

## BG ЗА ПРОДУКТА

Комплектът тигани се състои от:

|             | Голям съд                                                     | Малък съд                                                     |
|-------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Диаметър    | Ø 28 cm                                                       | Ø 24 cm                                                       |
| Макс. темп. | 250°C                                                         | 250°C                                                         |
| Материал    | Алуминий с керамично покритие<br>Дръжка от неръждаема стомана | Алуминий с керамично покритие<br>Дръжка от неръждаема стомана |

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

Не използвайте готварските съдове в микровълнова фурна.

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

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

Никога не оставяйте течността в готварските съдове да изври.

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

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

## ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Отстранете всички опаковъчни материали и етикети.

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

Изплакнете го и го подсушете добре с мека кърпа.

## ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

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

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

Загрейте предварително тигана на слаб огън, след това постепенно увеличавайте температурата. Не използвайте максимална температура, особено на индукционния плот.

Прегряването може да доведе до промяна в цвета и да повреди керамичните незалепащи характеристики. Това намалява експлоатационния живот на съдовете за готвене.

Използвайте само гумени, дървени или пластмасови прибори, за да предотвратите повреда на керамичното покритие.

Винаги използвайте олио или мазнина, когато пържите или готвите.

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

Избягвайте плъзгането или влаченето на съдове за готвене през плота, тъй като това може да повреди както съдовете за готвене, така и повърхността на плота.

Съхранявайте тиганите в един слой, когато е възможно. Ако ги подредите една върху друга, поставете мек слой между тях, за да предотвратите надрасквания.

## ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване, изчакайте готварският съд да изстине.

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

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

Почистете незалепащите части с топла вода, мек почистващ препарат и мека гъба или кърпа. За сухи остатъци накинете готварския съд в топла вода за известно време.

Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

## CA QUANT AL PRODUCTE

El joc de paelles consta de:

|            | Paella gran                                                | Paella petita                                              |
|------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Diàmetre   | Ø 28 cm                                                    | Ø 24 cm                                                    |
| Temp. màx. | 250 °C                                                     | 250 °C                                                     |
| Material   | Alumini amb revestiment ceràmic<br>Mànec d'acer inoxidable | Alumini amb revestiment ceràmic<br>Mànec d'acer inoxidable |

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



### PRECAUCIÓ!

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



UK  
CA

## INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

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

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

No poseu els estris de cuina en un microones.

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

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

No deixeu bullir els estris de cuina sense líquid.

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

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

## ABANS DEL PRIMER ÚS

Retireu tot el material d'embalatge i les etiquetes.

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

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

## ÚS DIARI

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

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

Preescalfeu la paella a foc baix, després augmenteu la temperatura gradualment. No feu servir la temperatura màxima, especialment en fogons d'inducció.

L'escalfament excessiu pot provocar decoloració i danyar el rendiment antiadherent de la ceràmica. Això redueix la vida útil de l'utensili de cuina.

Feu servir només utensilis de goma, de fusta o de plàstic per evitar danys a la capa de ceràmica.

Sempre feu servir oli o greix quan fregiu o cuineu.

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

Eviteu lliscar o arrossegar els utensilis de cuina per la placa, ja que això pot danyar tant l'utensili com la superfície de la placa.

Emmagatzemeu les paelles en una sola capa quan sigui possible. Si les apileu, col·loqueu una capa suau entre elles per evitar ratllades.

## CURA I NETEJA

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

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

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

Renteu les parts antiadherents amb aigua tèbia, detergent suau i una esponja o drap suau. Per als residus secs, mulleu abans els estris de cuina en aigua tèbia una estona.

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

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

## HR O PROIZVODU

Komplet tava sastoji se od:

|             | velike plitice                                                | malog lonca                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Promjer     | Ø 28 cm                                                       | Ø 24 cm                                                       |
| Maks. temp. | 250 °C                                                        | 250 °C                                                        |
| Materijal   | Aluminij s keramičkim premazom<br>Ručka od nehrđajućeg čelika | Aluminij s keramičkim premazom<br>Ručka od nehrđajućeg čelika |

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



### OPREZ!

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

## SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

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

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

Ne koristite posude u mikrovalnoj pećnici.

Nemojte koristiti ovaj proizvod na roštilju ili na funkcijama roštilja.

Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom kuhanja.

Nikada nemojte dopustiti da tekućina u posudu ishlapi.

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

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

## PRIJE PRVE UPOTREBE

Uklonite svu ambalažu i naljepnice.

Oprite posude toplo vodou, blagim deterdžentom i mekom spužvom ili krpom.

Dobro isperite i osušite mekom krpom.

## SVAKODNEVNA UPORABA

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

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

Zagrijte tavu na laganoj vatri, pa je postupno pojačavajte. Ne koristite maksimalnu temperaturu, posebno na indukcijskim pločama.

Pregrijavanje može dovesti do promjene boje i oštetiti keramički najeljepljiviji sloj. To smanjuje vijek trajanja posuda.

Koristite samo gumene, drvene ili plastične pribore kako biste spriječili oštećenje keramičkog premaza.

Prilikom prženja ili kuhanja uvijek koristite ulje ili mast.

Nemojte rezati hranu unutra ostrim predmetima jer bi to moglo oštetiti posude.

Izbjegavajte povlačenje ili guranje posuda po ploči za kuhanje jer to može oštetiti i posude i ploču za kuhanje.

Po mogućnosti posude spremite u jednom sloju. Ako slažete posude jedno u drugo, stavite meki sloj između svake posude kako biste spriječili ogrebotine.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Prije čišćenja pričekajte da se posuda za kuhanje ohladi.

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

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

Neljepljive dijelove čistite toplom vodom, blagim deterdžentom i mekom spužvom ili krpom. Za suhe ostatke namočite posude na kratko u toploj vodi.

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

## BRIGA ZA OKOLIŠ

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

## CS O PRODUKTU

Sada pánvi obsahuje:

|              | Velká pánev | Malá pánev |
|--------------|-------------|------------|
| průměr       | Ø 28 cm     | Ø 24 cm    |
| Max. teplota | 250 °C      | 250 °C     |

|          |                                                         |                                                         |
|----------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Materiál | Hliník s keramickou vrstvou<br>Rukojeť z nerezové oceli | Hliník s keramickou vrstvou<br>Rukojeť z nerezové oceli |
|----------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|

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



### POZOR!

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

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

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

Varné nádoby nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

Tento výrobek nepoužívejte na grilu nebo s grilovacími funkcemi.

Během vaření nikdy nenechávejte varné nádoby bez dozoru.

NIKDY nenechte zcela vyvařit vodu v nádobě.

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

V případě jakýchkoli problémů s produktem kontaktujte poprodejní servis.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškerý obalový materiál a štítky.

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

Důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem.

## DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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

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

Předehřejte pánve na mírném ohni a poté postupně zvýšte teplotu. Nepoužívejte maximální teplotu, zejména na indukčních varných deskách.

Přehřátí může vést ke změně barvy a poškození nepřílnavého keramického povrchu. Tím se zkracuje životnost nádobí.

Používejte pouze gumové, dřevěné nebo plastové nádoby, abyste zabránili poškození keramického povrchu.

Při smažení nebo vaření vždy používejte olej nebo tuk.

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

Vyvarujte se posouvání nebo přetahování varných nádob po varné desce, protože by mohlo dojít k poškození nádobí i povrchu varné desky.

Pokud je to možné, uchovávejte pánve v jedné vrstvě. Při stohování mezi ně položte měkkou vrstvu, abyste zabránili poškrábání.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním vyčkejte, dokud nádoba nevychladne.

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

Po každém použití vyčistěte nádobu, držadlo a víko.

Nepřílnavé části očistěte teplou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou houbičkou nebo hadříkem. V případě zaschlých zbytků nádobí namočte na chvíli do teplé vody.

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

## POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

## DA OM PRODUKTET

**Pandesættet består af:**

|                   | en stor pande                                               | en lille pande                                              |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Diameter          | Ø 28 cm                                                     | Ø 24 cm                                                     |
| Maks. temperatur. | 250 °C                                                      | 250 °C                                                      |
| Materiale         | Aluminium med keramisk belægning<br>Håndtag i rustfrit stål | Aluminium med keramisk belægning<br>Håndtag i rustfrit stål |

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



### FORSIGTIG!

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

## SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs brugsanvisningen grundigt, før produktet tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle personskader eller beskadigelser, der er resultatet af forkert brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

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

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

Brug ikke kogevej i en mikrobølgeovn.

Brug ikke dette produkt på grill eller med grillfunktioner.

Efterlad aldrig kogevej uden opsyn under tilberedningen.

Lad aldrig kogevej koge tørt.

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

I tilfælde af problemer med produktet skal du kontakte eftersalgsservice.

## FØR FØRSTE ANVENDELSE

Fjern al emballage og etiketter.

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

Skyl og tør grundigt med en blød klud.

## DAGLIG BRUG

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

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

Forvarm panden ved lav varme, og skru derefter langsomt op for varmen. Brug ikke maksimal varme, især ikke på induktionskogeplader.

Overophedning kan give misfarvning og beskadige den keramiske nonstick-belægningens ydeevne. Det reducerer kogevejs levetid.

Brug kun redskaber af gummi, træ eller plast for at undgå at beskadige af den keramiske belægning.

Brug altid olie eller fedtstof, når du steger eller laver mad.

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

Undgå at skubbe eller trække kogevej hen over kogepladen, da det kan beskadige både kogevej og kogepladen.

Opbevar om muligt gryder/pander uden at stable dem. Hvis de stables, kan du lægge et blødt lag mellem dem for at forhindre ridser.

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Vent med rengøring, indtil kogevej er afkølet.

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

Rengør kogevejs krop, håndtag og låg efter hver brug.

Rengør dele med non-stick-belægning med varmt vand, mildt vaskemiddel og en blød svamp eller klud. Ved tørre rester lægges kogevej i blød i varmt vand i et stykke tid.

Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## MILJØHENSYN

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

## NL OVER HET PRODUCT

**De pannenset bestaat uit:**

|  | Grote pan | Kleine pan |
|--|-----------|------------|
|--|-----------|------------|

|            |                                                                |                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Diameter   | Ø 28 cm                                                        | Ø 24 cm                                                        |
| Max. temp. | 250 °C                                                         | 250 °C                                                         |
| Materiaal  | Aluminium met keramische coating<br>Roestvrijstalen hand-greep | Aluminium met keramische coating<br>Roestvrijstalen hand-greep |

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



### LET OP!

Gebruik altijd een pannenlap of andere bescherming bij het hanteren van kookgerei, omdat het heet kan zijn.

## VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

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

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

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

Gebruik de pannen niet in een magnetron.

Gebruik dit product niet op de grill of met grillfuncties.

Laat het kookgerei tijdens het koken nooit onbeheerd achter.

Laat het kookgerei nooit droogkoken.

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

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

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten.

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

Spoel en droog grondig af met een zachte doek.

## DAGELIJKS GEBRUIK

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

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

Verwarm de pan voor op lage temperatuur en verhoog ze vervolgens geleidelijk. Vermijd steeds de maximale temperatuur te gebruiken, vooral met inductiekookplaten.

Oververhitting kan leiden tot verkleuring en beschadiging van de keramische anti-aanbaklaag. Hierdoor wordt de levensduur van het kookgerei verminderd.

Gebruik uitsluitend rubberen, houten of plastic voorwerpen om schade aan de keramische coating te voorkomen.

Gebruik bij het frituren of koken altijd olie of vet.

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

Vermijd het verschuiven of verslepen van kookgerei over de kookplaat, aangezien dit zowel het kookgerei als het oppervlak van de kookplaat kan beschadigen.

Bewaar uw pannen indien mogelijk in een enkele laag. Indien u ze opstapelt, leg er dan een zachte laag tussen om krassen te voorkomen.

## ONDERHOUD EN REINIGING

Wacht tot het kookgerei afgekoeld is voor u het reinigt.

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

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

Reinig antiaanbakonderdelen met warm water, een mild reinigingsmiddel en een zachte spons of doek. Laat het kookgerei voor droge resten een tijdje in warm water weken.

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## HET MILIEUPERSPECTIEF

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

## EN ABOUT THE PRODUCT

The pans set consists of:

|           | Large pan                                                | Small pan                                                |
|-----------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Diameter  | Ø 28 cm                                                  | Ø 24 cm                                                  |
| Max temp. | 250°C                                                    | 250°C                                                    |
| Material  | Aluminium with ceramic coating<br>Stainless Steel handle | Aluminium with ceramic coating<br>Stainless Steel handle |

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



### CAUTION!

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

## SAFETY INFORMATION

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

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

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

Do not use the cookware in a microwave.

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

Never leave the cookware unattended during cooking.

Never let the cookware to boil dry.

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

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

## BEFORE FIRST USE

Remove all packaging material and labels.

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

Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

## DAILY USE

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

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

Preheat the pan on low heat, then raise it gradually. Do not use maximum heat, especially on induction hobs.

Overheating can lead to discoloration and damage the ceramic non-stick performance. This reduces the service life of the cookware.

Use only rubber, wooden, or plastic utensils to prevent damage to the ceramic coating.

## Customer Service Centres

| Point of Service                     |                                                                                                                                                       |                              |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges                                                                                                                        | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern       |  <p>Service-Helpline<br/>0848 848 111<br/>service@electrolux.ch</p> |                              |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen      |                                                                                                                                                       |                              |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens     |                                                                                                                                                       |                              |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln    |                                                                                                                                                       |                              |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur     |                                                                                                                                                       |                              |

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

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

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee

Always use oil or grease when frying or cooking.

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

Avoid sliding or dragging cookware across the hob, as this may damage both the cookware and the hob surface.

Store pans in a single layer when possible. If stacking, place a soft layer between them to prevent scratches.

## CARE AND CLEANING

Before cleaning wait until the cookware is cold.

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

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

Clean non-stick parts with warm water, mild detergent, and a soft sponge or cloth. For dry residues, soak the cookware in warm water for a while.

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

## CH GUARANTEE

certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

## ET TOOTEST

**Pannide komplektis on:**

|          | suur pann | väike pann |
|----------|-----------|------------|
| Läbimõõt | Ø 28 cm   | Ø 24 cm    |

|           |                                                                     |                                                                     |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Max temp. | 250°C                                                               | 250°C                                                               |
| Materjal  | Keraamilise kattekihiga alumiinium<br>Roostevabast terasest käepide | Keraamilise kattekihiga alumiinium<br>Roostevabast terasest käepide |

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



### ETTEVAATUST!

Kasutage kööginõu käsitsemisel pajakindaid või muud kaitset, kuna see võib olla kuum.

## OHUTUSTEAVE

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

See toode on kooskõlas eeskirjadega toiduga kokkupuutuvate toodete kohta.

Ärge lubage lastel tootega mängida. See ei ole mänguasi.

Ärge pange seda nõud mikrolaineahju.

Ärge kasutage seda toodet grillil ega grillifunktsioonidega.

Ärge jätke kööginõud toiduvalmistamise ajal järelevalveta.

Ärge laske kööginõul kuivaks keeda.

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

Tootega seotud probleemide korral võtke ühendust müügiärgse teenindusega.

## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Eemaldage kogu pakkematerjal ja sildid.

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

Loputage põhjalikult ja kuivatage pehme lapiga.

## IGAPÄEVANE KASUTAMINE

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

Kuumutamise ajal soojuskadude minimeerimiseks katke nõu kaanega.

Kuumutage panni madalal kuumusel, seejärel tõsta kuumust järk-järgult. Ärge kasutage maksimaalset kuumust, eriti induktsioonpliitidel.

Ülekuumenemine võib põhjustada värvimuutust ja kahjustada keraamilist mittenakkuvat pinda. See vähendab kööginõude kasutusiga.

Keraamilise katte kahjustamise vältimiseks kasutage ainult kummist, puidust või plastist riistu.

Praadimisel või toiduvalmistamisel kasutage alati õli või rasva.

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

Vältige kööginõude pliidiplaadil libistamist või lohistamist, kuna see võib kahjustada nii kööginõusid kui ka pliidiplaati.

Hoidke panne võimaluse korral ühes kihis. Värnastamisel pange nende vahele kriimustuste vältimiseks midagi pehmet.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne puhastamist oodake, kuni kööginõud on külmad.

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

Puhastage kööginõude korpus, käepide ja kaas pärast iga kasutamist.

Puhastage mittenakkuvad osad sooja vee, kerge pesuvahendiga niisutatud pehme käsna või lapiga. Kuivanud jääkide korral leotage kööginõusid mõnda aega soojas vees.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

## KESKKONNAASPEKTID

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

## FI TIETOJA TUOTTEESTA

**Pannusarja koostuu seuraavista:**

|                   | Suuri pannu                                                                          | Pieni pannu                                                                          |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Halkaisija        | Ø 28 cm                                                                              | Ø 24 cm                                                                              |
| Enimmäislämpötila | 250 °C                                                                               | 250 °C                                                                               |
| Materiaali        | Alumiini keraamisella pinnoitteella<br>Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva | Alumiini keraamisella pinnoitteella<br>Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva |

Tätä keittoastiaa voidaan käyttää kaikenlaisissa keittotilaisissa (indukto, kaas, keraaminen, säteilevä, halogeeni tai kiinteä).



### HUOMIO!

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

## TURVALLISUUSTIEDOT

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

Tämä tuote täyttää elintarvikkeisiin kosketuksissa oleviin tuotteisiin soveltuvat vaatimukset.

Älä anna lasten leikkiä tuotteella. Se ei ole lelu.

Älä käytä keittoastiaa mikroaaltouunissa.

Älä käytä tätä tuotetta grillissä tai grilliaustoinnoissa.

Älä koskaan jätä keittoastiaa valvomatta ruoanlaiton aikana.

Älä koskaan anna keittoastian kiehua kuiviin.

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

Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä huoltopalveluun.

## ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat.

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

Huuhtele huolellisesti ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

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

Peitä keittoastia kannella lämpöhäviön minimoimiseksi ruoanlaiton aikana.

Esikuumenna pannu miedolla lämmöllä ja nosta lämpöä sitten vähitellen. Älä käytä pannun kuumentamiseen korkeinta lämpötilaa etenkin induktioliedellä.

Ylikuumeneminen voi aiheuttaa värjäytymistä ja heikentää keraamisen pinnan tarttumista estäviä ominaisuuksia. Tämä lyhentää keittoastioiden käyttöikää.

Käytä ainoastaan kumisia, puisia tai muovisia välineitä, jotta keraaminen pinnoite ei vaurioidu.

Käytä aina öljyä tai muuta rasvaa paistaessasi tai kypsentaessasi.

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

Vältä keittoastioiden liu'uttamista tai vetämistä liedellä, sillä se voi vahingoittaa sekä keittoastioita että lieden pintaa.

Säilytä pannuja erikseen niitä pinoamatta, jos mahdollista. Jos pinoat niitä, voit estää naarmuuntumisen asettamalla niiden väliin pehmeitä pannu- ja kattilasuojia.

## HOITO JA PUHDISTUS

Odota ennen puhdistusta, että keittoastia on jäähtynyt.

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

Puhdista keittoastian runko, kahva ja kansi jokaisen käyttökerran jälkeen.

Puhdista tarttumattomat osat lämpimällä vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä tai liinalla. Jos jäämät ovat kuivia, liota keittoastiaa jonkin aikaa lämpimässä vedessä.

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

## YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

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

## FR À PROPOS DU PRODUIT

Le jeu de poêles comprend :

|                | Grande poêle                                                       | Petite poêle                                                       |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| de l'injecteur | Ø 28 cm                                                            | Ø 24 cm                                                            |
| Temp. max.     | 250 °C                                                             | 250 °C                                                             |
| Matériau       | Aluminium avec revêtement céramique<br>Poignée en acier inoxydable | Aluminium avec revêtement céramique<br>Poignée en acier inoxydable |

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



### ATTENTION!

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

N'utilisez pas les ustensiles au micro-ondes.

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

Ne laissez jamais le récipient sans surveillance pendant la cuisson.

Ne laissez jamais bouillir le récipient à sec.

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

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes.

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

Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

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

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

Préchauffez la poêle à feu doux, puis augmentez progressivement la température. N'utilisez pas la chaleur maximale, surtout sur les plaques de cuisson à induction.

La surchauffe peut entraîner une décoloration et endommager les performances anti-adhésives de la céramique. Cela réduit la durée de vie des ustensiles de cuisine.

Utilisez uniquement des ustensiles en caoutchouc, en bois ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement en céramique.

Utilisez toujours de l'huile ou de la graisse lors de la friture ou de la cuisson.

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

Évitez de faire glisser ou de traîner les ustensiles de cuisine sur la plaque, car cela peut endommager à la fois les ustensiles de cuisine et la surface de la plaque.

Rangez les poêles en une seule couche si possible. Si vous les empilez, placez une couche douce entre elles pour éviter les rayures.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage, attendez que le récipient soit froid.

### Service-clientèle

| Points de Service                    |                                                                                                                                                                    |                              |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges                                                                                                                                     | Via Violino<br>11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern       |  <p><b>Service-Helpline</b><br/><b>0848 848 111</b><br/>service@electrolux.ch</p> |                              |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen      |                                                                                                                                                                    |                              |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens     |                                                                                                                                                                    |                              |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln    |                                                                                                                                                                    |                              |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur     |                                                                                                                                                                    |                              |

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

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

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de

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

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

Nettoyez les pièces antiadhésives avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux. Pour les résidus secs, trempez le récipient dans de l'eau chaude pendant un certain temps.

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



garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

## CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

## DE ÜBER DAS PRODUKT

Das Pfannenset besteht aus:

|             | Große Pfanne | Kleine Pfanne |
|-------------|--------------|---------------|
| Durchmesser | Ø 28 cm      | Ø 24 cm       |
| Max. Temp.  | 250 °C       | 250 °C        |

|          |                                                          |                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Material | Aluminium mit Keramikbeschichtung<br>Griff aus Edelstahl | Aluminium mit Keramikbeschichtung<br>Griff aus Edelstahl |
|----------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|

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

### VORSICHT!

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

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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

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

Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle.

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

Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt.

Lassen Sie das Kochgeschirr niemals leerkochen.

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

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

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.

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

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

## TÄGLICHER GEBRAUCH

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

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

Die Pfanne bei niedriger Hitze aufheizen und die Hitze dann nach und nach erhöhen. Verwenden Sie nicht die maximale Hitze, insbesondere bei Induktionskochfeldern.

Überhitzung kann zu Verfärbungen führen und das die keramische Antihafbeschichtung beschädigen. Dies verringert die Lebensdauer des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie nur Gummi-, Holz- oder Kunststoffutensilien, um Beschädigungen der Keramikbeschichtung zu verhindern.

Verwenden Sie beim Braten oder Kochen immer Öl oder Fett.

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

Vermeiden Sie es, Kochgeschirr über das Kochfeld zu schieben oder zu ziehen, da dies sowohl das Kochgeschirr als auch die Oberfläche des Kochfelds beschädigen kann.

Lagern Sie Pfannen möglichst einzeln, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden. Zum Schutz vor Kratzern empfiehlt es sich, beim Stapeln eine weiche Unterlage zwischen die Pfannen zu legen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

Reinigen Sie die Teile mit Antihafbeschichtung mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Lappen. Weichen Sie das Kochgeschirr eine Zeit lang in warmem Wasser ein, um eingetrocknete Speisereste zu entfernen.

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

## CH GARANTIE

### Kundendienst

| Servicestellen                       |                                                                                                                                                                      |                              |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges                                                                                                                                       | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern       |  <p><b>Service-Helpline</b><br/><b>0848 848 111</b><br/>service@electrolux.ch</p> |                              |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen      |                                                                                                                                                                      |                              |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens     |                                                                                                                                                                      |                              |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln    |                                                                                                                                                                      |                              |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur     |                                                                                                                                                                      |                              |

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

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

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der

## UMWELTBELANGE

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

## ΕΛ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Το σετ με τα τηγάνια αποτελείται από:

|            | Μεγάλο τηγάνι                                                | Μικρό τηγάνι                                                 |
|------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Διάμετρος  | Ø 28 cm                                                      | Ø 24 cm                                                      |
| Μέγ. θερμ. | 250°C                                                        | 250°C                                                        |
| Υλικό      | Αλουμίνιο με κεραμική επίστρωση<br>Λαβή από ανοξείδωτο ασάδι | Αλουμίνιο με κεραμική επίστρωση<br>Λαβή από ανοξείδωτο ασάδι |

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



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε πάντα βάση για τις κατασφάλεις ή άλλη προστασία όταν χειρίζεστε το μαγειρικό σκεύος, καθώς μπορεί να καίει.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.

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

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

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

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

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

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες.

Γεbruuchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

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

Ξεβγάλετε και στεγνώστε τελείως με ένα μαλακό πανί.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

Προθερμάνετε το σκεύος σε χαμηλή θερμοκρασία και, στη συνέχεια, αυξήστε τη σταδιακά. Μην χρησιμοποιείτε τη μέγιστη θερμοκρασία, ειδικά σε επαγωγικές εστίες.

Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό και να επηρεάσει τις αντικατοπτρικές ιδιότητες της κεραμικής επίστρωσης. Αυτό μειώνει τη διάρκεια ζωής του σκεύους.

Χρησιμοποιείτε μόνο εργαλεία σιλικόνης, ξύλινα ή πλαστικά για να αποτρέψετε φθορές στην κεραμική επίστρωση.

Χρησιμοποιείτε πάντα λάδι ή λίπος όταν τηγανίζετε ή μαγειρεύετε.

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

Αποφύγετε το σύρσιμο των σκευών πάνω στην εστία, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά τόσο στο σκεύος όσο και στην επιφάνεια της εστίας.

Αποθηκεύετε τα σκεύη σε μία μόνο στρώση, όταν είναι δυνατό. Αν τα στοιβάξετε, τοποθετήστε ένα μαλακό προστατευτικό ανάμεσά τους για να αποτρέψετε γρατζουνιές.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

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

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

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

Καθαρίστε τα αντικατοπτρικά εξαρτήματα με ζεστό νερό, ήπιο απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί. Για στεγνά υπολείμματα, μουλιάστε για λίγο το μαγειρικό σκεύος σε ζεστό νερό.

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

## ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

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

## HU A TERMÉKRŐL

Az edénykészlet a következőkből áll:

|                  | Nagy edény                                                 | Kis edény                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Átmérő:          | Ø 28 cm                                                    | Ø 24 cm                                                    |
| Max. hőmérséklet | 250°C                                                      | 250°C                                                      |
| Anyag            | Alumínium kerámia bevonattal<br>Rozsdamentes acél fogantyú | Alumínium kerámia bevonattal<br>Rozsdamentes acél fogantyú |

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



### VIGYÁZAT!

Mindig használjon edényfogót vagy más védőeszközt a főzőedény kezelésekor, mivel forró lehet.

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

A termék megfelel az élelmiszerekkel érintkezésbe lépő termékekre vonatkozó előírásoknak.

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

A főzőedényt ne használja mikrohullámú sütőben.

Ne használja a terméket grillezőn, illetve grillező funkciókkal.

Főzés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt.

Soha ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.

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

A termékkel kapcsolatos probléma esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét.

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

Öblítse le és törölje szárazra egy puha ruhával.

## MINDENNAPI HASZNÁLAT

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

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

Melegítse elő a serpenyőt alacsony lángon, majd fokozatosan emelje a hőmérsékletet. Ne használja a maximális hőfokot, különösen indukciós főzőlapok esetén.

A túlmelegedés elszíneződést okozhat, és károsíthatja a kerámia tapadásmentes bevonat teljesítményét. Ez csökkenti a főzőedény élettartamát.

Csak gumból, fából vagy műanyagból készült eszközöket használjon, hogy elkerülje a kerámia bevonat sérülését.

Sütéskor vagy főzéskor mindig használjon olajat vagy zsírt.

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

Kerülje az edények csúsztatását vagy húzását a főzőlapon, mert ez károsíthatja mind az edényeket, mind a főzőlap felületét.

Lehetőleg egymásra helyezés nélkül, egyetlen rétegben tárolja a serpenyőket. Ha mégis egymásra teszi a serpenyőket, használjon köztes puha anyagot, hogy megelőzze a karcolódást.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt várja meg, hogy a főzőedény lehűljön.

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

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

A tapadásmentes részeket tisztítsa meleg vízzel, enyhe mosószerrel és puha szivaccsal vagy ruhával. Száraz maradványok esetén áztassa a főzőedényt egy ideig meleg vízbe.

Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK



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

## IT INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Il set di padelle è composto da:

|                  | Padella grande                                                     | Padella piccola                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Diametro         | Ø 28 cm                                                            | Ø 24 cm                                                            |
| Temperatura max. | 250 °C                                                             | 250 °C                                                             |
| Materiale        | Alluminio con rivestimento ceramico<br>Impugnatura in acciaio inox | Alluminio con rivestimento ceramico<br>Impugnatura in acciaio inox |

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



### ATTENZIONE!

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

## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di utilizzare il prodotto. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un uso scorretto. Conservare sempre le

istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

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

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

Non usare i tegami in microonde.

Non utilizzare questo prodotto su grill o con funzioni grill.

Non lasciare mai le pentole incustodite durante la cottura.

Non lasciare mai i tegami vuoti sul fornello acceso.

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

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

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

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette.

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

Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

## USO QUOTIDIANO

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

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

Preriscaldare la padella a fuoco basso e poi aumentare gradualmente. Non usare la massima potenza, soprattutto sui piani cottura a induzione.

## Servizio clienti

| Servizio dopo vendita                |                                                                                                                                                        |                              |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges                                                                                                                         | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern       |  <p>Service-Helpline<br/>0848 848 111<br/>service@electrolux.ch</p> |                              |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen      |                                                                                                                                                        |                              |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens     |                                                                                                                                                        |                              |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln    |                                                                                                                                                        |                              |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur     |                                                                                                                                                        |                              |

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

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

Il surriscaldamento può portare allo scolorimento e ridurre l'efficacia antiaderente della ceramica. Ciò riduce la vita utile delle pentole.

Utilizzare esclusivamente utensili in silicone, legno o plastica per evitare di danneggiare il rivestimento ceramico.

Usare sempre olio o grasso quando si frigge o si cucina.

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

Evitare di far strisciare o trascinare le pentole sul piano cottura, poiché in tal modo si potrebbero danneggiare sia le pentole che la superficie del piano cottura.

Se possibile, riporre le padelle su un unico strato. Se impilate, mettere tra di loro uno strato morbido per evitare graffi.

## CURA E PULIZIA

Prima della pulizia attendere che il tegame sia freddo.

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

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

Pulire le parti antiaderenti con acqua tiepida, detersivo delicato e una spugna o un panno morbido. Per i residui secchi immergere le pentole in acqua tiepida per un po'.

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



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

intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

## CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

## LV PAR PRODUKTU

**Pannu komplekts sastāv no:**

|             | <b>lielās pannas;</b>                                            | <b>mazās pannas.</b>                                             |
|-------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Diametrs    | Ø 28 cm                                                          | Ø 24 cm                                                          |
| Maks. temp. | 250 °C                                                           | 250 °C                                                           |
| Materiāls   | Alumīnijs ar keramikas pārklājumu<br>Nerūsējošā tērauda rokturis | Alumīnijs ar keramikas pārklājumu<br>Nerūsējošā tērauda rokturis |

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



### UZMANĪBU!

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

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

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

Neļaujiet bērniem rotaļāties ar produktu. Tā nav rotaļlieta.

Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus mikroviļņu krāsnī.

Nelietojiet šo produktu uz grila vai ar grila funkcijām.

Neatstājiet ēdiena gatavošanas trauku bez uzraudzības gatavošanas laikā.

Nekad neļaujiet ēdiena gatavošanas traukam izvārties tukšam.

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

Ja rodas problēmas ar produktu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Noņemiet visus iepakojuma materiālus un etiķetes.

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

Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet sausu ar mīkstu drāniņu.

## IKDIENAS LIETOŠANA

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

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

Uzkarsējiet pannu ar mazas intensitātes karstumu, to pēc tam pakāpeniski palielinot. Nelietojiet maksimālo karstumu, it īpaši uz indukcijas virsmām.

Pārkaršanas rezultātā var mainīties krāsa un tikt bojāts nepiedegošais keramikas pārklājums. Tas saīsinās ēdiena gatavošanas trauku lietošanas laiku.

Lai nesabojātu keramikas pārklājumu, izmantojiet tikai gumijas, koka vai plastmasas piederumus.

Cepšanas vai gatavošanas laikā vienmēr izmantojiet eļļu vai taukus.

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

Neslidiniet vai nevelciet ēdiena gatavošanas traukus pa plīts virsmu, jo tā var sabojāt gan traukus, gan plīts virsmu.

Ja iespējams, glabājiet pannas atsevišķi, nevis vienu virs otras. Liekot tās vienu virs otras, novietojiet starp tām ko mīkstu, lai tās nesaskrāpētu.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

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

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

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

Notīriet nepiedegošās daļas ar siltu ūdeni, maigu mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli vai drānu. Sausu atlikumu tīrīšanai kādu laiku mērcējiet ēdiena gatavošanas trauku siltā ūdenī.

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

## RŪPES PAR VIDU

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

## LT APIE GAMINĀ

**Keptuvių rinkinį sudaro:**

|             | <b>Didelė keptuvė</b> | <b>Maža keptuvė</b> |
|-------------|-----------------------|---------------------|
| Skersmuo    | Ø 28 cm               | Ø 24 cm             |
| Maks. temp. | 250 °C                | 250 °C              |

|          |                                                              |                                                              |
|----------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Medžiaga | Aliuminis su keramine danga<br>Nerūdijančiojo plieno rankena | Aliuminis su keramine danga<br>Nerūdijančiojo plieno rankena |
|----------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|

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

## DĖMESIO

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

## SAUGOS INFORMACIJA

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

Šis gaminys atitinka su maistu besiliečiančių gaminių taisykles.

Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Tai nėra žaislas.

Nenaudokite gaminimo indo mikrobangų krosnelėje.

Nenaudokite šio gaminio ant grotelių arba su grilio funkcijomis.

Gamindami niekada nepalikite gaminimo indo be priežiūros.

Niekada neleiskite gaminimo indui virti tuščiam.

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

Kilus nesklandumų su gaminiu, kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes.

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

Kruopščiai nuskalaukite ir gerai nusauskinkite švelnia šluoste.

## KASDIENIS NAUDOJIMAS

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

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

Išitinkite keptuvę ant mažos ugnies, tada palaipsniui didinkite ugnį. Nenaudokite maksimalios kaitinimo temperatūros, ypač indukciniuose viryklėse.

Perkaitinus gali pasikeisti spalva ir gali būti pakenkta keraminei nepridegančiai dangai. Tai sutrumpina indų naudojimo laiką.

Naudokite tik guminius, medinius arba plastikinius įrankius, kad nepažeistumėte keraminės dangos.

Visada kepdami arba gamindami naudokite aliejų arba riebalus.

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

Venkite stumdyti ar tempti virtuvės reikmenis per kaitlentę, nes tai gali pažeisti ir virtuvės reikmenis, ir kaitlentės paviršių.

Jei įmanoma, keptuves laikykite vienu sluoksniu. Jei dedate vieną ant kitos, tarp jų padėkite minkštą sluoksnį, kad nesubraižytumėte.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valydami, palaukite, kol gaminimo indas atvės.

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

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

Nepridegančias dalis valykite šiltu vandeniu, švelniu plovikliu ir minkšta kempine arba šluoste. Sausiems likučiams pašalinti pamirkykite gaminimo indą šiltame vandenyje.

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

## APLINKOS APSAUGA

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

## NO OM PRODUKTET

Pannesettet består av:

|            | Stor panne                                                | Liten panne                                               |
|------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Diameter   | Ø 28 cm                                                   | Ø 24 cm                                                   |
| Maks temp. | 250 °C                                                    | 250 °C                                                    |
| Materiale  | Aluminium med keramisk belegg<br>Håndtak i rustfritt stål | Aluminium med keramisk belegg<br>Håndtak i rustfritt stål |

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



## FORSIKTIG!

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

## SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

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

Bruk ikke kokekaret i en mikrobølgeovn.

Ikke bruk dette produktet på grill eller med grillfunksjoner.

La aldri kokekaret være uten tilsyn under tilberedning.

La aldri kokekaret koke tørt.

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

Ved eventuelle problemer med produktet, kontakt ettersalgstjenesten.

## FØR FØRSTEGANGS BRUK

Fjern alt emballasjemateriale og etiketter.

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

Skyll og tørk grundig av med en myk klut.

## DAGLIG BRUK

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

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

Forvarm kokekaret på svak varme og øk varmen gradvis. Ikke bruk maksimal varme, spesielt på induksjonsplatetopp.

Overoppheting kan føre til misfarging og skade ytelsen til det keramiske belegget. Dette reduserer servicetiden til kokekarene.

Bruk kun gummi-, tre- eller plastredskaper for å unngå skade på det keramiske belegget.

Bruk alltid olje eller fett når du steker eller friterer.

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

Unngå å skyve eller dra kokekar over platetoppen, da dette kan skade både kokekaret og platetoppens overflate.

Oppbevar panner i ett enkelt lag når det er mulig. Hvis du stabler, legg et mykt lag mellom dem for å unngå riper.

## STELL OG RENGJØRING

Før du rengjør, vent til kokekaret er avkjølt.

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

Rengjør kokekarets hoveddel, håndtak og lokk etter hver bruk.

Rengjør non-stick deler med varmt vann, mildt rengjøringsmiddel og en myk svamp eller klut. For tørre rester, legg kokekaret i varmt vann en stund.

Bruk aldri skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

## BESKYTTELSE AV MILJØET

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

## PL INFORMACJE O PRODUKCIE

W skład zestawu patelni wchodzi:

|                        | Duża patelnia | Mała patelnia |
|------------------------|---------------|---------------|
| Średnica               | Ø 28 cm       | Ø 24 cm       |
| Maksymalna temperatura | 250°C         | 250°C         |

|          |                                                               |                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Materiał | Aluminium z powłoką ceramiczną<br>Rączka ze stali nierdzewnej | Aluminium z powłoką ceramiczną<br>Rączka ze stali nierdzewnej |
|----------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

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



### UWAGA!

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

## INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

Nie używać naczyń do gotowania w kuchence mikrofalowej.

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

Podczas gotowania nie wolno pozostawiać naczyń bez nadzoru.

Nie dopuszczać do wygotowania się zawartości naczynia.

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

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety.

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

Dobrze wypłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## CODZIENNE UŻYTKOWANIE

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

Przykryć naczynie pokrywką, aby ograniczyć straty ciepła podczas gotowania.

Rozgrzej patelnię na małym ogniu, a następnie stopniowo zwiększaj temperaturę. Nie należy ustawiać maksymalnej temperatury, zwłaszcza na płytach indukcyjnych.

Przegrzanie może prowadzić do przebarwienia i uszkodzenia właściwości nieprzylegających ceramiki. Skraca to okres użytkowania naczynia.

Używać wyłącznie przyborów gumowych, drewnianych lub plastikowych, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki ceramicznej.

Do smażenia i gotowania zawsze używaj oleju lub tłuszczu.

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

Nie przesuwaj naczyń po płycie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie naczynia i powierzchni płyty grzejnej.

Jeśli to możliwe, naczynia należy przechowywać w jednej warstwie. W przypadku układania w stos zapewnić między nimi miękką warstwę, aby zapobiec zarysowaniom.

## PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż naczynie ostygnie.

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

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

Części nieprzystawiające należy myć ciepłą wodą, łagodnym detergentem i miękką gąbką lub szmatką. Aby usunąć suche pozostałości zanurzyć naczynie na chwilę w ciepłej wodzie.

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

## OCHRONA ŚRODOWISKA

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

## PT SOBRE O PRODUTO

O conjunto de painéis consiste em:

|            | Painel grande                                                | Painel pequena                                               |
|------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Diâmetro   | Ø 28 cm                                                      | Ø 24 cm                                                      |
| Temp. máx. | 250°C                                                        | 250°C                                                        |
| Material   | Alumínio com revestimento cerâmico<br>Pega em aço inoxidável | Alumínio com revestimento cerâmico<br>Pega em aço inoxidável |

Este tacho pode ser utilizado em todos os tipos de placas (indução, gás, cerâmica, radiante, halogéneo ou sólida).



### CUIDADO!

Utilize sempre um suporte para painéis ou outra proteção quando manusear o tacho, pois pode estar quente.

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

Não utilize o tacho no micro-ondas.

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

Nunca deixe o tacho sem vigilância durante a cozedura.

Nunca deixe o tacho ferver até secar.

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

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

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material de embalagem e etiquetas.

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

Enxague e seque bem com um pano macio.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

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

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

Pré-aqueça a panela em lume brando e, depois, aumente gradualmente a temperatura. Não utilize o grau de aquecimento máximo, especialmente em placas de indução.

O sobreaquecimento pode provocar a descoloração e danificar o desempenho da cerâmica antiaderente. Isto reduz a vida útil dos tachos.

Utilize apenas utensílios de borracha, madeira ou plástico para evitar danificar o revestimento cerâmico.

Use sempre óleo ou gordura ao fritar ou ao cozer.

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

Evite deslizar ou arrastar os tachos sobre a placa, pois isso pode danificar os tachos e a superfície da placa.

Sempre que possível, guarde as painéis numa única camada. Se as empilhar, coloque uma camada macia entre elas para evitar riscos.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

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

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

Limpe as peças antiaderentes com água morna, detergente suave e uma esponja ou pano macios. Para os resíduos secos, mergulhe os tachos em água morna durante algum tempo.

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

## PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

## RO DESPRE PRODUS

Setul de vase este format din:

|              | Cratiță mare                                             | Cratiță mică                                             |
|--------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Diametru     | Ø 28 cm                                                  | Ø 24 cm                                                  |
| Temp. maximă | 250 °C                                                   | 250 °C                                                   |
| Material     | Aluminiu cu înveliș ceramic<br>Mâner din oțel inoxidabil | Aluminiu cu înveliș ceramic<br>Mâner din oțel inoxidabil |

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



### ATENȚIE!

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

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

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

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

Nu folosiți vasele la microunde.

Nu utilizați acest produs pe grătar sau cu funcțiile grill.

Nu lăsați niciodată vasul nesupravegheat în timpul gătirii.

Niciodată nu lăsați să se evaporeze tot lichidul din vas.

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

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

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați toate materialele și etichetele de ambalare.

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

Clătiți și uscați bine cu o lavetă moale.

## UTILIZARE ZILNICĂ

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

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

Preîncălziți tigaia la foc mic, apoi creșteți treptat temperatura. Nu folosiți căldura maximă, mai ales pe plitele cu inducție.

Supraîncălzirea poate duce la decolorare și poate afecta performanța antiaderentă a ceramicii. Acest lucru reduce durata de viață a vaselor de gătit.

Folosiți doar ustensile din cauciuc, lemn sau plastic pentru a preveni deteriorarea stratului ceramic.

Folosiți întotdeauna ulei sau grăsimi atunci când prăjiți sau gătiți.

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

Evitați alunecarea sau tragerea vaselor de gătit pe plită, deoarece acest lucru poate deteriora atât vasele de gătit, cât și suprafața plitei.

Depozitați tigăile într-un singur strat, pe cât posibil. Dacă le stivuiriți, așezați un strat moale între ele pentru a preveni zgârieturile.

## ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

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

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

Curățați corpul vasului, mânerul și capacul după fiecare utilizare.

Curățați piesele neaderente cu apă caldă, detergent delicat și un burete sau o lavetă moale. Pentru reziduurile uscate, înmuiați vasul în apă caldă pentru o vreme.

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

## INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

## SR O ПРОИЗВОДУ

Комплет тигања се састоји од:

|             | Велики тигањ                                                    | Мали тигањ                                                      |
|-------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Пречник     | Ø 28 cm                                                         | Ø 24 cm                                                         |
| Макс. темп. | 250 °C                                                          | 250 °C                                                          |
| Материјал   | Алуминијум са керамичким премазом<br>Ручка од нерђајућег челика | Алуминијум са керамичким премазом<br>Ручка од нерђајућег челика |

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



### ОПРЕЗ

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

## БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре коришћења производа, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде

или штету које су резултат неисправне употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

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

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

Немојте користити посуђе у микроталасној пећници.

Немојте користити овај производ на грилу или са функцијама гриловања.

Никада не остављајте посуђе без надзора током кувања.

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

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

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

## ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Уклоните сав амбалажни материјал и налепнице.

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

Добро исперите и осушите меком крпом.

## СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

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

Покријте посуђе поклопцем како бисте смањили губитак топлоте током кувања.

Загрејте тигањ на ниском нивоу топлоте, а затим постепено повећајте температуру. Не користите максимални ниво топлоте, посебно на индукционим плочама за кување.

Прегревање може довести до обезбојења и оштетити перформансе керамичког неприпањајућег слоја. То смањује век трајања посуђа.

Користите само гумени, дрвени или пластични прибор да бисте спречили оштећивање керамичког премаза.

За пржење или кување увек користите уље или маст.

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

Избегавајте клизање или вучење посуђа по плочи за кување, јер ово може да оштети и посуђе и површину плоче за кување.

Када је то могуће, чувајте тигање у једном слоју. Ако их слажете један преко другог, поставите меки слој између њих да бисте спречили гребање.

## НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

Пре чишћења сачекајте да се посуђе охлади.

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

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

Очистите нелепљиве делове топлем водом, благим детерџентом и меким сунђером или крпом. За суве остатке, потопите посуђе у топлу воду неко време.

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

## ЗАШТИТА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

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

## SK INFORMÁCIE O VÝROBKU

Súprava panvíc pozostáva z nasledujúcich častí:

|              | Veľká panvica                                                | Malá panvica                                                 |
|--------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Priemer      | Ø 28 cm                                                      | Ø 24 cm                                                      |
| Max. teplota | 250 °C                                                       | 250 °C                                                       |
| Materiál     | Hliník s keramickým povrchom<br>Rukoväť z materiálu antikoro | Hliník s keramickým povrchom<br>Rukoväť z materiálu antikoro |

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



### UPOZORNENIE!

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

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

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

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

Kuchynský riad nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Tento výrobok nepoužívajte na grile ani s funkciami grilu.

Počas varenia nikdy nenechávajte kuchynský riad bez dozoru.

Nikdy nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.

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

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetok obalový materiál a štítky.

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

Opláchnite a dôkladne osušte mäkkou handričkou.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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

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

Predhrejte panvicu pri nízkom ohreve a potom postupne zvyšujte teplotu. Nepoužívajte maximálny ohrev, najmä na indukčných varných doskách.

Prehriatie môže viesť k zafarbeniu a poškodeniu keramickej nelepivej povrchovej úpravy. To skracuje životnosť riadu.

Používajte iba gumové, drevené alebo plastové riady, aby nedošlo k poškodeniu keramickeho povrchu.

Pri vypražaní alebo varení vždy používajte olej alebo tuk.

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

Vyhňte sa posúvaniu alebo ťahaníu riadu po varnom paneli, pretože by to mohlo poškodiť riad aj povrch varného panelu.

Panvice neskladujte uložené na sebe, ak je to možné. Pri skladaní vložte medzi ne vrstvu z mäkkého materiálu, aby sa nepoškrabali.

## OŠETROVANIE A ČISTENIE

Pred čistenie počkajte, kým riad nevychladne.

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

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

Nelepivú povrchovú úpravu očistite teplou vodou, jemným čistiacim prostriedkom a mäkkou špongiou alebo handričkou. Na odstránenie suchých zvyškov namočte riad na chvíľu do teplej vody.

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

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

## SL O IZDELKU

Komplet ponev v sebe:

|             | Veľko ponev                                                | Majhno ponev                                               |
|-------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Premier     | Ø 28 cm                                                    | Ø 24 cm                                                    |
| Najv. temp. | 250 °C                                                     | 250 °C                                                     |
| Material    | Aluminij s keramično prevleko<br>Ročaj iz nerjavnega jekla | Aluminij s keramično prevleko<br>Ročaj iz nerjavnega jekla |

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



## POZOR!

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

## VARNOSTNE INFORMACIJE

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

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

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

Posode ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.

Izdelka ne uporabljajte na žaru ali s funkcijami žara.

Posode med kuhanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.

Ne dovolite, da vsebina v posodi povre.

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

V primeru težav z izdelkom se obrnite na servisno službo.

## PRED PRVO UPORABO

Odstranite vso embalažo in nalepke.

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

Temeljito izperite in osušite z mehko krpo.

## VSAKODNEVNA UPORABA

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

Za zmanjšanje izgube toplote med kuhanjem posodo pokrijte s pokrovom.

Ponev segrejte na nizki temperaturi, nato pa jo postopoma zvišajte. Ne uporabljajte najvišjo temperaturo, zlasti na indukcijskih kuhalnih ploščah.

Pregrevanje lahko povzroči razbarvanje in poškoduje keramično površino proti prijemanju. To skrajša življenjsko dobo posode.

Uporabljajte samo gumijaste, lesene ali plastične pripomočke, da preprečite poškodbe keramične prevleke.

Pri cvrtju ali kuhanju vedno uporabljajte olje ali mast.

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

Posode ne drsajte ali vlecite po kuhalni plošči, saj lahko s tem poškodujete tako posodo kot površino kuhalne plošče.

Posode ne shranjujte eno v drugo, kadar je to mogoče. Če jo zlagate eno v drugo, vmes položite mehko plast, da preprečite praske.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred čiščenjem počakajte, da se posoda ohladi.

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

Po vsaki uporabi očistite ohišje, ročaj in pokrov posode.

Dele s prevleko proti prijetanju očistite s toplo vodo, blagim čistilnim sredstvom in mehko gobico ali krpo. Če so na posodi zasušeni ostanki hrane, jo nekaj časa namakajte v topli vodi.

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

## SKRB ZA OKOLJE

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

## ES ACERCA DEL PRODUCTO

El juego de sartenes consta de:

|                  | Bandeja grande                                                   | Bandeja pequeña                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Diámetro         | Ø 28 cm                                                          | Ø 24 cm                                                          |
| Temperatura máx. | 250 °C                                                           | 250 °C                                                           |
| Material         | Aluminio con revestimiento cerámico<br>Mango de acero inoxidable | Aluminio con revestimiento cerámico<br>Mango de acero inoxidable |

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



### PRECAUCIÓN!

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

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

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

No utilice los utensilios de cocina en microondas.

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

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

Nunca deje que el utensilio de cocina se seque.

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

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

## ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas.

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

Enjuague y seque bien con un paño suave.

## USO DIARIO

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

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

Precaliente la sartén a fuego bajo y luego aumenta el fuego poco a poco. No use la máxima potencia, especialmente en las placas de inducción.

El sobrecalentamiento puede provocar decoloración y dañar el rendimiento antiadherente cerámico. Esto reduce la vida útil del utensilio de cocina.

Utilice únicamente utensilios de goma, madera o plástico para evitar dañar el recubrimiento cerámico.

Use siempre aceite o grasa al freír o cocinar.

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

Evite deslizar o arrastrar utensilios de cocina por la placa de cocción, ya que podría dañar tanto el utensilio como la superficie de la placa de cocción.

Guarde las sartenes en una sola capa cuando sea posible. Si se apilan, coloque una capa suave entre ellas para evitar arañazos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

Limpie las piezas antiadherentes con agua tibia, detergente suave y una esponja o paño suave. Para residuos secos, remoje el utensilio de cocina en agua tibia durante un tiempo.

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

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

## SV PRODUKTINFORMATION

Pannsetet består av:

|          | Stor panna | Liten panna |
|----------|------------|-------------|
| Diameter | Ø 28 cm    | Ø 24 cm     |
| Maxtemp. | 250 °C     | 250 °C      |

|          |                                                             |                                                             |
|----------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Material | Aluminium med keramikbeläggning<br>Handtag i rostfritt stål | Aluminium med keramikbeläggning<br>Handtag i rostfritt stål |
|----------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|

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



### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

## SÄKERHETSINFORMATION

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

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

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

Använd inte kokkärlet i mikrovågsugnen.

Använd inte denna produkt på grillen eller ihop med grillfunktioner.

Lämna aldrig kokkärlet utan uppsikt under tillagningen.

Låt aldrig kokkärlet koka torrt.

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

Kontakta kundservice om du upplever några problem med produkten.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta bort förpackningsmaterial och etiketter.

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

Skölj noga och torka torrt med en mjuk trasa.

## DAGLIG ANVÄNDNING

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

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

Förvärm pannan på låg värme, och höj den gradvis. Använd inte maximal värme, särskilt inte på induktionshällar.

Överhettning kan leda till missfärgning och skada de keramiska non-stick-egenskaperna. Detta minskar kokkärlets livslängd.

Använd endast gummi-, trä- eller plastredskap för att förhindra skador på den keramiska beläggningen.

Använd alltid olja eller fett när du steker eller lagar mat.

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

Undvik att skjuta eller dra kokkärl över hällen, eftersom det kan skada både kokkärlet och hällens yta.

Förvara kokkärl i ett enda lager när det är möjligt. Om du staplar dem ovanpå varandra ska du placera ett lager mjukt material mellan dem för att förhindra repor.

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Kokkärlet ska vara kallt innan du diskar det.

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

Rengör kokkärlet och dess handtag och lock efter varje användning.

Rengör SuperClean-delarna med varmt vatten, mild rengöringsmedel och en mjuk svamp eller trasa. Låt kokkärlet stå i varmt vatten en stund om matrester har torkat fast.

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

## MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i avsedda återvinningsbehållare.

## TR ÜRÜN HAKKINDA

Tava seti şunlardan oluşur:

|               | Büyük tava                                             | Küçük tava                                             |
|---------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Çap           | Ø 28 cm                                                | Ø 24 cm                                                |
| Maks sıcaklık | 250°C                                                  | 250°C                                                  |
| Malzeme       | Seramik kaplamalı alüminyum<br>Paslanmaz Çelik tutamak | Seramik kaplamalı alüminyum<br>Paslanmaz Çelik tutamak |

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



### DİKKAT!

Pişirme kaplarını tutarken sıcak olabileceğinden, her zaman tencere tutucusu veya başka bir koruma kullanın.

## GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

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

Çocukların ürünü oynamasına izin vermeyin. Bir oyuncak değildir.

Pişirme kaplarını mikrodalga fırında kullanmayın.

Bu ürünü ızgarada veya ızgara fonksiyonlarında kullanmayın.

Pişirme sırasında pişirme kabını asla gözetimsiz bırakmayın.

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

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

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

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.

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

İyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.

## GÜNLÜK KULLANIM

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

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

Tavayı önce kısık ateşte ısıtın, sonra ısıyı yavaş yavaş artırın. Özellikle induksiyon ocaklarda maksimum ısıyı kullanmayın.

Aşırı ısınma renk bozulmasına neden olabilir ve seramiğin yapıpırmaz performansına zarar verebilir. Bu, pişirme kaplarının servis ömrünü kısaltır.

Seramik kaplamanın zarar görmesini önlemek için yalnızca kauçuk, ahşap veya plastik kaplar kullanın.

Kızartma veya pişirme sırasında daima yağ kullanın.

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

Pişirme kaplarını ocak üzerinde kaydırmaktan veya sürüklemekten kaçının, çünkü bu hem pişirme kabına hem de ocak yüzeyine zarar verebilir.

Tavaları mümkün olduğunda tek bir katmanda saklayın. Üst üste koyuyorsanız çizilmeleri önlemek için aralarına yumuşak bir tabaka yerleştirin.

## BAKIM VE TEMİZLİK

Temizlemeden önce pişirme kabı soğuyana kadar bekleyin.

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

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

Yapıpırmaz parçaları ılık su, yumuşak deterjan ve yumuşak bir sünger veya bez kullanarak yıkayın. Kuru kalıntılar için pişirme kabını bir süre ılık suda bekletin.

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

## TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b. Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,

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

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

### Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB  
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

### İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri\_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

#### Кullanım Ömrü Bilgisi :

Кullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı

## DIKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER



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

## UK ПРО ВИРІВ

Набір сковорід складається з таких елементів:

|                   | Велика сковорода                                             | Маленька сковорода                                           |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Діаметр           | Ø 28 см                                                      | Ø 24 см                                                      |
| Макс. температура | 250 °C                                                       | 250 °C                                                       |
| Матеріал          | Алюміній з керамічним покриттям<br>Ручка з нержавіючої сталі | Алюміній з керамічним покриттям<br>Ручка з нержавіючої сталі |

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



### УВАГА

Завжди користуйтеся кухонною прихваткою при використанні посуду, оскільки він може бути гарячим.

## ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

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

Не дозволяйте дітям гратися з виробом. Це не іграшка.

Не використовуйте посуд у мікрохвильовій печі.

Не використовуйте цей виріб на грилі або з функціями гриля.

Ніколи не залишайте посуд без нагляду під час готування.

Ніколи не допускайте википання всієї рідини з посуду.

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

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

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть усі пакувальні матеріали та етикетки.

фирmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

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

Промийте і ретельно витріть насухо м'якою тканиною.

## ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

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

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

Прогрійте сковороду при низькій температурі, потім поступово підвищуйте рівень нагрівання. Не використовуйте максимальний рівень нагрівання, особливо на індукційних поверхнях.

Перегрівання може призвести до зміни кольору та втрати антипригарних властивостей кераміки. Це зменшує термін служби посуду.

Використовуйте лише гумові, дерев'яні або пластикові прилади, щоб уникнути пошкодження керамічного покриття.

Завжди використовуйте олію або жир під час смаження або інших видів готування.

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

Намагайтеся не перетягувати посуду поверхню плити, оскільки це може пошкодити посуд, так само як і поверхню плити.

За можливості зберігайте сковороди в один шар. Якщо складаєте їх одна на одну, прокладайте між ними м'який матеріал, щоб уникнути подряпин.

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

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

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

Очищуйте корпус, ручку та кришку посуду після кожного використання.

Очищуйте деталі з антипригарним покриттям теплою водою з м'яким мийним засобом, використовуючи м'яку губку або ганчірку. Для видалення присохлих залишків замочіть посуд у теплій воді на деякий час.

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

## ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

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



