

gorenje

Kuhinjska posoda

Kuhinjsko posuđe

Кухнски сад

Cookware

Oale

Hrnce

Edények

Garnki

Тенджери

Кастрюлі

Кастрюли

Kuchyňská nádoba

Kochgeschirr



CWWA01HC

SI	Navodila za uporabo	3
HR BIH	Upute za uporabu	4
SRB MNE	Uputstva za upotrebu	5
MK	Упатства за употреба	6
EN	Instruction manual.....	7
RO	Manual de instrucțiuni.....	8
CS	Návod k obsluze	9
SK	Návod na použitie	10
HU	Használati utasítás	11
BG	Инструкции за употреба	12
PL	Instrukcja obsługi.....	13
DE	Gebrauchsanleitung.....	14
UA	Посібник з експлуатації	15
RU	Инструкция по эксплуатации	16

Proizvod, ki ste ga kupili, je izdelan v skladu s svetovnimi standardi. Je rezultat kombinacije prvovrstnih materialov, visoke tehnologije in dela izkušenih strokovnjakov.

Nerjaveče jeklo 18/10 Cr-Ni je najpogosteje uporabljena vrsta nerjavečega jekla in je eden najbolj higienskih materialov v uporabi na svetu. Ob upoštevanju osnovnih navodil boste lahko svojo posodo uporabljali maksimalno učinkovito.

Priporočila:

Pred prvo uporabo posode z nje odstranite vso embalažo in nalepke. Posodo pomijte v pomivalnem stroju ali ročno z detergentom za pomivanje posode in toplo vodo, nato pa jo obrišite s suho krpo.

Med kuhanjem

Dno kuhinjske posode mora ustrezati premeru grelne površine, torej kahalnega polja ali plamena iz gorilnika. Če je posoda prevelika glede na grelno površino, je čas kuhanja daljši od predvidenega; če je premajhna, lahko zunanja površina sten posode zaradi previsoke temperature potemni.

Med kuhanjem ne odpirajte pokrova prepogosto, saj ob tem prihaja do izgub tekočine in toplote.

Kadar kuhate tekoče ali zelo sočne jedi, vsakič ko odprete pokrov posode, dodajte veliko žlico vode.

Če posodo iz nerjavečega jekla pustite prazno na delujoči grelni površini, bo njena življenjska doba krajša.

Koristni nasveti za pripravo okusne in zdrave hrane

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

Nekaj koristnih nasvetov za čiščenje in nego

1. Pravilno vzdrževanje posode: po vsaki uporabi posodo pomijte v pomivalnem stroju ali ročno. Pri pomivanju ne uporabljajte kovinskih ščetk ali grobih predmetov, saj lahko z uporabo le-teh na posodi povzročite praske. Po pomivanju posodo s suho krpo obrišite do visokega sijaja.

2. Pred čiščenjem počakajte, da se posoda povsem ohladi.
3. Če posodo s plastičnimi ročajmi pomivate v pomivalnem stroju, se bo z leti spremenila barva ročajev, kar pa ne vpliva na njihovo kakovost oziroma uporabnost. Pri pomivanju posode v pomivalnem stroju uporabljajte le proizvode, ki so namenjeni pomivanju posode, v predpisanih odmerkih. Ne uporabljajte visoko koncentriranih industrijskih čistil. Pri ročnem pomivanju posode uporabljajte toplo vodo z dodatkom detergenta, mehko gobo ali mehko krtačo, nikoli pa ne uporabljajte kovinskih ščetk ali grobih predmetov. Za trdovratno umazanijo lahko na notranji ali zunanji strani posode uporabite grobo stran gobice.
4. Ne dovolite, da se ostanki hrane zasušijo na posodi.
5. Nasvet za nego posode s premazi: da bi zagotovili dolgo življenjsko dobo izdelka, priporočamo pomivanje kuhinjske posode z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko krpico. Ne uporabljajte agresivnih čistil ali ostrih predmetov.
6. Posebni nasveti za kuhanje v posodi iz nerjavečega jekla: ne hranite hrane v loncu dlje časa, saj lahko to povzroči spremembe na površini nerjavnega jekla. Za ohranitev površine nerjavnega jekla priporočamo uporabo čistilnih sredstev Gorenje ali ostalih proizvajalcev.

Garancija

GARANCIJSKI ROK: 5 LET

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

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

Teritorialna veljavnost garancije:

garancija velja na območju Republike Slovenije. Zahtevke z naslova garancije lahko uveljavljate izključno na območju veljavnosti garancije.

Opozorilo!

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

Samo za osebno uporabo!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Proizvod kojeg ste kupili izrađen je u skladu sa svjetskim standardima, i rezultat je kombinacije prvoklasnih materijala, visoke tehnologije, i truda iskusnih stručnjaka.

Nehrdajući čelik 18/10 Cr-Ni je najčešće korištena vrsta nehrđajućeg čelika, i općenito jedan najhigijenskih materijala koji se u svijetu koristi. Pridržavajući se osnovnih uputa, moći ćete koristiti svoje posude maksimalno učinkovito.

Preporuke:

Prije prve uporabe posuda, najprije odstranite svu ambalažu i skinite sve naljepnice. Posude operite u perilici posuda ili ručno, koristeći deterdžent za pranje posuda i toplu vodu. Zatim posude obrišite suhom krpom.

Tijekom kuhanja

Dno kuhinjskog posuda mora odgovarati promjeru površine polja za kuhanje ili plinskog plamenika. Ukoliko je posuda prevelika u odnosu na grijaču površinu, vrijeme kuhanja je duže od predviđenog; ako je dno posude premaleno, vanjska površina stranica posude može potamniiti zbog previsoke temperature.

Tijekom kuhanja nemojte prečesto podizati poklopac, jer na taj način dolazi do gubitka tekućine i toplote.

Kada kuhate tekuća ili vrlo sočna jela, kod svakog podizanja poklopca posude, u nju dodajte jednu veliku žlicu vode.

Ako posudu iz nehrđajućeg čelika ostavite praznu na uključenoj grijačoj površini, njen životni vijek će biti kraći.

Korisni savjeti za pripremu ukusne i zdrave hrane

1. Sokovi: svi sokovi koji se nalaze u namirnicama, sadrže vitamine i druge dragocjene sastojke koji su vrlo značajni za okus jela. Ukoliko za kuhanje ne koristite ulje ili vodu, postići ćete najveću kakvoću jela. Jelo spremijeno na taj način će biti ukusnije, ako ga servirate zajedno sa sokovima koji su ostali na dnu posude.
2. Pravilna veličina posude: prije početka kuhanja odaberite posudu koja će odgovarati količini hrane koju namjeravate u njoj pripremati, i to tako da hrana ne zauzima više od 2/3 visine posude.
3. Vrijeme kuhanja: kada opazite da je vaše jelo započelo klučati, smanjite snagu rada uređaja. Ukoliko je moguće, nemojte otvarati poklopac, jer time zadržavate sve sokove, i pripremate hranu na zdrav način.
4. Savjet za štednju energije: kada jelo počne klučati, smanjite snagu rada uređaja. Nekoliko minuta prije kraja kuhanja isključite polje za kuhanje. Jelo će se do kraja skuhati koristeći toplotu koja se je nakupila u dnu posude.

Nekoliko korisnih savjeta za čišćenje i njegu

1. Pravilno održavanje posude: nakon svake uporabe posude operite u perilici posuda ili ručno. Za pranje nemojte nikad koristiti metalne četke ili bilo kakve druge grube predmete, jer njihovim korištenjem možete prouzročiti ogrebotine na posudu. Nakon pranja obrišite posude suhom krpom i ulaštite do visokog sjaja.
2. Prije čišćenja pričekajte da se posuda posve ohladi.

3. Ako posudu s plastičnim drškama perete u perilici posuda, s godinama će se promijeniti boja drški. Ovo ne znači ništa, jer nema utjecaja na njihovu upotrebljivost, odnosno kakvoću. Za pranje posuda u perilici posuda koristite samo proizvode koji su namijenjeni pranju posuda, i pri tome se pridržavajte propisanih količina. Nemojte koristiti visoko koncentrirana industrijska sredstva za čišćenje. Za ručno pranje posuda koristite toplu vodu s dodatkom malo deterdženta, te meku spužvu ili mekanu četku. Nikad nemojte koristiti metalne četke ili kakve druge grube predmete. Za tvrdokomu prijavštinu možete na unutrašnjoj ili na vanjskoj strani oprezno koristiti grubu stranu spužve za posude.
4. Nemojte dozvoliti da se ostatci hrane sasuše na posudu.
5. Savjet za njegu posuda s premazom: da bi osigurali dug životni vijek takvog proizvoda, preporučujemo pranje kuhinjskog posuda vrućom vodom, deterdžentom za pranje posuda, i mekom krpom. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje ili oštre predmete.
6. Posebni savjeti za kuhanje u posudu iz nehrđajućeg čelika: hranu nemojte držati u loncu duže nego što je potrebno, jer to može prouzročiti promjene na površini nehrđajućeg čelika. Da bi očuvali površinu nehrđajućeg čelika preporučujemo korištenje sredstava za čišćenje Gorenje, ili nekih drugih proizvođača.

Garancija

GARANCIJSKI ROK: 5 GODINA

Posuda koja je oštećena zbog nepravilne uporabe, na primjer uslijed pregrijavanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namjernih oštećenja ili nepravilnog čišćenja, nije pokrivena ovom garancijom. Također su isključene reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju žalbe, odnosno reklamacije u okviru garancijskog roka, molimo vas da vratite cjelokupan sadržaj, uključivo s računom, svome prodavatelju, odnosno da se obratite Centru za korisničku podršku Gorenja (telefonski broj: 03 8997000). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se najbližoj prodavaonici Gorenje proizvoda, ili Odjelu malih kućanskih aparata Gorenje.

Teritorijalna valjanost garancije

Ova garancija važeća je na području Republike Slovenije. Zahtjeve iz naslova garancije možete ostvarivati isključivo na području valjanosti garancije.

Upozorenje!

Garancija i ostvarivanje zahtjeva iz naslova garancije ne isključuju prava potrošača koja proizlaze iz naslova odgovornosti prodavatelja za greške na robi.

Samo za osobnu uporabu!

Pridržavamo pravo na izmjene!

Proizvod kog ste kupili izrađen je u skladu sa svetskim standardima, i rezultat je kombinacije prvoklasnih materijala, visoke tehnologije, i truda iskusnih stručnjaka.

Nerdajući čelik 18/10 Cr-Ni je najčešće korišćena vrsta nerdajućeg čelika, i uopšte jedan od najhigijenskih materijala koji se u svetu koriste. Pridržavajući se osnovnih uputa, moći ćete koristiti svoje sudove maksimalno efikasno.

Preporuke:

Pre prve upotrebe sudova najpre odstranite svu ambalažu i skinite sve nalepnice. Sudove operite bilo u mašini za pranje sudova ili ručno, koristeći deterdžent za pranje sudova i toplu vodu. Zatim sudove obrišite suvom krpom.

Tokom kuvanja

Dno kuhinjskih sudova treba uvek odgovarati prečniku površine grejnog polja, dakle ringle za kuvanje ili plinskog gorionika. Ukoliko je posuda prevelika u odnosu na grejnu površinu, vreme kuvanja je duže od predviđenog; ako je dno posude premaleno, spoljna površina stranica posude može pocrnati zbog previsoke temperature.

Tokom kuvanja nemojte prečesto podizati poklopac, jer na taj način dolazi do gubitka tečnosti i toplote.

Kada kuvate tečna ili veoma sočna jela, kod svakog podizanja poklopca posude, u nju sipajte jednu veliku kašiku vode.

Ako posudu iz nerdajućeg čelika ostavite praznu na uključenoj grejnoj površini, njen životni vek biće kraći.

Korisni saveti za pripremu ukusne i zdrave hrane

1. Sokovi: svi sokovi koji se nalaze u namirnicama sadrže vitamine i druge dragocene sastojke koji su veoma važni za okus jela. Ukoliko za kuvanje ne koristite ulje ili vodu, postići ćete najveći kvalitet jela. Jelo spremijeno na taj način biće ukusnije ako ga servirate zajedno sa sokovima koji su ostali na dnu posude.
2. Pravilna veličina posude: pre početka kuvanja izaberite posudu koja će odgovarati količini hrane koju nameravate u njoj pripremati, i to tako da hrana ne zauzima više od 2/3 visine posude.
3. Vreme kuvanja: kada opazite da je vaše jelo započelo klučati, smanjite snagu rada aparata. Ukoliko je moguće, nemojte podizati poklopac, jer time zadržavate sve sokove, i pripremate hranu na zdrav način.
4. Savet za štednju energije: kada jelo počne da kluča, smanjite snagu rada aparata. Nekoliko minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu za kuvanje. Jelo će do kraja da se skuva koristeći toplotu koja se je nakupila u dnu posude.

Nekoliko korisnih saveta za čišćenje i negu

1. Pravilno održavanje posude: nakon svake upotrebe sudove operite u mašini za pranje sudova ili ručno. Za pranje nemojte nikad koristiti metalne četke ili bilo kakve druge grube predmete, jer njihovim korišćenjem možete uzrokovati ogrebotine na sudovima. Nakon pranja obrišite sudove suvom krpom i ulažite ih do visokog sjaja.
2. Pre čišćenja pričekajte da se posuda posve ohladi.

3. Ako posudu sa plastičnim drškama perete u mašini za pranje sudova, s godinama će se promeniti boja ručki. Ovo ne znači ništa, jer ne utiče na njihovu upotrebljivost, odnosno kvalitet. Za pranje sudova u mašini za pranje sudova koristite samo proizvode koji su namenjeni pranju sudova, i pri tome se pridržavajte propisanih količina. Nemojte koristiti visoko koncentrisana industrijska sredstva za čišćenje. Za ručno pranje sudova koristite toplu vodu s dodatkom malo deterdženta, te mekani sunder ili mekanu četku. Nikad nemojte koristiti metalne četke ili bilo kakve druge grube predmete. Za tvrdokornu prijavštinu možete na unutrašnjoj ili na spoljnoj strani oprezno koristiti grubu stranu sundera kog koristite za pranje sudova.
4. Nemojte dozvoliti da se ostaci hrane sasuše na sudovima.
5. Savet za negu sudova sa premazom: da bi obezbedili dug životni vek takvog proizvoda, preporučujemo pranje kuhinjskih sudova vrućom vodom, deterdžentom za pranje sudova, i mekom krpom. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje ili oštre predmete.
6. Posebni saveti za kuvanje u sudovima iz nerdajućeg čelika: hranu nemojte držati u loncu duže nego što je potrebno, jer to može uzrokovati promene na površini nerdajućeg čelika. Da bi očuvali površinu nerdajućeg čelika preporučujemo korišćenje sredstava za čišćenje Gorenje, ili nekih drugih proizvođača.

Garancija

GARANTNI ROK: 5 GODINA

Posuda koja je oštećena zbog nepravilne upotrebe, na primer zbog pregrevanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namernih oštećenja ili nepravilnog čišćenja, nije pokrivena ovom garancijom. Takođe su isključene reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju žalbe, odnosno reklamacije u okviru garantnog roka, molimo vas da vratite celokupan sadržaj, uključivo s računom, svome prodavcu, odnosno da se obratite Centru za korisničku podršku Gorenja (telefonski broj: 03 8997000). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se najbližoj prodavnici Gorenje proizvoda, ili Odeljenju malih kućanskih aparata Gorenje.

Teritorijalno važenje garancije

Ova garancija važeća je na teritoriju Republike Slovenije. Zahteve iz naslova garancije možete ostvarivati isključivo na području važenja garancije.

Upozorenje!

Garancija i ostvarivanje zahteva iz naslova garancije ne isključuju prava potrošača koja proizlaze iz naslova odgovornosti prodavca za greške na robi.

Samo za ličnu upotrebu!

Pridržavamo pravo na izmene!

Производот што го купивте е во согласност со светските стандарди. Тој е резултат на комбинација од првокласни материјали, висока технологија и умешност на високо квалификувани стручњаци.

Не'рѓосувачкиот челик 18/10 Cr-Ni е најчесто користен тип на не'рѓосувачки челик и еден од најхигиенските материјали што се употребуваат во светот. Следењето на следниве основни упатства ќе ви овозможи да ги користите вашите садови за готвење со максимална ефикасност.

Препораки:

Пред првата употреба, отстранете ја сета амбалажа и етикети од садовите. Измијте ги садовите во машина за садови или рачно, со помош на течен детергент и топла вода, а потоа избришете ги.

За време на готвењето

Погрижете се дното на садот да одговара на дијаметарот на грејната површина, т.е. зоната за готвење или пламенот на горилникот. Ако садот е преголем во однос на површината на загревање, времето на готвење ќе биде подолго; ако пак е премал, надворешноста на садот може да потемни поради прекумерна температура.

За време на готвењето, не отворајте го капакот пречесто зашто тоа доведува до загуба на течност и топлина.

При готвење на течност или многу сочни јадења, додадете една лажица вода секојпат кога ќе го отворите капакот.

Векот на употреба на садовите од не'рѓосувачки челик ќе биде пократок ако ги оставате празни на вклучена грејна површина.

Корисни совети за готвење вкусна и здрава храна

- Сокови: Соковите од храната содржат витамини и други вредни состојки кои се од витално значење за вкусот на јадењето. За најдобар квалитет на храната, не користете масло или вода при готвењето. Храната приготвена на овој начин ќе биде повкусна ако се послужи со соковите испуштени во садот.
- Соодветна големина на садот: Пред готвењето, изберете садови за готвење според количеството храна што треба да се зготви. Храната не треба да зафаќа повеќе од 2/3 од вкупната висина на садот.
- Време на готвење: Кога храната ќе зоврие, намалете ја топлината или јачината на плочата. Ако е можно, не отворајте го капакот за соковите да се задржат во храната и таа да биде зготвена на здрав начин.
- Совет за заштеда на енергија: кога храната ќе зоврие, намалете ја јачината на плочата. Неколку минути пред крајот на готвењето, исклучете ја плочата. Храната ќе се готви со помош на топлината апсорбирана во дното на садот.

Корисни совети за чистење и одржување:

- Правилно одржување на вашите садови за готвење: По секоја употреба, измијте ги садовите во машина за садови или рачно. При миењето, не користете метални четки или груби предмети, бидејќи може да направат гребнатини. По миењето, избришете ги садовите со сува крпа до висок сјај.
- Пред чистењето, почекајте садовите сосема да се изладат.

- Миењето садови со пластични рачки во машина за садови, со текот на годините може да предизвика промена на бојата на рачките. Меѓутоа, ова не влијае на квалитетот или употребата на рачките. При миење на садовите во машина за садови, користете исклучиво производи за миење садови во количества наведени во релевантните упатства. Не користете високо концентрирани индустриски средства за чистење. При рачно миење на садовите, користете топла вода со малку детергент за садови, метал сунѓер или мека четка. Никогаш не користете метални четки, груби предмети или средства за чистење. За тврдокорните нечистотии во внатрешноста или на надворешноста од садот за готвење, користете ја грубата страна од сунѓерот за миење садови.
- Не оставајте остатоците од храна да се засушуваат на садовите за готвење.
- Совет за заштита на садовите обложени со специјален слој: За да се обезбеди долг век на траење на производите, препорачуваме миење на садовите со топла вода, течен детергент и мека крпа. Не користете агресивни средства за чистење или груби предмети.
- Посебни совети за готвење во садови од не'рѓосувачки челик. Не чувајте ја храната во садот долго време, бидејќи тоа може да предизвика промени на површината од не'рѓосувачкиот челик. За површината да остане во оригиналната состојба, препорачуваме да се користат средства за чистење од Горене или од други производители.

Гаранција

ГАРАНТЕН ПЕРИОД: 5 ГОДИНИ

Оштетувањето на садовите кое е резултат на неправилна употреба, како што е прегревање, промена на бојата, гребнатини, капки, намерно оштетување или неправилно чистење, не се предмет на гаранција. Освен тоа, барањата за гаранција поради гребнатини не се прифаќаат.

Во случај на барање за гаранција или приговор за време на гарантниот период, ве молиме вратете ги сите садови, заедно со сметката, кај вашиот продавач или контактирајте со центрот за клиенти на Горене. Ако нема таков центар во вашата земја, ве молиме контактирајте со најблискиот продавач на Горене или со одделот за мали куќни апарати на Горене.

Територијална важност на гаранцијата:

Гаранцијата важи на територијата на Република Македонија. Секое барање за гаранција може да се поднесе само на територијата на која важи гаранцијата.

Предупредување!

Гаранцијата и барањата за гаранција не ги исклучуваат правата на потрошувачите во врска со одговорноста на производителот за недостатоците на производот.

**Не е за комерцијална употреба!
Го задржуваме правото на измени.**

The product you have purchased conforms to the global standards. It is a result of a combination of first-class materials, high technology, and skills of highly experienced experts.

18/10 Cr-Ni stainless steel is the most commonly used type of stainless steel and one of the most hygienic materials used globally. Observing the following basic instructions will allow you to use your cookware with maximum efficiency.

Recommendations:

Before first use, remove all packaging and labels from the cookware. Wash the pans in a dishwasher or manually, using washing-up liquid and warm water; then, wipe it dry.

During cooking

Make sure the pan bottom corresponds to the diameter of the heating surface, i.e. a cooking zone or the burner flame. If the pan is too large relative to the heating surface, cooking time will be longer; if it is too small, the outside of the pan may turn dark due to excessive temperature.

Do not open the lid too often during cooking, as this results in losses of liquid and heat.

When cooking liquid or highly juicy dishes, add a tablespoon of water every time you open the lid.

Useful life of stainless steel cookware will be shorter if you leave it empty on an operating heating surface.

Useful tips for cooking delicious and healthy food

1. Juices: the juices in the food contain vitamins and other valuable ingredients that are vital to the flavour of the dish. For the best quality of food, do not use oil or water for cooking. Food cooked in this way will be tastier if served with the juices left in the pan.
2. Suitable pan size: before cooking, select the cookware depending on the amount of food to be cooked. Make sure the food does not reach higher than 2/3 of the total pan height.
3. Cooking time: when your food comes to a boil, reduce the heat or power of your cooking hob. If possible, do not open the lid to retain the juices in the food and cook it in a healthy manner.
4. Energy saving tip: when the food comes to a boil, reduce the power of your hob. A few minutes before the end of the cooking process, switch off the cooking hob. The food will be cooked using the heat absorbed in the pan bottom.

Useful tips for cleaning and care:

1. Correct maintenance of your cookware: after each use, wash the cookware in a dishwasher or manually. When washing up, do not use metal brushes or abrasive objects as these may cause scratches on the cookware. After washing up, wipe the cookware dry to a high sheen using a dry cloth.
2. Before cleaning, wait for the pans to cool down completely.
3. Washing cookware with plastic handles in a dishwasher may, through the years, cause the handles to discolour. This, however, does not affect the quality or use of the

handles. When washing cookware in a dishwasher, only use products intended for dishwashing, in the amounts specified in the relevant instructions. Do not use highly concentrated industrial cleaners. When washing the dishes manually, use warm water with some washing up detergent, a soft sponge or a soft brush. Never use metal brushes or abrasive objects or cleaners. For stubborn dirt on inside or outside of the cookware, use the coarse side of the dishwashing sponge.

4. Do not allow the food residues to dry on the cookware.
5. Tip for care of cookware with special coating: to ensure a long product useful life, we recommend washing the cookware with hot water, washing up liquid, and a soft cloth. Do not use aggressive cleaners or abrasive objects.
6. Special tips for cooking in stainless steel cookware: do not keep the food in the pan for a long period of time, as this may cause changes on the stainless steel surface. To keep the stainless steel surface in mint condition, we recommend using cleaners by Gorenje or other manufacturers.

Warranty

WARRANTY PERIOD: 5 YEARS

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

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

Territorial validity of the warranty:

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

Warning!

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

For personal use only!

We reserve the right to modifications.

Produsul achiziționat este conform standardelor globale. Este rezultatul unei combinații de materiale de primă clasă, tehnologie avansată și expertiza unor experți cu multă experiență.

Oțelul inoxidabil Cr-Ni 18/10 este cel mai utilizat tip de oțel inoxidabil și unul dintre cele mai igienice materiale utilizate la nivel global. Respectând următoarele instrucțiuni de bază vă va permite să utilizați vasele dumneavoastră de gătit cu maximă eficiență.

Recomandări:

Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate ambalajele și etichetele de pe vasele de gătit. Spălați tigăile într-o mașină de spălat vase sau manual, utilizând detergent de vase lichid și apă caldă; apoi ștergeți-le.

Pe durata preparării

Asigurați-vă că baza tigăii corespunde diametrului suprafeței de încălzire, adică o zonă de gătit sau flacăra arzătorului. În cazul în care tigaia este prea mare în comparație cu suprafața de încălzire, timpul de preparare va fi mai lung; în cazul în care este prea mică, exteriorul tigăii se poate înnegri din cauza temperaturii excesive.

Nu deschideți capacul prea des pe durata preparării, deoarece acest lucru duce la pierderea lichidului și a căldurii.

Atunci când gătiți preparate lichide sau foarte suculente, adăugați o lingură de apă de fiecare dată când deschideți capacul.

Durata de exploatare a vasului din oțel inoxidabil va fi mai scurtă dacă îl lăsați gol pe o suprafață de încălzire care funcționează.

Sfaturi utile pentru prepararea unor mâncăruri delicioase și sănătoase

1. **Sucuri:** sucurile din mâncare conțin vitamine și alte ingrediente valoroase care sunt vitale pentru gustul preparatului. Pentru cea mai bună calitate a mâncării, nu folosiți ulei sau apă pentru a găti. Mâncarea gătită în acest fel va fi mai gustoasă dacă se servește cu sucurile lăsate în tigăie.
2. **Dimensiunea corespunzătoare a tigăii:** înainte de a găti, selectați vasul de gătit în funcție de cantitatea de alimente care urmează să fie gătite. Asigurați-vă că mâncarea nu ajunge mai sus decât 2/3 din înălțimea totală a tigăii.
3. **Timp de preparare:** când mâncarea atinge temperatura de fierbere, reduceți căldura sau puterea plitei de gătit. Dacă este posibil, nu deschideți capacul pentru a păstra sucurile în mâncare și pentru a găti într-un mod sănătos.
4. **Sfat de economisire a energiei:** atunci când mâncarea atinge temperatura de fierbere, reduceți puterea plitei. Cu câteva minute înainte de sfârșitul procesului de gătire, opriți plita. Mâncarea va fi gătită folosind căldura absorbită la baza recipientului.

Sfaturi utile pentru curățare și întreținere:

1. **Întreținerea corectă a vasului dumneavoastră de gătit:** după fiecare utilizare, spălați vasul într-o mașină de spălat vase sau manual. La spălare nu folosiți perii metalice sau obiecte abrazive, deoarece acestea pot provoca zgârieturi pe vasul de gătit. După spălare, ștergeți vasul

de gătit până obțineți un luciu intens, folosind o cârpă uscată.

2. **Înainte de a le curăța,** așteptați ca tigăile să fie complet răcite.
3. **Spălarea vaselor de gătit cu mânăre din plastic în mașina de spălat vase,** poate cauza, pe parcursul anilor, decolorarea mânerelor. Totuși, acest lucru nu afectează calitatea sau utilitatea mânerelor. Atunci când spălați vasul de gătit într-o mașină de spălat vase, utilizați numai produse destinate pentru mașina de spălat vase, în cantitățile specificate în instrucțiunile relevante. Nu utilizați detergenți industriali extrem de concentrați. Atunci când spălați manual vasele, utilizați apă caldă cu puțin detergent de vase, un burete moale sau o perie moale. Nu utilizați niciodată perii metalice sau obiecte abrazive sau substanțe de curățare. Pentru murdăria persistentă în interiorul sau exteriorul vasului, folosiți partea grosieră a buretelui de spălat vase.
4. **Nu lăsați resturile de alimente să se usuce pe vasul de gătit.**
5. **Sfat pentru întreținerea vaselor cu înveliș special:** pentru a asigura o durată de exploatare lungă a produsului, vă recomandăm spălarea vasului de gătit cu apă caldă, detergent de vase lichid și o cârpă moale. Nu utilizați detergenți agresivi sau obiecte abrazive.
6. **Sfaturi speciale pentru gătit în vase din oțel inoxidabil:** nu păstrați mâncarea în tigaie pentru o perioadă lungă de timp, deoarece acest lucru poate duce la modificări la suprafața din oțel inoxidabil. Pentru a păstra suprafața din oțel inoxidabil în stare perfectă, vă recomandăm să folosiți detergenți de la Gorenje sau de la alți producători.

Garanție
PERIOADA DE GARANȚIE: 5 ANI

Deteriorări ale vaselor, care rezultă din utilizarea incorectă, cum ar fi încălzirea excesivă, modificări de culoare, zgârieturi, picături, deteriorare intenționată sau curățare incorectă, nu sunt acoperite de această garanție. Mai mult, orice pretenții de garanție din cauza zgârierilor sunt respinse.

În cazul unei cereri de garanție sau o reclamație în timpul perioadei de garanție, vă rugăm să returnați întregul conținut, inclusiv factura, la distribuitor sau contactați centrul pentru relații cu clienții Gorenje (telefon număr: 03 8997000). În cazul în care nu există niciun astfel de centru în țara dumneavoastră, vă rugăm să contactați cel mai apropiat distribuitor Gorenje sau departamentul Gorenje pentru aparate casnice de mici dimensiuni.

Valabilitatea teritorială a garanției: garanția este valabilă pe teritoriul Republicii Sloveniei. Orice pretenție de garanție poate fi depusă numai pe teritoriul în care garanția este valabilă.

Atenție!
Garanția oferită și pretențiile de garanție nu exclud drepturile consumatorilor în ceea ce privește responsabilitatea producătorului pentru defecte ale produsului.

Numai pentru uz personal! Ne rezervăm dreptul la modificări.

Výrobek, který jste zakoupili, je v souladu s celosvětovými normami. Je výsledkem kombinace prvotřídních materiálů, kvalitní technologie a dovedností velmi zkušených odborníků.

Nerezová ocel 18/10 Cr-Ni je nejčastěji používaným druhem nerezové oceli a jedním z nehygieničtějších celosvětově používaných materiálů. Dodržování následujících základních pokynů vám umožní používat nádobí s maximální účinností.

Doporučení:

Před prvním použitím odstraňte z nádobí veškeré obaly a štítky. Hrnce myjte v myčce nebo v ruce, za použití tekutého prostředku na nádobí a teplé vody; poté je dosucha otřete.

Během vaření

Zajistěte, aby dno hrnce odpovídalo průměru výhřevné plochy, tj. plotýnky nebo plamenu hořáku. Pokud by byl hrnec na výhřevnou plochu příliš velký, trvalo by vaření déle; kdyby byl příliš malý, mohl by zvenčí ztmavnout v důsledku nadměrné teploty.

Během vaření nezvedejte často pokličku, protože by tak unikala kapalina a teplo.

Při vaření tekutých nebo hodně štavnatých jídel přidejte při každém zvednutí pokličky lžici vody.

Životnost nádobí z nerezové oceli se zkrátí, když ho necháte prázdné na zapnuté plotýnce.

Užitečné typy pro vaření chutného a zdravého jídla

1. Šťávy: šťávy v jídle obsahují vitamíny a jiné cenné přísady, které jsou nezbytné pro chuť a vůni jídla. Aby bylo jídlo co nej kvalitnější, nepoužívejte při vaření olej ani vodu. Takto uvařené jídlo bude chutnější, pokud bude podáváno se šťávou zbylou v hrnci.
2. Vhodná velikost hrnce: před vařením zvolte hrnec podle množství připravovaného jídla. Dbejte na to, aby jídlo nedosahovalo výš než do 2/3 celkové výšky hrnce.
3. Doba vaření: když jídlo přijde do varu, snižte teplotu nebo energii plotýnky. Pokud možno nezvedejte pokličku, aby byly v jídle zachovány šťávy a aby bylo zdravé uvařené.
4. Tip na úsporu energie: když jídlo přijde do varu, snižte energii plotýnky. Několik minut před koncem vaření plotýnku vypněte. Jídlo se dovaří za pomoci tepla ze dna hrnce.

Užitečné typy pro čištění a ošetřování:

1. Správná údržba nádobí: po každém použití nádobí umyjte v myčce nebo ručně. Na mytí nepoužívejte kovové kartáče ani drsné drátěnky, protože by mohly nádobí poškrábat. Po umytí nádobí vyleštíte suchou utěrkou.
2. Před mytím počkejte, dokud hrnce zcela nevychladnou.
3. Mytí hrnců s plastovými uchy v myčce může během let způsobit změnu barvy plastů. To však nijak neovlivní kvalitu uch nebo jejich používání. Při mytí nádobí v myčce použijte pouze prostředky určené na mytí nádobí v množství uvedeném v příslušném návodu. Nepoužívejte vysoce koncentrované průmyslové čističe. Při mytí nádobí ručně použijte teplou vodu s prostředkem na nádobí, měkkou houbičku nebo měkký kartáček. Nikdy

nepoužívejte kovové kartáče ani drsné drátěnky nebo jiné předměty. Na těžko odstranitelné nečistoty na vnitřní nebo vnější straně nádobí použijte drsnější stranu houbičky.

4. Nenechávejte na nádobí zaschnout zbytky jídla.
5. Tip pro ošetřování nádobí se speciálním povrchem: abyste zajistili dlouhou životnost nádobí, doporučujeme mytí ho horkou vodou, tekutým prostředkem na nádobí a měkkým hadříkem. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani drsné předměty.
6. Zvláštní tipy pro vaření v nádobí z nerezové oceli: nenechávejte jídlo v hrnci příliš dlouho, protože by to mohlo způsobit změny nerezového povrchu. Aby byl nerezový povrch stále jako nový, doporučujeme používat čisticí prostředky od společnosti Gorenje nebo od jiných výrobců.

Záruka

ZÁRUČNÍ LHŮTA: 5 LET

Tato záruka neplatí na poškození nádobí způsobené nesprávným používáním, například přehříváním, změnou barvy, poškrábáním, pády, úmyslným poškozením nebo nesprávným čištěním. Navíc budou zamítnuty jakékoli záruční nároky na základě poškrábání.

V případě záručního nároku nebo reklamace během záruční lhůty zašlete prosím zpět celý obsah včetně faktury svému prodejci nebo kontaktujte zákaznické servisní středisko Gorenje (telefonní číslo: 03 8997000). Pokud takové středisko ve vaší zemi není, kontaktujte nejbližšího prodejce Gorenje nebo oddělení drobných domácích spotřebičů Gorenje.

Územní platnost záruky:

Záruka platí na území Slovenské republiky. Jakékoli reklamace smí být uplatňovány pouze na území, kde platí záruka.

Pozor!

Záruka a reklamace nevylučují právo spotřebitelů vzhledem k odpovědnosti výrobce za vady výrobků.

Určeno pouze pro osobní použití!

Vyhrazujeme si právo na změny.

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, zodpovedá globálnym štandardom. Je výsledkom kombinácie prvotriednych materiálov, modernej technológie a zručností skúsených odborníkov.

Nehrdzavejúca oceľ 18/10 Cr-Ni je najbežnejšie používaný typ nehrdzavejúcej ocele a jeden z najhygienickejších materiálov, ktorý sa používa po celom svete. Dodržiavanie nasledujúcich základných pokynov vám umožní používať kuchynský riad maximálne efektívne.

Odporúčania:

Pred prvým použitím riadu z neho odstráňte všetky obaly a nálepky. Panvice umyte ručne alebo v umývačke riadu použitím tekutého prostriedku na umývanie riadu a teplej vody. Potom ich utrite dosucha.

Počas varenia

Uistite sa, že priemer dna panvice súhlasí s priemerom vyhrievacej plochy, t. j. varnej zóny alebo plameňa horáka. Ak je panvica príliš veľká v porovnaní s vyhrievacou plochou, predlží sa tým čas varenia, a ak je príliš malá, vonkajší povrch panvice môže sčernieť v dôsledku nadmerne vysokej teploty. Počas varenia nedvíhajte pokrievku príliš často, pretože sa tým môže strácať tekutina a teplo.

Pri varení tekutín alebo veľmi šťavnatých jedál pridajte jednu polievkovú lyžicu vody zakaždým, keď pokrievku dvihnete.

Keď riad z nehrdzavejúcej ocele necháte prázdny na zapnutej vyhrievacej ploche, skráti sa tým jeho životnosť.

Užitočné rady na prípravu chutného a zdravého jedla

1. Šťavy: šťavy v potravinách obsahujú vitamíny a iné hodnotné ingrediencie, ktoré sú dôležité pre chuť jedál. Aby ste dosiahli najlepšiu kvalitu jedla, pri varení nepoužívajte olej ani vodu. Jedlo pripravené týmto spôsobom je chutnejšie, keď ho podávate so šťavami, ktoré vám v panvici po varení ostanú.
2. Vhodná veľkosť panvice: pred varením si vyberte riad podľa množstva jedla, ktoré idete pripravovať. Uistite sa, že jedlo nepresahuje 2/3 celkovej výšky panvice.
3. Čas prípravy: keď jedlo začne vriieť, znížte teplotu alebo výkon vašej varnej platne. Ak je to možné, nedvíhajte pokrievku, aby ste udržali v jedle šťavu a pripravili ho zdravším spôsobom.
4. Rada pre úsporu energie: keď jedlo začne vriieť, znížte výkon vašej varnej platne. Pár minút pred dokončením varenia varnú platňu vypnite. Jedlo sa bude variť pomocou tepla nahradeného na dne panvice.

Užitočné rady pre čistenie a starostlivosť:

1. Správna údržba vášho riadu: umyte riad ručne alebo v umývačke riadu po každom použití. Pri umývaní nepoužívajte kovové kefy alebo drsné predmety, pretože môžu riad poškrabať. Po umytí utrite riad dosucha a vyleštíte ho pomocou suchej utierky.
2. Pred umývaním počkajte, až kým panvice úplne nevychladnú.
3. Umývanie riadu s plastovými rukoväťami v umývačke riadu môže po rokoch spôsobiť stratu farby rukoväti. To však neovplyvňuje ich kvalitu ani použitie. Pri umývaní

riadu v umývačke používajte len výrobky určené na umývanie riadu v množstvách špecifikovaných v príslušných návodoch na použitie. Nepoužívajte vysoko koncentrované priemyselne čistiace prostriedky. Pri ručnom umývaní riadu používajte teplú vodu s troškou prostriedku na umývanie riadu, jemnú špongiu alebo jemnú kefku. Nikdy nepoužívajte kovové kefy, drsné predmety či čistiace prostriedky. Na odolnú špinu na vnútornej alebo vonkajšej strane riadu používajte drsnú stranu špongie na umývanie riadu.

4. Nenechávajte zvyšky jedla vyschnúť na alebo vo vnútri riadu.
5. Rada pre starostlivosť o riad so špeciálnym povrchom: aby ste zabezpečili dlhú životnosť výrobku, odporúčame riad umývať horúcou vodou, tekutým čistiacim prostriedkom a jemnou utierkou. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo drsné predmety.
6. Špeciálna rada pri používaní riadu z nehrdzavejúcej ocele: nenechávajte v panvici jedlo dlhšiu dobu, pretože to môže spôsobiť poškodenie povrchu z nehrdzavejúcej ocele. Aby ste povrch z nehrdzavejúcej ocele udržali v perfektnom stave, odporúčame použiť čistiace prostriedky od spoločnosti Gorenje alebo iných výrobcov.

Záruka

ZÁRUČNÁ DOBA: 5 ROKOV

Táto záruka nepokrýva poškodenie riadu z dôvodu nesprávneho použitia, ako napríklad prehriatie, stratu farby, poškrabanie, kvapky, úmyselné poškodenie alebo nesprávne čistenie. Akákoľvek reklamácia z dôvodu poškrabania bude zamietnutá.

V prípade reklamácie alebo sťažnosti počas záručnej doby vráťte celý obsah výrobku vrátane faktúry svojmu obchodnému zástupcovi alebo kontaktujte centrum služieb zákazníkom Gorenje (tel. č.: 03 8997000). Ak vo vašej krajine takéto centrum nie je, kontaktujte, prosím, najbližšieho obchodného zástupcu spoločnosti Gorenje alebo oddelenie malých a domácich spotrebičov a spotrebičov Gorenje.

Územná platnosť záruky:

Záruka je platná na území Slovenskej republiky. Reklamáciu možno podať len na území krajiny, v ktorej je záruka platná.

Upozomenie!

Záruka a reklamácie nevylučujú práva zákazníkov týkajúce sa zodpovednosti výrobcu za chyby výrobku.

Určené len pre osobné účely!

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny.

Az Ön által vásárolt termék megfelel a globális szabványoknak. Első osztályú anyagok, fejlett technológia és tapasztalt szakértők képességei kombinációjának az eredménye.

A 18/10 Cr-Ni rozsdamentes acél a leggyakrabban használt rozsdamentes acél típus és egyben az egyik leghigiénikusabb, világszerte használt anyag. A következő alapvető utasítások betartása lehetővé teszi az edények maximális hatékonysággal történő használatát.

Javaslatok:

Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és a matricákat az edényekről. Mosogassa el az edényeket mosogatógépben vagy kézzel, mosogatószer használatával, majd törölje szárazra őket.

A főzés során

Ügyeljen rá, hogy az edény alja megfeleljen a melegítő felület (pl. főzési mező vagy égő láng) átmérőjének. Ha az edény a melegítő felülethez képest túl nagy, a főzési idő hosszabb lesz; míg ha túl kicsik, az edény külső oldala a hőtől elszíneződhet. Főzés közben ne vegye le túl gyakran a fedőt, mert az folyadék- és hővesztéssel jár.

Folyadékok, vagy sok folyadékot tartalmazó ételek főzésekor a fedő minden egyes levételekor adjon egy evőkanál vizet az ételhez.

A rozsdamentes acél edények élettartama rövidebb lesz, ha üresen a működő főzőlapon hagyja őket.

Hasznos tippek izletes és egészséges ételek készítéséhez

1. Szaffok: az ételek szaffia vitaminokat és más értékes anyagokat tartalmaz, amik nélkülözhetetlenek az ételek ízéhez. A legjobb ételminőség érdekében ne használjon olajat vagy vizet a főzéshez. Az így elkészített étel ízletesebb lesz, ha az edényben maradt szaffal együtt tájálja.
2. Megfelelő edényméret: a főzés megkezdése előtt válassza ki az edényt – a főzni kívánt étel mennyiségének függvényében. Ügyeljen rá, hogy az étel ne érjen az edény magasságának 2/3-ánál magasabbra.
3. Főzési idő: ha az étel forni kezd, csökkentse a főzőlap teljesítményét. Ha lehetséges, ne vegye le a fedőt, hogy a saft az ételben maradjon és az elkészítése módja egészségesebb legyen.
4. Energiatakarékossági tipp: ha az étel forni kezd, csökkentse a főzőlap teljesítményét. A főzés befejezése előtt néhány perccel kapcsolja ki a főzőlapot. Az ételt ilyenkor az edény aljában felgyülemlett hő melegíti.

Hasznos tippek és ápolás:

1. Az edények megfelelő karbantartása: az edényeket mosogassa el minden egyes használat után mosogatógépben vagy kézzel. A mosogatás során ne használjon fémszivacsot vagy súroló tárgyakat, mert ezek megkarcolhatják az edényeket. A mosogatást követően törölje szárazra az edényeket egy száraz ruha segítségével.
2. A tisztítást megelőzően várja meg, amíg az edények teljesen kihűlnek.
3. Ha műanyag fülű edényeket mosogatógépben tisztít, az évek során a fülék elszíneződhetnek. Ez ugyanakkor nem befolyásolja a fülék minőségét vagy használatát. Az

edények mosogatógépben történő tisztításakor kizárólag gépi mosogatóhoz való tisztítószeret használjon, a használati utasításban feltüntetett adagolás szerint. Ne használjon erősen koncentrált ipari tisztítószeret. Az edények kézi mosogatóhoz használjon meleg vizet, mosogatószert és puha szivacsot vagy keféket. Soha ne használjon fém keféket vagy súroló hatású tárgyakat, illetve tisztítószeret. Az edény belső vagy külső részén lerakódott makacs szennyeződések eltávolítására használja a mosogatószivacs durvább oldalát.

4. Ügyeljen rá, hogy az ételmaradékok ne száradjanak rá az edényekre.
5. Tipp speciális bevonatú edény ápolásához: a termék hosszú élettartamának biztosítása érdekében javasolt az edényeket forró vízben, mosogatószerral és puha ruhával tisztítani. Ne használjon erős tisztítószeret vagy súroló hatású tárgyakat.
6. Speciális tippek rozsdamentes acél edényben történő ételkészítéshez: ne tárolja sokáig az ételt az edényben, mert az elváltozásokat okozhat a rozsdamentes acél felületen. A rozsdamentes acél felület eredeti állapotának megőrzéséhez javasolt a Gorenje vagy más gyártók tisztítószerének használata.

Garancia

A GARANCIA IDŐTARTAMA: 5 ÉV

A nem megfelelő használatból eredő károkra – úgymint túlmelegedés, elszíneződés, karcolások, leejtés, szándékos károkozás vagy nem megfelelő tisztítás – nem érvényes a garancia. Továbbá, a karcolások miatti garancia-igények elutasításra kerülnek.

A garanciális idő alatt felmerülő garanciaigény vagy panasz esetén vigyen vissza mindent (beleértve a számlát is) a kereskedőhöz vagy vegye fel a kapcsolatot a Gorenje ügyfélszolgálatl (telefonszám: 03 8997000). Amennyiben az Ön országában nem működik ilyen szolgálat, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi Gorenje márkakereskedővel vagy a Gorenje kis háztartási készülékek osztályával.

A garancia területi érvénye:

a garancia a Magyarország területén érvényes. A garancia-igények csak azon a területen fogadhatók be, ahol a garancia érvényes.

Figyelmeztetés!

A garancia és a garancia-igények nem zárják ki a fogyasztó jogait a gyártó felelősségét illetően a termék hibái vonatkozásában.

Kizárólag személyes használatra!

A módosítások jogát fenntartjuk

Продуктът, който сте закупили, отговаря на световните стандарти. Той е резултат от комбинацията на първокласни материали, високи технологии и уменията на високо квалифицирани експерти.

Неръждаемата стомана 18/10 Cr-Ni е видът най-често използвана неръждаема стомана и един от най-хигиеничните материали, използвани в световен мащаб. Спазването на следните основни инструкции ще ви позволи да използвате своите съдове за готвене максимално ефективно.

Препоръки:

Преди първа употреба отстранете всички опаковки и етикети от съдовете за готвене. Измийте съдовете в съдомиялна машина или на ръка, като използвате препарат за съдове и топла вода; след това ги подсушете.

По време на готвене

Уверете се, че дъното на съда отговаря на диаметъра на нагряващата се повърхност, т.е. зоната за готвене или пламъка на горелката. Ако съдът е твърде голям в сравнение с нагряващата се повърхност, времето за готвене ще бъде по-дълго; ако е твърде малък, външната страна на съда може да потъмнее заради прекомерната температура.

Не отваряйте капака твърде често по време на готвене - това ще доведе до загуби на течност и топлина.

Когато готвите течност или ястия с много сос, добавяйте по една супена лъжица вода всеки път, когато отваряте капака.

Полезният живот на съдовете от неръждаема стомана ще бъде по-кратък, ако ги оставяте празни върху работеща нагряваща се повърхност.

Полезни съвети за готвене на вкусна и здравословна храна

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

Полезни съвети за почистване и грижа:

1. Правилна поддръжка на вашите съдове: след всяко ползване измивайте съдовете в съдомиялна или ръчно. При измиване не използвайте метални четки или абразивни предмети, тъй като те могат да причинят драскотини по съдовете. След измиване подсушете съдове до блясък, като използвате суха кърпа.

2. Преди почистване изчакайте съдовете да се охладят напълно.
3. Миенето на съдове с пластмасови дръжки в съдомиялна може да причини обезцветяване на дръжките с годините. Това обаче не се отразява на качеството или използването на дръжките. Когато миете съдовете в съдомиялна, използвайте само продукти, предназначени за съдомиялна, в количествата, посочени в съответните инструкции. Не използвайте силно концентрирани, промишлени почистващи препарати. Когато миете съдовете ръчно, използвайте топла вода с малко почистващ препарат, мека гъба или мека четка. Никога не използвайте метални четки, абразивни предмети или абразивни почистващи препарати. За упорити замърсявания по вътрешната или външната страна на съдовете, използвайте грубата повърхност на гъбата за миене на съдове.
4. Не позволявайте хранителни остатъци да засъхнат по съдовете.
5. Съвет за поддръжка на съдове със специално покритие: за да осигурите дълъг живот на продукта, препоръчваме миенето на съдовете с гореща вода, препарат за миене на съдове и мека кърпа. Не използвайте агресивни почистващи препарати или абразивни предмети.
6. Специални съвети за готвене в съдове от неръждаема стомана: не дръжте храната в съда дълго време, тъй като това може да причини промени по повърхността на неръждаемата стомана. За да запазите повърхността на неръждаемата стомана в безупречно състояние, препоръчваме да използвате почистващи препарати на Gorenje или други производители.

Гаранция

ПЕРИОД НА ГАРАНЦИЯТА: 5 ГОДИНИ

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

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

Териториална валидност на гаранцията:

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

Предупреждение!

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

Само за лична употреба!

Запаваме си правото на промени.

Zakupiony produkt spełnia globalne standardy. Jest on wynikiem kombinacji najwyższej jakości materiałów, wysokiej technologii i kwalifikacji bardzo doświadczonych specjalistów. Stal nierdzewna 18/10 Cr-Ni jest najczęściej stosowanym rodzajem stali nierdzewnej i jednym z najbardziej higienicznych materiałów stosowanych na całym świecie. Przestrzeganie podstawowych wskazówek, które zostały podane poniżej, pozwoli wykorzystać naczynia w sposób najbardziej wydajny.

Zalecenia:

Przed pierwszym użyciem usunąć z naczyń wszystkie etykiety i opakowanie. Umyć garnki w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć je.

W czasie gotowania

Upewnić się, że denko garnka odpowiada średnicy powierzchni grzejnej, tzn. strefie gotowania lub płomieniowi palnika. Jeśli garnek jest zbyt duży względem powierzchni grzejnej, to czas gotowania może się wydłużyć. Jeśli natomiast jest za mały, to wskutek nadmiernej temperatury garnek może na zewnątrz ściemnieć.

W czasie gotowania nie podnosić zbyt często pokrywki, ponieważ może to powodować utratę plynów i ciepła.

Gotując płynne lub bardzo soczyste potrawy, przy każdym podniesieniu pokrywki należy dodać łyżkę wody.

Pozostawianie pustych garnków ze stali nierdzewnej na włączonej powierzchni grzejnej powoduje skrócenie ich okresu trwałości użytkowej.

Przydatne wskazówki dotyczące przyrządzania smacznych i zdrowych posiłków

1. Soki: Występujące w pożywieniu soki zawierają witaminy i inne wartościowe składniki, które mają decydujący wpływ na smak potrawy. Dla uzyskania najlepszej jakości pożywienia nie używać w czasie jego przyrządzania oleju lub wody. Dzięki temu danie będzie smaczniejsze, gdy przy podawaniu jego soki pozostawi się w garnku.
2. Odpowiednia wielkość garnka: Przed przystąpieniem do gotowania dokonać wyboru garnka w oparciu o ilość przyrządzanej żywności. Pamiętaj o tym, że pożywienie nie powinno przekraczać 2/3 całkowitej wysokości garnka.
3. Czas gotowania: Po doprowadzeniu żywności do wrzenia zmniejszyć temperaturę lub moc płyty grzejnej. Jeśli to możliwe, nie podnosić pokrywki, aby żywność zachowała swoje soki i można ją było zdrowo przyrządzić.
4. Wskazówka dotycząca oszczędzania energii: Po doprowadzeniu żywności do wrzenia zmniejszyć moc płyty grzejnej. Kilka minut przed zakończeniem gotowania wyłączyć płytę grzejną. Żywność zostanie ugotowana z wykorzystaniem energii cieplnej zgromadzonej na spodzie garnka.

Przydatne wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji:

1. Prawidłowa konserwacja garnków: Po każdym użyciu umyć garnki w zmywarce lub ręcznie. W czasie zmywania nie używać druciaków lub przedmiotów mogących zarysować powierzchnię garnków. Po umyciu wytrzeć garnki suchą szmatką na wysoki połysk.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać aż garnki całkowicie ostygną.
3. Mycie garnków z plastikowymi uchwytami w zmywarce może na przestrzeni lat doprowadzić do odbarwienia uchwytów. Nie ma to jednak wpływu na jakość lub przydatność uchwytów. Do mycia garnków w zmywarce stosować wyłącznie produkty przeznaczone do mycia w zmywarce, w ilościach podanych w odpowiednich

instrukcjach. Nie używać przemysłowych środków czyszczących w formie silnie zagęszczonych koncentratów. Do ręcznego zmywania naczyń używać ciepłej wody z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń oraz miękkiej gąbki lub szczołeczki. Nigdy nie używać druciaków, ostrych przedmiotów lub środków czyszczących o właściwościach ściernych. Ciężko zmywalne zabrudzenia po wewnętrznej lub zewnętrznej stronie garnka usuwać szorstką stroną gąbkowego zmywaka.

4. Nie pozwalać na to, by resztki żywności zasychały na powierzchni garnków.
5. Wskazówka dotycząca pielęgnacji garnków posiadających specjalną powłokę: Dla zapewnienia długiego okresu trwałości użytkowej produktu zalecamy mycie garnków miękką szmatką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących lub ostrych przedmiotów.
6. Specjalne wskazówki dotyczące gotowania w garnkach ze stali nierdzewnej: Nie przechowywać żywności w garnkach przez dłuższy okres czasu, ponieważ mogłoby to doprowadzić do odkształcenia ich powierzchni ze stali nierdzewnej. Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w idealnym stanie, zalecamy stosowanie środków czyszczących Gorenje lub innych producentów.

Gwarancja

OKRES GWARANCJI: 5 LAT

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń garnków spowodowanych ich nieprawidłowym użytkowaniem obejmującym przegrzanie, odbarwienie, zarysowania, upadki, umyślnie uszkodzenia i nieprawidłowe czyszczenie. Poza tym roszczenia gwarancyjne dotyczące zarysowań będą załatwiane negatywnie.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego lub reklamacji w czasie trwania okresu gwarancyjnego proszę zwrócić całą zawartość, w tym fakturę, swojemu dystrybutorowi lub skontaktować się z działem obsługi klienta Gorenje (numer telefonu: 03 8997000). Jeśli w danym kraju brak jest takiego działu, to proszę skontaktować się z najbliższym dystrybutorem Gorenje lub działem małych artykułów gospodarstwa domowego Gorenje.

Obszar obowiązywania gwarancji:

Gwarancja obowiązuje na terytorium Słowenii. Roszczeń gwarancyjnych można dochodzić wyłącznie na terytorium obowiązywania gwarancji.

Ostrzeżenie!

Gwarancja i roszczenia gwarancyjne nie wyłączają praw konsumentów do dochodzenia od producenta odpowiedzialności za wady produktu.

Wyłącznie do użytku domowego!

Zastrzegamy sobie prawo do zmian.

Das Produkt, das Sie gekauft haben, wurde in Einklang mit den internationalen Normen hergestellt und ist das Ergebnis der Kombination erstklassiger Werkstoffe, hoher Technologie und der Arbeit unserer erfahrenen Fachleute.

Edelstahl 18/10 Cr-Ni ist das am häufigsten verwendete Edelstahl und einer der hygienischsten Werkstoffe, die auf der Welt verwendet werden. Unter Berücksichtigung der Gebrauchsanleitung können Sie Ihre Kochtöpfe mit maximaler Effizienz nutzen.

Tipps:

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Verpackung und alle Etiketten. Spülen Sie das Kochgeschirr in der Geschirrspülmaschine oder von Hand mit einem Geschirrspülmittel und warmem Wasser und wischen es danach mit einem trockenen Tuch ab.

Während des Kochens

Der Kochtopfboden muss dem Durchmesser der Kochzone/Gaskochstelle entsprechen. Falls der Durchmesser des Kochtopfbodens in Bezug auf die Heizfläche zu groß ist, ist die Garzeit länger als vorgesehen. Falls der Durchmesser des Kochtopfbodens zu klein ist, kann die Oberfläche des Kochtopfes aufgrund zu hoher Temperatur dunkel werden.

Heben Sie den Deckel während des Kochens nicht zu oft ab, weil dies zum Verlust von Flüssigkeit und Wärme führt.

Wenn Sie flüssige oder sehr saftige Gerichte kochen, fügen Sie jedes Mal beim Öffnen des Deckels einen großen Esslöffel Wasser hinzu.

Falls Sie einen leeren Edelstahl-Kochtopf auf eine heiße Kochzone stellen, wird dadurch seine Lebensdauer verkürzt.

Nützliche Tipps zur Zubereitung von schmackhaften und gesunden Gerichten

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

Reinigung und Pflege

1. Richtige Pflege des Kochgeschirrs: Spülen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch im Geschirrspüler oder manuell. Benutzen Sie zum Spülen keine Metallbürsten oder grobe Gegenstände, da das Kochgeschirr dadurch zerkratzt wird. Wischen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem trockenen und weichen Tuch bis zum Hochglanz.

2. Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen abkühlen.
3. Falls Sie Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen in der Geschirrspülmaschine spülen, wird sich die Farbe der Griffe mit der Zeit ändern, was jedoch nicht deren Qualität beeinflusst. Beim Reinigen des Kochgeschirrs im Geschirrspüler sollten Sie nur Produkte verwenden, die zum Reinigen im Geschirrspüler bestimmt sind. Beachten Sie dabei auch die vom Hersteller empfohlene Dosierung. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochgeschirrs keine Industriereiniger und hochkonzentrierte Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur manuellen Reinigung des Kochgeschirrs warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel, einen weichen Schwamm oder eine weiche Geschirrbürste. Verwenden Sie niemals Metallbürsten oder grobe Hilfsmittel. Verwenden Sie die raue Seite des Schwammes, um hartnäckigen Schmutz auf der Innen- oder Außenseite des Kochtopfes zu entfernen.
4. Lassen Sie es nicht zu, dass Speisereste auf dem Kochtopfboden antrocknen.
5. Tipps zur Pflege des Kochgeschirrs: Um eine lange Lebenszeit des Produkts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, das Kochgeschirr mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem weichen Tuch zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen von Edelstahl-Kochtopfen keine groben Scheuermittel oder spitze Gegenstände.
6. Tipps zum Kochen im Edelstahl-Kochgeschirr: Lassen Sie Wasser nicht zu lange im Edelstahl-Kochtopf, da dadurch die Oberfläche verändert wird. Zur richtigen Pflege von Edelstahl-Kochgeschirr empfehlen wir spezielle Pflege mittel von Gorenje (oder anderen Herstellern).

Garantie

GARANTIEFRIST: 5 Jahre

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

Im Fall eines Mangels an der Ware während der Garantiefrist, übergeben Sie bitte die Ware zusammen mit dem Kaufbeleg Ihrem Händler bzw. wenden Sie sich an das Kundendienstcenter von Gorenje. Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Händler von Gorenje oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte Gorenje.

Territoriale Gültigkeit der Garantie:

Diese Garantie ist im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland, Österreich. Garantieansprüche können ausschließlich im Gebiet der Gültigkeit der Garantie geltend gemacht werden.

Hinweis:

Die Garantie sowie die Garantieansprüche schließen die Gewährleistungspflicht des Herstellers für Mängel an der Ware nicht aus.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

Продукт, який Ви придбали, відповідає міжнародним стандартам. Це результат поєднання високоякісних матеріалів, сучасних технологій і навичок найкваліфікованіших фахівців.

Хромонікелева нержавіюча сталь 18/10 — це найпопулярніша та найгілкінічіша у світі сировина для кухонного посуду. Її максимальна ефективність можлива за умов належного використання.

Рекомендації:

Перед першим використанням розпакуйте кухонний посуд і зніміть з нього всі етикетки. Мийте посуд у посудомийній машині або вручну, використовуючи рідину для миття посуду й теплу воду. Після цього протріть його сухою тканиною.

Під час приготування

Переконайтеся, що дно посуду відповідає діаметру поверхні нагрівання, тобто розміру зони нагрівання або полум'я конфорки. Якщо посуд занадто великий, час приготування буде більшим. Якщо ж посуд замалий, то ззовні піддон може потемніти внаслідок впливу надмірної температури.

Не відкривайте кришку надто часто під час приготування їжі, оскільки це призводить до втрати рідини й тепла.

Готуючи рідкі або дуже соковиті страви, додавайте столову ложку води щоразу, коли відкриваєте кришку.

Строк експлуатації кухонного посуду з нержавіючої сталі буде коротшим, якщо ви залишите його порожнім на поверхні нагрівання, що працює.

Корисні поради для приготування смачної та здорової їжі

1. Соки: соки продуктів містять вітаміни й інші цінні компоненти, які впливають на смак страви. Щоб досягти найкращої якості харчових продуктів, не використовуйте масло або воду для приготування їжі. Їжа, приготована таким чином, буде смачнішою, якщо подати її із соком, що залишився в каструлі.
2. Належний розмір посуду: перед приготуванням виберіть посуд залежно від кількості їжі, яку ви хочете приготувати. Переконайтеся, що їжа не займає більше 2/3 від загальної висоти посуду.
3. Час приготування: коли їжа починає кипіти, зменште полум'я або потужність конфорки. Якщо це можливо, не відкривайте кришку, щоб зберегти соки в їжі та приготувати її корисною.
4. Поради з енергозбереження: коли їжа починає кипіти, зменште потужність конфорки. За кілька хвилин до закінчення, приготування вимкніть варильну поверхню. Їжа готуватиметься з використанням тепла, яке виділяється з дна каструлі.

Корисні поради з очищення й догляду:

1. Правильний догляд за кухонним посудом: після кожного використання мийте посуд у посудомийній машині або вручну. Не використовуйте металеві щітки або абразивні засоби, оскільки вони можуть подрпати посуд. Після миття протріть його до блиску сухою тканиною.
2. Перед очищенням зачекайте, доки посуд повністю охолоне.
3. Якщо мити посуд із пластиковими ручками в посудомийній машині, за кілька років це може викликати їх знебарвлення. Однак це не впливає на якість або використання ручок. Миючи посуд у посудомийній машині, використовуйте потрібну кількість засобів для миття, вказану в інструкціях. Не

користуйтеся промисловими засобами з високим вмістом очищувачів. Миючи посуд вручну, використовуйте теплу воду з невеликою кількістю мийного засобу, м'яку губку або щітку. Ніколи не користуйтеся металевими щітками або абразивними засобами. Щоб видалити бруд на внутрішній або зовнішній поверхні посуду, використовуйте жорстку сторону губки.

4. Не допускайте засихання залишків їжі на посуді.
5. Порада з догляду за посудом зі спеціальним покриттям: щоб забезпечити довгий строк експлуатації, рекомендується мити посуд гарячою водою, рідиною для миття й м'якою тканиною. Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби.
6. Спеціальні поради для приготування страв у посуді з нержавіючої сталі: не зберігайте їжу в посуді протягом тривалого часу, оскільки це може призвести до змін поверхні з нержавіючої сталі. Щоб зберегти поверхню в ідеальному стані, рекомендується використовувати засоби для чищення Gorenje або інших виробників.

Гарантія

ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН: 5 РОКІВ

Гарантія не поширюється на пошкодження посуду в результаті неправильного використання, зокрема перегрівання, знебарвлення, виникнення подряпин, падіння, умисного пошкодження або неправильного чищення. Крім того, жодні вимоги щодо гарантійного обслуговування у зв'язку з подряпинами не покриваються гарантією.

У разі виникнення претензій або вимог щодо гарантійного обслуговування під час гарантійного терміну поверніть увесь вміст, зокрема рахунок-фактуру, регіональному дилеру компанії Gorenje або центру обслуговування клієнтів Gorenje. Якщо у вашій країні немає такого центру, зверніться до регіонального дилера компанії Gorenje або сервісного центру, де обслуговуються побутові прилади Gorenje.

Будь-які заявки щодо гарантійного обслуговування слід подавати на території дії гарантії.

Попередження!

Гарантія та гарантійні зобов'язання не впливають на права споживачів у зв'язку з відповідальністю виробника за недоліки продукту.

Лише для особистого використання!

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

Приобретенное вами изделие изготовлено в соответствии с мировыми стандартами и сочетает в себе высококачественные материалы, высокие технологии и опыт специалистов.

Нержавеющая сталь 18/10 Cr-Ni — наиболее часто используемый тип нержавеющей стали и один из самых гигиеничных материалов. Соблюдая наши рекомендации, можно достичь наилучших результатов приготовления.

Рекомендации

Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и этикетки. Вымойте посуду в посудомоечной машине или вручную горячей водой и мягким моющим средством для посуды. После мытья вытрите посуду насухо.

Во время приготовления

Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки или контуру пламени газовой горелки. Если диаметр конфорки меньше, время приготовления может увеличиться. Если конфорка слишком большая, внешние стенки посуды могут потемнеть.

Не снимайте крышку слишком часто, так как это приводит к потере тепла и испарению жидкости из посуды.

При приготовлении сочных блюд при каждом открывании крышки добавляйте столовую ложку воды.

Не забывайте, что нагрев посуды, изготовленной из нержавеющей стали, без содержимого или воды сокращает срок службы посуды.

Советы по приготовлению вкусной и здоровой пищи

1. Соки в продуктах содержат витамины и другие полезные вещества, которые обогащают вкус пищи. Если при приготовлении не добавлять воду или масло, вы получите блюдо наивысшего качества. Чтобы разнообразить блюдо, сервируйте его соками, получившимися во время приготовления.
2. Размер посуды должен соответствовать объему готовящегося блюда. Не наполняйте посуду больше, чем на 2/3 ее объема.
3. После закипания пищи сразу уменьшите мощность нагрева. По возможности не открывайте крышку посуды, чтобы сохранить все соки и получить максимально здоровое блюдо.
4. Для экономии электроэнергии после закипания пищи сразу уменьшите мощность нагрева. Выключите конфорку за несколько минут до конца приготовления и используйте остаточное тепло, чтобы довести блюдо до готовности.

Советы по очистке и уходу за посудой

1. После каждого использования мойте посуду в посудомоечной машине или вручную. Для мытья не используйте металлические губки и грубые щетки, так как они могут поцарапать посуду. После мытья вытрите посуду насухо.
2. Перед мытьем дайте посуде остыть.
3. При мытье в посудомоечной машине пластиковые детали посуды могут поменять цвет, но это не влияет на функциональность и качество изделия. При мытье в посудомоечной машине соблюдайте рекомендуемую

производителем дозировку моющего средства. Запрещается использовать промышленные высококонцентрированные моющие средства. При ручном способе мойте посуду горячей водой и мягкой губкой или щеткой с добавлением небольшого количества моющего средства. Нельзя использовать металлические губки и грубые щетки. Сильные загрязнения на внутренних и внешних стенках очищайте грубой стороной губки для мытья посуды.

4. Мойте посуду сразу, не давайте остаткам пищи засохнуть в посуде.
5. Чтобы обеспечить долгий срок службы посуды со специальным покрытием, рекомендуется ее мыть горячей водой, мягким моющим средством для посуды и мягкой тканью. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и предметы.
6. Не храните приготовленную пищу в посуде из нержавеющей стали, так как это может вызвать изменения на поверхности нержавеющей стали. Чтобы сохранить поверхность из нержавеющей стали в идеальном состоянии, рекомендуем использовать чистящие средства Gorenje или других производителей.

Гарантия

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК: 5 ЛЕТ

Гарантия не распространяется на посуду, имеющую повреждения в результате неправильного использования, а именно: перегрева, выцветания, царапин, падения, умышленного повреждения или неправильной очистки. Также гарантия не распространяется на поцарапанную посуду.

В случае гарантийного обращения просьба вернуть товар в комплекте, а также товарный чек в Центр обслуживания клиентов Gorenje (телефон: 8-800-700-05-15). Если в вашей стране такой центр отсутствует, обратитесь в ближайшую торговую организацию, продающую продукцию Gorenje, или в отдел малой бытовой техники Gorenje.

Территория действия гарантии

Гарантия действует на территории Российской Федерации. Любые претензии по гарантии могут быть поданы только на территории действия гарантии.

Предупреждение!

Гарантия и гарантийные претензии не отменяют права потребителя, вытекающие из ответственности производителя за дефекты изделия.

Только для личного пользования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

Официальный импортер:

ООО «Горенье БТ»

119180, Москва, Якиманская наб., д. 4, стр.1.



1640001