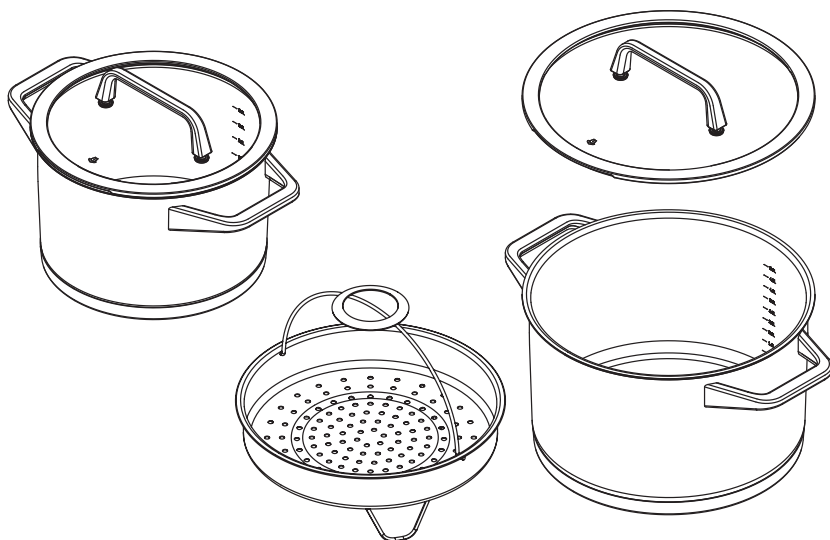


DE Gebrauchsanleitung KWPAP7

EN Instructions for use KWPAP7



 Assist Assist	 Induktion Induction	 Glaskeramik Glass ceramic	 Herdplatte Hot plate	 Gas Gas
--	--	--	---	--

DE	GEBRAUCHSANLEITUNG POTS TÖPFE SET.....	3
EN	INSTRUCTIONS FOR USE POTS POT SET	6
ES	INSTRUCCIONES DE USO POTS JUEGO DE OLLAS.....	8
FR	NOTICE D'UTILISATION POTS JEU DE CASSEROLES	11
IT	ISTRUZIONI PER L'USO POTS SET DI PENTOLE	14
NL	GEbruIKSAANWIJZING POTS KOOKPANNENSET	17
BG	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА POTS КОМПЛЕКТ ТЕНДЖЕРИ	20
CS	NÁVOD K POUŽITÍ POTS SADA HRNCŮ	23
DA	BRUGSANVISNING POTS-GRYDESÆT	25
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ POTS ΣΕΤ ΚΑΤΣΑΡΟΛΩΝ.....	27
ET	KASUTUSJUHEND POTS POTTIDE KOMPLEKT	30
FI	KÄYTTÖOHJE POTS-KATTILASARJA.....	32
HR	UPUTE ZA UPORABU POTS SET LONACA.....	34
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ POTS EDÉNYKÉSZLET	36
LT	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA POTS PUODŲ RINKINYS.....	38
LV	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA POTS KATLU KOMPLEKTS	40
NO	BRUKSANVISNING POTS GRYTESETT	43
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI POTS ZESTAW GARNKÓW	45
PT	INSTRUÇÃO DE UTILIZAÇÃO POTS CONJUNTO DE PANELAS.....	48
RO	MANUAL DE INSTRUȚIUNI POTS SET DE OALE.....	51
SK	NÁVOD NA POUŽITIE POTS SADA RIADU.....	54
SL	NAVODILA ZA UPORABO POTS KOMPLET LONCEV	56
SR	UPUTSTVO ZA UPOTREBU POTS SET LONACA	59
SV	BRUKSANVISNING POTS GRYTOR SET.....	62

1 Allgemein

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

2 Sicherheit



GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr.

Das Kochgeschirr wird während des Betriebs heiß.

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



GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heiße Griffe.

Das Berühren heißer Griffe kann zu schweren Verbrennungen führen.

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



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Glassplitter

Durch schnelle Temperaturwechsel können Risse oder Absplitterungen zum Bersten des Deckels führen.

- ▶ Prüfen Sie den Glasdeckel vor jeder Verwendung auf Risse, Absplitterungen oder sonstige Beschädigungen.
- ▶ Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel.
- ▶ Setzen Sie den Glasdeckel keinem abrupten Temperaturwechsel aus, z. B. durch Ablegen auf kalten Oberflächen oder in kaltem Wasser.

- i** Stellen Sie das heiße Kochgeschirr immer auf einem hitzebeständigen Untergrund ab.



Halten Sie Kinder von heißem Kochgeschirr fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



Lassen Sie Kochgeschirr während des Kochens nie unbeaufsichtigt.



Kontrollieren Sie, ob sich das Kochgeschirr in einwandfreiem Zustand befindet.

3 Produktbeschreibung

Das Set umfasst zwei Edelstahl-Kochtöpfe (Ø 20 cm, Ø 24 cm), zwei passende Glasdeckel mit Dampfauslass und einem Dampfeinsatz (Ø 23,5 cm). Beide Töpfe haben eine innenliegende Messkala mit 0,5-Liter-Schritten (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Material
Kochtopf	Edelstahl 18/10
Kochtopfboden	Edelstahl 18/0, Aluminiumkern
Glasdeckel mit Dampfauslass	Glas, Edelstahl, Silikon
Dampfeinsatz	Edelstahl 18/10

Lieferumfang	Anzahl
Kochtopf 20 cm	1
Glasdeckel 20 cm	1
Kochtopf 24 cm	1
Glasdeckel 24 cm	1
Dampfeinsatz 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Bedienungsanleitung	1

Tab. 3.1 Lieferumfang

4 Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Reinigen Sie das Kochgeschirr gründlich mit warmem Wasser und Handspülmittel.
- ▶ Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Reinigen gründlich ab.

5 Bedienung

Die Kochtöpfe sind geeignet für: Induktion, Glaskeramik, Herdplatte und Gas.



Richten Sie den Dampfauslass des Glasdeckels zum Kochfeldabzug aus, um den Dampf gezielt zu leiten. Der Dampfauslass ist mit einem Dampf-Icon gekennzeichnet.



Die Kochtöpfe sind bis 200 °C backofengeeignet.

- i** Die Glasdeckel sind nicht backofengeeignet.
- i** Die Kochtöpfe sind nicht für die Grillfunktion geeignet.
- i** Bei Verwendung auf Gas-Kochfeldern und bei Überhitzung (z.B. im Backofen) kann es zu irreversiblen Verfärbungen der Kochtöpfe kommen. Die Funktionalität der Kochtöpfe wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- i** Es können Gebrauchsspuren, wie z. B. Kratzer auftreten.
 - Wählen Sie eine Kochzone, die zum Bodendurchmesser des Kochtopfes passt.
 - Schieben oder ziehen Sie die Kochtöpfe nicht über das Kochfeld – heben Sie diese stets an.
 - Achten Sie bei der Benutzung der Kochtöpfe auf sicheren Stand mittig auf der Kochzone.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden der Kochtöpfe vor der Verwendung sauber und trocken ist.
 - Erhitzen Sie das Kochgeschirr niemals ohne Inhalt.
 - Stellen Sie bei einem Gas-Kochfeld die Flamme so ein, dass sie nur mit dem Boden des Kochtopfs in Kontakt kommt und nicht mit dessen Seiten.
 - Fügen Sie Salz erst der heißen Kochflüssigkeit oder dem Gargut zu, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.

6 BORA Assist

BORA Kochfelder mit Assist-Funktion stellen Programme zur Verfügung, welche auf bestimmte Gerichte bzw. Kochvorgänge abgestimmt sind. Diese Kochfelder, die BORA One App und BORA Pots and Pan sind optimal aufeinander abgestimmt.

7 Assist-Funktionen

Auf der Innenseite der Kochtöpfe befinden sich Icons für folgende Assist-Funktionen:

Assist-Funktion	Icon	Beschreibung
Boil		Mit der Assist-Funktion Boil kann Wasser kontrolliert aufgekocht werden. Hierfür füllen Sie innerhalb des markierten Bereichs Wasser in den Kochtopf.

Assist-Funktion	Icon	Beschreibung
Steam		Mit der Assist-Funktion Steam und dem Dampfeinsatz können Lebensmittel gedämpft werden. Hierfür füllen Sie Wasser bis zur Markierung in den Kochtopf.

8 Gebrauch des Dampfeinsatzes

Der Dampfeinsatz ist für das nährstoffschonende Garen von Lebensmitteln konzipiert worden. Der Dampfeinsatz ist nicht backofengeeignet.

- Füllen Sie den Kochtopf bis zur Steam-Markierung mit Wasser .
- Setzen Sie den Dampfeinsatz in den Topf ein und legen Sie die Speisen auf den Dampfeinsatz.
- Setzen Sie den Glasdeckel auf den Topf und starten Sie den Kochvorgang.

i Der Dampfeinsatz kann sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen geeignete Hilfsmittel.

i Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht vollständig verdampft.

9 Umgang mit heißem Öl oder Fett

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

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

10 Reinigung und Pflege

Kochtöpfe, Glasdeckel und Dampfeinsatz sind spülmaschinengeeignet. Um Flugrost vorzubeugen, empfehlen wir die Reinigung mit der Hand.

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

i Durch kalkhaltiges Wasser können Kalkflecken entstehen.

► Entfernen Sie Kalkablagerungen zeitnah.

i Säurehaltige Lebensmittel und Lebensmittel mit hohem Salzgehalt können in Verbindung mit Hitze zu Verfärbungen führen.

► Entfernen Sie diese Verfärbungen immer zeitnah mit Edelstahlreiniger für Kochgeschirr und spülen Sie diesen gut ab.

11 Entsorgung der Transportverpackung

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

► Übergeben Sie die Verpackung an Ihren Fachhändler oder

► Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

1 General information

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

2 Safety



DANGER

Risk of burns from hot cookware.

The cookware becomes hot during use.

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



DANGER

Risk of burns from hot handles.

Touching hot handles can cause serious burns.

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



WARNING

Risk of injury from glass splinters.

Rapid temperature changes can cause cracks or chipping that may shatter the lid.

- Check the glass lid for cracks, chips or other damage before each use.
- Do not use damaged glass lids.
- Do not expose the glass lid to sudden temperature changes, e.g. by placing it on cold surfaces or in cold water.

- i** Always place the hot cookware on a heat-resistant base.
- i** Keep children away from hot cookware or ensure they are supervised at all times.
- i** Never leave cookware unattended whilst cooking.
- i** Ensure that the cookware is not damaged.

3 Product description

The set includes two stainless steel pots (Ø 20 cm, Ø 24 cm), two matching glass lids with steam vent, and one steamer insert (Ø 23.5 cm). Both pots feature an internal measuring scale in 0.5-litre increments (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Material
Pot	18/10 stainless steel
Pot base	18/0 stainless steel, aluminium core
Glass lid with steam vent	Glass, stainless steel, silicone
Steamer insert	18/10 stainless steel

Scope of delivery	Quantity
Pot 20 cm	1
Glass lid 20 cm	1
Pot 24 cm	1
Glass lid 24 cm	1
Steamer insert 23.5 cm	1
Welcome Card	1
Operating instructions	1

Tab. 3.1 Scope of delivery

4 Before using for the first time

- Clean the cookware thoroughly with warm water and washing-up liquid.
- After cleaning, dry the cookware thoroughly.

5 Operation

The pots are suitable for: Induction, glass ceramic, hot plate and gas

- i** Align the steam vent of the glass lid toward the cooktop extractor to direct the steam in a targeted manner. The steam vent is marked with a steam icon.
- i** The pots are oven-safe to 200 °C.
- i** The glass lids are not suitable for use in the oven.
- i** The pots are not suitable for use with the grill function.

i Using the pots on gas cooktops or overheating them (e.g. in the oven) may cause irreversible discolouration of the pots. This does not impair the functionality of the pots.

i Wear and tear marks, such as scratches, may appear.

- ▶ Choose a cooking zone that matches the base diameter of the pot.
- ▶ Do not slide or drag the pots across the cooktop – always lift them.
- ▶ When using the pots, ensure that they are standing firmly in the centre of the cooking zone.
- ▶ Make sure that the base of the pots as well as the cooking zones are clean and dry.
- ▶ Never heat cookware when empty.
- ▶ When using a gas cooktop, adjust the flame so it only comes into contact with the base of the pot, not the sides.
- ▶ Only add salt to hot cooking liquid or food to avoid damaging the surface.

6 BORA Assist

BORA cooktops with Assist functions provide programmes designed for certain dishes or cooking processes. These cooktops, the BORA One App and BORA Pots and Pans are perfectly designed to work together.

7 Assist functions

The inside of the pots features icons for the following Assist functions:

Assist function	Icon	Description
Boil		The Boil Assist function allows you to bring water to the boil in a controlled manner. To do this, fill the pot with water within the marked area.
Steam		Food can be steamed using the Steam Assist function and the steamer insert. To do this, fill the pot with water up to the mark.

8 Use of the steamer insert

The steamer insert is designed for gentle cooking that preserves nutrients. The steamer insert is not suitable for use in the oven.

- ▶ Fill the pot up to the steam mark with water .

- ▶ Insert the steamer into the pot and place the food on the steamer insert.
- ▶ Place the glass lid on the pot and start the cooking process.

i The steamer insert can get extremely hot. Use suitable utensils for removal.

i Ensure that the water does not evaporate completely.

9 Handling hot oil or fat

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

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

10 Cleaning and maintenance

The pots, glass lids and steamer insert are dishwasher-safe. To prevent surface rust, we recommend washing the cookware by hand.

- ▶ Clean the cookware after each use and dry it thoroughly.
- ▶ For hand washing, use hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- ▶ Soak stubborn dirt before cleaning.
- ▶ Never use abrasive sponges, or sharp or pointed objects for cleaning.

i Hard water can cause limescale marks.

- ▶ Remove limescale deposits promptly.

i When combined with heat, acidic foods and foods with a high salt content can cause discolouration.

- ▶ Always remove these discolourations promptly using a stainless steel cleaner for cookware, and rinse it off thoroughly.

11 Disposal of transport packaging

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

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

1 Generalidades

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

2 Seguridad



PELIGRO

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

El recipiente de cocción se calienta durante el funcionamiento.

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



PELIGRO

Peligro de quemaduras debido a las asas calientes

El contacto con las asas calientes puede provocar quemaduras graves.

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



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por astillas de vidrio

Los cambios rápidos de temperatura pueden provocar grietas o astillamiento e incluso la rotura de la tapa.

- Antes de cada uso, compruebe que no haya grietas, astillamiento ni otros daños en la tapa de vidrio.
- No use una tapa de vidrio dañada.
- No someta la tapa de vidrio a cambios bruscos de temperatura como, por ejemplo, apoyándola sobre superficies frías o sumergiéndola en agua fría.



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



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



No deje nunca el recipiente desatendido durante la cocción.



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

3 Descripción del producto

El juego consta de dos ollas de acero inoxidable (Ø 20 cm, Ø 24 cm), dos tapas de vidrio a juego con salida de vapor y una cesta vaporera (Ø 23,5 cm). Ambas ollas incorporan una escala de medición interior con marcas cada 0,5 litros (20 cm: máx. 3 l; 24 cm: máx. 5 l).

	Material
Olla	Acero inoxidable 18/10
Base de la olla	Acero inoxidable 18/0, centro de aluminio
Tapa de vidrio con salida de vapor	Vidrio, acero inoxidable, silicona
Cesta vaporera	Acero inoxidable 18/10

Volumen de suministro	Cantidad
Olla de 20 cm	1
Tapa de vidrio de 20 cm	1
Olla de 24 cm	1
Tapa de vidrio de 24 cm	1
Cesta vaporera de 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Instrucciones de uso	1

Tab. 3.1 Volumen de suministro

4 Antes del primer uso

- Limpie bien el recipiente de cocción con agua caliente y detergente para lavar a mano.
- Después de limpiarlo, seque bien el recipiente de cocción.

5 Uso

Las ollas son aptas para: inducción, vitrocerámica, placa eléctrica y gas.

i Oriente la salida de vapor de la tapa de vidrio al extractor de superficie para canalizar el vapor. La salida de vapor está marcada con un icono de vapor.

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

i Las tapas de vidrio no son aptas para el horno.

i Las ollas no son adecuadas para la función grill.

i Si se usan en una placa de gas o en caso de sobrecalentamiento (p. ej. en el horno de vapor), pueden quedar manchas irreversibles en las ollas. Esto no afecta a su funcionalidad.

i Por el uso pueden aparecer marcas, como p. ej. arañazos.

- ▶ Elija una zona de cocción que se ajuste al diámetro de la base de la olla.
- ▶ No deslice las ollas sobre la placa de cocción: levántelas siempre.
- ▶ Al usar las ollas, asegúrese de que queden estables y centradas en la zona de cocción.
- ▶ Asegúrese de que la base de las ollas esté limpia y seca antes de usarlas.
- ▶ No caliente nunca recipientes de cocción vacíos.
- ▶ En una placa de gas, ajuste la llama de forma que solo entre en contacto con la base de la olla y no con los laterales.
- ▶ Añada la sal únicamente al líquido de cocción caliente o al alimento para evitar daños en la superficie.

6 BORA Assist

Las placas de cocción BORA con función Assist ofrecen programas diseñados para platos y procesos de cocción específicos. Estas placas de cocción, la app BORA One y BORA Pots and Pan están perfectamente coordinados entre sí.

7 Funciones Assist

En el interior de las ollas hay iconos para las siguientes funciones Assist:

Función Assist	Icono	Descripción
Boil		La función Assist Boil permite hervir agua de forma controlada. Para ello, llene la olla de agua hasta la zona marcada.

Función Assist	Icono	Descripción
Steam		Con la función Assist Steam y la cesta vaporera se pueden cocinar alimentos al vapor. Para ello, llene la olla de agua hasta la marca.

8 Uso de la cesta vaporera

La cesta vaporera ha sido diseñada para una cocción sin pérdida de nutrientes de los alimentos. La cesta vaporera no es apta para horno.

- ▶ Llene la olla de agua hasta la marca de vapor .
- ▶ Coloque la cesta vaporera en la olla y ponga los alimentos dentro.
- ▶ Coloque la tapa de vidrio en la olla y empiece a cocinar.

i La cesta vaporera puede calentarse mucho. Utilice medios adecuados para retirarla.

i Procure que no se evapore el agua por completo.

9 Manipulación de aceite o grasa caliente

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

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

10 Limpieza y mantenimiento

Las ollas, tapa de vidrio y cesta vaporera son aptas para lavavajillas. Para prevenir la herrumbre, recomendamos realizar la limpieza a mano.

- ▶ Limpie los recipientes de cocción después de cada uso y séquelos bien.
- ▶ Para la limpieza a mano utilice agua caliente, detergente para lavar a mano y una esponja suave.
- ▶ Deje el recipiente en remojo antes de limpiar la suciedad incrustada.
- ▶ No use nunca estropajos duros que puedan rayar la superficie, ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza.

i Con un agua muy dura pueden aparecer manchas de cal.

- ▶ Retire los restos de cal lo antes posible.

i Los alimentos ácidos o con un alto contenido de sal pueden dejar manchas al calentarse.

- Elimine siempre estas manchas rápidamente con limpiador para acero inoxidable para recipientes de cocción y aclárelo bien.

11 Eliminación del embalaje de transporte

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

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

1 Généralités

Cette notice contient des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'ustensile. Lisez-la attentivement avant la première utilisation du récipient de cuisson. Le produit est conforme aux dispositions de sécurité prescrites. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien du produit. Toute utilisation inappropriée peut provoquer des dégâts matériels ou des blessures.

2 Sécurité



DANGER

Le récipient de cuisson chaud présente un risque de brûlure

Le récipient de cuisson est chaud pendant l'utilisation.

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



DANGER

Risque de brûlure sur la poignée chaude

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

- Utilisez des accessoires adaptés (maniques, gants thermiques...).



AVERTISSEMENT

Risque de blessure par des éclats de verre.

Les changements brusques de température peuvent provoquer des fissures ou des éclats, et casser le couvercle.

- Avant toute utilisation, vérifiez l'absence de fissure, ébrèchement ou autres dommages.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est endommagé.
- Ne soumettez pas le couvercle en verre à des changements brusques de température, par exemple en le posant sur une surface froide ou en le plongeant dans l'eau froide.



Posez toujours le récipient de cuisson chaud sur une surface thermorésistante.



Maintenez les enfants à distance du récipient de cuisson chaud ou sous surveillance permanente.



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



Vérifiez que le récipient de cuisson est en bon état.

3 Description du produit

Le jeu comprend deux casseroles en acier inoxydable (Ø 20 cm, Ø 24 cm), deux couvercles en verre assortis avec sortie vapeur et un panier vapeur (Ø 23,5 cm). Les deux casseroles sont une graduation intérieure avec des intervalles de 0,5 l (20 cm : max. 3 l ; 24 cm : max. 5 l).

	Matériau
Casserole	Acier inoxydable 18/10
Fond de casserole	Acier inoxydable 18/0, cœur en aluminium
Couvercle en verre avec sortie vapeur	Verre, acier inoxydable, silicone
Panier vapeur	Acier inoxydable 18/10

Contenu de la livraison	Quantité
Casserole 20 cm	1
Couvercle en verre 20 cm	1
Casserole 24 cm	1
Couvercle en verre 24 cm	1
Panier vapeur 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Notice d'utilisation	1

Tab. 3.1 Contenu de la livraison

4 Avant la première utilisation

- Nettoyez minutieusement le récipient de cuisson avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement le récipient de cuisson après le nettoyage.

5 Utilisation

Les casseroles sont compatibles avec : induction, vitrocéramique, plaque de cuisson et gaz.

- i** Orientez la sortie de vapeur du couvercle en verre vers le dispositif aspirant de la table de cuisson afin de diriger la vapeur de manière ciblée. La sortie de vapeur est indiquée à l'aide d'une icône représentant de la vapeur.
 - i** Les casseroles passent au four jusqu'à 200 °C.
 - i** Le couvercle en verre ne doit pas être placé au four.
 - i** Les casseroles ne sont pas conçues pour une utilisation avec la fonction grill.
 - i** En cas d'utilisation avec une table de cuisson au gaz et en cas de surchauffe (par ex. dans le four), les casseroles peuvent présenter des décolorations. Cela n'altère pas leurs fonctions.
 - i** Des traces d'usure, telles que des rayures, peuvent apparaître.
- Choisissez une zone de cuisson adaptée au diamètre du fond de la casserole.
 - Ne faites pas glisser les casseroles sur la table de cuisson, veillez à toujours les soulever pour les déplacer.
 - Lors de l'utilisation, veillez à poser les casseroles de manière sécurisée au centre de la zone de cuisson.
 - Avant l'utilisation, assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec.
 - Ne faites jamais chauffer un récipient vide.
 - Pour une utilisation avec une table de cuisson au gaz, réglez la flamme de sorte qu'elle soit en contact uniquement avec le fond de la casserole et non avec les bords.
 - Ajoutez le sel uniquement au liquide de cuisson ou aux aliments chauds afin d'éviter d'endommager la surface.

6 BORA Assist

Les tables de cuisson BORA dotées de la fonction Assist proposent des programmes qui sont adaptés à certains plats et processus de cuisson. Ces tables de cuisson, l'application BORA One et les BORA Pots and Pan sont parfaitement compatibles entre eux.

7 Fonctions Assist

À l'intérieur des casseroles se trouvent des icônes correspondant aux fonctions Assist suivantes :

Fonctions Assist	Icône	Description
Boil		La fonction Assist Boil permet de porter l'eau à ébullition de manière contrôlée. Pour cela, remplissez la casserole d'eau à l'intérieur de la zone indiquée.
Steam		Les aliments peuvent être cuits à la vapeur avec la fonction Assist Steam et le panier de cuisson. Pour cela, versez de l'eau jusqu'à l'indication figurant dans la casserole.

8 Utilisation du panier vapeur

Le panier vapeur a été conçu pour cuire les aliments en préservant leurs nutriments. Le panier vapeur n'est pas adapté au four.

- Remplissez la casserole jusqu'au marquage Steam avec de l'eau .
 - Insérez le panier vapeur dans la casserole puis disposez les aliments dans le panier.
 - Posez le couvercle en verre sur la casserole et lancez le processus de cuisson.
- i** Le panier vapeur peut être très chaud. Pour le retirer, utilisez des accessoires appropriés.
 - i** Veillez à ce que l'eau ne s'évapore pas complètement.

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

- i** Le récipient de cuisson n'est pas conçu pour la friture. N'oubliez pas que la matière grasse chaude peut s'enflammer.
- N'ajoutez jamais d'eau dans de l'huile ou de la matière grasse chaude.
- Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

10 Nettoyage et entretien

Les casseroles, les couvercles et le panier vapeur passent au lave-vaisselle. Pour éviter la formation de rouille, nous vous recommandons d'effectuer le nettoyage à la main.

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

i L'eau calcaire peut provoquer l'apparition de taches de calcaire.

- Retirez rapidement les dépôts de calcaire.

i Les aliments acides et les aliments à forte teneur en sel peuvent causer des décolorations en cas d'exposition à la chaleur.

- Éliminez rapidement ces décolorations avec un nettoyant pour acier inoxydable conçu pour des récipients de cuisson et effectuez un nettoyage minutieux.

11 Mise au rebut de l'emballage de transport

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

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

1 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti per evitare lesioni e prevenire danni. Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare le stoviglie per la prima volta. Il prodotto è conforme alle disposizioni di sicurezza vigenti. L'utente è responsabile dell'utilizzo sicuro del prodotto, della pulizia e della manutenzione. L'uso non conforme può causare lesioni personali e danni materiali.

2 Sicurezza



PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto alle stoviglie calde

Le stoviglie si scaldano durante l'uso.

- Lasciare raffreddare le stoviglie dopo l'uso.
- Mantenersi a distanza dal vapore che fuoriesce.



PERICOLO

Pericolo di ustioni dovuto ai manici caldi

Il contatto con i manici caldi può causare gravi ustioni.

- Utilizzare accessori adeguati (presine, guanti termoisolanti, ecc.).



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni dovuto a schegge di vetro

Rapidi sbalzi di temperatura possono causare crepe o scheggiature e provocare la rottura del coperchio.

- Prima di ogni utilizzo, controllare che il coperchio in vetro non presenti crepe, scheggiature o altri danni.
- Non utilizzare coperchi in vetro danneggiati.
- Non esporre il coperchio in vetro a sbalzi termici improvvisi, ad esempio appoggiandolo su superfici fredde o immergendolo in acqua fredda.

- i** Appoggiare sempre le stoviglie calde su una superficie resistente al calore.
- i** Tenere lontani i bambini dalle stoviglie calde a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- i** Non lasciare mai le stoviglie incustodite durante la cottura.



Controllare che le stoviglie siano in perfetto stato.

3 Descrizione del prodotto

Il set comprende due pentole in acciaio inox (Ø 20 cm, Ø 24 cm), due coperchi in vetro coordinati con sfiato per il vapore e un cestello per la cottura a vapore (Ø 23,5 cm). Entrambe le pentole sono dotate di una scala graduata interna a intervalli di 0,5 l (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Materiale
Pentola	Acciaio inox 18/10
Fondo della pentola:	Acciaio inox 18/0 con nucleo in alluminio
Coperchio in vetro con sfiato per il vapore	Vetro, acciaio inox, silicone
Cestello per la cottura a vapore	Acciaio inox 18/10

Dotazione	Quantità
Pentola da 20 cm	1
Coperchio in vetro da 20 cm	1
Pentola da 24 cm	1
Coperchio in vetro da 24 cm	1
Cestello per la cottura a vapore da 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Istruzioni per l'uso	1

Tab. 3.1 Dotazione

4 Prima del primo utilizzo

- Pulire accuratamente le stoviglie con acqua calda e detersivo per piatti.
- Asciugare accuratamente le stoviglie dopo la pulizia.

5 Uso

Le pentole sono adatte per: induzione, vetroceramica, piastra elettrica e gas.



Orientare lo sfiato per il vapore del coperchio in vetro verso l'aspiratore del piano cottura, in modo da convogliare il vapore in modo mirato. Lo sfiato per il vapore è contrassegnato da un'icona del vapore.



Le pentole sono adatte all'uso in forno fino a 200 °C.



I coperchi in vetro non sono adatti all'uso in forno.

- i** Le pentole non sono adatte alla funzione grill.
- i** L'uso su piani cottura a gas e il surriscaldamento (ad es. in forno) possono causare alterazioni di colore irreversibili sulle pentole. La funzionalità delle pentole non ne risulta compromessa.

- i** Possono comparire segni d'uso, ad esempio graffi.
- Scegliere una zona di cottura adatta al diametro del fondo della pentola.
- Non spingere né trascinare le pentole sul piano cottura: sollevarle sempre.
- Durante l'uso, assicurarsi che le pentole siano stabili e ben centrate sulla zona di cottura.
- Prima dell'uso, assicurarsi che il fondo delle pentole sia pulito e asciutto.
- Non riscaldare mai le stoviglie a vuoto.
- In caso di piano cottura a gas, regolare la fiamma in modo che venga a contatto solo con il fondo della pentola e non con i lati.
- Aggiungere il sale solo al liquido di cottura caldo o agli alimenti in cottura, per evitare di danneggiare la superficie.

6 BORA Assist

I piani cottura BORA con funzione Assist offrono programmi specifici per determinati piatti o processi di cottura. Questi piani cottura, l'applicazione BORA One e BORA Pots and Pan sono perfettamente coordinati tra loro.

7 Funzioni Assist

All'interno delle pentole sono presenti icone per le seguenti funzioni Assist:

Funzione Assist	Icona	Descrizione
Boil		La funzione Assist Boil consente di portare l'acqua a ebollizione in modo controllato. Riempire la pentola d'acqua entro l'area contrassegnata.
Steam		La funzione Assist Steam, abbinata al cestello per la cottura a vapore, consente di cuocere gli alimenti al vapore. Riempire la pentola d'acqua fino alla tacca.

8 Uso del cestello per la cottura a vapore

Il cestello per la cottura a vapore è stato progettato per cuocere gli alimenti preservandone i nutrienti. Il cestello per la cottura a vapore non è adatto all'uso in forno.

- Riempire la pentola con acqua fino alla tacca Steam .
- Inserire il cestello per la cottura a vapore nella pentola e disporre gli alimenti sul cestello.
- Posizionare il coperchio in vetro sulla pentola e avviare la cottura.

- i** Il cestello per la cottura a vapore può diventare molto caldo. Per estrarlo, utilizzare accessori adeguati.

- i** Assicurarsi che l'acqua non evapori completamente.

9 Utilizzo di olio o grasso caldo

- i** Le stoviglie non sono adatte alla frittura. Tenere presente che il grasso caldo può incendiarsi.
- Non versare acqua nell'olio o nel grasso caldo.
- Non spegnere mai incendi causati da olio o grasso con acqua.

10 Pulizia e manutenzione

Le pentole, i coperchi in vetro e il cestello per la cottura a vapore sono lavabili in lavastoviglie. Per prevenire la formazione di ruggine superficiale, si consiglia il lavaggio a mano.

- Pulire le stoviglie dopo ogni utilizzo e asciugarlo accuratamente.
- Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda, detersivo per piatti e una spugna morbida.
- In caso di sporcizia ostinata, lasciare il prodotto in ammollo prima della pulizia.
- Non utilizzare per la pulizia spugne abrasive, oggetti appuntiti o affilati.

- i** A causa del calcare presente nell'acqua possono formarsi delle macchie.

- Rimuovere tempestivamente i depositi di calcare.

- i** Gli alimenti acidi e quelli ad alto contenuto di sale possono causare alterazioni di colore se esposti al calore.

- Rimuovere sempre tempestivamente queste alterazioni di colore con un detergente per acciaio inox adatto alle stoviglie, quindi risciacquare accuratamente.

11 Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e di ridurre la produzione di rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

- Consegnare l'imballaggio al rivenditore oppure
- Smaltire l'imballaggio in modo corretto tenendo conto delle disposizioni locali.

1 Algemeen

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

2 Veiligheid

GEVAAR

Gevaar voor verbranding door heet kookgerei

Het kookgerei wordt heet tijdens het koken.

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

GEVAAR

Gevaar voor verbranding door hete grepen

Het aanraken van hete grepen kan ernstige brandwonden veroorzaken.

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

WAARSCHUWING

Letselrisico door glassplinters

Door snelle temperatuurwisselingen kunnen scheuren of afsplinteringen ertoe leiden dat het deksel barst.

- Controleer het glazen deksel voor elk gebruik op scheuren, afsplinteringen of overige beschadigingen.
- Gebruik geen beschadigde glazen deksels.
- Stel het glazen deksel niet bloot aan plotselinge temperatuurwisselingen, bijv. door deze op een koud oppervlak of in koud water te plaatsen.

 Zet heet kookgerei altijd op een hittebestendig oppervlak.

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

 Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken.

 Controleer of het kookgerei in goede staat verkeert.

3 Productbeschrijving

De set bestaat uit twee roestvrijstalen kookpannen (Ø 20 cm, Ø 24 cm), twee bijpassende glazen deksels met stoomuitlaat en een stoominzet (Ø 23,5 cm). Beide kookpannen hebben een interne schaalverdeling met 0,5-liter-stappen (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Materiaal
Kookpan	Roestvrij staal 18/10
Bodem kookpan	Roestvrij staal 18/0, aluminium kern
Glazen deksel met stoomuitlaat	Glas, roestvrij staal, silicone
Stoominzet	Roestvrij staal 18/10

Leveringsomvang	Aantal
Kookpan 20 cm	1
Glazen deksel 20 cm	1
Kookpan 24 cm	1
Glazen deksel 24 cm	1
Stoominzet 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Gebruiksaanwijzing	1

Tab. 3.1 Leveringsomvang

4 Voor ingebruikname

- Maak het kookgerei grondig schoon met warm water en handafwasmiddel.
- Maak het kookgerei na reiniging goed droog.

5 Bediening

De kookpannen zijn geschikt voor: inductie, glaskeramik, kookplaat, gas.

 Richt de stoomuitlaat van het glazen deksel naar de kookveldafzuiging, zodat de stoom efficiënt wordt afgevoerd. De stoomuitlaat wordt aangeduid met een stoom-pictogram.

 De kookpannen zijn tot 200 °C ovenbestendig.

 De glazen deksels zijn niet ovenbestendig.

 De kookpannen zijn niet geschikt voor de grillfunctie.

i Bij gebruik op gaskookvelden en bij oververhitting (bijv. in de oven) kunnen er onomkeerbare verkleuringen aan de kookpannen ontstaan. De functionaliteit van de kookpannen wordt hierdoor niet belemmerd.

i Er kunnen gebruikssporen, zoals krassen, optreden.

- Kies een kookzone die bij de bodemdiameter van de kookpan past.
- Schuif of trek de kookpannen niet over het kookveld – til ze altijd op.
- Zorg ervoor dat de kookpannen altijd stevig en midden op de kookzone staan.
- Zorg ervoor dat de bodem van de kookpannen voor gebruik schoon en droog is.
- Verhit het kookgerei nooit zonder inhoud.
- Stel bij een gaskookveld de vlam zo in dat deze alleen met de bodem van de kookpan in contact komt en niet met de zijkant.
- Voeg zout altijd pas toe als het kookvocht of het voedsel heet is om beschadigingen aan het oppervlak te voorkomen.

6 BORA Assist

BORA kookvelden met Assist-functie bieden programma's aan die zijn afgestemd op specifieke gerechten of kookprocessen. Deze kookvelden, de BORA One-app en BORA Pots and Pan zijn perfect op elkaar afgestemd.

7 Assist-functies

Aan de binnenkant van de pannen zijn pictogrammen afgebeeld voor de volgende Assist-functies:

Assist-functie	Pictogram	Beschrijving
Boil		Met de Assist-functie Boil kan water op een gecontroleerde manier aan de kook worden gebracht. Hiervoor vult u de pan tot aan de aangegeven markering met water.
Steam		Met de Assist-functie Steam kunnen voedingsmiddelen in combinatie met de stoominzet worden gestoomd. Hiervoor vult u de pan tot aan de aangegeven markering met water.

8 Gebruik van de stoominzet

De stoominzet is bedoeld voor het behoedzaam garen van voedingsmiddelen met behoud van voedingsstoffen. De stoominzet is niet ovenbestendig.

- Vul de kookpan tot aan de Steam-markering met water .
- Plaats de stoominzet in de pan en leg de voedingsmiddelen op de stoominzet.
- Plaats het glazen deksel op de pan en start het kookproces.

i De stoominzet kan erg heet worden. Gebruik voor de verwijdering geschikte hulpmiddelen.

i Zorg ervoor dat het water niet volledig verdampt.

9 Omgang met hete olie of heet vet

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

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

10 Reiniging en onderhoud

De kookpannen, glazen deksels en stoominzet zijn geschikt voor de vaatwasser. Om vliegroeit te voorkomen, raden wij aan om het kookgerei met de hand te reinigen.

- Maak het kookgerei na elk gebruik goed schoon en droog het zorgvuldig af.
- Gebruik voor de handmatige reiniging heet water, handafwasmiddel en een zachte spons.
- Laat ernstig vuil voor de reiniging losweken.
- Gebruik voor het reinigen geen schuursponzen, of scherpe of puntige voorwerpen.

i Door kalkhoudend water kan er kalkaanslag ontstaan.

- Verwijder deze kalkaanslag tijdig.

i Zure voedingsmiddelen en voedingsmiddelen met een hoog zoutgehalte kunnen bij hitte tot verkleuringen leiden.

- Verwijder deze verkleuringen altijd tijdig met een rvs-reiniger voor kookgerei en spoel het middel daarna zorgvuldig af.

11 Verwijdering van de transportverpakking

Als we de verpakking terugbrengen in de materiaalkringloop besparen we grondstoffen en ontstaat er minder afval. U kunt de verpakking bij uw dealer inleveren.

- ▶ Lever de verpakking bij uw dealer in of
- ▶ Verwijder de verpakking op de juiste wijze in overeenstemming met de regionale voorschriften.

1 Обща информация

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

2 Безопасност



ОПАСНОСТ

Опасност от изгаряне на горещи съдове за готвене

По време на готвене съдовете се нагряват.

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



ОПАСНОСТ

Опасност от изгаряне от горещите дръжки

Докосването на горещите дръжки може да доведе до сериозни изгаряния.

- Използвайте подходящи помощни средства (ръкохватки за тенджери, готварски ръкавици, ...)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване от стъклени парчета

Резките температурни промени могат да доведат до появата на пукнатини или отчупвания, които да причинят пръсване на капака.

- Преди всяка употреба проверявайте стъкления капак за пукнатини, отчупвания или други повреди.
- Не използвайте повредени стъклени капаци.
- Не излагайте стъкления капак на резки температурни промени, например чрез поставяне върху студени повърхности или в студена вода.



Винаги поставяйте горещите съдове за готвене върху теплоустойчива основа.



Дръжте децата далеч от горещите съдове за готвене, освен ако не са под постоянно наблюдение.



Никога не оставяйте съдовете без надзор по време на готвене.



Проверявайте дали съдовете за готвене са в изправно състояние.

3 Описание на продукт

Комплектът включва две тенджери от неръждаема стомана (Ø 20 cm, Ø 24 cm), два съответстващи стъклени капака с отвор за пара и една приставка за готвене на пара (Ø 23,5 cm). Двете тенджери имат вътрешна мерителна скала със стъпка от 0,5 литра (20 cm: макс. 3 l; 24 cm: макс. 5 l).

	Материал
Тенджера	Неръждаема стомана 18/10
Дъно на тенджерата	Неръждаема стомана 18/0 с алуминиева сърцевина
Стъклен капак с отвор за пара	Съкло, неръждаема стомана, силикон
Приставка за готвене на пара	Неръждаема стомана 18/10

Съдържание на доставката	Брой
Тенджера 20 cm	1
Стъклен капак 20 cm	1
Тенджера 24 cm	1
Стъклен капак 24 cm	1
Приставка за готвене на пара 23,5 cm	1
Приветствена картичка	1
Инструкция за употреба	1

Табл. 3.1 Съдържание на доставката

4 Преди първата употреба

- Почиствайте съдовете за готвене с топла вода и препарат за миене на съдове.
- След почистването подсушете добре съдовете за готвене.

5 Употреба

Тенджерите са подходящи за: индукционни, стъклокерамични, електрически и газови плотове.

- i** Поставете стъклени капак с отвора за пара така, че да сочи към абсорбатора на плота за готвене, за да отвеждате парата целенасочено. Отворот за пара е обозначен с икона на пара.
- i** Тенджерите са подходящи за използване във фурна до 200 °C.
- i** Стъклените капаци не са подходящи за използване във фурна.
- i** Тенджерите не са подходящи за функцията за грил.
- i** Когато се използват на газови плотове за готвене и при прегряване (напр. във фурна), могат да се появят необратими промени в цвета на тенджерите. Това не засяга функционалността на тенджерите.
- i** Може да се появят следи от употреба, например драскотини.

- ▶ Изберете зона за готвене, която съответства на диаметъра на дъното на тенджерата.
- ▶ Не плъзгайте и не дърпайте тенджерите върху готварския плот – винаги ги повдигайте.
- ▶ Когато използвате тенджерите, се уверете, че са поставени стабилно и централно върху зоната за готвене.
- ▶ Уверете се, че дъната на тенджерите и повърхността на уреда са чисти и сухи.
- ▶ Никога не нагрявайте празен съд за готвене.
- ▶ При газови плотове за готвене регулирайте пламъка така, че да влиза в контакт само с дъното на тенджерата, а не със страните ѝ.
- ▶ Добавяйте сол едва когато течността за готвене или храната са горещи, за да избегнете повреди по повърхността.

6 BORA Assist

Плотове за готвене BORA с функция Assist ще предлагат с програми, които са съобразени с конкретни ястия или процеси на готвене. Тези плотове за готвене, приложението BORA One и съдовете за готвене BORA Pots and Pan са оптимално съгласувани.

7 Функции Assist

От вътрешната страна на тенджерите са разположени икони за следните функции Assist:

Функция	Икона	Описание
Boil		Функцията Assist – Boil може да се използва за контролирано кипване на вода. За целта напълнете вода в тенджерата до маркираната зона.
Steam		Хранителните продукти може да се приготвят на пара с функцията Assist – Steam и приставка за готвене на пара. За целта напълнете тенджерата с вода до маркировката.

8 Употреба на приставката за готвене на пара

Приставката за готвене на пара е проектирана за здравословно приготвяне на хранителни продукти чрез запазване на хранителните им вещества. Приставката за готвене на пара не е подходяща за използване във фурна.

- ▶ Напълнете тенджерата с вода до маркировката за пара .
- ▶ Поставете приставката за готвене на пара в тенджерата и поставете храната върху приставката за готвене на пара.
- ▶ Поставете стъклени капак върху тенджерата и загрейте.
- i** Приставката за готвене на пара може да стане много гореща. Използвайте подходящи помощни средства за изваждане.
- i** Внимавайте водата да не се изпари напълно.

9 Работа с горещо олио или мазнина

- i** Съдовете за готвене не са подходящи за пържене. Моля, имайте предвид, че горещата мазнина може да се възпламени.
- ▶ Не добавяйте вода в горещо олио или мазнина.
- ▶ Никога не гасете запалили се масла или мазнини с вода.

10 Почистване и поддръжка

Тенджерите, стъкленият капак и приставката за готвене на пара са подходящи за почистване в съдомиялна машина. За да предотвратите появата на ръжда, препоръчваме да почиствате на ръка.

- ▶ Почиствайте съдовете за готвене след всяка употреба и ги подсушавайте добре.
- ▶ За почистване на ръка използвайте гореща вода, препарат за миене на съдове и мека гъба.
- ▶ При силни замърсявания накисвайте преди почистване.
- ▶ Никога не използвайте абразивни гъби, предмети с остри ръбове или заострени предмети за почистване.

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

- ▶ Отстранявайте варовиковите отлагания своевременно.

i В комбинация с топлина киселите хранителни продукти и хранителните продукти с високо съдържание на сол може да предизвикат промяна на цвета.

- ▶ Винаги отстранявайте тези оцветявания своевременно с препарат за почистване на съдове от неръждаема стомана и го изплаквайте добре.

11 Изхвърляне на транспортната опаковка

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

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

1 Obecné informace

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

2 Bezpečnost



NEBEZPEČÍ

Hrozí nebezpečí popálení horkým kuchyňským nádobím

Nádobí se při vaření zahřívá.

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



NEBEZPEČÍ

Nebezpečí popálení o horká ucha

Při kontaktu s horkým uchem může dojít k závažným popáleninám.

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



VAROVÁNÍ

Nebezpečí poranění o střepy skla

Rychlé změny teplot mohou způsobit praskliny nebo odštípnutí, které mohou vést k rozbití poklice.

- Před každým použitím zkontrolujte skleněnou poklici, zda není prasklá, odštípnutá nebo jinak poškozená.
- Nepoužívejte poškozené skleněné poklice.
- Nevystavujte skleněnou poklici náhlým změnám teploty, např. odložením na studený povrch nebo do studené vody.



Horké nádobí vždy odkládejte na žáruvzdorný podklad.



Nepouštějte k horkému nádobí děti, pokud nejsou pod stálým dozorem.



Nádobí nikdy nenechávejte při vaření bez dozoru.



Zkontrolujte, jestli na nádobí nejsou závady.

3 Popis produktu

Sada obsahuje dva hrnce z nerezové oceli (Ø 20 cm, Ø 24 cm), dvě odpovídající skleněné poklice s výstupem páry a jeden napařovák (Ø 23,5 cm). Oba hrnce mají vnitřní odměrnou stupnici po 0,5 l (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Materiál
Hrnc	Nerezová ocel 18/10
Dno hrnce	nerezová ocel 18/0, hliníkové jádro
Skleněná poklice s výstupem páry	Sklo, nerezová ocel, silikon
Napařovák	Nerezová ocel 18/10

Rozsah dodávky	Počet
Hrnc 20 cm	1
Skleněná poklice 20 cm	1
Hrnc 24 cm	1
Skleněná poklice 24 cm	1
Napařovák 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Návod k použití	1

Tab. 3.1 Rozsah dodávky

4 Před prvním použitím

- Kuchyňské nádobí důkladně omyjte teplou vodou a mycím prostředkem.
- Po umytí nádobí důkladně osušte.

5 Ovládání

Hrnce jsou vhodné pro: indukci, sklokeramiku, sporák a plyn.



Nasměrujte výstup páry na skleněné poklici ke kuchyňskému odsavači, aby byla pára odváděna cíleně. Výstup páry je označen ikonou páry.



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



Skleněné poklice nejsou vhodné do trouby.



Hrnce nejsou vhodné pro funkci grilování.

i Při použití na plynové varné desce a při přílišném zahřátí (např. v troubě) může u hrnců dojít ke změně barvy. Funkčnost hrnců tím není negativně ovlivněna.

i Mohou se objevit známky opotřebení, jako např. škrábance.

- Zvolte varnou zónu odpovídající průměru dna hrnce.
- Neposunujte hrnce po varné desce – vždy je zvedněte.
- Při používání hrnců dbejte na to, aby byly na varné zóně bezpečně umístěny a vystředěny.
- Před použitím se ujistěte, že je dno hrnce čisté a suché.
- Nikdy nezahřívejte kuchyňské nádoby bez obsahu.
- Plamen plynové varné desky nastavte tak, aby byl v kontaktu pouze se dnem hrnce a nepřesahoval přes jeho okraje.
- Sůl přidávejte až do horké tekutiny nebo k připravovanému pokrmu, aby nedošlo k poškození povrchu.

6 BORA Assist

Varné desky BORA s funkcí Assist nabízejí programy přizpůsobené konkrétním pokrmům nebo postupům. Tyto varné desky, BORA One App a BORA Pots and Pan jsou optimalizovány pro společné použití.

7 Funkce Assist

Na vnitřní straně hrnců se nacházejí ikony pro následující funkce Assist:

Funkce Assist	Ikona	Popis
Boil		Funkci Assist Boil lze použít ke kontrolovanému vaření vody. Za tímto účelem naplňte hrnec vodou po vyznačenou úroveň.
Steam		Jídlo lze vařit v páře s funkcí Assist Steam a napařovákem. Za tímto účelem naplňte hrnec vodou po značku.

8 Používání napařováku

Napařovák je určen pro šetrnou přípravu pokrmů se zachováním živin. Napařovák nepoužívejte v troubě.

- Hrnec naplňte vodou po značku Steam .
- Vložte napařovák do hrnce a položte na něj jídlo.
- Přiklopte skleněnou poklici na hrnec a začněte s tepelnou úpravou.

i Napařovák se dokáže rozehrát na vysokou teplotu. K vyjímání používejte vhodné pomůcky.

i Dbejte na to, aby se voda zcela nevypařila.

9 Nakládání s horkým olejem nebo tukem

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

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

10 Čištění a péče

Hrnce, skleněné poklice a napařovák jsou vhodné k mytí v myčce nádobí. Abyste zabránili vzniku bodové koroze, doporučujeme je mýt v ruce.

- Po každém použití nádobí umyjte a důkladně osušte.
- K ručnímu mytí použijte horkou vodu, mycí prostředek a měkkou houbičku.
- Odolné nečistoty před čištěním odmočte.
- K umývání nepoužívejte abrazivní houbičky, ostré ani špičaté předměty.

i Voda s vysokým obsahem minerálů může způsobit skvrny od vodního kamene.

- Usazeniny vodního kamene co nejdříve odstraňte.

i Kyselé potraviny a potraviny s vysokým obsahem soli mohou v kombinaci s vysokou teplotou způsobit změnu barvy.

- Tato zabarvení vždy co nejdříve odstraňte čistícím prostředkem na nerezové nádoby a poté důkladně opláchněte.

11 Likvidace přepravních obalů

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

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

1 Generelt

Denne brugsanvisning indeholder vigtige anvisninger, der beskytter dig mod personskade og forhindrer beskadigelse af apparatet. Læs denne brugsanvisning grundigt før første brug af kogegejret. Produktet overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Det er brugerens ansvar at garantere sikker brug af produktet, rengøring og vedligeholdelse. Forkert brug kan medføre personskader og materiel beskadigelse.

2 Sikkerhed



FARE

Risiko for forbrændinger på grund af varmt kogegej

Kogegejret bliver varmt under brug.

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



FARE

Risiko for forbrændinger på grund af varme greb

Berøring af varme greb kan medføre alvorlige brandsår.

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



ADVARSEL

Risiko for personskade som følge af glassplinter

Ved hurtig temperaturskift kan ridser eller afskalning føre til brud på låget.

- Efterprøv, om der er ridser, afskalninger eller øvrig beskadigelse på glaslåget før hver anvendelse.
- Brug ikke beskadigede glaslåg.
- Glaslåget må ikke udsættes for pludselige temperaturændringer såsom ved placering på kolde overflader eller i koldt vand.

- i** Sæt altid det varme kogegej på et varmebestandigt underlag.
- i** Hold børn væk fra det varme kogegej, medmindre de er under konstant opsyn.
- i** Lad aldrig kogegej være uden opsyn under madlavningen.



Efterprøv, om kogegejret er i fejlfri tilstand.

3 Produktbeskrivelse

Sættet omfatter to gryder af rustfrit stål (Ø 20 cm, Ø 24 cm), to dertil passende glaslåg med dampudløb og en dampindsats (Ø 23,5 cm). Begge gryder har en indvendig måleskala med trin af 0,5 liter (20 cm: maks. 3 l; 24 cm: maks. 5 l).

	Materiale
Gryde	Rustfrit stål 18/10
Grydebund	Rustfrit stål 18/0, aluminiumskerne
Glaslåg med dampudløb	Glas, rustfrit stål, silikone
Dampindsats	Rustfrit stål 18/10

Leveringsomfang	Antal
Gryde 20 cm	1
Glaslåg 20 cm	1
Gryde 24 cm	1
Glaslåg 24 cm	1
Dampindsats 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Betjeningsvejledning	1

Tab. 3.1 Leveringsomfang

4 Før første brug

- Rengør kogegejret med varmt vand og opvaskemiddel.
- Tør kogegejret grundigt efter rengøringen.

5 Betjening

Gryderne er egnede til: induktion, glaskeramiske overflader, kogeplade og gas.



Ret dampudløbet i glaslåget mod emfanget, så dampen føres målrettet. Dampudløbet er mærket med et dampikon.



Gryderne er egnet til ovnbrug op til 200 °C.



Glaslågene er ikke egnet til ovnbrug.



Gryderne er ikke egnet til grillfunktionen.



Hvis kogegejret anvendes på gaskogeplader eller bliver overophedet (som i en ovn), kan det blive misfarvet. Gryderne fungerer ikke påvirket af det.

i Der kan forekomme brugsspor såsom ridser.

- Vælg en kogezone, der passer til grydens bunddiameter.
- Skub eller træk aldrig gryderne hen over kogepladen, men løft dem altid i stedet.
- Sørg for, at kogegrejet står sikkert midt på kogezone, når det er i brug.
- Efterprøv, om bunden på gryderne er rene og tørre.
- Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.
- Ved en gaskogeplade skal du indstille flammen sådan, at den kun kommer i kontakt med grydens bund og ikke med siderne.
- Beskadigelse af overfladen undgås ved først at tilsætte madlavningsvæske eller maden salt, når væsken eller maden er varm.

6 BORA Assist

BORA-kogeplader med Assist-funktion er udstyret med programmer, der er tilpasset bestemte retter eller tilberedningsprocesser. Disse kogeplader, BORA One-appen og BORA Pots and Pan er tilpasset hinanden perfekt.

7 Assist-funktioner

På grydernes indersider findes ikoner til følgende Assist-funktioner:

Assist-funktion	Ikone	Beskrivelse
Boil		Assist-funktionen Boil kan bruges til kontrolleret kogning af vand. Til dette skal du fylde vand i gryden i det markede område.
Steam		Mad kan dampes ved hjælp af Assist-funktionen Steam og dampindsatsen. Til dette skal du fylde vand i gryden op til markeringen.

8 Brug af dampindsatsen

Dampindsats er beregnet til en tilberedning af mad, som bevarer næringsstoffer. Dampindsatsen tåler ikke bageovn.

- Fyld gryden med vand op til Steam-markeringen
- Placer dampindsatsen i gryden, og anbring maden i dampindsatsen.
- Sæt glaslåget på gryden, og start tilberedningen.

i Dampindsatsen kan blive meget varm. Brug egnede hjælpemidler til at tage den ud.

i Sørg for, at vandet ikke fordamper helt.

9 Håndtering af varm olie og fedt

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

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

10 Rengøring og vedligeholdelse

Gryder, glaslåg og dampindsats kan vasken i opvaskemaskine. Flyverust undgås ved at vaske kogegrejet i hånden.

- Rengør kogegrejet efter brug, og tør det grundigt.
- Ved opvask i hånden skal du bruge varmt vand, håndopvaskemiddel og en blød svamp.
- Læg kraftig snavs i blød før rengøring.
- Brug aldrig kradsende svampe, spidse genstande eller genstande med skarpe kanter til rengøring.

i Der kan komme kalkpletter på grund af kalkholdigt vand.

- Fjern kalkaflejringerne hurtigt.

i Syreholdige fødevarer og fødevarer med højt saltindhold kan medføre misfarvninger i forbindelse med varme.

- Fjern altid disse misfarvninger hurtigt ved hjælp af rengøringsmiddel til rustfrit stål til kogegrej, og skyl dem grundigt.

11 Bortskaffelse af transportemballage

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

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

1 Γενικά

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

2 Ασφάλεια



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτά μαγειρικά σκεύη

Τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτές λαβές

Το άγγιγμα των καυτών λαβών μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από θραύσματα γυαλιού

Οι απότομες αλλαγές θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν ρωγμές ή αποσπάσεις θραυσμάτων οδηγώντας στο σπάσιμο του καπακιού.

- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε το γυάλινο καπάκι για ρωγμές, αποσπάσεις θραυσμάτων ή άλλες φθορές.
- Μην χρησιμοποιείτε κατεστραμμένα γυάλινα καπάκια.
- Μην εκθέτετε το γυάλινο καπάκι σε απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. τοποθετώντας το πάνω σε κρύες επιφάνειες ή σε κρύο νερό.



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



Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τα καυτά μαγειρικά σκεύη, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη κάποιου ενήλικα.



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



Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη είναι σε άριστη κατάσταση.

3 Περιγραφή προϊόντος

Το σετ περιλαμβάνει δύο κατασάρους από ανοξείδωτο χάλυβα (Ø 20 cm, Ø 24 cm), δύο κατάλληλα γυάλινα καπάκια με οπή διαφυγής ατμού και ένα καλάθι ατμού (Ø 23,5 cm). Και οι δύο κατασάρους διαθέτουν εσωτερική κλίμακα μέτρησης με διαβάθμιση ανά 0,5 λίτρα (20 cm: μέγ. 3 l; 24 cm: μέγ. 5 l).

	Υλικό
Κατασάρα μαγειρικής	Ανοξείδωτος χάλυβας 18/10
Βάση κατασάρας	Ανοξείδωτος χάλυβας 18/0, πυρήνας αλουμινίου
Γυάλινο καπάκι με οπή διαφυγής ατμού	Γυαλί, ανοξείδωτος χάλυβας, σιλικόνη
Καλάθι ατμού	Ανοξείδωτος χάλυβας 18/10

Αντικείμενο παράδοσης	Ποσότητα
Κατασάρα μαγειρικής 20 cm	1
Γυάλινο καπάκι 20 cm	1
Κατασάρα μαγειρικής 24 cm	1
Γυάλινο καπάκι 24 cm	1
Καλάθι ατμού 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Οδηγίες χρήσης	1

Πίνακας 3.1 Αντικείμενο παράδοσης

4 Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε καλά το μαγειρικό σκεύος με ζεστό νερό και υγρό πιάτων για το χέρι.
- Στεγνώστε καλά το μαγειρικό σκεύος μετά τον καθαρισμό.

5 Χειρισμός

Η κατασάρολα μαγειρικής είναι κατάλληλη για: εστίες επαγωγικές, κεραμικό γυαλί, ζώνη μαγειρέματος και αέριο.

- i** Στρώψτε την οπή διαφυγής ατμού του γυαλίνου καπακιού προς τον απορροφητήρα της εστίας, ώστε να κατευθύνετε τον ατμό με ακρίβεια. Η οπή διαφυγής ατμού φέρει το σύμβολο του ατμού.
- i** Οι κατασάρολες μαγειρικής είναι ασφαλείς για φούρνο έως 200 °C.
- i** Τα γυάλινα καπάκια δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο.
- i** Οι κατασάρολες μαγειρικής δεν είναι κατάλληλες για λειτουργία γκριλ.
- i** Σε περίπτωση χρήσης σε εστίες αερίου ή υπερθέρμανσης (π.χ. στο φούρνο) μπορεί να προκληθούν μη αναστρέψιμοι αποχρωματισμοί στην κατασάρολα μαγειρικής. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία της κατασάρολας μαγειρικής.
- i** Μπορεί να εμφανισθούν ίχνη χρήσης, π.χ. γρατσουνιές.
 - ▶ Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος που να ταιριάζει με τη διάμετρο της βάσης της κατασάρολας μαγειρικής.
 - ▶ Μη σέρνετε και μην τραβάτε την κατασάρολα μαγειρικής επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Να τη σηκώνετε πάντα.
 - ▶ Κατά τη χρήση της κατασάρολας μαγειρικής, φροντίστε να στέκεστε σταθερά και κεντρικά στη ζώνη μαγειρέματος.
 - ▶ Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βάση της κατασάρολας μαγειρικής είναι καθαρή και στεγνή.
 - ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύη χωρίς περιεχόμενο.
 - ▶ Σε μια εστία αερίου, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να έρχεται σε επαφή μόνο με τη βάση της κατασάρολας μαγειρικής και όχι με τα πλαίσιά της.
 - ▶ Προσθέστε πρώτα αλάτι στο ζεστό μαγειρικό υγρό ή στο φαγητό που μαγειρεύετε, για να αποφύγετε τη φθορά της επιφάνειας.

6 BORA Assist

Οι εστίες BORA με λειτουργία Assist παρέχουν προγράμματα που είναι προσαρμοσμένα σε συγκεκριμένα πιάτα ή διαδικασίες μαγειρέματος. Οι εν λόγω εστίες, η εφαρμογή BORA One και τα BORA Pots and Pan προσαρμόζονται άριστα μεταξύ τους.

7 Λειτουργία Assist

Στο εσωτερικό της κατασάρολας μαγειρικής υπάρχουν εικονίδια για τις παρακάτω λειτουργίες Assist:

Λειτουργία Assist	Εικονίδιο	Περιγραφή
Boil		Το νερό μπορεί να βράσει ελεγχόμενα με τη λειτουργία Assist Boil. Για να γίνει αυτό, γεμίστε με νερό την κατασάρολα εντός της περιοχής ένδειξης.
Steam		Με τη λειτουργία Assist Steam και το καλάθι, τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν στον ατμό. Για να γίνει αυτό, γεμίστε με νερό την κατασάρολα μέχρι την ένδειξη.

8 Χρήση του καλαθιού ατμού

Το καλάθι ατμού έχει σχεδιαστεί ώστε να διατηρεί τα θρεπτικά συστατικά των φαγητών που μαγειρεύονται. Το καλάθι ατμού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο φούρνο.

- ▶ Γεμίστε την κατασάρολα μαγειρικής με νερό μέχρι τη σήμανση Steam
- ▶ Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στην κατασάρολα και ρίξτε το φαγητό στο καλάθι ατμού.
- ▶ Καλύψτε την κατασάρολα με το γυάλινο καπάκι και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

i Το καλάθι ατμού μπορεί να ζεσταθεί πολύ. Χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα μέσα για την αφαίρεσή του.

i Προσέξτε να μην εξατμιστεί τελείως το νερό.

9 Χρήση ζεστών λαδιών ή λίπους

i Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα. Λάβετε υπόψη ότι το ζεστό λίπος μπορεί να αναφλεγεί.

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

10 Καθαρισμός και συντήρηση

Οι κατασάρολες μαγειρικής, το γυάλινο καπάκι και το καλάθι ατμού είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων. Για να αποφύγετε τη σκουριά, συνιστούμε πλύσιμο στο χέρι.

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε και στεγνώνετε καλά το σκεύος.
- Για τον καθαρισμό με το χέρι, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, υγρό πιάτων για το χέρι και ένα μαλακό σφουγγαράκι.
- Μουλιάστε τα πολύ βρώμικα σημεία πριν από τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά σφουγγαράκια, αντικείμενα με αιχμηρές άκρες ή μύτες για τον καθαρισμό.

i Μπορεί να εμφανιστούν λεκέδες από άλατα λόγω του σκληρού νερού.

- Απομακρύνετε έγκαιρα τις εναποθέσεις αλάτων.

i Τα όξινα τρόφιμα και τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι σε συνδυασμό με τη θερμότητα μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμό.

- Πάντα να αφαιρείτε έγκαιρα αυτούς τους λεκέδες με καθαριστικό ανοξείδωτων μαγειρικών σκευών και να ξεβγάζετε καλά.

11 Διάθεση της συσκευασίας μεταφοράς

Η ανακύκλωση της συσκευασίας εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευασία στο κατάστημα αγοράς.

- Παραδώστε τη συσκευασία στο κατάστημα αγοράς ή
- Απορρίψτε τη συσκευασία κατάλληλα, σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

1 Üldine teave

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

2 Ohutus

OHT

Põletusohu kuuma kööginõu tõttu

Kööginõu muutub kasutamise ajal kuumaks.

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

OHT

Põletusohu kuumade käepidemete tõttu

Kuumade käepidemete puudutamine võib põhjustada raskeid põletusi.

- Kasutage sobivaid abivahendeid (pajalapid, pajakindad jne).

HOIATUS

Klaasikildudest tingitud vigastusohu

Kiired temperatuurimuutused võivad põhjustada pragusid või mõrasid, mistõttu võib kaas puruneda.

- Enne iga kasutamist kontrollige klaaskaant pragude, täkete või muude kahjustuste suhtes.
- Ärge kasutage kahjustatud klaaskaant.
- Vältige klaaskaane kokkupuudet järskude temperatuurimuutustega, nt asetades seda külmale pinnale või külma vette.

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

-  Kontrollige, kas kööginõu on laitmatus seisukorras.

3 Toote kirjeldus

Komplekti kuulub kaks roostevabast terasest keedupotti (Ø 20 cm, Ø 24 cm), kaks sobivat klaaskaant auruvadega ja aurutussõel (Ø 23,5 cm). Mõlemal potil on siseküljel mõõteskaala 0,5-liitrise sammudega (20 cm: max 3 l; 24 cm: max 5 l).

	Materjal
Keedupott:	18/10 roostevaba teras
Keedupoti põhi	18/0 roostevaba teras, alumiiniumist sisu
Klaaskaan auruvadega	Klaas, roostevaba teras, silikoon
Aurutussõel	18/10 roostevaba teras
Tarnekomplekt	Arv
Keedupott 20 cm	1
Klaaskaan 20 cm	1
Keedupott 24 cm	1
Klaaskaan 24 cm	1
Aurutussõel 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Kasutusjuhend	1

Tabel 3.1 Tarnekomplekt

4 Enne esimest kasutamist

- Puhastage kööginõud hoolega sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Pärast puhastamist kuivatage kööginõu põhjalikult.

5 Käsitsemine

Kööginõud sobivad järgmistele pliitidele: induktsioon-, klaaskeraamiline pliit, pliidiplaat ja gaasipliit.

-  Auru suunamiseks suunake klaaskaane auruva keeduala õhupuhasti poole. Auruava on märgistatud aurukoogiga.
-  Keedupotte võib ahjus hoida kuni 200 °C juures.
-  Klaaskaaned ei sobi ahjus kasutamiseks.
-  Keedupotid ei sobi kasutamiseks grillfunktsiooniga.

i Gaasipliidil kasutamise ja ülekuumenemise (nt praeahjus) korral võib keedupoti värv pöördumatult muutuda. See ei mõjuta keedupottide funktsionaalsust.

i Tekkida võivad kasutusjärged, näiteks kriimustused.

- Valige keeduala, mis sobib keedunõu põhja läbimõõduga.
- Ärge lükake ega tõmmake keedunõusid üle pliidiplaadi – tõstke need alati.
- Jälgige, et kööginõud seisaks kasutamise ajal ohutult keeduala keskel.
- Veenduge, et kööginõu põhi on puhas ja kuiv.
- Ärge kunagi kuumutage keedunõud tühjalt.
- Reguleerige gaasipliidi leek nii, et see puutuks üksnes vastu keedupoti põhja, mitte selle külgi.
- Pinna kahjustamise vältimiseks lisage soola ainult kuumale toidule või vedelikule.

6 BORA Assist

Assisti funktsiooniga BORA keedualad pakuvad programme, mis on kohandatud teatud toitudele või toiduvalmistusviisidele. Need keedualad, rakendus BORA One ja BORA Pots and Pan on omavahel optimaalselt kohandatud.

7 Assisti funktsioonid

Kööginõude siseküljel on järgmiste Assisti funktsioonide ikoonid:

Assisti funktsioon	Ikoon	Kirjeldus
Boil		Assisti funktsiooniga Boil saab vee kontrollitult keema ajada. Täitke kööginõu veega märgistatud piirkonna ulatuses.
Steam		Assisti funktsiooni Steam ja aurutussõelaga saab toiduaineid aurutada. Täitke kööginõu kuni märgistuseni veega.

8 Aurutussõela kasutamine

Aurutussõel on loodud toidu õrnaks küpsetamiseks, säilitades samal ajal toitained. Aurutussõel ei sobi kasutamiseks küpsetusahjus.

- Täida keedupott veega kuni aurumärgini
- Asetage aurutussõel potti ja asetage toidud aurutussõelale.
- Asetage klaaskaan potile ning alustage keetmist.

i Aurutussõel võib muutuda väga kuumaks. Kasutage väljavõtmiseks sobivaid abivahendeid.

i Veenduge, et vesi täielikult ei aurustuks.

9 Kuuma õli või rasvaga töötamine

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

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

10 Puhastamine ja hooldus

Keedupott, klaaskaan ja aurutussõel sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks. Pinnarooste vältimiseks soovime pesta käsitsi.

- Puhastage keedunõu iga kord pärast kasutamist ja kuivatage see hoolikalt.
- Käsitsi puhastamiseks kasutage kuuma vett, nõudepesuvahendit ja pehmet käsna.
- Enne puhastamist leotage tugevalt määrdunud esemeid.
- Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks kriipivaid käsku ega terava serva või otsaga esemeid.

i Kare vesi võib tekitada katlakiviplekke.

- Eemaldage katlakivijäägid viivitamatult.

i Happelised toiduained ja suure soolasisaldusega toiduained võivad koos kuumusega põhjustada värvimuutusi.

- Eemaldage need värvimuutused alati kohekselt roostevabast terasest kööginõude puhastusvahendiga ja loputage hoolikalt.

11 Transpordipakendi kõrvaldamine

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

- Andke pakend kohalikule jaemüüjale või
- Kõrvaldage pakend nõuetekohaselt kooskõlas kohalike eeskirjadega.

1 Yleistä

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

2 Turvallisuus



VAARA

Kuuman ruoanvalmistusastian aiheuttama palovammojen vaara

Ruoanvalmistusastia kuumenee käytön aikana.

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



VAARA

Kuumien kahvojen aiheuttama palovammojen vaara.

Kuumien kahvojen koskettaminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

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



VAROITUS

Lasinsirujen aiheuttama loukkaantumisvaara

Nopeat lämpötilan vaihtelut voivat aiheuttaa halkeamia ja pirstoumia ja johtaa kannen rikkoutumiseen.

- Tarkasta lasikansi ennen jokaista käyttökertaa halkeamien, pirstoumien tai muiden vaurioiden varalta.
- Älä käytä vaurioitunutta lasikantta.
- Älä altista lasikantta äkillisille lämpötilan vaihteluille, esim. asettamalla se kylmille pinnoille tai kylmään veteen.

- i** Aseta kuuma ruoanvalmistusastia aina kuumuutta kestäväälle alustalle.

- i** Pidä lapset poissa kuuman ruoanvalmistusastian läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.



Älä jätä ruoanvalmistusastiaa ruoanvalmistuksen aikana koskaan ilman valvontaa.



Tarkista, että ruoanvalmistusastia on moitteettomassa kunnossa.

3 Tuotekuvaus

Sarja koostuu kahdesta ruostumattomasta teräksestä valmistetusta kattilasta (Ø 20 cm, Ø 24 cm), kahdesta lasikannesta höyryreiällä ja höyrytysosasta (Ø 23,5 cm). Molempien kattiloiden sisällä on mitta-asteikko 0,5 litran välein (20 cm: maks. 3 l; 24 cm: maks. 5 l).

	Materiaali
Kattila	Ruostumaton teräs 18/10
Kattilan pohja	Ruostumaton teräs 18/0, alumiiniydin
Lasikansi höyryreiällä	Lasi, ruostumaton teräs, silikoni
Höyrytysosa	Ruostumaton teräs 18/10

Toimitussisältö	Määrä
Kattila 20 cm	1
Lasikansi 20 cm	1
Kattila 24 cm	1
Lasikansi 24 cm	1
Höyrytysosa 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Käyttöohje	1

Taulukko 3.1 Toimitussisältö

4 Ennen ensimmäistä käyttöä

- Pese ruoanvalmistusastia huolellisesti lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella.
- Kuivaa ruoanvalmistusastia puhdistuksen jälkeen huolellisesti.

5 Käyttö

Kattilat sopivat käytettäväksi: induktio-, lasikeramiikka- ja kaasukeittotasoilla sekä keittolevyillä.



Suuntaa lasikannen höyryreikä keittotason höyrynpistoa kohti höyryn kohdennetusti pois ohjaamiseksi. Höyryreikä on merkitty höyrykuvakkeella.



Kattilat ovat uuninkestäviä 200 °C:seen saakka.

- i** Lasikannet eivät ole uuninkestäviä.
- i** Kattilat eivät sovellu käytettäviksi grillitoiminnolla.
- i** Jos kattiloita käytetään kaasukeittotasolla tai se ylikuumenee, kattilat voivat värjäntyä pysyvästi. Tämä ei vaikuta kattiloiden toimivuuteen.
- i** Keittoastioihin voi tulla käyttöjälkiä, esim. naarmuja.
- Valitse kattilan pohjan halkaisijalle sopiva keittoalue.
- Älä työnnä tai vedä kattiloita keittotason yli – nosta aina.
- Varmista kattiloita käyttäessäsi, että ne sijaitsevat vakaasti keittoalueen keskellä.
- Varmista, että kattiloiden pohja on puhdas ja kuiva ennen käyttöä.
- Älä koskaan kuumenna tyhjää ruoanvalmistusastiaa.
- Säädä kaasukeittotason liekki siten, että se on kosketuksissa vain kattilan pohjan kanssa eikä ulotu reunoihin.
- Lisää suola vasta kuumaan ruoanvalmistusnesteeseen tai ruokaan pinnan vaurioiden välttämiseksi.

6 BORA Assist

BORA-keittotasoisissa, joissa on Assist-toiminto, on ohjelmia, jotka on tarkoitettu tietyille ruokalajeille tai ruoanvalmistustavoille. Nämä keittotasot, BORA One -sovellus ja BORA Pots and Pan on suunniteltu käytettäviksi yhdessä.

7 Assist-toiminnot

Kattiloiden sisäpuolella on seuraavien Assist-toimintojen kuvakkeet:

Assist-toiminto	Kuvake	Kuvaus
Boil		Assist-toiminnolla Boil voi keittää vettä hallitusti. Täytä tätä varten kattila merkityllä alueella vedellä.
Steam		Assist-toiminnolla Steam ja höyrytysosalla voidaan ruokaa höyryttää. Täytä tätä varten kattila vedellä merkintään saakka.

8 Höyrytysosan käyttö

Höyrytysosa on suunniteltu ruoan kypsennykseen säilyttäen ravinteet. Höyrytysosa ei ole uuninkestävä.

- Täytä kattila vedellä Steam-merkintään asti

- Laita höyrytysosa kattilaan ja lisää höyrytettävä ruoka höyrytysosaan.
- Aseta lasikansi kattilan päälle ja aloita ruoanvalmistus.
- i** Höyrytysosa voi kuumentua voimakkaasti. Käytä astiasta poistamiseen soveltuvia apuvälineitä.
- i** Varmista, ettei vesi höyrysty kokonaan.

9 Kuuman rasvan tai öljyn käsittely

- i** Ruoanvalmistusastiat eivät sovellu käytettäviksi friteerauskeittamiseen. Kuuma rasva voi syttyä palamaan.
- Älä kaada vettä kuumaan rasvaan tai öljyyn.
- Älä koskaan sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä.

10 Puhdistus ja ylläpito

Kattilat, lasikansi ja höyrytysosa ovat konepesunkestäviä. Suosittelemme pesemään keittoastiat käsin, jotta niihin ei muodostu pintaruostetta.

- Pese ruoanvalmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen ja kuivaa ne huolellisesti.
- Käytä käsin pesuun kuumaa vettä, käsitiskialuetta ja pehmeää sientä.
- Liota voimakas lika ennen puhdistusta.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen naarmuttavia sieniä tai teräviä esineitä.
- i** Kalkkipitoisesta vedestä voi jäädä kalkkitahroja.

- Poista kalkkitahrat viipymättä.

- i** Happamat tai voimakassuolaiset elintarvikkeet voivat kuumentuina aiheuttaa värjäytymiä.
- Poista värjäymät aina viipymättä ruoanvalmistusastioille tarkoitettulla teräksen puhdistusaineella ja huuhtelee huolellisesti.

11 Kuljetuspakkauksen hävittäminen

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

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

1 Općenito

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

2 Sigurnost



OPASNOST

Opasnost od opeklin zbog vrućeg posuđa

Posuđe se tijekom kuhanja zagrijava.

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



OPASNOST

Opasnost od opeklin zbog vrućih ručki

Dodirivanje vrućih ručki može uzrokovati teške opekline.

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



UPOZORENJE

Opasnost od ozljeda zbog krhotina stakla

Zbog brzih promjena temperature pukotine ili odlomljeni dijelovi mogu dovesti do pucanja poklopca.

- Prije svake uporabe provjerite ima li stakleni poklopac pukotina, odlomljenih dijelova ili drugih oštećenja.
- Nemojte upotrebljavati oštećene staklene poklopce.
- Nemojte izlagati stakleni poklopac nagloj promjeni temperature, npr. odlaganjem na hladne površine ili u hladnu vodu.

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

3 Opis proizvoda

Set obuhvaća dva lonca za kuhanje od nehrđajućeg čelika (Ø 20 cm, Ø 24 cm), dva odgovarajuća staklena poklopca s otvorom za paru i umetak za kuhanje na pari (Ø 23,5 cm). Oba lonca imaju unutarnju mjernu skalu s podjeljcima od 0,5 litara (20 cm: maks. 3 l; 24 cm: maks. 5 l).

	Materijal
Lonac	Nehrđajući čelik 18/10
Dno lonca za kuhanje:	Nehrđajući čelik 18/0, aluminijska jezgra
Stakleni poklopac s otvorom za paru	Staklo, nehrđajući čelik, silikon
Umetak za kuhanje na pari	Nehrđajući čelik 18/10

Opseg isporuke	Broj
Lonac 20 cm	1
Stakleni poklopac 20 cm	1
Lonac 24 cm	1
Stakleni poklopac 24 cm	1
Umetak za kuhanje na pari 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Uputa za uporabu	1

Tablica 3.1 Opseg isporuke

4 Prije prve uporabe

- Temeljito očistite posuđe toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje posuđa.
- Nakon čišćenja temeljito osušite posuđe.

5 Rukovanje

Lonci su prikladni za: indukciju, staklokeramiku, električnu ploču i plin.

-  Usmjerite otvor za paru na staklenom poklopcu prema odvodu pare s ploče za kuhanje kako biste ciljano usmjerili paru. Otvor za paru je označen ikonom pare.
-  Lonci su prikladni za uporabu u pećnici do 200 °C.
-  Stakleni poklopci nisu prikladni za uporabu u pećnici.
-  Lonci nisu prikladni za funkciju roštilja.

i Pri uporabi na plinskim pločama za kuhanje i u slučaju pregrijavanja (npr. u pećnici) može doći do nepovratne promjene boje lonaca. Funkcionalnost lonaca se time ne narušava.

i Mogu se pojaviti znakovi istrošenosti, primjerice ogrebotine.

- Odaberite zonu za kuhanje koja odgovara promjeru dna lonca.
- Nemojte gurati ili vući lonce po ploči za kuhanje – uvijek ih podignite.
- Pri uporabi lonaca pazite da stabilno stoje na sredini zone za kuhanje.
- Prije uporabe provjerite je li dno lonaca čisto i suho.
- Nikada nemojte zagrijavati posude bez sadržaja.
- Kod plinske ploče za kuhanje postavite plamen tako da dolazi u dodir samo s dnom lonca, a ne s njegovim stranama.
- Sol dodajte tek u vruću tekućinu za kuhanje ili namirnice kako biste izbjegli oštećenja površine.

6 BORA Assist

Ploče za kuhanje BORA s funkcijom Assist nude programe koji su prilagođeni određenim jelima odnosno postupcima kuhanja. Ove ploče za kuhanje, aplikacija BORA One i BORA Pots and Pan su optimalno međusobno usklađene.

7 Funkcije Assist

Na unutarnjoj strani lonaca se nalaze ikone za sljedeće funkcije Assist:

Funkcija	Ikona	Opis
Assist		
Boil		Uz funkciju Assist Boil se voda može kontrolirano zakuhati. U tu svrhu ulijte vodu u lonac unutar označenog područja.
Steam		Uz funkciju Assist Steam i umetak za kuhanje na pari se namirnice mogu kuhati na pari. U tu svrhu ulijte vodu u lonac unutar označenog područja.

8 Uporaba umetka za kuhanje na pari

Umetak za kuhanje na pari je koncipiran za kuhanje namirnica uz očuvanje hranjivih tvari. Umetak za kuhanje na pari nije prikladan za uporabu u pećnici.

- Napunite lonac vodom do oznake Steam .

- Umetnite umetak za kuhanje na pari u lonac i stavite hranu na umetak za kuhanje na pari.
- Stavite stakleni poklopac na lonac i pokrenite postupak kuhanja.

i Umetak za kuhanje na pari može biti vruć. Za vađenje upotrijebite prikladna pomagala.

i Pazite da voda potpuno ne ispari.

9 Rad s vrućim uljem ili masti

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

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

10 Čišćenje i održavanje

Lonci, stakleni poklopci i umetak za kuhanje na pari prikladni su za pranje u perilici posuđa. Za sprječavanje površinske hrđe preporučujemo ručno pranje.

- Očistite posuđe nakon svakog korištenja i temeljito ga osušite.
- Za ručno pranje upotrijebite vruću vodu, deterdžent za ručno pranje posuđa i mekanu spužvu.
- Prije čišćenja namočite tvrdokornu prljavštinu.
- Pri čišćenju nemojte nikada upotrebljavati spužve koje grebu ni oštre ili šiljaste predmete.

i Uporaba vode bogate kalcijem može dovesti do pojave mrlja od kamenca.

- Pravovremeno uklonite naslage kamenca.

i Kisele namirnice i namirnice s visokim udjelom soli u kombinaciji s toplinom mogu uzrokovati promjene boje.

- Te promjene boje uvijek pravovremeno uklonite sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika za posuđe i dobro ga isperite.

11 Zbrinjavanje transportne ambalaže

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

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

1 Általános tudnivalók

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

2 Biztonság

VESZÉLY

A forró főzőedény égési sérülést okozhat

A főzőedény üzemelése közben felforrósodik.

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

VESZÉLY

A forró fogantyúk égési sérülést okozhatnak

A forró fogantyúk megérintése súlyos égési sérülést okozhat.

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

FIGYELEM

Sérülésveszély az üvegszilánkok miatt

A gyors hőmérséklet-változások miatt a repedések vagy lepattanások a fedő összeroppanásához vezethetnek.

- Az üvegfedőn minden használat előtt ellenőrizze a repedéseket, lepattogzásokat vagy egyéb sérüléseket.
- Ne használjon sérült üvegfedőt.
- Ne tegye ki az üvegfedelet hirtelen hőmérséklet-változásnak pl. úgy, hogy hideg felületre vagy hideg vízbe teszi azt.

 A forró főzőedényt mindig hőálló felületre állítsa.

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

 Főzés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt.

 Ellenőrizze, hogy a főzőedény kifogástalan állapotban van-e.

3 Termékleírás

A készlet két nemesacél főzőedényt tartalmaz (Ø 20 cm, Ø 24 cm), hozzá két megfelelő üvegfedelet gőzkieresztővel, valamint egy főzőbetétet (Ø 23,5 cm). Mindkét főzőedény belsejében 0,5 literes lépésekkel ellátott mérőskála van (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Anyag
Főzőedény	Nemesacél 18/10
Főzőedény alja	18/0 rozsdamentes acél alumínium maggal
Üvegfedél gőzkieresztővel	Üveg, nemesacél, szilikon
Főzőbetét	Nemesacél 18/10

Szállítási terjedelem	Darabszám
Főzőedény 20 cm	1
Üvegfedél 20 cm	1
Főzőedény 24 cm	1
Üvegfedél 24 cm	1
Főzőbetét 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Kezelési útmutató	1

Tábl. 3.1 Szállítási terjedelem

4 Az első használat előtt

- Tisztítsa meg alaposan a főzőedényt meleg vízzel és kézi mosogatószerrel.
- Tisztítás után alaposan szárítsa meg a főzőedényt.

5 Üzemeltetés

A főzőedények a következő felhasználásra alkalmasak: indukciós főzőlap, üvegkerámia, főzőlap és gáz.

 Az üvegfedél gőzkieresztőjét igazítsa be a főzőlap elszívójához, hogy a gőzt célzottan vezesse. A gőzkieresztőt gőzikon jelzi.

 A főzőedények 200 °C-ig alkalmasak sütőhöz .

 Az üveg fedelek sütőhöz nem alkalmasak.

 A főzőedény nem alkalmas grillezési funkcióhoz.

i Ha gázfőzőlapon használja a főzőedényt, túlmelegedés esetén (pl. gőzsütőben) a főzőedény visszafordíthatatlanul elszíneződhet. A főzőedények működőképessége emiatt nem romlik.

i Használatból eredő nyomok, például karcolások lehetnek rajta.

- ▶ Olyan főzőzónát válasszon, mely illeszkedik a főzőedény aljának az átmérőjéhez.
- ▶ A főzőedényt ne tolja vagy húzza a főzőlapon – mindig emelje meg.
- ▶ A főzőedény használata során ügyeljen arra, hogy az biztonságosan és közepén álljon a főzőzónán.
- ▶ Győződjön meg róla, hogy a főzőedény alja használat előtt tiszta és száraz.
- ▶ Soha ne melegítse üresen a főzőedényeket.
- ▶ Gázfőzőlap esetén úgy állítsa be a lángot, hogy csak a főzőedény alját érje, az oldalát ne.
- ▶ A sőt csak a forró főzőfolyadékhoz vagy a párolandó termékhez adagolja, hogy a felület sérüléseit elkerülje.

6 BORA Assist

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

7 Assist-funkciók

A főzőedények belső oldalán vannak ikonok a következő Assist-funkciókhoz:

Assist-funkció	Icon	Leírás
Boil		A Boil Assist-funkcióval a víz ellenőrzöttén forralható fel. Ehhez a megjelölt területen belül öntsön vizet a főzőedénybe.
Steam		A Steam Assist-funkcióval és a főzőbetéttel az élelmiszerek párolhatók. Ehhez töltsön vizet a jelölésig a főzőedénybe.

8 A főzőbetét használata

A főzőbetét az élelmiszerek tápanyagkímélő párolását szolgálja. A főzőbetét sütőhöz nem alkalmas.

- ▶ A főzőedényt a Steam-jelzésig töltsen meg vízzel

- ▶ Helyezze a főzőbetétet az edénybe,, és helyezze az ételt a főzőbetétre.
- ▶ Helyezze az üvegfedelel az edényre, és indítsa el a főzési folyamatot.

i A főzőbetét nagyon forró lehet. A kiemeléshez használjon alkalmas segédeszközt.

i Ügyeljen rá, hogy a víz ne párologjon el teljesen.

9 Forró olaj vagy zsír kezelése

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

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

10 Tisztítás és ápolás

A főzőedények, az üvegfedél és a főzőbetét mosogatógépben mosogatható. A felületi rozsdá megelőzése érdekében javasoljuk, hogy a főzőedényt kézzel tisztítsa.

- ▶ Minden használat után tisztítsa meg a főzőedényt, és alaposan szárítsa meg.
- ▶ A kézzel történő tisztításhoz használjon forró vizet, kézi mosogatószer és puha szivacsot.
- ▶ Az erős szennyeződéseket a tisztítás előtt áztassa be.
- ▶ A tisztításhoz soha ne használjon karcoló szivacsokat, éles szélű vagy hegyes tárgyakat.

i A mésztartalmú víz miatt vízkőfoltok keletkezhetnek.

- ▶ A vízkőlerakódásokat minél hamarabb távolítsa el.

i A savas és a magas sótartalmú ételek hő hatására elszíneződéseket okozhatnak.

- ▶ Ezeket az elszíneződéseket mindig minél hamarabb távolítsa el főzőedények nemesacél-tisztítószerével, majd öblítse le jól az edényeket.

11 A szállítási csomagolás ártalmatlanítása

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

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

1 Bendrieji duomenys

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

2 Sauga



PAVOJUS

Nusideginimo karštais maisto gaminimo indais pavojus

Naudojami maisto gaminimo indai įkaista.

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



PAVOJUS

Nusideginimo į karštas rankenas pavojus

Palietę karštas rankenas galite stipriai nusideginti.

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



ĮSPĖJIMAS

Rizika susižeisti stiklo šukėmis

Dėl staigių temperatūros pokyčių įtrūkimai ar atsilupimai gali sukelti dangčio trūkimą.

- ▶ Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar stiklinis dangtis nėra įtrūkęs, įskilęs ar kitaip pažeistas.
- ▶ Nenaudokite pažeistų stiklinių dangčių.
- ▶ Pasirūpinkite, kad stiklinis dangtis nebūtų veikiamas staigių temperatūros pokyčių, pvz., dedant jį ant šaltų paviršių arba į šaltą vandenį.

i Maisto gaminimo indus visada dėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.

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

i Gamindami maistą niekada nepalikite maisto gaminimo indų be priežiūros.



Patikrinkite, ar maisto gaminimo indai yra puikios būklės.

3 Produkto aprašymas

Rinkinį sudaro dvi nerūdijančio plieno keptuvės (Ø 20 cm, Ø 24 cm), du vienodi stikliniai dangčiai su garų išleidimo anga ir garinimo įdėklas (Ø 23,5 cm).

Abiejuose puoduose yra vidinė matavimo skalė su 0,5 l intervalu (20 cm: ne daugiau kaip 3 l; 24 cm: ne daugiau kaip 5 l).

	Medžiaga
Puodas	Nerūdijantis plienas 18/10
Puodo dugnas	18/0 nerūdijantis plienas, aliuminio šerdis
Stiklinis dangtis su garų išleidimo anga	Stiklas, nerūdijantis plienas, silikonas
Garinimo įdėklas	Nerūdijantis plienas 18/10
Tiekiamas komplektas	Skaičius
Puodas 20 cm	1
Stiklinis dangtis 20 cm	1
Puodas 24 cm	1
Stiklinis dangtis 24 cm	1
Garinimo įdėklas 23,5 cm	1
Pasveikinimo kortelė	1
Valdymo instrukcija	1

Lent. 3.1 Tiekiamas komplektas

4 Prieš pirmą naudojimą

- ▶ Kruopščiai išplaukite indus šiltu vandeniu ir indų plovikliu.
- ▶ Išplautus indus kruopščiai nusausinkite.

5 Veiksmas

Puodai tinka: Indukcija, stiklo keramika, kaitlentė ir dujos.



Sulygiuokite stiklinio dangčio garų išleidimo angą su kaitlentės ištraukikliu, kad nukreiptumėte garus. Garų išleidimo anga pažymėta garų piktograma.



Puodai tinkami naudoti orkaitėje iki 200 °C temperatūros.



Į orkaitę negalima dėti stiklinių dangčių.

i Puodai netinkami naudoti su grilio funkcija.

i Naudojant ant dujinių kaitlenčių ir perkaitinus maisto puodus (pvz., orkaitėje), gali visam laikui pakisti jų spalva. Tai nekenkia puodų funkcionalumui.

i Gali atsirasti naudojimo žymių, pvz., įbrėžimų.

- ▶ Pasirinkite kaitinimo zoną, atitinkančią puodo dugno skersmenį.
- ▶ Nestumkite ir netraukite puodų per kaitlentę – visada juos pakelkite.
- ▶ Naudodami puodus įsitinkinkite, kad jie ant kaitvietės padėti saugiai ir per vidurį.
- ▶ Užtikrinkite, kad puodų dugnas būtų švarus ir sausas.
- ▶ Niekada nekaitinkite tuščių puodų.
- ▶ Jei naudojate dujinę kaitlentę, liepsną sureguliuokite taip, kad ji liestų tik puodo dugną, o ne šonus.
- ▶ Druską berkite tik į karštą skystį arba į patį maisto produktą, kad išvengtumėte paviršiaus pažeidimų.

6 BORA Assist

BORA kaitlentės su Assist funkcija siūlo programas, pritaikytas konkrečioms patiekalams ar gaminimo procesams. Šios kaitlentės, BORA One programėlė ir BORA Pots and Pan yra puikiai suderintos tarpusavyje.

7 Assist funkcijos

Puodų vidinėje pusėje yra šių Assist funkcijų piktogramos:

Assist funkcijos	Piktograma	Aprašymas
Boil		Naudojant Assist Boil funkciją, vandenį galima užvirinti kontroliuojamai. Tam į puodą įpilkite vandens pažymėtoje vietoje.
Steam		Naudojant Assist Steam funkciją ir garinimo įdėklą, maistą galima virti garuose. Norėdami tai padaryti, pripilkite puodą vandens iki žymės.

8 Garinimo įdėklo naudojimas

Garinimo įdėklas sukurtas taip, kad maistas būtų gaminamas išsaugant maistingąsias medžiagas. Garinimo įdėklas netinkamas naudoti orkaitėje.

- ▶ Užpildykite puodą vandeniu iki garų žymos
- ▶ Įdėkite garinimo įdėklą į puodą ir sudėkite į jį maisto produktus.

▶ Uždėkite stiklinį dangtį ant keptuvės ir pradėkite kepimo procesą.

i Garinimo įdėklas gali labai įkaisti. Išėmimui naudokite tinkamas pagalbines priemones.

i Pasirūpinkite, kad neišgaruotų visas vanduo.

9 Gaminimas su karštu aliejumi ar riebalais

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

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

10 Valymas ir priežiūra

Puodus, stiklinį dangtį ir garinimo įdėklą galima plauti indaplovėje. Kad išvengtumėte rūdžių, rekomenduojame plovimą rankomis.

- ▶ Po kiekvieno naudojimo maisto gaminimo indus išvalykite ir kruopščiai nusauskinkite.
- ▶ Plaukite rankomis, naudodami karštą vandenį, indų ploviklį ir minkštą kempinę.
- ▶ Prieš plovimą atmirkykite didelius nešvarumus.
- ▶ Valymui niekada nenaudokite abrazyvinių kempinių, aštriabriaunių ar smailių daiktų.

i Dėl kalkingo vandens gali atsirasti kalkių nuosėdų dėmių.

▶ Nedelsiant pašalinkite kalkių nuosėdas.

i Rūgštūs ir didelį druskos kiekį turintys maisto produktai gali dažyti, kai jie yra termiškai apdorojami.

▶ Visada nedelsdami pašalinkite šiuos spalvos pakitimus naudodami nerūdijančio plieno indų valiklį ir gerai jį nuplaukite.

11 Transportavimo pakuotės šalinimas

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

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

1 Vispārīgā informācija

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

2 Drošība



BĪSTAMI

Apdeguma risks karstu ēdiena gatavošanas trauku dēļ

Ēdiena gatavošanas trauki gatavošanas procesā kļūst karsti.

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



BĪSTAMI

Apdeguma risks karstu rokturu dēļ

Pieskaršanās karstiem rokturiem var izraisīt smagus apdegumus.

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



BRĪDINĀJUMS

Traumu risks no stikla lauskām

Strauju temperatūras svārstību dēļ vāks var saplaisāt vai tam var atšķēlties gabaliņi, kas var izraisīt vāka plīšanu.

- Pirms katras lietošanas pārbaudiet stikla vāku, vai tam nav plaisu, atšķēlumu vai citu bojājumu.
- Nelietojiet bojātus stikla vākus
- Nepakļaujiet stikla vāku straujām temperatūras izmaiņām, piemēram, novietojot to uz aukstām virsmām vai aukstā ūdenī.



Karsto gatavošanas trauku vienmēr novietojiet uz karstumizturīgas pamatnes.



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



Nekad neatstājiat gatavošanas trauku gatavošanas laikā bez uzraudzības.



Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir nevainojamā stāvoklī.

3 Produkta apraksts

Komplektā divi nerūsējošā tērauda katli (Ø 20 cm, Ø 24 cm), divi atbilstoši stikla vāki ar tvaika atveri un vienu tvaika ieliktni (Ø 23,5 cm). Abiem katliem iekšpusē ir mērskala ar 0,5 litru iedaļām (20 cm: maks. 3 l; 24 cm: maks. 5 l).

	Materiāls
Ēdiena gatavošanas katls	Nerūsējošs tērauds 18/10
Ēdiena gatavošanas katla pamatne	Nerūsējošs tērauds 18/0 ar alumīnija kodolu
Stikla vāks ar tvaika atveri	Stikls, nerūsējošais tērauds, silikons
Tvaika ieliktnis	Nerūsējošs tērauds 18/10

Piegādes komplekts	Skaits
Ēdiena gatavošanas katls 20 cm	1
Stikla vāks 20 cm	1
Ēdiena gatavošanas katls 24 cm	1
Stikla vāks 24 cm	1
Tvaika ieliktnis 23,5 cm	1
Apsveikuma kartīte	1
Ekspluatācijas rokasgrāmata	1

Tab. 3.1 Piegādes komplekts

4 Pirms pirmās lietošanas reizes

- Rūpīgi notīriet virtuves traukus ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pēc tīrīšanas gatavošanas trauku rūpīgi nožāvējiet.

5 Lietošana

Ēdiena gatavošanas katli ir piemēroti šādiem lietojumiem: indukcijas, stikla keramikas plītij, elektriskajai plīts virsmai un gāzes plītij.

- i** Novietojiet stikla vāka tvaika atveri virzienā uz plīts nosūcēju, lai tvaiku varētu novirzīt mērķtiecīgi. Tvaika atvere ir apzīmēta ar tvaika ikonu.
- i** Tvaika atvere ir apzīmēta ar tvaika ikonu.
- i** Stikla vāki nav piemēroti cepeškrāsnij.
- i** Ēdiena gatavošanas katli nav piemēroti grilēšanas funkcijai.
- i** Lietojot uz gāzes plīts virsmām vai pārkaršanas gadījumā (piemēram, cepeškrāsnī), ēdiena gatavošanas katli var neatgriezeniski mainīt krāsu. Ēdiena gatavošanas katlu funkcionalitāte ar to netiek ietekmēta.
- i** Var parādīties nodiluma pazīmes, piemēram, skrāpējumi.
 - Izvēlieties plīts zonu, kas atbilst ēdiena gatavošanas katla pamatnes diametram.
 - Nebīdīet un nevelciet ēdiena gatavošanas katlus pa plīts virsmu – vienmēr tos paceliet.
 - Lietojot ēdiena gatavošanas katlus, nodrošiniet, lai tie būtu stabili novietoti gatavošanas zonas vidū.
 - Pārlecinieties, ka ēdiena gatavošanas katlu apakšdaļa un ierīces virsma ir tīra un sausa.
 - Nekādā gadījumā nekarsējiet tukšus ēdienu gatavošanas traukus.
 - Gāzes plīts virsmai noregulējiet liesmu tā, lai tā saskartos tikai ar ēdiena gatavošanas katla pamatni, nevis ar malām.
 - Sāli pievienojiet tikai karstam šķidrumam vai ēdienam, lai nesabojātu virsmu.

6 BORA Assist

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

7 Assist funkcijas

Ēdiena gatavošanas katlu iekšpusē ir ikonas šādām Assist funkcijām:

Assist funkcija	Ikona	Apraksts
Boil		Izmantojot funkciju Assist Boil, ūdeni var uzvārit kontrolētā veidā. Šim nolūkam ēdiena gatavošanas katlā ielejiet ūdeni līdz atzīmētajai zonai.
Steam		Izmantojot funkciju Assist Steam kopā ar tvaika ieliktni var gatavot ēdienu tvaicējot. Šim nolūkam ēdiena gatavošanas katlā ielejiet ūdeni līdz atzīmei.

8 Tvaika ieliktnja lietošana

Tvaika ieliktnis ir izstrādāts pārtikas produktu gatavošanai, saglabājot pēc iespējas vairāk uzturvielu. Tvaika ieliktnis nav piemērots lietošanai cepeškrāsnī.

- Uzpildiet ēdiena gatavošanas katlu ar ūdeni līdz atzīmei Steam .
- Ievietojiet tvaika ieliktni ēdiena gatavošanas katlā un novietojiet ēdienu uz tvaika ieliktnja.
- Uzlieciet stikla vāku uz ēdiena gatavošanas katla un sāciet gatavošanas procesu.

i Tvaika ieliktnis var kļūt ļoti karsts. Izņemšanai izmantojiet piemērotus palīgīdzekļus.

i Pārlecinieties, ka ūdens pilnībā neiztvaiko.

9 Apiešanās ar karstu eļļu vai taukiem

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

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

10 Tīrīšana un kopšana

Ēdiena gatavošanas katli, stikla vāki un tvaika ieliktnis ir piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Lai novērstu rūsas kārtiņas rašanos, iesakām mazgāšanu ar rokām.

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet ēdiena gatavošanas traukus un rūpīgi noslaukiet.
- Mazgāšanai ar rokām izmantojiet karstu ūdeni, trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli.
- Pirms tīrīšanas iemērciet stipri piekaltušus netīrumus.
- Tīrīšanai nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, priekšmetus ar asām malām vai galiem.

i Kaļķaina ūdens dēļ var rasties kaļķa traipi.

► Savlaicīgi noņemiet kaļķakmens nogulsnes.

i Skābi saturoši pārtikas produkti un pārtikas produkti ar augstu sāls saturu kombinācijā ar karstumu var radīt krāsas izmaiņas.

► Šīs krāsas izmaiņas vienmēr savlaicīgi noņemiet ar nerūsējošā tērauda virtuves traukiem paredzētu tīrīšanas līdzekli un pēc tam to rūpīgi noskalojiet.

11 Transportēšanas iepakojuma utilizācija

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

► Atdodiet iepakojumu specializētajam tirdzniecības pārstāvim

vai

► Likvidējiet iepakojumu atbilstošā veidā, ievērojot vietējos piemērojamos noteikumus.

1 Generelt

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

2 Sikkerhet



FARE

Fare for brannskader fra varmt kokekar

Kokekaret blir varmt under bruk.

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



FARE

Fare for brannskade på grunn av varme håndtak

Berøring av varme håndtak kan føre til alvorlige brannskader.

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



ADVARSEL

Fare for personskader grunnet glasskår

Plutselige temperaturoendringer kan føre til sprekker eller avskalling, som kan føre til at lokket sprekker.

- Kontroller lokket for sprekker, avskalling eller andre skader før hver gangs bruk.
- Ikke bruk glasslokk som er skadet.
- Ikke utsett glasslokket for plutselige temperaturoendringer, ved f.eks. å plassere det på kalde overflater eller i kaldt vann.



Sett alltid det varme kokekaret på et varmebestandig underlag.



Hold barn unna varme kokekar med mindre de er under konstant tilsyn.



La aldri kokekar stå uten tilsyn under matlagingen.



Kontroller at kokekaret er i feilfritt.

3 Produktbeskrivelse

Settet består av to kasseroller i rustfritt stål (Ø 20 cm, Ø 24 cm), to tilhørende glasslokk med dampventil og en damprist (Ø 23,5 cm). Begge grytene har en innvendig måleskala som viser 0,5-liters trinn (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Materiale
Kasserolle	Rustfritt stål 18/10
Kasserollebunn	Rustfritt stål 18/0, aluminiumskjerne
Glasslokk med dampventil	Glass, rustfritt stål, silikon
Damprist	Rustfritt stål 18/10

Leveringsinnhold	Antall
Kasserolle 20 cm	1
Glasslokk 20 cm	1
Kasserolle 24 cm	1
Glasslokk 24 cm	1
Damprist 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Bruksanvisning	1

Tab. 3.1 Leveringsinnhold

4 Før første gangs bruk

- Rengjør kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Tørk kokekaret grundig etter rengjøringen.

5 Betjening

Kasserollene er egnet til: induksjon, glasskeramikk, kokeplate og gass.



Rett dampventilen på glasslokket mot avtrekket for å lede dampen i riktig retning. Dampventilen er merket med et damp-ikon.



Kasserollene tåler opptil 200 °C i stekeovnen.



Glasslokket er ikke egnet for bruk i stekeovnen.



Kasserollene er ikke egnet for grillfunksjonen.



Ved bruk på gasskomfyrer og ved overoppheting (f.eks. i ovnen) kan det oppstå uopprettelige misfarginger på kasserollene. Dette påvirker ikke kasserollenes funksjonalitet.

i Bruksmerker, som f.eks riper, kan oppstå.

- ▶ Velg en kokesone som passer til kasserollens bunnndiameter.
- ▶ Ikke skyv eller dra kasserollene over platetoppen – de skal alltid løftes.
- ▶ Påse at kasserollen står sikkert og midt på kokesonen under bruk.
- ▶ Sørg for at bunnen av kasserollen er ren og tørr før bruk.
- ▶ Varm aldri opp et kokekar uten innhold.
- ▶ Still inn flammen på gassplatetoppen slik at den kun har kontakt med bunnen av kasserollen og ikke slikker opp langsetter sidene.
- ▶ Salt skal kun tilsettes i varm mat eller væske for å unngå at overflaten blir skadet.

6 BORA Assist

BORA komfyrtopper med Assist-funksjon tilbyr programmer som er tilpasset bestemte retter eller tilberedningsmetoder. Disse komfyrtoppene, BORA One-appen og BORA Pots and Pan er perfekt tilpasset hverandre.

7 Assist-funksjonen

På innsiden av kasserollene finnes det ikoner for følgende Assist-funksjoner:

Assist-funksjon	Ikone	Beskrivelse
Boil		Med Assist Boil kan vann kokes opp kontrollert. Dette gjør du ved å fylle vann under det markerte feltet i kasserollen.
Steam		I kombinasjon med Assist Steam og dampristen kan matvarer dampes. For dette fyller du vann i kasserollen opp til merket.

8 Bruk av damprist

Dampristen er utviklet for å tilberede mat på en måte som bevarer næringsstoffene. Dampristen egner seg ikke til bruk i stekeovn.

- ▶ Fyll kasserollen med vann opp til Steam-merket .
- ▶ Legg dampristen ned i gryten og legg matvarene oppå dampristen.
- ▶ Sett lokket på gryten og start matlagingen.

i Dampristen kan bli svært varmt. Benytt egnet hjelpemiddel når du tar den opp.

i Pass på at ikke alt vannet fordamper.

9 Omgang med varm olje eller fett

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

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

10 Rengjøring og stell

Kasseroller, glasslokk og damprist kan vaskes i oppvaskmaskin. For å forebygge rust anbefaler vi rengjøring for hånd.

- ▶ Rengjør kokekaret etter hver bruk og tørk det grundig.
- ▶ Bruk varmt vann, oppvaskmiddel og en myk svamp når du vasker for hånd.
- ▶ Bløt opp kraftig smuss før rengjøring.
- ▶ Bruk aldri skuresvamper, skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring.

i Kalkholdig vann kan føre til kalkflekker.

- ▶ Fjern kalkavleiringer så snart som mulig.

i Syreholdige matvarer og matvarer med høyt saltinnhold kan i forbindelse med varme føre til misfarging.

- ▶ Slik misfarging må fjernes så snart som mulig med et rengjøringsmiddel for kokekar i rustfritt stål, og skylle deretter grundig.

11 Avhending av transportemballasjen

Tilbakeføring av emballasjen til materialkretsløpet sparer råvarer og reduserer avfallsmengden. Forhandleren kan ta imot emballasjen.

- ▶ Lever emballasjen til forhandleren eller
- ▶ Kast emballasjen på riktig måte i samsvar med regionale forskrifter.

1 Informacje ogólne

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

2 Bezpieczeństwo

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia

Podczas użytkowania naczyń stają się gorące.

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące uchwyty

Dotknięcie gorących uchwytów może spowodować poważne oparzenia.

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

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zranienia odłamkami szkła

Wskutek szybkich zmian temperatury pęknięcia lub odpryski mogą doprowadzić do rozbicia pokrywki.

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić szklaną pokrywkę pod kątem pęknięć, odprysków lub innych uszkodzeń.
- Nie należy używać uszkodzonych szklanych pokrywek.
- Nie należy narażać szklanej pokrywki na gwałtowne zmiany temperatury, np. poprzez odkładanie jej na zimne powierzchnie lub do zimnej wody.

-  Gorące naczynia odstawiać zawsze na podłoże odporne na wysoką temperaturę.

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

-  Nie pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas gotowania.

-  Kontrolować, czy naczynia są w dobrym stanie.

3 Opis produktu

Zestaw obejmuje dwa garnki ze stali nierdzewnej (Ø 20 cm, Ø 24 cm), dwie pasujące szklane pokrywki z uściem pary oraz jeden wkład do gotowania na parze (Ø 23,5 cm). Oba garnki posiadają wewnętrzną skalę pomiarową co 0,5 litra (20 cm: maks. 3 l; 24 cm: maks. 5 l).

	Materiał
Garek	Stal nierdzewna 18/10
Dno garnka	Stal nierdzewna 18/0, rdzeń aluminiowy
Szklana pokrywka z uściem pary	Szkoło, stal nierdzewna, silikon
Wkład do gotowania na parze	Stal nierdzewna 18/10

Zakres dostawy	Liczba
Garek 20 cm	1
Szklana pokrywka 20 cm	1
Garek 24 cm	1
Szklana pokrywka 24 cm	1
Wkład do gotowania na parze 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Instrukcja obsługi	1

Tab. 3.1 Zakres dostawy

4 Przed pierwszym użyciem

- Należy dokładnie wyczyścić naczynia do gotowania ciepłą wodą i płynem do ręcznego mycia naczyń.
- Po umyciu dokładnie osuszyć naczynia do gotowania.

5 Obsługa

Garnki są odpowiednie do: indukcji, płyt ceramicznych, płyt grzewczych i gazu.

-  Należy skierować ujście pary w szklanej pokrywce w stronę wyciągu z płyty grzewczej, aby ukierunkować odprowadzanie pary. Ujście pary jest oznaczone ikoną pary.

- i** Garnki nadają się do używania w piekarniku do temperatury 200 °C.
- i** Szklane pokrywki nie nadają się do używania w piekarniku.
- i** Garnki nie są odpowiednie do funkcji grillowania.
- i** W przypadku używania na płytach gazowych oraz przegrzania (np. w piekarniku) może dojść do nieodwracalnych przebarwień garnków. Nie wpływa to jednak na funkcjonalność garnków.
- i** Mogą pojawić się ślady zużycia, np. zadrapania.

- ▶ Należy wybrać pole grzewcze odpowiednie do średnicy dna garnka.
- ▶ Nie należy przesuwac ani przeciągać garnków po płycie grzewczej – należy je zawsze podnosić.
- ▶ Podczas używania garnków należy zwracać uwagę na ich stabilne, centralne ustawienie na polu grzewczym.
- ▶ Przed użyciem należy upewnić się, że dno garnków jest czyste i suche.
- ▶ Nigdy nie należy podgrzewać naczyń do gotowania bez zawartości.
- ▶ W przypadku płyty gazowej należy ustawić płomień tak, aby stykał się wyłącznie z dnem garnka, a nie z jego bokami.
- ▶ Sól należy dodawać dopiero do gorącego płynu do gotowania lub potrawy, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.

6 BORA Assist

Płyty grzewcze BORA z funkcją Assist udostępniają programy dostosowane do określonych potraw lub procesów gotowania. Te płyty grzewcze, aplikacja BORA One oraz BORA Pots and Pan są optymalnie dopasowane do siebie.

7 Funkcja Assist

Po wewnętrznej stronie garnków znajdują się ikony następujących funkcji Assist:

Funkcja Assist	Ikona	Opis
Boil		Za pomocą funkcji Assist Boil można w kontrolowany sposób zagotować wodę. W tym celu należy napęłnić garnek wodą w obrębie oznaczonego zakresu.

Funkcja Assist	Ikona	Opis
Steam		Za pomocą funkcji Assist Steam i wkładu do gotowania na parze można gotować produkty spożywcze na parze. W tym celu należy napęłnić garnek wodą do oznaczenia.

8 Używanie wkładu do gotowania na parze

Wkład do gotowania na parze został zaprojektowany do gotowania produktów spożywczych w sposób pozwalający zachować wartości odżywcze. Wkład do gotowania na parze nie nadaje się do używania w piekarniku.

- ▶ Należy napęłnić garnek wodą do oznaczenia Steam .
- ▶ Należy umieścić wkład do gotowania na parze w garnku i położyć produkty spożywcze na wkładzie do gotowania na parze.
- ▶ Należy założyć szklaną pokrywkę na garnek i rozpocząć proces gotowania.

- i** Wkład do gotowania na parze może być bardzo gorący. Do wyjmowania należy używać odpowiednich przyborów pomocniczych.
- i** Należy uważać, aby woda nie odparowała całkowicie.

9 Postępowanie z gorącym olejem lub tłuszczem

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

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

10 Czyszczenie i pielęgnacja

Garnki, szklane pokrywki i wkład do gotowania na parze nadają się do mycia w zmywarce. Aby zapobiec powstawaniu nalotu rdzy, zalecane jest mycie ręczne.

- ▶ Naczynia należy myć po każdym użyciu i dokładnie wycierać je do sucha.
- ▶ Do mycia ręcznego należy używać gorącej wody, płynu do mycia naczyń ręcznie oraz miękkiej gąbki.

- ▶ Przed czyszczeniem należy namoczyć silne zabrudzenia.
- ▶ Do czyszczenia nigdy nie używać ostrych gąbek ani ostrych lub szpiczastych przedmiotów.
-  Twarda woda może powodować powstawanie osadów z kamienia.
- ▶ Osady z kamienia należy usuwać na bieżąco.
-  Produkty spożywcze zawierające kwasy oraz produkty o wysokiej zawartości soli mogą w połączeniu z wysoką temperaturą powodować przebarwienia.
- ▶ Przebarwienia te należy zawsze usuwać na bieżąco za pomocą środka do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej, a następnie dokładnie go spłukać.

11 Utylizacja opakowania transportowego

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

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

1 Informações gerais

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

2 Segurança



PERIGO

Perigo de queimaduras devido a utensílios de cozinha quentes

Os utensílios de cozinha aquecem durante a utilização.

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



PERIGO

Perigo de queimaduras devido a pegas quentes

O contacto com pegas quentes pode causar queimaduras graves.

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



AVISO

Risco de ferimentos devido a lascas de vidro

Mudanças bruscas de temperatura podem causar fissuras ou lascas, levando à quebra da tampa.

- Antes de cada utilização, verifique se a tampa de vidro apresenta fissuras, lascas ou quaisquer outros danos.
- Não utilize tampas de vidro danificadas.
- Não submeta a tampa de vidro a mudanças bruscas de temperatura, como, p. ex., pousando-a em superfícies frias ou em água fria.



Coloque sempre o utensílio de cozinha sobre uma superfície termorresistente.



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



Não deixe o utensílio de cozinha sem supervisão enquanto cozinha.



Verifique se o utensílio de cozinha está em perfeitas condições.

3 Descrição do produto

O conjunto inclui duas panelas de aço inoxidável (Ø 20 cm, Ø 24 cm), duas tampas de vidro correspondentes com saída de vapor e um cesto para cozer a vapor (Ø 23,5 cm). Ambas as panelas têm no interior uma escala de medição com intervalos de 0,5 litros (20 cm: máx. 3 l; 24 cm: máx. 5 l).

	Material
Panela	Aço inoxidável 18/10
Base da panela	Núcleo de alumínio de aço inoxidável 18/0
Tampa de vidro com saída de vapor	Vidro, aço inoxidável, silicone
Cesto para cozer a vapor	Aço inoxidável 18/10

Âmbito de fornecimento	Quantidade
Panela 20 cm	1
Tampa de vidro 20 cm	1
Panela 24 cm	1
Tampa de vidro 24 cm	1
Cesto para cozer a vapor 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Instruções de utilização	1

Tab. 3.1 Âmbito de fornecimento

4 Antes da primeira utilização

- Limpe o utensílio de cozinha com água morna e detergente para a louça.
- Seque o utensílio de cozinha depois de o lavar.

5 Operação

As panelas são adequadas para: indução, vitrocerâmica, fogão elétrico, gás.

- i** Oriente a saída de vapor da tampa de vidro para o exaustor de placa, de modo a direcionar o vapor. A saída de vapor está assinalada com um ícone de vapor.
- i** As painéis são adequadas para utilização no forno até 200 °C.
- i** As tampas de vidro não são adequadas para utilização no forno.
- i** As painéis não são adequadas para a função de grelhar.
- i** A utilização em placas de cozinhar a gás e o sobreaquecimento (p. ex., no forno a vapor) podem provocar descolorações irreversíveis nas painéis. Isso não prejudica a funcionalidade das painéis.
- i** Podem surgir sinais de utilização, como riscos.
 - ▶ Escolha uma zona de cozedura adequada ao diâmetro da base da panela.
 - ▶ Não arraste as painéis sobre a placa de cozinhar – eleve-as sempre.
 - ▶ Ao utilizar as painéis, certifique-se de que estas se encontram bem colocadas e centradas na zona de cozedura.
 - ▶ Antes de utilizar, assegure que a base das painéis está limpa e seca.
 - ▶ Nunca aqueça um utensílio de cozinha sem qualquer conteúdo.
 - ▶ Numa placa de cozinhar a gás, ajuste a chama de modo que esta apenas entre em contacto com a base da panela e não com as suas laterais.
 - ▶ Adicione o sal apenas ao líquido de cozedura ou aos alimentos quentes para evitar danificar a superfície.

6 BORA Assist

As placas de cozinhar BORA com função Assist colocam à disposição programas específicos para determinadas receitas ou processos de cozinhar. Estas placas de cozinhar, a aplicação BORA One e o BORA Pots and Pan são combinados de forma ideal entre si.

7 Funções Assist

No interior das painéis existem ícones para as seguintes funções Assist:

Função Assist	Ícone	Descrição
Boil		A função Assist Boil pode ser utilizada para ferver água de forma controlada. Para isso, encha a panela com água na área assinalada.
Steam		Com a função Assist Steam e o cesto para cozer a vapor, é possível cozer alimentos a vapor. Para isso, encha com água até à marca na panela.

8 Utilizar o cesto para cozer a vapor

O cesto para cozer a vapor destina-se a cozer alimentos de forma a conservar os nutrientes. O cesto para cozer a vapor não é adequado para utilização no forno.

- ▶ Encha a panela com água até marca de vapor .
- ▶ Coloque o cesto para cozer a vapor de vapor na panela e coloque os alimentos no acessório.
- ▶ Coloque a tampa de vidro na panela e inicie o processo de cozinhar.
- i** O cesto para cozer a vapor pode ficar muito quente. Utilize meios de proteção adequados para o retirar.
- i** Preste atenção para que a água não evapore por completo.

9 Manuseamento de óleo ou gordura quentes

- i** O utensílio de cozinha não é adequado para fritar. Tenha em atenção que a gordura quente pode inflamar-se.
- ▶ Não adicione água ao óleo ou à gordura quentes.
- ▶ Nunca extinga com água um fogo provocado por óleo ou gordura.

10 Limpeza e manutenção

As painéis, as tampas de vidro e o cesto para cozer a vapor são adequados para a máquina de lavar. Para evitar o aparecimento de ferrugem, recomenda-se a lavagem à mão.

- ▶ Limpe os utensílios de cozinha após cada utilização e seque-os bem.
- ▶ Para a lavagem à mão, utilize água quente, detergente para a louça e uma esponja macia.

- ▶ Amoleça a sujidade persistente antes de limpar.
- ▶ Nunca utilize esponjas abrasivas ou objetos com rebordos afiados ou pontiagudos para a limpeza.
- i** As águas calcárias podem provocar manchas de calcário.
- ▶ Elimine os depósitos de calcário atempadamente.
- i** Os alimentos ácidos e com elevado teor de sal, em combinação com o calor, podem provocar descolorações.
- ▶ Elimine estas descolorações sempre de forma atempada com produto de limpeza para aço inoxidável para utensílios de cozinha e enxague bem.

11 Eliminação da embalagem de transporte

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

- ▶ Entregue a embalagem ao seu fornecedor.

ou

- ▶ Elimine a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

1 Informații generale

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

2 Siguranță



PERICOL

Pericol de arsuri din cauza vaselor de gătit fierbinți

Vasele de gătit se încing în timpul gătitului.

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



PERICOL

Pericol de arsuri din cauza mânerelor fierbinți

Contactul cu mânerele fierbinți poate duce la arsuri grave.

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



AVERTISMENT

Pericol de rănire din cauza cioburilor de sticlă

Ca urmare a schimbării rapide de temperatură, fisurile sau ciobiturile pot duce la spargerea capacului.

- Înainte de orice utilizare verificați capacul de sticlă cu privire la fisuri, ciobituri sau alte deteriorări.
- Nu utilizați capace de sticlă deteriorate.
- Nu expuneți capacul de sticlă la schimbări bruște de temperatură, de exemplu, prin depunerea acestuia pe suprafețe reci sau în apă rece.



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



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



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



Verificați dacă vasele de gătit sunt în stare perfectă.

3 Descrierea produsului

Setul este alcătuit din două oale de gătit din oțel inoxidabil (Ø 20 cm, Ø 24 cm), două capace de sticlă potrivite cu orificiu pentru evacuarea aburului și o sită pentru gătit la abur (Ø 23,5 cm). Ambele oale au o scală de măsură interioară cu gradații de 0,5 litri (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Material
Oală de gătit	Oțel inoxidabil 18/10
Baza oalei	Oțel inoxidabil 18/0, miez de aluminiu
Capac de sticlă cu orificiu pentru evacuarea aburului	Sticlă, oțel inoxidabil, pastă de etanșare din silicon
Sită pentru gătit la abur	Oțel inoxidabil 18/10

Conținutul livrării	Număr
Oală de gătit 20 cm	1
Capac de sticlă 20 cm	1
Oală de gătit 24 cm	1
Capac de sticlă 24 cm	1
Sită pentru gătit la abur 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Instrucțiuni de utilizare	1

Tab. 3.1 Conținutul livrării

4 Înainte de prima utilizare

- Curățați vasele de gătit temeinic, cu apă caldă și detergent de vase.
- Uscați bine vasele de gătit după curățare.

5 Operare

Oalele de gătit sunt adecvate pentru: plite cu inducție, plite din sticlă ceramică, zone de gătit și plite pe gaz.



Orientați orificiul pentru evacuarea aburului din capacul de sticlă spre hota, pentru a direcționa aburul în mod eficient. Orificiul pentru evacuarea aburului este marcat cu o pictogramă pentru abur.

- i** Oalele pentru gătit rezistă în cuptor până la 200 °C.
- i** Capacele de sticlă nu sunt adecvate pentru a fi utilizate în cuptor.
- i** Oalele de gătit nu sunt potrivite pentru funcția de grătar.
- i** Atunci când sunt utilizate pe plite pe gaz și când sunt supraîncălzite (de exemplu, în cuptorul cu gătire la abur), este posibil ca oalele de gătit să se decoleze ireversibil. Funcționalitatea oalelor de gătit nu este afectată din acest motiv.
- i** Pot apărea urme de utilizare, de exemplu zgârieturi.
 - ▶ Alegeți o zonă de gătit care se potrivește la diametrul bazei oalei de gătit.
 - ▶ Nu împingeți sau nu trageți oalele de gătit pe plită, ci ridicați-le întotdeauna de pe plită.
 - ▶ Atunci când utilizați oalele de gătit, asigurați-vă că acestea sunt poziționate în siguranță și central pe zona de gătit.
 - ▶ Înainte de utilizare, asigurați-vă că baza oalei de gătit și este curată și uscată.
 - ▶ Nu încălziți niciodată vasele de gătit fără conținut.
 - ▶ Pe o plită pe gaz, reglați flacăra astfel încât să intre în contact numai cu baza oalei de gătit, dar și nu cu părțile laterale.
 - ▶ Adăugați sarea abia după ce lichidul de gătit sau alimentele s-au încălzit, pentru a evita deteriorările suprafeței.

6 BORA Assist

Plitele BORA cu funcția Assist pun la dispoziție programe care sunt adaptate pentru anumite feluri de mâncare sau procese de gătit. Aceste plite, aplicația BORA Oneși BORA Pots and Pan sunt coordonate optim între ele.

7 Funcțiile Assist

În interiorul oalelor de gătit se găsesc pictogramele pentru următoarele funcții Assist:

Funcție Assist	Pictogramă	Descriere
Boil		Cu funcția Assist Boil se poate fierbe apa în mod controlat. În acest scop, turnați apă în oală respectând zona marcată.

Funcție Assist	Pictogramă	Descriere
Steam		Cu funcția Assist Steam și cu sita pentru gătit la abur, alimentele pot fi gătite la abur. În acest scop, turnați apă în oala de gătit, până la marcaj.

8 Utilizarea sitei pentru gătit la abur

Sita pentru gătit la abur a fost concepută pentru gătirea alimentelor cu păstrarea nutrienților. Sita pentru gătit la abur nu este potrivită pentru a fi utilizată în cuptor.

- ▶ Turnați apă în oală până la marcajul Steam .
- ▶ Introduceți sita pentru gătit la abur în oală și așezați alimentele pe sită.
- ▶ Aplicați capacul de sticlă pe oală și începeți procesul de gătit.

i Sita pentru gătit la abur se poate încinge foarte tare. Utilizați ustensile adecvate pentru scoatere.

i Atenție, apa nu trebuie să se evapore complet!

9 Manipularea uleiului sau a grăsimii fierbinți

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

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

10 Curățarea și întreținerea

Oalele de gătit, capacele de sticlă și sita pentru gătit la abur se pot spăla în mașina de spălat vase. Pentru a preveni rugina prematură, vă recomandăm curățarea manuală.

- ▶ Curățați vasele de gătit după fiecare utilizare și uscați-le bine.
- ▶ Pentru curățarea manuală utilizați apă fierbinte, detergent de vase și un burete moale.
- ▶ Înmuiiați murdăria persistentă înainte de curățare.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți abrazivi, obiecte cu margini ascuțite sau cu vârf pentru curățare.

i Petele de calcar pot apărea din cauza apei calcaroase.

- ▶ Îndepărtați prompt depunerile de calcar.

i Alimentele acide și alimentele cu un conținut ridicat de sare pot provoca decolorări atunci când sunt combinate cu căldura.

- ▶ Îndepărtați întotdeauna aceste pete prompt cu detergent pentru vase de gătit din oțel inoxidabil și clătiți bine.

11 Eliminarea ambalajelor de transport

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

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

1 Všeobecne

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

2 Bezpečnosť



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo popálenia o horúci kuchynský riad

Kuchynský riad sa počas prevádzky zohreje.

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



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo popálenia pri kontakte s horúcimi rukoväťami

Pri kontakte s horúcimi rukoväťami môže dôjsť k vážnym popáleninám.

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



VAROVANIE

Riziko poranenia črepinami skla

Rýchle zmeny teploty môžu spôsobiť praskliny alebo odštúpenia, ktoré by mohli poškodiť veko.

- Pred každým použitím skontrolujte sklenené viečko, či nie je prasknuté, odštiepené alebo inak poškodené.
- Nepoužívajte poškodené sklenené veká.
- Nevystavujte sklenené veko náhlym zmenám teploty, napríklad jeho umiestnením na studené povrchy alebo do studenej vody.

- i** Horúci kuchynský riad vždy umiestnite na teplovzdorný podklad.
- i** Nedovoľte deťom, aby sa priblížili k horúcemu kuchynskému riadu, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.



Počas varenia nikdy nenechávajte kuchynský riad bez dozoru.



Skontrolujte, či je kuchynský riad v bezchybnom stave.

3 Opis výrobku

Sada obsahuje dva hrnce z nerezavejúcej ocele (Ø 20 cm, Ø 24 cm), dve zodpovedajúce sklenené veká s parnými otvormi a parnú vložku (Ø 23,5 cm). Oba hrnce majú vnútornú odmerku s 0,5-litrovými krokmi (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Materiál
Hrniec na varenie	Nerezová oceľ 18/10
Dno hrnca na varenie	Nerezová oceľ 18/0 s hliníkovým jadrom
Sklenené veko s odvodušňovačom pary	Sklo, nerezová oceľ, silikón
Parná vložka	Nerezová oceľ 18/10
Rozsah dodávky	Počet
Hrniec na varenie 20 cm	1
Sklenené veko 20 cm	1
Hrniec na varenie 24 cm	1
Sklenené veko 24 cm	1
Parná vložka 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Návod na použitie	1

Tab. 3.1 Rozsah dodávky

4 Pred prvým použitím

- Vyčistite kuchynský riad vodou a prostriedkom na ručné umývanie riadu.
- Kuchynský riad po vyčistení okamžite vysušte.

5 Ovládanie

Hrnce na varenie sú vhodné na: indukcia, sklokeramika, varná doska a plyn.



Pre nasmerovanie pary nasmerujte výstup pary na sklenenom veku smerom k digestóru na varnú dosku. Výstup pary je označený ikonou pary.



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



Sklenené pokrievky nie sú vhodné do rúry na pečenie.



Hrnce na varenie nie sú vhodné na grilovanie.

i Pri použití na plynových varných doskách a pri prehriatí (napr. v rúre na pečenie) môže dôjsť k zmene farby hrncov na varenie. Funkčnosť hrncov na varenie tým nie je ovplyvnená.

i Môžu sa objaviť stopy po používaní, ako napríklad škrabance.

- Vyberte varnú zónu, ktorá zodpovedá priemeru dna hrnca na varenie.
- Netlačte ani neťahajte hrnce na varenie po varnej doske – vždy ich zdvíhajte.
- Pri používaní hrncov na varenie je stabilne postavte do stredu varnej zóny.
- Ubezpečte sa, že dno hrncov na varenie je čisté a suché.
- Nikdy nezohrievajte prázdny kuchynský riad.
- Plameň na plynovej varnej doske nastavte tak, aby prišiel do kontaktu len s dnom hrnca na varenie a nie s jeho stranami.
- Soľ pridávajte iba do horúcej tekutiny alebo jedla, aby ste nepoškodili povrch.

6 BORA Assist

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

7 Funkcie Assist

Vnútri hrncov sa nachádzajú ikony pre nasledujúce funkcie Assist:

Funkcia Assist	Ikona	Popis
Boil		Funkcia Assist Boil umožňuje kontrolované varenie vody. Za týmto účelom naplňte hrniec vodou do vyznačenej oblasti.
Steam		Funkcia Steam Assist a parná vložka umožňujú varenie jedál v pare. Za týmto účelom naplňte hrniec vodou po značku.

8 Používanie parnej vložky

Parná vložka je určená na šetrné varenie jedla pri zachovaní živín. Parná vložka nie je vhodná do rúry na pečenie.

- Naplňte hrniec vodou po značku Steam .
- Vložte parnú vložku do hrnca a položte na ňu pokrmu.

► Nasadte sklenené veko na hrniec a spustíte proces varenia.

i Parná vložka môže byť veľmi horúca. Na jej vybratie použite vhodné nástroje.

i Dbajte na to, aby sa voda úplne neodparila.

9 Manipulácia s horúcim olejom a tukom

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

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

10 Čistenie a starostlivosť

Hrnce na varenie, sklenené veká a parná vložka sú vhodné do umývačky riadu. Aby ste predišli vzdušnej korózii, odporúčame umývanie ručne.

- Kuchynský riad po každom použití umyte a dôkladne utrite.
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu, prostriedok na umývanie riadu a mäkkú špongiu.
- Silne nečistoty pred čistením namočte.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, predmety s ostrými hranami alebo špicaté predmety.

i Pri použití väpenatej vody môžu vzniknúť škvrny od vodného kameňa.

► Usadeniny vodného kameňa okamžite odstraňujte.

i Potraviny obsahujúce kyseliny a potraviny s vysokým obsahom soli môžu v spojení s teplom viesť k zmene farby.

► Tieto zafarbenia vždy ihneď odstráňte čistiacim prostriedkom na nerezovú oceľ na riad a dôkladne opláchnite.

11 Likvidácia prepravného obalu

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

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

1 Splošno

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

2 Varnost



NEVARNOST

Nevarnost opeklin zaradi vroče kuhalne posode

Kuhalna posoda se med uporabo segreje.

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



NEVARNOST

Nevarnost opeklin zaradi vročih ročajev

Dotikanje vročih ročajev lahko povzroči hude opekline.

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



OPOZORILO

Nevarnost poškodb zaradi drobcov stekla

Zaradi hitrih temperaturnih sprememb se lahko na pokrovu pojavijo razpoke ali odkruški, zaradi česar lahko pokrov poči.

- Pred vsako uporabo preverite stekleni pokrov na razpoke, odkruške ali druge poškodbe.
- Poškodovanih steklenih pokrovov ne uporabljajte.
- Steklenega pokrova ne izpostavljajte nenadnim temperaturnim spremembam, kot npr. ga ne odlagajte na hladne površine ali v hladno vodo.

- i** Vročo kuhavno posodo vedno odložite na podlago, odporno na toploto.
- i** Poskrbite, da v bližini vroče kuhalne posode ne bo otrok, razen če so neprestano pod nadzorom.



Kuhalne posode med kuhanjem nikoli ne pustite brez nadzora.



Preverite, ali je kuhalna posoda v brezhibnem stanju.

3 Opis izdelka

Komplet vsebuje dva kuhalna lonca iz nerjavnega jekla (Ø 20 cm, Ø 24 cm), dva ustrezna steklena pokrova z odprtino za uhajanje odvečne pare in vložek za kuhanje na pari (Ø 23,5 cm). V notranjosti obeh loncev je merilna lestvica s koraki po 0,5 l (20 cm: najv. 3 l; 24 cm: najv. 5 l).

	Material
Kuhalni lonec	Nerjavno jeklo 18/10
Dno kuhalnega lonca	Nerjavno jeklo 18/0 z aluminijastim jedrom
Stekleni pokrov z odprtino za uhajanje odvečne pare	Steklo, nerjavno jeklo, silikon
Vložek za kuhanje na pari	Nerjavno jeklo 18/10
Obseg dobave	Število
Kuhalni lonec 20 cm	1
Stekleni pokrov 20 cm	1
Kuhalni lonec 24 cm	1
Stekleni pokrov 24 cm	1
Vložek za kuhanje na pari 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Navodila za uporabo	1

Tab. 3.1 Obseg dobave

4 Pred prvo uporabo

- Kuhavno posodo temeljito očistite s toplo vodo in pomivalnim sredstvom.
- Po čiščenju kuhavno posodo temeljito posušite.

5 Upravljanje

Kuhalna lonca sta primerna za: indukcijo, steklokeramiko, kuhališče in plin.



Za ciljno odvajanje pare usmerite odprtino za uhajanje odvečne pare na steklenem pokrovu v smeri proti odvodu pare kuhalne plošče. Odprtina za uhajanje odvečne pare je označena z ikono pare.



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

- i** Stekleni pokrovi niso primerni za uporabo v pečici.
- i** Kuhalni lonci niso primerni za funkcijo žara.
- i** Pri uporabi na plinskih kuhalnih ploščah in pri pregrevanju (npr. v pečici) lahko pride do nepopravljivega obarvanja kuhalnih loncev. To ne vpliva na delovanje kuhalnih loncev.
- i** Lahko se pojavijo sledi uporabe, npr. praske.

- ▶ Izberite kuhališče, ki ustreza premeru dna kuhalnega lonca.
- ▶ Kuhalnih loncev ne potiskajte ali vlecite po kuhalni plošči. Če jih želite premakniti, jih vedno dvignite s kuhalne plošče.
- ▶ Pri uporabi kuhalnih loncev pazite, da so varno postavljeni v sredini kuhališča.
- ▶ Pred uporabo preverite, ali je dno kuhalnega lonca čisto in suho.
- ▶ Nikoli ne segrevajte prazne kuhalne posode.
- ▶ Plamen na plinski kuhalni plošči nastavite tako, da se dotika le dna kuhalnega lonca in ne tudi njegovih stranic.
- ▶ Sol dodajte samo v vročo kuhhalno tekočino ali jed, da preprečite poškodbe površine kuhalnega lonca.

6 BORA Assist

BORA kuhalne plošče s funkcijo Assist zagotavljajo programe, ki so posebej prilagojeni določenim jedem ali postopkom kuhanja. Te kuhalne plošče, aplikacija BORA One in kuhalne posode BORA Pots and Pan so med seboj optimalno usklajene.

7 Funkcije Assist

V notranjosti kuhalne posode so ikone za naslednje funkcije Assist:

Funkcija Assist	Ikona	Opis
Boil		S funkcijo Assist Boil je mogoče nadzorovano zavreti vodo. V ta namen napolnite kuhalni lonec z vodo znotraj označenega območja.
Steam		S funkcijo Assist Steam in z vložkom za kuhanje na pari je mogoče pripraviti jedi na pari. V ta namen kuhhalno posodo napolnite z vodo do oznake.

8 Uporaba vložka za kuhanje na pari

Vložek za kuhanje na pari je zasnovan za nežno kuhanje hrane z namenom ohranjanja hranilnih snovi. Vložek za kuhanje na pari ni primeren za uporabo v pečici.

- ▶ Napolnite kuhalni lonec z vodo do oznake za paro
- ▶ Vstavite vložek za kuhanje na pari v lonec, jed pa položite na vložek za kuhanje na pari.
- ▶ Na lonec povežite stekleni pokrov in pričnite s kuhanjem.

- i** Vložek za kuhanje na pari se lahko zelo segreje. Za njegovo odstranitev iz lonca uporabite ustrezne pripomočke.

- i** Pazite, da voda ne povre v celoti.

9 Ravnanje z vročim oljem ali maščobo

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

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

10 Čiščenje in vzdrževanje

Kuhalna lonca, steklena pokrova in vložek za kuhanje na pari so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Priporočamo ročno pomivanje, da se prepreči nastanek rje.

- ▶ Kuhhalno posodo očistite po vsaki uporabi in jo temeljito posušite.
- ▶ Za ročno pomivanje uporabite vročo vodo, pomivalno sredstvo in mehko gobico.
- ▶ Trdovratne nečistoče predhodno namočite.
- ▶ Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih gobic ter ostrih ali koničastih predmetov.

- i** Zaradi vode, ki vsebuje vodni kamen, lahko nastanejo madeži vodnega kamna.

- ▶ Obloge vodnega kamna je treba pravočasno odstraniti.

- i** Živila, ki vsebujejo kislino, in živila z visoko vsebnostjo soli lahko skupaj s toploto povzročijo obarvanje.

- Ta obarvanja vedno takoj odstranite s čistilom za posodo iz nerjavnega jekla, nato pa kuhhalno posodo temeljito izperite.

11 Odlaganje transportne embalaže

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

- Embalažo lahko predate svojemu strokovnemu prodajalcu ali
- Embalažo odstranite na ustrezen način v skladu z lokalnimi predpisi.

1 Upošteno

Ovo uputstvo sadrži važne napomene, koje vas štite od povreda i sprečavaju štetu na uređaju. Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre prve upotrebe posuđa. Proizvod odgovara propisanim odredbama za bezbednost. Korisnik je odgovoran za bezbednu primenu proizvoda, čišćenje i negu. Nestručna upotreba može da dovede do povreda ljudi i materijalne štete.

2 Bezbednost



OPASNOST

Opasnost od opekotina zbog vrele posude za kuvanje

Posuđe za kuvanje se zagreva tokom rada.

- Nakon korišćenja, ostavite posuđe da se ohladi.
- Držite odstojanje od pare koja izlazi.



OPASNOST

Opasnost od opekotina zbog vrelih drški

Dodirivanje vrelih drški može da dovede do teških opekotina.

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



UPOZORENJE

Opasnost od povreda usled krotina stakla

Nagli temperaturni skokovi mogu izazvati pukotine ili okrnjavanja koja mogu dovesti do pucanja poklopcu.

- Pre svake upotrebe proverite stakleni poklopac na pukotine, okrnjavanja ili druga oštećenja.
- Nemojte da koristite oštećeni stakleni poklopac.
- Ne izlažite stakleni poklopac naglim promenama temperature, npr. odlaganjem na hladne površine ili u hladnu vodu.

i Vrelo posuđe uvek ostavljajte na podlozi koja je otporna na toplotu.

i Udaljite decu od vrelkog posuđa, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.



Nikada ne ostavljajte posuđe tokom kuvanja bez nadzora.



Proverite da li je posuđe u besprekornom stanju.

3 Opis proizvoda

Set obuhvata dva lonca od nerđajućeg čelika (Ø 20 cm, Ø 24 cm), dva odgovarajuća staklena poklopca sa otvorom za paru i jedan umetak za kuvanje na pari (Ø 23,5 cm). Oba lonca imaju unutrašnju mernu skalu u koracima od 0,5 litara (20 cm: maks. 3 l; 24 cm: maks. 5 l).

	Materijal
Lonac za kuvanje	Nerđajući čelik 18/10
Dno lonca za kuvanje	Nerđajući čelik 18/0 s aluminijumskim jezgrom
Stakleni poklopac sa otvorom za paru	Staklo, nerđajući čelik, silikon
Umetak za kuvanje na pari	Nerđajući čelik 18/10

Obim isporuke	Broj
Lonac 20 cm	1
Stakleni poklopac 20 cm	1
Lonac 24 cm	1
Stakleni poklopac 24 cm	1
Umetak za kuvanje na pari 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Uputstvo za upotrebu	1

Tab. 3.1 Obim isporuke

4 Pre prve upotrebe

- Očistite posuđe temeljito toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.
- Nakon pranja temeljno osušite posuđe.

5 Rukovanje

Lonci su pogodni za: indukciju, staklokeramiku, električne ploče i gas.



Usmerite otvor za paru na staklenom poklopcu ka aspiratoru ploče za kuvanje kako biste usmereno odveli paru. Otvor za paru je označen ikonom pare.



Lonci za kuvanje su pogodni za rernu do 200 °C.

- i** Stakleni poklopci nisu pogodni za rernu.
- i** Lonci za kuvanje nisu pogodni za funkciju roštilja.
- i** Prilikom upotrebe na pločama za kuvanje na gas i pregrevanja (npr. u rerni) može da dođe do trajnih promena boje lonaca za kuvanje. Time se ne utiče na funkcionalnost lonaca.
- i** Mogu se pojaviti tragovi upotrebe, npr. ogrebotine.
 - ▶ Izaberite zonu kuvanja koja odgovara prečniku dna lonca.
 - ▶ Ne gurajte niti vucite lonce po ploči za kuvanje – uvek ih podižite.
 - ▶ Prilikom upotrebe lonaca za kuvanje, obratite pažnju na bezbedan položaj u sredini zone za kuvanje.
 - ▶ Uverite se da je dno lonaca za kuvanje pre korišćenja čist i suv.
 - ▶ Nikada nemojte zagrevati posude za kuvanje prazno.
 - ▶ Kod ploče za kuvanje na gas, podesite plamen tako da dolazi u kontakt samo sa dnom lonaca za kuvanje, a ne sa stranicama.
 - ▶ Dodajte so tek u vrelu tečnost ili namirnice kako biste izbegli oštećenja površine.

6 BORA Assist

BORA ploče za kuvanje sa Assist funkcijom nude programe koji su prilagođeni određenim jelima odn. postupcima kuvanja. Te ploče za kuvanje, aplikacija BORA One i BORA Pots and Pan su uzajamno optimalno prilagođeni.

7 Assist funkcije

Na unutrašnjoj strani lonaca nalaze se ikone za sledeće Assist funkcije:

Assist funkcija	Ikona	Opis
Boil		Pomoću Assist Boil funkcije može se kontrolisano zakuvati voda. U tu svrhu napunite lonac vodom unutar označenog područja.
Steam		Sa funkcijom Assist Steam i umetkom za kuvanje na pari, namirnice se mogu kuvati na pari. U tu svrhu napunite lonac vodom do oznake.

8 Upotreba umetka za kuvanje na pari

Umetak za kuvanje na pari je dizajniran za pripremu hrane uz očuvanje hranljivih materija. Umetak za kuvanje na pari nije pogodan za rernu.

- ▶ Napunite lonac vodom do oznake Steam .
- ▶ Umetnite umetak za kuvanje na pari u lonac i stavite namirnice na umetak za kuvanje na pari.
- ▶ Poklopite lonac staklenim poklopcem i pokrenite kuvanje.

- i** Umetak za kuvanje na pari može da bude veoma vruć. Za vađenje koristite odgovarajuća pomagala.

- i** Pazite da voda ne ispari u potpunosti.

9 Rukovanje vrelim uljem ili mašću

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

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

10 Čišćenje i održavanje

Lonci, stakleni poklopci i umetak za kuvanje na pari pogodni su za pranje u mašini za sudove. Da bi se izbegla površinska rđa, preporučujemo ručno čišćenje.

- ▶ Nakon svake upotrebe očistite posude i temeljno ga osušite.
- ▶ Za ručno pranje koristite toplu vodu, deterdžent za sudove i mek sušer.
- ▶ Pre čišćenja potopite jake nečistoće.
- ▶ Za čišćenje nikada nemojte da koristite grube sundere kao ni predmete oštih ivica ili oštre predmete.

- i** Voda koja sadrži kamenac može dovesti do pojave mrlja od kamenca.

- ▶ Uklonite naslage kamenca blagovremeno.

- i** Namirnice koje sadrže kiselinu i namirnice sa visokom koncentracijom soli pri velikoj toploti mogu da dovedu do promena boje.

- ▶ Ove promene boje uvek blagovremeno uklonite sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika za posude i dobro ga isperite.

11 Odlaganje na otpad ambalaže za transport

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

- ▶ Ambalažu predajte svom specijalizovanom trgovcu ili
- ▶ Ambalažu odložite na otpad na propisan način, uz poštovanje regionalnih propisa.

1 Allmänt

Denna bruksanvisning innehåller viktig information som skyddar dig mot skador och förhindrar att produkten skadas. Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder kokkärlet första gången. Produkten uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser. Användaren ansvarar för att produkten används på ett säkert sätt och att den rengörs och hålls i gott skick. En felaktig användning kan leda till person- och saksador.

2 Säkerhet

FARA

Risk att bränna sig på det heta kokkärlet

Kokkärlet blir hett när det används.

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

FARA

Risk för brännskador på grund av heta handtag

Att röra vid heta handtag kan orsaka allvarliga brännskador.

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

VARNING

Risk att skada sig på glassplitter

Vid snabba temperaturvariationer kan sprickor eller flisbildning leda till att locket splittras.

- Kontrollera före varje användning att locket inte har sprickor, flisor eller andra skador.
- Använd inte skadade glaslock.
- Utsätt inte locket för plötsliga temperaturförändringar, till exempel genom att lägga det på en kall yta eller i kallt vatten.

-  Placera alltid det heta kokkärlet på ett värmebeständigt underlag.
-  Håll barn borta från heta kokkärl, såvida de inte ständigt övervakas.
-  Lämna aldrig kokkärlet utan uppsikt under matlagning.
-  Kontrollera att kokkärlet är i oklanderligt skick.

3 Produktbeskrivning

Satsen omfattar två grytor av rostfritt stål (Ø 20 cm, Ø 24 cm), två passande glaslock med ångutsläpp och en ånginsats (Ø 23,5 cm). På insidan har båda grytorna en mätskala med 0,5 liters steg (20 cm: max. 3 l; 24 cm: max. 5 l).

	Material
Gryta	rostfritt stål 18/10
Grytans botten	rostfritt stål 18/0, aluminiumkärna
Glaslock med ångutsläpp	glas, rostfritt stål, silikon
Ånginsats	rostfritt stål 18/10

Leveransomfång	Antal
Gryta 20 cm	1
Glaslock 20 cm	1
Gryta 24 cm	1
Glaslock 24 cm	1
Ånginsats 23,5 cm	1
Welcome Card	1
Bruksanvisning	1

Tab. 3.1 Leveransomfång

4 Före den första användningen

- Rengör kokkärlet grundligt med varmt vatten och handdiskmedel.
- Torka kokkärlet noga efter rengöringen.

5 Användning

Grytorna lämpar sig för: Induktion, glaskeramik, kokplattor och gasspisar.

-  Rikta glaslockets ångutsläpp mot spishällens ångsug för att leda bort ågan. Ångutsläppet är märkt med en ång-ikon.
-  Grytorna är ugnssäkra upp till 200 °C.
-  Glaslocken är inte ugnssäkra.
-  Grytorna lämpar sig inte för grillfunktionen.
-  Grytorna kan missfärgas när de används på gasspishällar och vid överhettning (t.ex. i ugnen). Detta påverkar inte grytornas funktion.

i Normala användningsspår, t.ex. repor kan uppstå.

- ▶ Välj en kokzon som passar till omkretsen på grytans botten.
- ▶ Skjut eller dra inte grytan över spishällen – lyft alltid upp den.
- ▶ Se till att grytorna står säkert mitt på kokzonen när du använder dem.
- ▶ Se före användningen till att grytornas botten är rena och torra.
- ▶ Hetta aldrig upp tomma kokkärl.
- ▶ Ställ om en gasspishäll används i lågan så att den bara kommer i kontakt med grytans botten och inte med sidorna.
- ▶ Tillsätt salt först när vätskan eller maten är het för att undvika skador på ytan.

6 BORA Assist

BORA spishällar med Assist-funktion ställer program som är anpassade till vissa maträtter resp. kokprocesser till förfogande. Dessa spishällar, BORA One-appen och BORA Pots and Pan är perfekt avstämda till varandra.

7 Assist-funktioner

På insidan av kokkärlen finns ikoner för följande Assist-funktioner.

Assist-funktion	Ikon	Beskrivning
Boil		Med Assist-funktionen Boil kan vatten kokas upp kontrollerat. Fyll för ändamålet på vatten i kokkärlet inom det markerade området.
Steam		Med Assist-funktionen Steam och ånginsatsen kan livsmedel ångkokas. Fyll för ändamålet på vatten i kokkärlet upp till markeringen.

8 Användning av ånginsatsen

Ånginsatsen är konstruerad för näringsbevarande tillagning av livsmedel. Ånginsatsen är inte ugnssäker.

- ▶ Fyll grytan med vatten ända upp till Steam-markeingen .
- ▶ Placera ånginsatsen i grytan och sedan maten på ånginsatsen.
- ▶ Sätt glaslocket på grytan och starta tillagningen.

i Ånginsatsen kan bli mycket het. Använd lämpliga hjälpmedel för att ta ut den.

i Se till att vattnet inte avdunstar fullständig.

9 Hantering av het olja eller hett fett

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

- ▶ Tillsätt inte vatten i het olja eller hett fett.
- ▶ Släck aldrig olje- eller fettbränder med vatten.

10 Rengöring och skötsel

Grytorna, glaslocken och ånginsatsen lämpar sig för maskindisk. För att förebygga flygrost rekommenderar vi manuell rengöring.

- ▶ Rengör kokkärlet efter varje användning och torka av det noga.
- ▶ Använd hett vatten, handdiskmedel och en mjuk svamp för manuell rengöring.
- ▶ Blötlägg före rengöringen om nedsmutsningen är kraftig och besvärlig.
- ▶ Använd aldrig repande svampar, vassa eller spetsiga föremål för rengöringen.

i Kalkhaltigt vatten kan orsaka kalkfläckar.

- ▶ Avlägsna kalkfläckar utan dröjsmål.

i Syrehaltiga livsmedel och livsmedel med hög salthalt kan orsaka missfärgningar när de värms upp.

- ▶ Avlägsna alltid dessa missfärgningar så snart som möjligt med ett rengöringsmedel för rostfritt stål och skölj bort det ordentligt efteråt.

11 Avfallshantera transportförpackningen

Att återföra förpackningen till materialkretsloppet sparar råvaror och reducerar avfall. Din återförsäljare tar tillbaka förpackningen.

- ▶ Lämna förpackningen till din återförsäljare eller
- ▶ Bortskaffa på korrekt sätt under iakttagande av regionala bestämmelser.

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, uniform squares formed by thin, light gray lines. There are no margins, text, or other markings on the page.

DE
Gebrauchsanleitung:

☐Original
 ☒Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN
Instructions for use:

☐Original
 ☒Translation

Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES
Instrucciones de uso:

☐Original
 ☒Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR
Notice d'utilisation:

☐Original
 ☒Traduction

Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT
Istruzioni per l'uso:

☐Originale
 ☒Traduzione

Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Всички права запазени.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všechna práva vyhrazena.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rettigheder forbeholdes.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

ET	Kasutusjuhend:	☐ Original	☒ Tõlge
-----------	-----------------------	--------------------------------	--

Tootja: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kõik õigused kaitstud.

FI	Käyttöohje:	☐ Alkuperäinen	☒ Käännös
-----------	--------------------	------------------------------------	--

Valmistaja: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kaikki oikeudet pidätetään.

HR	Upute za uporabu:	☐ Original	☒ Prijevod
-----------	--------------------------	--------------------------------	---

Proizvođač: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Sva prava pridržana.

HU	Használati útmutató:	☐ Eredeti	☒ Fordítás
-----------	-----------------------------	-------------------------------	---

Gyártó: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Minden jog fenntartva.

LT	Naudojimo instrukcija:	☐ Originalas	☒ Vertimas
-----------	-------------------------------	----------------------------------	---

Gamintojas: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Draudžiama šį dokumentą perduoti ar kopijuoti, naudoti jo turinį ar perduoti, išskyrus atvejus, kai tai vienareikšmiškai leidžiama.

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Visos teisės saugomos.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Visas tiesības aizsargātas.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

PL**Instrukcja obsługi:****Oryginał****Tłumaczenie****Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

PT**Instrução de utilização:****Original****Tradução****Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Toate drepturile rezervate.

SK**Návod na použitie:**☐Original☒Preklad**Výrobca: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Poskytovanie, ako aj rozmnožovanie tejto dokumentácie, užítkovanie a sprostredkovanie jej obsahu je zakázané, pokiaľ nie je výslovne povolené.

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Všetky práva vyhradené.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Vse pravice pridržane.

SR**Uputstvo za upotrebu:**☐Original☒Prevod**Proizvođač: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Sva prava zadržana.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

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

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

**BORA Holding GmbH**

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

**BORA APAC Pty Ltd**

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

