8 + 3 x alumiini + ruostumaton teräs 18/0), muovi/nailon
- Ulkopinnoite: silikonipolyesteri

2 Yleistä

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

3 Turvallisuus

VAARA

Kuumien ruoanvalmistusastioiden aiheuttama palovammojen vaara.

Ruoanvalmistusastiat kuumenevat käytön aikana.


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


VAARA


Kuumien kahvojen aiheuttama palovammojen vaara.


Kuumien kahvojen koskettaminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.


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

 Älä jätä ruoanvalmistusastiaa ruoanvalmistuksen aikana koskaan ilman valvontaa.

 Pidä lapset poissa kuumien ruoanvalmistusastian läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

 Tarkista, että ruoanvalmistusastia on moitteettomassa kunnossa.

 Aseta kuuma ruoanvalmistusastia aina kuumuutta kestäväälle alustalle.

 Pienet käyttöjäljet eivät vaikuta ruoanvalmistusastioiden toimintaan.

4 Ennen ensimmäistä käyttöä


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

5 Käyttö


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


 Kattilat ovat uuninkestäviä 200 °C:seen saakka.


 Kallistettavat kannet eivät ole uuninkestäviä.


 Kasari ei ole uuninkestävä.

 Ruoanvalmistusastiat eivät sovellu käytettäväksi grillitoiminnolla.

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

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

 Varret voivat vaurioitua kaasukeittotasolla, jos niitä käytetään epäasianmukaisesti.

 Ulkopinnoitteeseen voi tulla käyttöjälkiä, esim. naarmuja.

- ▶ Käytä keittoaluetta, joka vastaa kooltaan ruoanvalmistusastian pohjan halkaisijaa.

- ▶ Varmista ruoanvalmistusastiaa käyttäessäsi, että se on keskellä 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 Kuuman rasvan tai öljyn käsittely

i Ruoanvalmistusastiat eivät sovellu käytettäväksi friteerukseen. Kuuma rasva voi syttyä palamaan.

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

7 Kallistettavan kannen toimintatapa

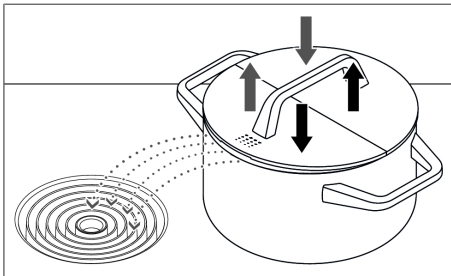
Kallistettava kansi on tarkoitettu käytettäväksi keittotasolla, joissa on keittotason höyrynpisto. Kun kansi on asetettu oikein, ruoanvalmistuksesta syntyvä höyry johdetaan kannen höyryaukon kautta keittotason höyrynpiston suuntaan.

- ▶ 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.



Kuva 7.1 Kallistettavan kannen toimintatapa

8 Puhdistus ja ylläpito

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

- ▶ Pese ruoanvalmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen ja kuivaa ne huolellisesti.
- ▶ Käytä käsin pesuun kuumaa vettä, käsitiskiainetta ja pehmeää sientä.
- ▶ Pinttynyt lika irtoaa liottamalla ruoanvalmistusastiaa 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 kuumennettuina aiheuttaa värjäytymiä. Poista kalkkitahrat ja värjäytymät viipymättä ja säännöllisesti.

9 Takuu

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

10 Kuljetuspakkauksen hävittäminen

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

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

1 Υλικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά

- Κατασρόλα μαγειρέματος: 5 στρώσεων (ανοξειδωτος χάλυβας 18/8 + 3 στρώσεις αλουμίνιο + ανοξειδωτος χάλυβας 18/0)
- Λαβές κατασρόλας μαγειρέματος: Ανοξειδωτος χάλυβας
- Ανακλινόμενο καπάκι: Ανοξειδωτος χάλυβας, σιλικόνη
- Λαβή ανακλινόμενου καπακιού: Ανοξειδωτος χάλυβας
- Τηγάνι: 5 στρώσεων (ανοξειδωτος χάλυβας 18/8 + 3 στρώσεις αλουμίνιο + ανοξειδωτος χάλυβας 18/0), πλαστικό/νάιλον
- Εξωτερική επικάλυψη: Πολυεστέρας σιλικόνης

2 Γενικά

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

3 Ασφάλεια

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτό φαγητό

Τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.






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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτές λαβές.

Το άγγιγμα καυτών λαβών μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

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





-  Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
-  Κρατάτε τα παιδιά μακριά από καυτά μαγειρικά σκεύη, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη κάποιου ενήλικα.
-  Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη είναι σε άριστη κατάσταση.
-  Τοποθετείτε πάντα τα καυτά μαγειρικά σκεύη σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
-  Τα μικρά ίχνη χρήσης δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των σκευών.

4 Πριν από την πρώτη χρήση

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

5 Χειρισμός

Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για 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.
-  Η κατασρόλα σάλτσας δεν είναι κατάλληλη για φούρνο.
-  Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για λειτουργία γκριλ.

- i** Μη θερμαίνεται το μαγειρικό σκεύος χωρίς το περιεχόμενό του. Τα υγρά δεν πρέπει να εξατμίζονται πλήρως.
- i** 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.
- i** Οι λαβές στις εστίες αερίου μπορεί να καταστραφούν λόγω ακατάλληλης χρήσης.
- i** Μπορεί να εμφανισθούν ίχνη χρήσης, π.χ. γρατσουνιές στην εξωτερική επίστρωση.

- ▶ Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με τη διάμετρο του πυθμένα του μαγειρικού σκεύους.
- ▶ Κατά τη χρήση του μαγειρικού σκεύους, φροντίστε να στέκεστε σταθερά και κεντρικά στη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του μαγειρικού σκευάσματος είναι καθαρός και στεγνός.
- ▶ Σε μια εστία αερίου, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να έρχεται σε επαφή μόνο με το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και όχι με τα πλαϊνά.
- ▶ Πάντα να προσθέτετε αλάτι στο ζεστό μαγειρικό υγρό ή στο φαγητό για να το αφίσετε να διαλυθεί τελείως.

6 Αντιμετώπιση ζεστών λαδιών ή λίπους

- 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.

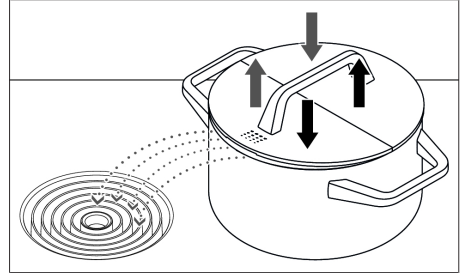
7 Πώς λειτουργεί το ανακλινόμενο καπάκι

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 κατασαρόλα με το κέντρο στη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Τοποθετήστε το ανακλινόμενο καπάκι στην κατασαρόλα 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 κατασαρόλας ή γάντια θερμικής αντοχής.



Εικ. 7.1 Λειτουργικότητα του ανακλινόμενου καπακιού

8 (Καθαρισμός και φροντίδα

Το μαγειρικό σκεύος είναι συμβατό με πλυντήριο πιάτων. Για να αποφύγετε τη σκουριά, συνιστούμε να ξεπλύνετε το σκεύος με το χέρι.

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

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

9 Εγγύηση

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

10 Διάθεση της συσκευασίας μεταφοράς

Η ανακύκλωση της συσκευασίας εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Μπορείτε να επιστρέψετε την συσκευασία στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο.

- ▶ Παραδώστε τη συσκευασία στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο
- ή
- ▶ Φροντίστε για την διάθεσή της με επαγγελματισμό και σύμφωνα με τους ισχύοντες περιφερειακούς κανονισμούς.

1 Efni og gæðaeiginleikar

- Pottur: 5-laga (ryðfrítt stál 18/8 + 3x ál + ryðfrítt stál 18/0)
- Handföng fyrir potta: ryðfríu stáli
- Hallandi loki: ryðfrítt stál, sílikon
- Halla loki handfang: ryðfrítt stál
- Potta: 5-Ply (ryðfrítt stál 18/8 + 3x ál + ryðfrítt stál 18/0), plast/nylon
- Ytri húðun: Sílikon pólýester

2 Almenn

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 öruggru notkun tækisins, hreinsun og umhirðu. Röng notkun getur haft í för með sér líkams- og eignatjón.

3 Öryggi

HÆTTA

Hætta á bruna vegna heitra potta.
Eldunaráhöldin verða heit við notkun.



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


HÆTTA


Hætta á bruna vegna heitra handfanga.


Snerting á heitum handföngum getur valdið alvarlegum brunasárum.

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

-  Skildu aldrei matreiðsluáhöld eftir eftirlitlaus meðan þú eldar.
-  Haltu börnum frá heitum matreiðsluáhöldum nema stöðugt sé haft eftirlit með þeim.

-  Athugaðu hvort matreiðsluáhöldin séu í fullkomnu ástandi.

-  Settu heit matreiðsluáhöld alltaf á hitaþolið yfirborð.









-  Smá merki um slit hafa ekki áhrif á virkni eldunaráhöldanna.

4 Fyrir fyrstu notkun

- ▶ Hreinsið matreiðsluáhöldin með volgu vatni og handþvottaefni og sjóðið 2-3 sinnum með vatni.
- ▶ Eftir hreinsun skaltu þurrka matreiðsluáhöldin vandlega.

5 Notkun

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

-  Pottarnir henta í ofn allt að 200°C.
-  Hallalokin henta ekki fyrir ofninn.
-  Potturinn með handfanginu hentar ekki í ofninn.
-  Eldunaráhöldin henta ekki fyrir grillaðgerðina.
-  Ekki má hita pottinn án innihalds. Vökvi má ekki gufa alveg upp.
-  Þegar það er notað á gashelluborð og ofhitnað geta eldunaráhöldin mislitast. Þessar mislitanir ganga ekki til baka og ekki er hægt að þrifa þær, en hafa ekki áhrif á virkni eldunaráhöldanna.
-  Handföng á gashellum geta skemmt vegna óviðeigandi notkunar.
-  Það geta verið merki um slit, svo sem: rispur verða í ytri laginu.
- ▶ 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 snerting við botninn á pottinum en ekki hlíðunum.
- ▶ Bætið alltaf salti við heitan eldunarsvæði eða mat til að hann leysist alveg upp.

6 Meðhöndlun heitrar olíu eða fitu

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

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

7 Hvernig hallalokið virkar

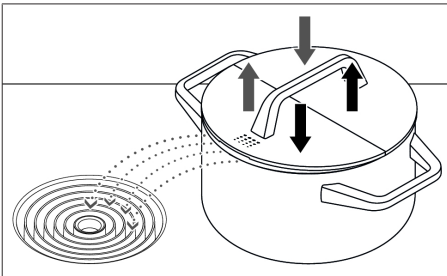
Hallalokið er sérstaklega hannað til notkunar á helluborði með frásogsvíftu. Þegar lokið er rétt komið fyrir er eldunargufunum beint í gegnum gufuopið í átt að helluborðinu.

- ▶ 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 hallaaðgerðina:

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

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



Mynd 7.1 Hvernig hallalokið virkar

8 Þrif og umhirða

Eldunaráhöldin þola uppþvottavél. Til að koma í veg fyrir ryðfilmu mælum við með því að þvo eldhúsáhöldin í höndunum.

- ▶ Hreinsaðu pottinn eftir hverja notkun og þurrkaðu hann vel.
- ▶ Til að þrifa með höndunum skaltu nota heitt vatn, uppþvottasápu og mjúkan svamp.
- ▶ Leggðu þung og þrjósó óhreinindi 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.

9 Ábyrgð

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

10 Förgun umbúða vegna flutnings

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

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

1 Materijal i značajke kvalitete

- Lonac: 5-slojni (nehrđajući čelik 18/8 + 3 x aluminij + nehrđajući čelik 18/0)
- Ručke lonca: nehrđajući čelik
- Nagibni poklopac za ispuštanje pare: nehrđajući čelik, silikon
- Ručka nagibnog poklopca za ispuštanje pare: nehrđajući čelik
- Lonac za pirjanje: 5-slojni (nehrđajući čelik 18/8 + 3 x aluminij + nehrđajući čelik 18/0), plastika/najlon
- Vanjski premaz: silikonski poliester

2 Općenito

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

Posuđe se tijekom kuhanja zagrijava.


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


OPASNOST


Opasnost od opeklina zbog vrućih ručki.


Dodirivanje vrućih ručki može uzrokovati teške opekline.


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

-  Nemojte tijekom kuhanja nikada ostavljati posuđe bez nadzora.

-  Pazite da se djeca ne približavaju vrućem posuđu, osim ako su pod neprestanim nadzorom.

-  Uvijek provjerite je li posuđe u ispravnom stanju.

-  Vruće posuđe uvijek odložite na podlogu otpornu na toplinu.


-  Blaga istrošenost ne narušava funkcionalnost posuđa.


4 Prije prve uporabe

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


5 Rukovanje


Ovo posuđe namijenjeno je za primjenu na induksijskoj, staklokeramičkoj, 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.


-  Lonac s drškom nije prikladan za uporabu u pećnici.

-  Ovo posuđe nije namijenjeno za uporabu s funkcijom roštilja.

-  Nemojte nikada zagrijevati prazno posuđe. Tekućina ne smije u potpunosti ispariti.

-  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.

-  Drške se mogu oštetiti pri nepravilnoj uporabi na plinskoj ploči za kuhanje.

-  Na vanjskom premazu mogu se pojaviti znakovi istrošenosti, primjerice ogrebotine.

- ▶ Upotrebjavajte 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 Rad s vrućim uljem ili masti

- 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.

7 Način rada nagibnog poklopca za ispuštanje pare

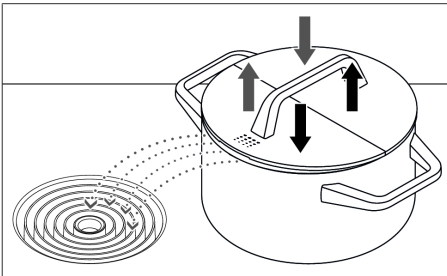
Nagibni poklopac za ispuštanje pare osmišljen je posebno za primjenu na pločama za kuhanje s odvodom pare. Kada se poklopac nalazi u ispravnom položaju, para od kuhanja se kroz otvor za paru učinkovito odvodi prema odvodu pare.

- ▶ 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:

- ▶ Nagnite poklopac tako da pritisnete odgovarajuću stranu ručke prema dolje.

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



Slika 7.1 Način rada nagibnog poklopca za ispuštanje pare

8 Čišćenje i održavanje

Ovo posuđe smije se prati u perilici posuđa. Kako biste izbjegli trenutačnu hrđu, preporučujemo da posuđe isperete ručno.

- ▶ Očistite posuđe nakon svakog korištenja i temeljito ga osušite.
- ▶ Za ručno čišćenje upotrijebite toplu vodu, deterdžent za ručno pranje posuđa i mekanu spužvu.
- ▶ U slučaju jake, tvrdokorne prljavštine pustite posuđe da se malo namače.
- ▶ Pri čišćenju nemojte nikada upotrebljavati spužve koje grebu ni oštre ili šiljaste predmete.
- ▶ Kako biste uklonili mirise od kuhanja, očistite nagibni poklopac za ispuštanje pare mješavinom octa i vode.

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

9 Jamstvo

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

10 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

- Fazék: 5-rétegű (nemesacél 18/8 + 3x alumínium + nemesacél 18/0)
- Fazék fogantyúk: nemesacél
- Dönthető fedél: nemesacél, szilikon
- Dönthető fedél fogantyú: nemesacél
- Lábas: 5-rétegű (nemesacél 18/8 + 3x alumínium + nemesacél 18/0) műanyag/nylon
- Külső bevonat: Szilikonizált poliészter

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, ...)

 Főzés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt.

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

 Ellenőrizze, hogy a főzőedény kifogástalan állapotban van-e.

 A forró főzőedényt mindig hőálló felületre állítsa.


 Kevés használat nyomai nem befolyásolhatják a főzőedény működését.

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, üvegerámiához, tűzhelylaphoz, gázhoz és korlátozottan sütőhöz alkalmas.


 Az edények 200 °C-ig sütőhöz alkalmasak.


 A dönthető fedelek sütőhöz nem alkalmasak.


 A lábas sütőhöz nem alkalmas.

 A főzőedény nem alkalmas grillezés funkcióhoz.

 A főzőedényt nem szabad étel nélkül melegíteni. A folyadékok nem párologhatnak el teljesen.

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

 A fogantyúk megsérülhetnek, ha gázfőzőlapokon szakszerűtlen használják őket.

 Használat nyomai léphetnek fel a külső bevonaton, pl. karcolások.

- ▶ 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 Forró olaj vagy zsír 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.

7 Dönthető fedél működése

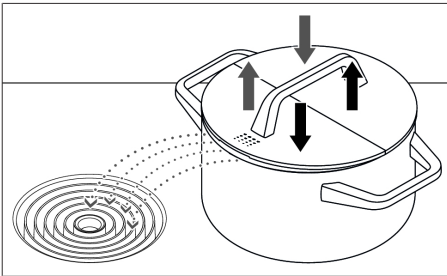
A dönthető fedél speciálisan főzőlapba épített elszívóval rendelkező főzőlapokon történő használatra készült. Ha a fedél megfelelően van pozicionálva, akkor a főzéskor keletkező párat a gőznyílás hatékonyan a főzőlapba épített elszívó irányába vezeti.

- ▶ 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.



Ábra 7.1 Dönthető fedél működése

8 Tisztítás és ápolás

A főzőedény mosogatógépben mosogatható. A felületi rozsdá megelőzése érdekében javasoljuk, hogy a főzőedényt kézzel mosogassa.

- ▶ 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 beszívódott főzési szagok csökkentése érdekében a dönthető fedelet ecet-víz keverékével tisztítsa meg.

i A méztartalmú 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.

9 Garancia

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

10 A szállítási csomagolás ártalmatlanítása

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

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

1 Materiāls un kvalitātes īpašības

- Katls: 5 slāņi (nerūsējošais tērauds 18/8 + 3x alumīnijs + nerūsējošais tērauds 18/0)
- Katla rokturi: nerūsējošais tērauds
- Katla vāks: nerūsējošais tērauds, silikons
- Vāka rokturis: nerūsējošais tērauds
- Kastrolis: 5 slāņi (nerūsējošais tērauds 18/8 + 3x alumīnijs + nerūsējošais tērauds 18/0), plastmasa/neilons
- Ārējais pārklājums: silikona poliesters

2 Vispārīgā informācija

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

3 Drošība



BĪSTAMI

Apdeguma risks karstu ēdiena gatavošanas trauku dēļ.

Ēdiena gatavošanas trauki gatavošanas procesā kļūst karsti.

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



BĪSTAMI

Apdeguma risks karstu rokturu dēļ.

Pieskaršanās karstiem rokturiem var izraisīt smagus apdegumus.

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



Nekad neatstājiet gatavošanas trauku gatavošanas laikā bez uzraudzības.



Turiet bērnus drošā attālumā no gatavošanas trauka, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.



Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir nevainojamā stāvoklī.



Karsto gatavošanas trauku vienmēr novietojiet uz karstumizturīgas pamatnes.



Nelielas nolietojuma pazīmes neietekmē ēdiena gatavošanas trauku funkcijas.

4 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

5 Lietošana

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



Katli ir droši cepeškrāsnī līdz 200 °C.



Noliecamie vāki nav piemēroti cepeškrāsnij.



Kastrolis nav piemērots cepeškrāsnij.



Ēdiena gatavošanas trauki nav piemēroti grilēšanas funkcijai.



Ēdiena gatavošanas traukus nedrīkst sildīt tukšus. Šķidrums nedrīkst pilnībā iztvaikot.



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



Gāzes plīts virsmu rokturi var tikt bojāti nepareizas lietošanas dēļ.



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

- ▶ Izmantojiet 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 neregulējiet liesmu tā, lai tā saskartos tikai ar gatavošanas trauku, nevis ar malām.
- ▶ Vienmēr pievienojiet sāli karstam šķidrums vai ēdienam, lai tas pilnībā izšķīst.

6 Apiešanās ar karstu eļļu vai 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.

7 Vāka funkcijas

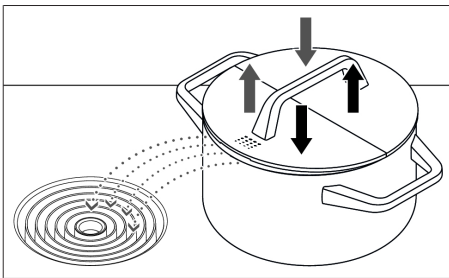
Noliecamais vāks ir īpaši paredzēts lietošanai uz plīts virsmām ar plīts virsmas nosūkšanu. Ja vāks ir pareizi novietots, gatavošanas tvaiki tiek efektīvi novirzīti caur tvaika atveri uz plīts virsmas nosūcēju.

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

Tvaika atveri var atvērt vai aizvērt, izmantojot noliekšanas funkciju:

- ▶ Nolieciet vāku, nospiežot attiecīgo roktura pusi.

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



Att. 7.1 Kā darbojas noliektais vāks

8 Tīrīšana un kopšana

Ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai novērstu rūsas kārtiņas rašanos, iesakām ēdiena gatavošanas traukus mazgāt ar rokām.

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

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

9 Garantija

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

10 Transportēšanas iepakojuma utilizācija

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

- ▶ Atdodiet iepakojumu specializētajam tirdzniecības pārstāvim

VAI

- ▶ likvidējiet to atbilstošā veidā, ievērojot vietējos piemērojamus noteikumus.

1 Medžiagos ir kokybės savybės

- Virimo puodas: 5 sluoksnių (nerūdijantis plienas 18/8 + 3x aliuminis + nerūdijantis plienas 18/0)
- Maisto gaminimo puodo rankenos: nerūdijantis plienas
- Atverčiamas dangtis: nerūdijantis plienas, silikonas
- Atverčiamas dangčio rankena: nerūdijantis plienas
- Prikaisčius: 5 sluoksnių (nerūdijantis plienas 18/8 + 3x aliuminis + nerūdijantis plienas 18/0), plastikas/ nailonas
- Išorinė danga: silikoninis poliesteris

2 Bendrieji duomenys

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

3 Sauga



PAVOJUS

Nusideginimo karštais maisto gaminimo indais pavojus.

Naudojami maisto gaminimo indai įkaista.

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



PAVOJUS

Nusideginimo į karštas rankenas pavojus.

Palietę karštas rankenas galite stipriai nusideginti.

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



Gaminami maistą niekada nepalikite maisto gaminimo indų be priežiūros.



Stebėkite kad vaikai būtų atokiai nuo maisto gaminimo indų, nebent jie tuo metu būtų nuolat prižiūrimi.



Patikrinkite, ar maisto gaminimo indai yra puikios būklės.



Maisto gaminimo indus visada dėkite ant karščių atsparaus paviršiaus.



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

4 Prieš pirmą naudojimą

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

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.



Puodas su ilga rankena netinkamas naudoti orkaitėje.



Maisto gaminimo indų negalima naudoti ant keptuvo.



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



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



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



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

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

- ▶ Įsitinkite, 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 Gaminimas su karštu aliejumi ar riebalais

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

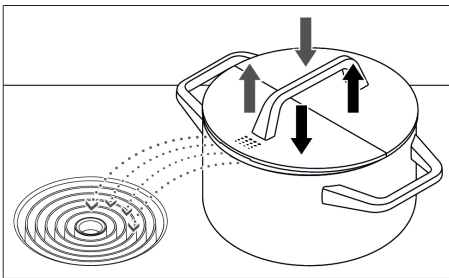
- ▶ Į karštą aliejų arba riebalus nepilkite vandens.
- ▶ Degančių aliejų ir riebalų niekada negesinkite vandeniu.

7 Atverčiamas dangtis

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.



Pav. 7.1 Atlenkiamo dangčio veikimo būdas

8 Valymas ir priežiūra

Maisto gaminimo indus galima plauti indaplovėje. Kad išvengtumėte rūdžių, rekomenduojame indus plauti rankomis.

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

9 Garantija

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

10 Transportavimo pakuotės šalinimas

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

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

1 Materiale og kvalitetsegenskaper

- Kasserolle: 5-lags (rustfritt stål 18/8 + 3x aluminium + rustfritt stål 18/0)
- Kasserollehåndtak: rustfritt stål
- Vippelokk: Rustfritt stål, silikon
- Vippelokkhåndtak: rustfritt stål
- Stålkasserolle: 5-lags (rustfritt stål 18/8 + 3x aluminium + rustfritt stål 18/0), kunststoff/nylon
- Utvendig beleg: Silikonpolyester

2 Generelt

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

3 Sikkerhet

FARE

Fare for forbrenninger grunnet varmt kokekar.

Kokekaret blir varmt under drift.



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

FARE


Fare for forbrenninger fra varme håndtak.


Berøring av varme håndtak kan føre til alvorlige forbrenninger.

- ▶ Bruk egnede hjelpemidler (grytelapper, grytevatner, ...)

-  La aldri kokekar stå uten tilsyn under matlagingen.
-  Hold barn unna varme kokekar med mindre de er under konstant oppsyn.

-  Kontroller at kokekaret er i feilfri tilstand.

-  Sett alltid det varme kokekaret på et varmebestandig underlag.


-  Lette bruksmerker påvirker ikke funksjonen til kokekaret.


4 Før førstegangs bruk

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


5 Betjening


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


-  Grytene er egnet for opptil 200 °C i stekeovnen.


-  Vippelokket er ikke egnet for bruk i stekeovnen.


-  Stålkasserollen er ikke egnet for stekeovnen.

-  Kokekaret er ikke egnet for grillfunksjonen.

-  Kokekaret må ikke varmes opp uten innhold. Væsker må ikke fordampe fullstendig.

-  Ved bruk på gassplattetopper og ved overoppheting kan det bli misfarginger på kokekaret. Denne misfargingen er ikke reversibel og kan ikke rengjøres, men påvirker ikke kokekarets funksjonalitet.

-  Stålhåndtak kan bli skadet på gassplattetopper ved feil bruk.

-  Det kan oppstå bruksmerker, som f.eks. riper, i det ytre belegget.

- ▶ Bruk kokesone som passer til kokekarets bunndiameter.
- ▶ 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 gassplattetoppen slik at den kun har kontakt med bunnen av kokekaret og ikke slikker opp langs sidene.
- ▶ Tilsett alltid salt i varme væsker eller varm mat slik at den kan løses opp fullstendig.

6 Omgang med varm olje eller fett

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.

7 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 vippefunksjonen kan dampåpningen åpnes eller lukkes:

- ▶ Vipp lokket ved å trykke på tilsvarende håndtakside.

i Håndtaket kan bli svært varmt. Bruk grytekluter eller gryteevotter.

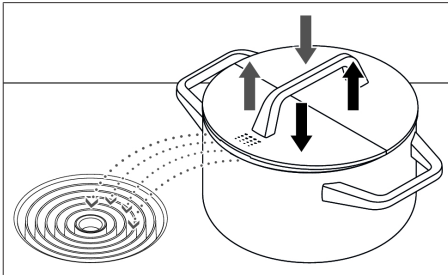


Fig. 7.1 Funksjonsmåte vippelokk

8 Rengjøring og stell

Kokekaret er egnet for oppvaskmaskin. For å forebygge rust anbefaler vi at kokekaret vaskes opp for hånd.

- ▶ 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.

9 Garanti

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

10 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: 5-warstwowy (stal szlachetna 18/8 + 3x aluminium + stal szlachetna 18/0)
- Uchwyty garnka: stal szlachetna
- Pokrywka uchylna: stal szlachetna, silikon
- Uchwyt pokrywki uchylnej: stal szlachetna
- Rondel: 5-warstwowy (stal szlachetna 18/8 + 3x aluminium + stal szlachetna 18/0), tworzywo sztuczne/nylon
- Powłoka zewnętrzna: poliester silikonowy

2 Informacje ogólne

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

3 Bezpieczeństwo



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia.

Podczas użytkowania 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.).



Nie pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania.



Nie dopuszczać dzieci w pobliże gorących naczyń, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.



Kontrolować, czy naczynia są w dobrym stanie.



Gorące naczynia odstawiać zawsze na podłożu odporne na wysoką temperaturę.



Lekkie ślady użytkowania nie mają negatywnego wpływu na funkcję naczyń.

4 Przed pierwszym użyciem

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

5 Obsługa

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



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



Pokrywka uchylna nie nadaje się do użycia w piekarniku.



Rondel nie nadaje się do użycia w piekarniku.



Naczynia nie są przeznaczone do funkcji grillowania.



Nie wolno nagrzewać naczyń bez zawartości. Nie wolno dopuszczać do całkowitego odparowania cieczy.



Gotowanie na gazowej płycie grzewczej oraz przegrzanie może spowodować odbarwienie naczyń. Takie odbarwienia są nieodwracalne i niemożliwe do wyczyszczenia, jednak nie wpływają na funkcjonalność naczyń.



Rączki mogą ulec uszkodzeniu wskutek nieprawidłowego użycia.



Mogą pojawić się ślady zużycia, np. zadrapania, na powłoce zewnętrznej.

- ▶ 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 Postępowanie z gorącym olejem lub tłuszczem

- 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.

7 Sposób działania pokrywki uchylnej

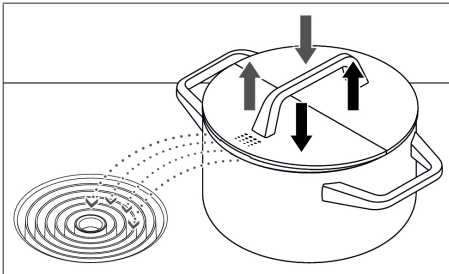
Pokrywka uchylna jest zaprojektowana specjalnie do użytku na płytach grzewczych z wyciągiem oparów. Przy prawidłowym ustawieniu pokrywki opary są wydajnie odprowadzane przez otwór do wyciągu oparów.

- ▶ 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 uchwyty.

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.



Rys. 7.1 Sposób działania pokrywki uchylnej

8 Czyszczenie i pielęgnacja

Naczynia nadają się do mycia w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ich ręcznie, co zapobiegnie powstawaniu rdzy nalotowej.

- ▶ 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 zczyścić 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.

9 Gwarancja

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

10 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 Material e características de qualidade

- Painela: 5 camadas (aço inoxidável 18/8 + 3x alumínio + aço inoxidável 18/0)
- Pegas da painela: aço inoxidável
- Tampa inclinada: Aço inoxidável, silicone
- Pega da tampa inclinada: aço inoxidável
- Cabo da caçarola: 5 camadas (aço inoxidável 18/8 + 3x alumínio + aço inoxidável 18/0), plástico/nylon
- Revestimento externo: Poliéster de silicone

2 Informações gerais

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

3 Segurança



PERIGO

Perigo de queimaduras devido a utensílios de cozinha quentes.

Os utensílios de cozinha aquecem durante o funcionamento.

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



PERIGO

Perigo de queimaduras devido a pegas quentes.

O contacto com pegas quentes pode causar queimaduras graves.

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

i Não deixar o utensílio de cozinha sem supervisão enquanto cozinha.

i Manter as crianças afastadas do utensílio de cozinha quente, exceto se estiverem sob supervisão.

i Verificar se o utensílio de cozinha está em perfeitas condições.

i Colocar sempre o utensílio de cozinha sobre uma superfície termorresistente.

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

4 Antes da primeira utilização

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

5 Operação

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

i As painelas são adequadas para utilização no forno até 200 °C.

i A tampa inclinada não é adequada para utilização no forno.

i A caçarola com cabo não é adequada para utilização no forno.

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

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

i 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.

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

- i** Podem surgir sinais de utilização, como riscos, no revestimento exterior.
- ▶ 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 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.

7 Modo de 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.

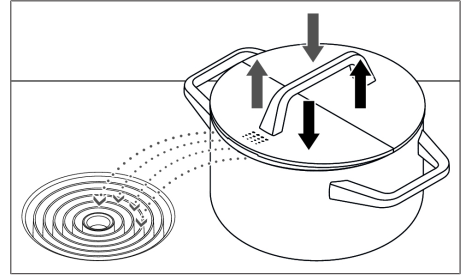


Fig. 7.1 Funcionamento da tampa inclinada

8 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.

- ▶ 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.

9 Garantia

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

10 Eliminação de embalagem de transporte

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

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

1 Caracteristici privind materialul și calitatea

- Oală de gătit: 5 straturi (oțel inoxidabil 18/8 + 3x aluminiu + oțel inoxidabil 18/0)
- Mânerele oalelor de gătit: oțel inoxidabil
- Capac înclinabil: oțel inoxidabil, silicou
- Mânerele capacului înclinabil: oțel inoxidabil
- Cratiță: 5 straturi (oțel inoxidabil 18/8 + 3x aluminiu + oțel inoxidabil 18/0), plastic/nailon
- Strat exterior: poliester silicouic

2 Informații generale

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

3 Siguranța



PERICOL

Pericol de arsuri din cauza vaselor de gătit fierbinți.

Vasele de gătit se încing în timpul gătitului.

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



PERICOL

Pericol de arsuri din cauza mânerelor fierbinți.

Contactul cu mânerele fierbinți poate duce la arsuri grave.

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



Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate în timp ce gătiți.



Țineți copiii departe de vasele de gătit fierbinți, dacă nu sunt supravegheați constant.



Verificați dacă vasele de gătit sunt în stare perfectă.



Așezați întotdeauna vasele de gătit fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură.



Urmele ușoare de utilizare nu afectează funcția vasului de gătit.

4 Înainte de prima utilizare

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

5 Operare

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



Tigaiia saute rezistă în cuptor până la 200 °C.



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



Cratița cu coadă nu este potrivită pentru a fi utilizată în cuptor.



Vasele de gătit nu sunt potrivite pentru funcția de grătar.



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



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



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



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

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

- ▶ 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 Manipularea uleiului sau a grăsimii 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.

7 Funcționarea capacului înclinabil

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.

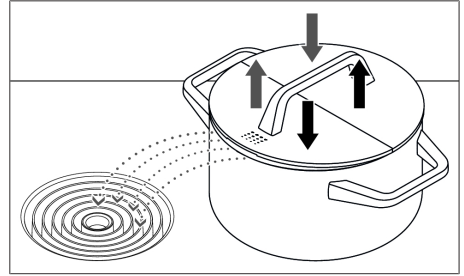


Fig. 7.1 Funcționalitatea capacului rabatabil

8 Curățarea și îngrijirea

Vasele de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru a preveni rugină prematură, vă recomandăm să spălați vasele de gătit cu mâna.

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

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

9 Garanție

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

10 Eliminarea ambalajelor de transport

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

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

1 Material och kvalitetsegenskaper

- Gryta: 5-ply (rostfritt stål 18/8 + 3x aluminium + rostfritt stål 18/0)
- Grythandtag: rostfritt stål
- Vipplöck: rostfritt stål, silikon
- Vipplöckshandtag: rostfritt stål
- Kastrull med skaft: 5-ply (rostfritt stål 18/8 + 3x aluminium + rostfritt stål 18/0), plast/nylon
- Yttre beläggning: silikonpolyester

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 sakskador.

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, ...).

 Låt aldrig kokkärlet utan uppsikt under matlagningen.

 Håll barnen borta från heta kokkärl, såvida de inte ständigt övervakas.

 Kontrollera att kokkärlet är i oklanderligt skick.

 Placera alltid det heta kokkärlet på ett värmebeständigt underlag.

 Lätta förslitningsspår påverkar inte kokkärlens funktion.

4 Före den första användningen

▶ Rengör kokkärlet med varmt vatten och handdiskmedel och sterilisera det 2-3 gånger med vatten.


▶ Torka kokkärlet noga efter rengöringen.


5 Användning


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


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


 Vipplöcken lämpar sig inte för ugnen.


 Kastrullen med handtag lämpar sig inte för ugnen.

 Kokkärlet lämpar sig inte för grillfunktionen.

 Ett tomt kokkärl får inte hettas upp. Vätskor får inte förånga helt.

 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.

 Handtag kan skadas på gasspishällar vid osakkunnig hantering.

 Förslitningsspår som t.ex. repor kan uppstå på den yttre beläggningen.

▶ 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 Hantering av het olja eller hett fett

- 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.

7 Funktionssätt vipplöck

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

- ▶ Placera grytan mitt på kokzonen.
- ▶ Sätt vipplöcket 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 grytglappor eller grytvantar.

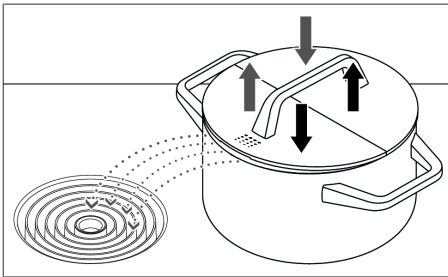


Bild 7.1 Vipplöckets funktionssätt

8 Rengöring och skötsel

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

- ▶ 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 vipplöcket 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.

9 Garanti

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

10 Avfallshantera transportförpackningen

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

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

1 Materiál a známky kvality

- Hrnec: 5-vrstvový (nehrdzavejúca oceľ 18/8 + 3x hliník + nehrdzavejúca oceľ 18/0)
- Rúčky hrnca: nehrdzavejúca oceľ
- Výklápacia pokrievka: nehrdzavejúca oceľ, silikón
- Ucho vyklápacej pokrievky: nehrdzavejúca oceľ
- Oceľová rajnica: 5-vrstvová (nehrdzavejúca oceľ 18/8 + 3x hliník + nehrdzavejúca oceľ 18/0), plast/nylon
- Vonkajšia vrstva: silikónpolyester

2 Všeobecne

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

3 Bezpečnosť



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo popálenia o horúci kuchynský riad.

Kuchynský riad sa počas používania zohreje.

- ▶ Po použití nechajte kuchynský riad vychladnúť.
- ▶ Udržujte 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,...)



Kuchynský riad počas varenia nenechávajte bez dohľadu.



Nedovoľte deťom, aby sa priblížili k horúcemu kuchynskému riadu, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.



Skontrolujte, či je kuchynský riad v bezchybnom stave.



Horúci kuchynský riad vždy umiestnite na teplovzdorný podklad.



Jemné stopy po používaní nemajú vplyv na funkciu kuchynského riadu.

4 Pred prvým použitím

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

5 Ovládanie

Kuchynský riad je vhodný na indukciu, sklokeramik, 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.



Kastról s rúčkou nie je vhodný do rúry na pečenie.



Kuchynský riad nie je vhodný na grilovanie.



Kuchynský riad sa nesmie zohrievať bez prázdnosti. Tekutiny sa nesmú úplne odpariť.



Pri použití na plynových varných doskách a pri prehriatí môže dôjsť k zmene farby kuchynského riadu. Tieto zmeny farby sú nezvratné a nie je možné ich vyčistiť, ale nemajú žiadny vplyv na funkčnosť kuchynského riadu.



Rúčky na plynových varných doskách sa môžu pri neodbornom použití poškodiť.



Na vonkajšej vrstve sa môžu objaviť stopy po používaní, ako napríklad škrabance.

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

- ▶ 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 Manipulácia s horúcim olejom a tukom

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.

7 Spôsob fungovania sklápajúcej pokrievky

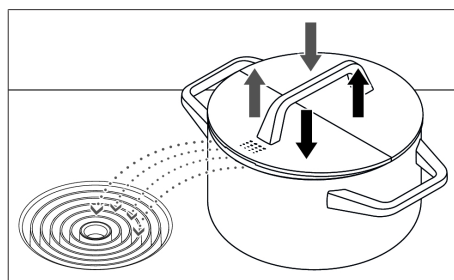
Vyklápacia pokrievka je špeciálne navrhnutá na použitie na varných doskách s odťahom pár. Výpary z varenia sa pri správnom umiestnení pokrievky efektívne odvedú cez otvor na paru v smere odťahu pár.

- ▶ 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 vyklopte zatlačením na príslušnú stranu rukoväte.

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



Obr. 7.1 Spôsob fungovania vyklápacej pokrievky

8 Čistenie a starostlivosť

Kuchynský riad je vhodný do umývačky riadu. Aby ste predišli vzdušnej korózii, odporúčame umývať kuchynský riad ručne.

- ▶ Kuchynský riad po každom použití umyte a dôkladne utrite.
- ▶ Na ručné čistenie použite horúcu vodu, prípravok na ručné umývanie riadu a mäkkú hubku.
- ▶ Silné, odolné nečistoty nechajte nejaký čas odmočiť.
- ▶ Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, predmety s ostrými hranami alebo špicaté predmety.
- ▶ Vyklápaciu pokrievku vyčistite zmesou octu a vody, aby ste zmiernili zachytené pachy.

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

9 Záruka

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

10 Likvidácia prepravného obalu

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

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

1 Material in kakovost

- Lonec: 5-slojni (nerjavno jeklo 18/8 + 3x aluminij + nerjavno jeklo 18/0)
- Ročaji za lonec: nerjavno jeklo
- Nagibni pokrov: nerjavno jeklo, silikon
- Ročaj nagibnega pokrova: nerjavno jeklo
- Kozica z ročajem: 5-slojna (nerjavno jeklo 18/8 + 3x aluminij + nerjavno jeklo 18/0), umetna masa/najlon
- Zunanji premaz: silikonski poliester

2 Splošno

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

3 Varnost



NEVARNOST

Nevarnost opeklin zaradi vroče kuhalne posode.

Kuhalna posoda se med uporabo segreje.

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



NEVARNOST

Nevarnost opeklin zaradi vročih ročajev.

Dotikanje vročih ročajev lahko povzroči hude opekline.

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

- Kuhalne posode med kuhanjem nikoli ne pustite brez nadzora.



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



Preverite, ali je kuhalna posoda v brezhibnem stanju.



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



Rahle sledi uporabe ne zmanjšujejo zmogljivosti kuhalne posode.

4 Pred prvo uporabo

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



Kozica z ročajem ni primerna za uporabo v pečici.



Kuhalna posoda ni primerna za funkcijo žara.



Prazne kuhalne posode ni dovoljeno segrevati. Ne pustite, da bi tekočine v celoti izhlapele.



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



Ročaji se lahko na plinskih kuhalnih ploščah zaradi nepravilne uporabe poškodujejo.



Na zunanji oblogi se lahko pojavijo sledi uporabe, npr. praske.

- ▶ Uporabite ustrezno kuhališče glede na premer dna kuhalne posode.
- ▶ Pri uporabi kuhalne posode pazite, da je varno postavljena na sredini kuhališča.
- ▶ Dno kuhalne posode mora biti čisto in suho.
- ▶ Plamen na plinski kuhalni plošči nastavite tako, da se dotika le dna kuhalne posode in ne tudi njenih stranic.

- ▶ Sol vedno dodajte v vročo kuhalno tekočino ali hrano, da se popolnoma raztopi.

6 Ravnanje z vročim oljem ali maščobo

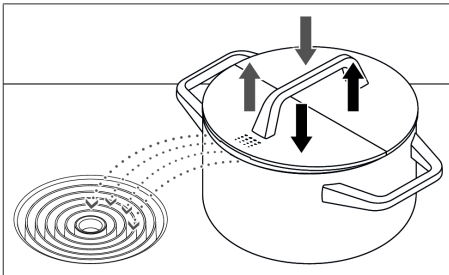
- i** Kuhalna posoda ni primerna za cvrtje. Upošteвайте, da se lahko vroča maščoba vname.
- ▶ V vroče olje ali maščobo ne dodajajte vode.
- ▶ Požarov, povzročenih zaradi olja ali maščobe, nikoli ne gasite z vodo.

7 Način delovanja nagibnega 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 ročaji.
- 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.



Sl. 7.1 Način delovanja preklopnega pokrova

8 Čiščenje in vzdrževanje

Kuhalna posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Priporočamo, da kuhalno posodo pomivate ročno, da preprečite nastanek rje.

- ▶ Kuhalno posodo očistite po vsaki uporabi in jo temeljito posušite.
- ▶ Za ročno čiščenje uporabite vročo vodo, sredstvo za ročno pomivanje posode in mehko gobico.

- ▶ Močno in trdovratno umazanijo nekaj časa namakajte.
- ▶ Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih gobic ter ostrih ali koničastih predmetov.
- ▶ 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.

9 Garancija

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

10 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.

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 & 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 & 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 & 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 & 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 & 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 сервизния екип на BORA. Запазва се правото за печатни и технически грешки.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Всички права запазени.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všechna práva vyhrazena.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rettigheder forbeholdes.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kõik õigused kaitstud.

FI Käyttöohje:

Alkuperäinen

Käännös

Valmistaja: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tämän asiakirjan luovuttaminen edelleen ja kopioiminen sekä sisällön hyödyntäminen on kielletty ilman nimenomaista lupaa. Nämä käyttö- ja asennusohjeet on laadittu erittäin huolellisesti. Siitä huolimatta myöhempiä teknisiä muutoksia ei mahdollisesti ole ehditty vielä lisätä tai vastaavaa sisältöä päivittää. Pahoittelemme, jos näin on tapahtunut. Voit tilata päivitetyn version BORA-huoltotiimiltä. Oikeus painovirheisiin ja erehdyksiin pidätetään.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kaikki oikeudet pidätetään.

EL Οδηγίες χρήσης:

Πρωτότυπο

Μετάφραση

Συντάκτης: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

H παραπέρα αποστολή ή η αντιγραφή του παρόντος εγγράφου καθώς και η χρήση και η κοινοποίηση του περιεχομένου του δεν επιτρέπονται χωρίς ρητή άδεια.

H 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.

IS Notkunarhandbók:

Frumútgáfa

Þýðing

Frameiðandi: 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 velvirðingar ef svo er. Hægt er að panta nýjustu útgáfu skjalsins hjá þjónustudeild BORA. Með fyrirvara um prentvillur og villur.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Öll réttindi áskilin.

HR Upute za uporabu:

Original

Prijevod

Proizvođač: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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 & Co KG

Sva prava pridržana.

HU Használati útmutató:

Eredeti

Fordítás

Gyártó: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

A jelen kezelési és szerelési 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 & Co KG

Minden jog fenntartva.

LV**Lietošanas instrukcija:** **Originals** **Tulkojums****Ražotājs: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Šī dokumenta pārsūtīšana 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.

LT**Naudojimo instrukcija:** **Originalas** **Vertimas****Gamintojas: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Draudžiama ši dokumentą perduoti ar kopijuoti, naudoti jo turinį ar perduoti, išskyrus atvejus, kai tai vienareikšmiai leidžiama.

Sudarant šias valdymo ir montavimo instrukciją 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.

NO**Bruksanvisning:** **Original** **Oversettelse****Produsent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Virde 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. Zastrzega się błędy drukarskie i pomyłki.

© 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: Original Traducere**Producător: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

Toate drepturile rezervate.

SV Bruksanvisning: Original Översättning**Tillverkare: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

SK Návod na použitie: Originál Preklad**Výrobca: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Poskytovanie, ako aj rozmnožovanie tejto dokumentácie, zúžitkovanie 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 ospravedľujeme. Aktualizovanú verziu si môžete vyžiadať prostredníctvom servisného tímu BORA. Tlačové chyby a omyly vyhradené.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všetky práva vyhradené.

SL Navodila za uporabo: Original Prevod**Proizvajalec: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Vse pravice pridržane.

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

