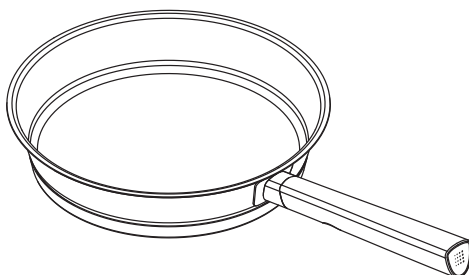


DE **Gebrauchsanleitung KWPAP8**

EN **Instructions for use KWPAP8**



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

DE	GEBRAUCHSANLEITUNG PAN BRATPFANNE.....	3
EN	INSTRUCTIONS FOR USE PAN FRYING PAN	5
ES	INSTRUCCIONES DE USO PAN SARTÉN	7
FR	NOTICE D'UTILISATION PAN POÊLE	9
IT	ISTRUZIONI PER L'USO PAN PADELLA	11
NL	GEBRUIKSAANWIJZING PAN PAN	13
BG	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА УНИВЕРСАЛЕН ТИΓΑΗ	15
CS	NÁVOD K POUŽITÍ PAN PÁNEV NA SMAŽENÍ	17
DA	BRUGSANVISNING PAN-PANDE	19
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ PAN ΤΗΓΑΝΙ	21
ET	KASUTUSJUHEND PAN PRAEPANN	23
FI	KÄYTTÖOHJE PAN-PANNU	25
HR	UPUTE ZA UPORABU PAN TAVA ZA PRŽENJE	27
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ PAN SERPENYŐ	29
LT	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA PAN KEPTUVĖ	31
LV	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA PAN CEPŠANAS PANNA	33
NO	BRUKSANVISNING PAN STEKEPANNE.....	35
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI PAN PATELNICIA DO SMAŻENIA.....	37
PT	INSTRUÇÃO DE UTILIZAÇÃO PAN FRIGIDEIRA	39
RO	MANUAL DE INSTRUCȚIUNI PAN TIGAIE	41
SK	NÁVOD NA POUŽITIE PAN PANVICA	43
SL	NAVODILA ZA UPORABO PAN PONEV	45
SR	UPUTSTVO ZA UPOTREBU PAN TIGANJ.....	47
SV	BRUKSANVISNING PAN STEKPANNA.....	49

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, ...)

-  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

	Material
Pfanne	Single-Ply Edelstahl 18/10
Pfannengriff	Edelstahl, Kunststoff/ Nylon
Innenbeschichtung	Greblon® C3 Antihafbeschichtung
Pfannenboden	Edelstahl 18/0 mit Aluminiumkern

Lieferumfang	Anzahl
Bratpfanne	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 Bratpfanne ist geeignet für: Induktion, Glaskeramik, Herdplatte und Gas.

-  Die Bratpfanne ist nicht backofengeeignet.
-  Bei der Verwendung auf Gas-Kochfeldern und bei Überhitzung kann es zu Verfärbungen am Kochgeschirr kommen. Diese Verfärbungen sind nicht reversibel und können nicht gereinigt werden, beeinträchtigen aber nicht die Funktionalität des Kochgeschirrs.
-  Der Stielgriff der Bratpfanne kann auf Gas-Kochfeldern durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.
-  Kratzer und Schneidspuren können die Antihafbeschichtung beeinträchtigen.
-  Es können Gebrauchsspuren, wie z. B. Kratzer auftreten.
 - ▶ Wählen Sie eine Kochzone, die zum Bodendurchmesser der Bratpfanne passt.
 - ▶ Schieben oder ziehen Sie die Bratpfanne nicht über das Kochfeld.
 - ▶ Heben Sie die Bratpfanne immer an.
 - ▶ Achten Sie bei der Benutzung der Bratpfanne auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Kochzone.
 - ▶ Achten Sie auf einen sauberen und trockenen Boden der Bratpfanne.
 - ▶ Erhitzen Sie die Bratpfanne niemals ohne Inhalt.
 - ▶ Stellen Sie bei einem Gas-Kochfeld die Flamme so ein, dass sie nur mit dem Boden der Bratpfanne in Kontakt kommt und nicht mit den Seiten oder dem Griff.
 - ▶ Fügen Sie Salz immer nur der heißen Kochflüssigkeit oder dem Essen hinzu, damit es sich vollständig auflösen kann.

- Metallische, scharfkantige Gegenstände (z. B. Tepanspachtel, Metallschwamm, Messer) beschädigen die Beschichtung der Bratpfanne. Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff.

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

Die Bratpfanne ist geeignet zur Verwendung mit der Assist-Funktion Fry auf kompatiblen BORA Geräten.

Assist-Funktion	Beschreibung
Fry	Bei der Assist-Funktion Fry können in 20 °C-Schritten Brattemperaturen zwischen 120 °C und 220 °C eingestellt werden.

8 Umgang mit heißem Öl oder Fett

- i** Verwenden Sie ausschließlich hochoverhitzbare Speiseöle und Fette (z. B. Distelöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl). Andere Speiseöle und Fette verbrennen bei hohen Temperaturen und es entsteht gesundheitsschädlicher Rauch. Verbrannte Öle und Fette hinterlassen Rückstände, welche die Antihafteigenschaft der Beschichtung beeinträchtigen.

- i** Bei höheren Temperaturen können sich Öl oder Fett selbst entzünden.

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

9 Reinigung und Pflege

Die Bratpfanne ist nicht spülmaschinengeeignet.

- Reinigen Sie die Bratpfanne nach jeder Benutzung und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Zum Reinigen mit der Hand verwenden Sie heißes Wasser, Handspülmittel und einen weichen Schwamm.
- Weichen Sie starke, hartnäckige Verschmutzungen ein.

- Verwenden Sie zur Reinigung niemals kratzende Schwämme, scharfkantige oder spitze Gegenstände.

- i** Durch kalkhaltiges Wasser können Kalkflecken entstehen. Säurehaltige Lebensmittel und Lebensmittel mit hohem Salzgehalt können in Verbindung mit Hitze zu Verfärbungen führen. Entfernen Sie diese Kalkablagerungen oder Verfärbungen regelmäßig und zeitnah.

10 Entsorgung der Transportverpackung

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

- Übergeben Sie die Verpackung an Ihren Fachhändler oder
- Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

1 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.).

- 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

	Material
Frying pan	Single-ply 18/10 stainless steel
Frying pan handle	Stainless steel, plastic / nylon
Inner coating	Greblon® C3 non-stick coating
Frying pan base	18/0 stainless steel with aluminium core

Scope of delivery	Quantity
Frying pan	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 frying pan is suitable for: Induction, glass ceramic, hot plate and gas.

- i** The frying pan is not suitable for use in the oven.
- i** When used on gas cooktops or overheated, the cookware may become discoloured. Such discolouration is non-reversible and cannot be washed off. However, it does not impair the cookware's functionality.
- i** On gas cooktops, the long handle on the frying pan may be damaged if it is not used correctly.
- i** Scratches and cut marks can impair the non-stick coating.
- i** Wear and tear marks, such as scratches, may appear.
- ▶ Choose a cooking zone that matches the base diameter of the frying pan.
- ▶ Do not push or pull the frying pan over the cooktop.
- ▶ Always lift the frying pan.
- ▶ When using the frying pan, ensure that it is standing firmly in the centre of the cooking zone.
- ▶ Ensure that the base of the frying pan is clean and dry.
- ▶ Never heat a frying pan without any contents.
- ▶ When using a gas cooktop, adjust the flame so it only comes into contact with the base of the frying pan, not the sides or the handle.
- ▶ Add salt only when the cooking liquid or food is hot so that it can fully dissolve.
- ▶ Metal objects with sharp edges (e.g. Tapan spatula, pan scourers, knives, etc.) damage the frying pan coating. Only use wooden or plastic cooking utensils.

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 frying pan is suitable for use with the Fry Assist function on compatible BORA appliances.

Assist function	Description
Fry	The Fry Assist function enables you to set frying temperatures from 120–220 °C in 20 °C increments.

8 Handling hot oil or fat

i Use only cooking oils and fats that are suitable for high-temperature cooking (e.g. safflower oil, rapeseed oil or sunflower oil). Other cooking oils and fats burn at high temperatures and produce smoke that is harmful to health. Burnt oils and fats leave behind residues that affect the non-stick coating.

i At high temperatures, fat and oil can ignite.

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

9 Cleaning and maintenance

The frying pan is not dishwasher-safe.

- ▶ Clean the frying pan after each use and dry it thoroughly.
- ▶ To clean it by hand, use hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- ▶ Soak any stubborn dirt.
- ▶ Never use abrasive sponges, or sharp or pointed objects for cleaning.

i Hard water can cause limescale marks. When combined with heat, acidic foods and foods with a high salt content can cause discolouration. Remove any such limescale deposits or discolouration regularly and quickly.

10 Disposal of transport packaging

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

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

1 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...).

- i** Coloque siempre el recipiente de cocción caliente sobre una superficie resistente al calor.
- i** Mantenga a los niños alejados del recipiente de cocción caliente a menos que estén continuamente bajo supervisión.
- i** No deje nunca el recipiente desatendido durante la cocción.
- i** Asegúrese de que el recipiente de cocción se encuentra en perfecto estado.

3 Descripción del producto

	Material
Sartén	Una capa (acero inoxidable 18/10)
Mango de la sartén	Acero inoxidable, plástico / nailon
Recubrimiento interior	Revestimiento antiadherente Greblon® C3

Material

Base de la sartén	Acero inoxidable 18/0 con centro de aluminio
-------------------	--

Volumen de suministro	Cantidad
Sartén	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

La sartén es apta para: inducción, vitrocerámica, placa eléctrica y gas.



La sartén no es apta para el horno.



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



El mango largo de la sartén puede dañarse debido a un uso incorrecto al utilizar placas de gas.



Los arañazos y marcas de cortes pueden estropear el revestimiento antiadherente.



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 sartén.
- No empuje ni arrastre la sartén sobre la placa de cocción.
- Levante siempre la sartén.
- Al usar la sartén, preste atención a que esté bien apoyada en el centro de la zona de cocción.
- Compruebe que la base de la sartén esté limpia y seca.
- No caliente nunca la sartén vacía.
- En una placa de gas, ajuste la llama de forma que solo llegue a la base de la sartén, no a los lados o al mango.

- ▶ Añada siempre la sal sólo al líquido de cocción o la comida cuando esté caliente para que se disuelva por completo.
- ▶ Los objetos metálicos y cortantes (p. ej., espátulas del teppanyaki, estropajos metálicos o cuchillos) dañan el revestimiento de la sartén. Use únicamente utensilios de cocina de madera o plástico.

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

La sartén es adecuada para el uso con la función Assist Fry en aparatos BORA compatibles.

Función Assist	Descripción
Fry	Con la función Assist Fry se pueden ajustar temperaturas para asar entre 120 °C y 220 °C con incrementos de 20 °C.

8 Manipulación de aceite o grasa caliente

- i** Use exclusivamente grasas y aceites de cocina aptos para altas temperaturas (p. ej., aceite de cártamo, aceite de colza o aceite de girasol). Otros tipos de grasas y aceites de cocina se queman a altas temperaturas, lo que produce un humo perjudicial para la salud. Los aceites y las grasas quemados dejan restos que disminuyen el efecto antiadherente del revestimiento.
- i** El aceite o la grasa pueden arder espontáneamente con temperaturas elevadas.
- ▶ No vierta agua en grasa o aceite caliente.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.

9 Limpieza y mantenimiento

La sartén no es apta para lavavajillas.

- ▶ Limpie la sartén después de cada uso y séquela correctamente.
- ▶ Para limpiarla manualmente, use agua caliente, detergente lavavajillas a mano y una esponja suave.

- ▶ Deje la sartén en remojo para eliminar la suciedad persistente o 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. Los alimentos ácidos o con un alto contenido de sal pueden dejar manchas al calentarse. Retire lo antes posible y regularmente este tipo de manchas y restos de cal.

10 Desecho 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...).

- i** Posez toujours le récipient de cuisson chaud sur une surface thermorésistante.
- i** Maintenez les enfants à distance du récipient de cuisson chaud ou sous surveillance permanente.
- i** Ne laissez jamais le récipient de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.
- i** Vérifiez que le récipient de cuisson est en bon état.

3 Description du produit

	Matériau
Poêle	Monocouche (acier inoxydable 18/10)
Poignée de poêle	Acier inoxydable, plastique/nylon
Revêtement intérieur	Revêtement antiadhésif Greblon® C3
Fond de poêle	Acier inoxydable 18/0 avec cœur en aluminium

Contenu de la livraison	Quantité
Poêle	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

La poêle est compatible avec : induction, vitrocéramique, plaque de cuisson, gaz.

- i** La poêle ne passe pas au four.
- i** En cas d'utilisation avec une table de cuisson au gaz et en cas de surchauffe, le récipient de cuisson peut présenter des décolorations. Ces décolorations sont irréversibles et ne peuvent pas être nettoyées, mais elles n'altèrent pas les fonctions du récipient de cuisson.
- i** La poignée de la poêle peut être endommagée sur les tables de cuisson au gaz en cas d'utilisation non conforme.
- i** Les éraflures et entailles peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- i** Des traces d'usure, telles que des rayures, peuvent apparaître.

- Choisissez une zone de cuisson adaptée au diamètre du fond de poêle.
- Ne faites pas glisser la poêle sur la table de cuisson.
- Veillez à toujours la soulever pour la déplacer.
- Lors de l'utilisation, veillez à poser la poêle de manière sécurisée au centre de la zone de cuisson.
- Veillez à ce que le fond de la poêle soit propre et sec.
- Ne faites jamais chauffer la poêle 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 poêle et non avec les bords ou la poignée.

- Salez la nourriture ou le liquide de cuisson uniquement lorsqu'ils sont chauds, pour que le sel puisse se dissoudre complètement.
- Les objets métalliques à arête tranchante (p. ex. spatule teppanyaki, éponge métallique, couteau, ...) endommagent le revêtement de la poêle. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.

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

La poêle est adaptée à une utilisation avec la fonction Assist Fry sur des appareils BORA compatibles.

Fonctions Assist	Description
Fry	La fonction Assist Fry permet de régler des températures de cuisson entre 120 °C et 220 °C par paliers de 20 °C.

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

- i** N'utilisez que des huiles et graisses alimentaires pouvant être chauffées à haute température (par exemple : huile de carthame, huile de colza ou huile de tournesol...). Les autres huiles alimentaires et graisses brûlent à haute température et produisent une fumée nocive. Les huiles et les graisses brûlées laissent des résidus qui nuisent aux propriétés antiadhésives du revêtement.

- i** En cas de températures élevées, les huiles et matières grasses peuvent 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.

9 Nettoyage et entretien

La poêle ne passe pas au lave-vaisselle.

- Nettoyez la poêle après chaque utilisation et séchez-la soigneusement.

- Pour un nettoyage à la main, utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce.
- Laissez tremper pour retirer les salissures tenaces.
- 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. Les aliments acides et les aliments à forte teneur en sel peuvent causer des décolorations en cas d'exposition à la chaleur. Retirez ces dépôts de calcaire ou ces décolorations régulièrement et rapidement.

10 Mise au rebut de l'emballage de transport

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

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

1 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.).

- 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.
- i** Controllare che le stoviglie siano in perfetto stato.

3 Descrizione del prodotto

	Materiale
Padella	Singolo strato (acciaio inox 18/10)
Manico della padella	Acciaio inox, plastica / nylon
Rivestimento interno	Rivestimento antiaderente Grelblon® C3
Fondo della padella	Acciaio inox 18/0 con nucleo in alluminio

Dotazione	Quantità
-----------	----------

Padella	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

La padella è adatta per: induzione, vetroceramica, piastra elettrica e gas.



La padella non è adatta all'uso in forno.



Le stoviglie possono subire alterazioni di colore se utilizzata su piani cottura a gas o in caso di surriscaldamento. Queste alterazioni di colore sono irreversibili e non possono essere rimosse, ma non compromettono la funzionalità delle stoviglie.



L'uso non conforme sui piani cottura a gas può danneggiare il manico della padella.



Graffi e segni di taglio possono compromettere il rivestimento antiaderente.



Possono comparire segni d'uso, ad esempio graffi.

- Scegliere una zona di cottura adatta al diametro del fondo della padella.
- Non spingere né trascinare la padella sul piano cottura.
- Sollevare sempre la padella.
- Durante l'uso, assicurarsi che la padella sia stabile e ben centrata sulla zona di cottura.
- Assicurarsi che il fondo della padella sia pulito e asciutto.
- Non riscaldare mai la padella a vuoto.
- In caso di piano cottura a gas, regolare la fiamma in modo che venga a contatto solo con il fondo della padella e non con i lati o il manico.
- Aggiungere il sale solo al liquido di cottura caldo o agli alimenti in cottura, in modo che possa sciogliersi completamente.
- Oggetti metallici e taglienti (ad esempio, spatola Teppanyaki, spugna metallica, coltello, ecc.) danneggiano il rivestimento della padella. Utilizzare solo utensili da cucina in legno o plastica.

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

La padella è adatta all'uso con la funzione Assist Fry sui dispositivi BORA compatibili.

Funzione Assist	Descrizione
Fry	Con la funzione Assist Fry è possibile impostare temperature di cottura comprese tra 120 °C e 220 °C, con incrementi di 20 °C.

8 Utilizzo di olio o grasso caldo

i Utilizzare esclusivamente oli e grassi da cucina adatti alle alte temperature (ad es. olio di cartamo, olio di colza o olio di girasole). Gli altri oli e grassi da cucina bruciano ad alte temperature e producono fumo nocivo per la salute. Gli oli e i grassi bruciati lasciano residui che compromettono le proprietà antiaderenti del rivestimento.

i A temperature elevate, olio o grasso possono infiammarsi spontaneamente.

- ▶ Non versare acqua nell'olio o nel grasso caldo.
- ▶ Non spegnere mai incendi causati da olio o grasso con acqua.

9 Pulizia e manutenzione

La padella non è lavabile in lavastoviglie.

- ▶ Pulire la padella dopo ogni utilizzo e asciugarla accuratamente.
- ▶ Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda, detersivo per piatti e una spugna morbida.
- ▶ In caso di sporco intenso e ostinato, lasciare la padella in ammollo.
- ▶ Non utilizzare per la pulizia spugne abrasive, oggetti appuntiti o affilati.

i A causa del calcare presente nell'acqua possono formarsi delle macchie. Gli alimenti acidi e quelli ad alto contenuto di sale possono causare alterazioni di colore se esposti al calore.

Rimuovere regolarmente e tempestivamente questi depositi di calcare o le alterazioni di colore.

10 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...).

-  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

	Materiaal
Pan	Enkellaags (roestvrij staal 18/10)
Pannengreep	Roestvrij staal, kunststof / nylon
Interne coating	Greblon® C3 antikleeflaag
Bodem pan	Roestvrij staal 18/0 met aluminium kern

Leveringsomvang	Aantal
-----------------	--------

Pan	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 pan is geschikt voor: inductie, glaskeramik, kookplaat, gas.

-  De pan is niet ovenbestendig.
-  Bij gebruik op gaskookvelden en bij oververhitting kan het kookgerei verkleuren. Deze verkleuringen zijn onomkeerbaar en kunnen niet gereinigd worden, maar ze hebben geen negatieve invloed op de functie van het kookgerei.
-  De steel van de pan kan op gaskookvelden door verkeerd gebruik beschadigd raken.
-  Krassen en gebruikssporen kunnen een negatieve invloed op de antikleeflaag hebben.
-  Er kunnen gebruikssporen, zoals krassen, optreden.
- Kies een kookzone die bij de bodemdiameter van de pan past.
- Schuif of trek de pan niet over het kookveld.
- Til de pan altijd op.
- Wanneer u de pan gebruikt, moet u ervoor zorgen dat deze stevig en midden op de kookzone staat.
- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is.
- Verhit de pan nooit zonder inhoud.
- Stel bij een gaskookveld de vlam zo in dat deze alleen met de bodem van de pan in contact komt en niet met de zijkanalen of de greep.
- Voeg zout altijd pas toe als het kookvocht of het voedsel heet is, zodat het zout volledig kan oplossen.
- Metalen voorwerpen met scherpe randen (bijv. Tepan spatels, metalen sponzen, messen) beschadigen de coating van de pan. Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof.

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

De pan is op compatibele BORA apparaten geschikt voor gebruik met de Assist-functie Fry.

Assist-functie	Beschrijving
Fry	Met de Assist-functie Fry kunnen in stappen van 20 °C braadtemperaturen worden ingesteld tussen de 120 °C en 220 °C.

8 Omgang met hete olie of heet vet

i Gebruik uitsluitend oliën en vetten die tot een hoge temperatuur kunnen worden verwarmd (bijv. saffloerolie, koolzaadolie of zonnebloemolie). Andere bakoliën en vetten verbranden bij hoge temperaturen en produceren rook die schadelijk is voor de gezondheid. Verbrande oliën en vetten laten resten achter die de antikleef eigenschappen van de coating aantasten.

i Bij hogere temperaturen kan vet of olie spontaan ontbranden.

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

9 Reiniging en onderhoud

De pan is niet geschikt voor de vaatwasser.

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

i Door kalkhoudend water kan er kalkaanslag ontstaan. Zure voedingsmiddelen en voedingsmiddelen met een hoog zoutgehalte

kunnen bij hitte tot verkleuringen leiden.

Verwijder deze kalkaanslag of verkleuringen tijdig en regelmatig.

10 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, ...)

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

3 Описание на продукта

	Материал
Тиган	Еднопластова (неръждаема стомана 18/10)
Дръжка на тигана	Неръждаема стомана, пластмаса / найлон

	Материал
Вътрешно покритие	Незалепащо покритие Gteblon® C3
Дъно на тигана	Неръждаема стомана 18/0 с алуминиева сърцевина

Съдържание на доставката	Брой
Универсален тиган	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 Управление

Универсалният тиган е подходящ за: индукционни, стъклокерамични, електрически и газови плотове.

- i** Универсалният тиган не е подходяща за използване във фурна.
- i** Когато се използват на газови плотове за готвене и при прегряване, съдовете за готвене може да се оцветят. Тези оцветявания са необратими и не могат да бъдат почистени, но не нарушават функционалността на съдовете за готвене.
- i** Дръжката на универсалния тиган може да се повреди при неправилна употреба на газови плотове за готвене.
- i** Драскотините и следите от рязане може да нарушат незалепащото покритие.
- i** Може да се появят следи от употреба, например драскотини.
- ▶ Изберете зона за готвене, която съответства на диаметъра на дъното на универсалния тиган.
- ▶ Не плъзгайте или не дърпайте универсалния тиган по плота.
- ▶ Винаги го повдигайте.
- ▶ Когато използвате универсалния тиган, се уверете, че той е поставен стабилно и централно върху зоната за готвене.
- ▶ Уверете се, че основата на универсалния тиган е чиста и суха.

- ▶ Никога не нагрявайте универсалния тиган, когато е празен.
- ▶ При газови плотове за готвене регулирайте пламъка така, че да влиза в контакт само с дъното на универсалния тиган, а не със страните или дръжката му.
- ▶ Винаги добавяйте сол само в горещата течност за готвене или в храната, за да може тя да се разтвори напълно.
- ▶ Метални предмети с остри ръбове (напр. шпатула за тепанки, метална гъба, нож) увреждат покритието на универсалния тиган. Използвайте само дървени или пластмасови кухненски прибори.

6 BORA Assist

Плотове за готвене BORA с функция Assist се 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

Универсалният тиган е подходящ за използване с функцията Assist – Fry на съвместими уреди BORA.

Функция Assist	Описание
Fry	С функцията Assist – Fry може да се настрои температура на печене между 120 °C и 220 °C на стъпки от по 20 °C.

8 Работа с горещо олио или мазнина

- i** Използвайте само масла и мазнини, подходящи за нагряване до висока температура (напр. шафраново масло, рапично масло или слънчогледово олио). Други видове масла и мазнини изгарят при високи температури, при което се отделя вреден за здравето дим. Изгорелите масла и мазнини оставят остатъци, които влошават незалепащите свойства на покритието.
- i** При по-високи температури маслото или мазнината може да се възпламенят сами.
- ▶ Не добавяйте вода в горещо олио или мазнина.
- ▶ Никога не гасете запалили се масла или мазнини с вода.

9 Почистване и поддръжка

Универсалният тиган не е подходяща за използване в съдомиялна машина.

- ▶ Почиствайте универсалния тиган след всяка употреба и ги подсушавайте добре.
- ▶ За да почистите на ръка, използвайте гореща вода, препарат за миене на съдове и мека гъба.
- ▶ Накисвайте силните и упорити замърсявания.
- ▶ 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. В комбинация с топлина киселите хранителни продукти и хранителните продукти с високо съдържание на сол може да предизвикат промяна на цвета. Отстранявайте тези отлагания от котлен камък или оцветявания редовно и своевременно.

10 Изхвърляне на транспортната опаковка

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

- ▶ Предайте опаковката на 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.).

-  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

	Material
Pánev	Jednovrstvá nerezová ocel 18/10
Rukojeť pánve	Nerezová ocel, plast/nylon
Vnitřní povrchová úprava	Greblon® C3 nepřilnavý povrch
Dno pánve	Nerezová ocel 18/0 s hliníkovým jádrem

Rozsah dodávky	Počet
Pánev na smažení	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

Pánev na smažení je vhodná pro: indukci, sklokeramiku, sporák a plyn.

-  Pánev na smažení nepoužívejte v troubě.
-  Při použití na plynové varné desce a při přílišném zahřátí může u nádobí dojít ke změně barvy. Změna barvy je nevratná a nelze ji vyčistit, ale nemá vliv na funkčnost nádobí.
-  Rukojeť pánve na smažení můžete při nevhodném používání na plynovém sporáku poškodit.
-  Škrábance a stopy po krájení mohou nepříznivě ovlivnit nepřilnavost povrchu.
-  Mohou se objevit známky opotřebení, jako např. škrábance.
 - Zvolte varnou zónu odpovídající průměru dna pánve na smažení.
 - Neposunujte pánev na smažení po varné desce.
 - Pánev na smažení vždy zvedněte.
 - Při používání pánve na smažení dbejte na to, aby byla na varné zóně bezpečně umístěna a vystředěna.
 - Dbejte na to, aby dno pánve na smažení bylo čisté a suché.
 - Pánev na smažení nikdy nezahřívejte bez obsahu.
 - Plamen plynové varné desky nastavte tak, aby byl v kontaktu pouze se dnem pánve na smažení a nepřesahoval přes její okraje nebo rukojeť.
 - Sůl přidávejte až do horké tekutiny nebo jídla, aby se mohla úplně rozpustit.
 - Kovové předměty s ostrými hranami (např. tepan škrabka, kovová houbička, nůž) mohou poškodit povrch pánve na smažení. Používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní.

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

Pánev na smažení je vhodná k použití s funkcí Assist Fry na kompatibilních spotřebičích BORA.

Funkce Assist	Popis
Fry	Při použití funkce Assist Fry lze nastavovat teploty pečení mezi 120 °C a 220 °C v krocích po 20 °C.

8 Nakládání s horkým olejem nebo tukem

i Používejte pouze oleje a tuky odolávající vysoké teplotě (např. světlíkový olej, řepkový olej nebo slunečnicový olej). Ostatní stolní oleje a tuky se při vysokých teplotách přepalují a vytvářejí zdraví škodlivý kouř. Přepálené oleje a tuky zanechávají zbytky, které snižují nepřilnavost povrchové vrstvy.

i Při vyšších teplotách se může olej nebo tuk samovolně vznítit.

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

9 Čištění a péče

Pánev na smažení není vhodná k mytí v myčce nádobí.

- Po každém použití pánve na smažení umyjte a důkladně osušte.
- K ručnímu mytí použijte horkou vodu, mycí prostředek a měkkou houbičku.
- Odolné, zaschlé nečistoty nechte odmočit.
- K umývání nepoužívejte abrazivní houbičky, ostré ani špičaté předměty.

i Voda s vysokým obsahem minerálů může způsobit skvrny od vodního kamene. Kyselé potraviny a potraviny s vysokým obsahem soli mohou v kombinaci s vysokou teplotou způsobit změnu barvy. Tyto usazeniny vodního kamene nebo změny barvy pravidelně a včas odstraňujte.

10 Likvidace přepravních obalů

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

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

1 Generelt

Denne brugsanvisning indeholder vigtige anvisninger, der beskytter dig mod personskade og forhindrer beskadigelse af apparatet. Læs denne brugsanvisning grundigt før første brug af kogegrejet. 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 kogegrej

Kogegrejet bliver varmt under brug.

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



FARE

Risiko for forbrændinger på grund af varme greb

Berøring af varme greb kan medføre alvorlige brandsår.

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

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

3 Produktbeskrivelse

Materiale	
Pande	Enkelt lag, (rustfrit stål 18/10)
Håndtag på pande	Rustfrit stål, plast / nylon
Belægning på inderside	Greblon® C3 slip let-belægning
Pandebund	Rustfrit stål 18/0 med aluminiumskerne

Leveringsomfang	Antal
Pande	1

Welcome Card	1
Betjeningsvejledning	1

Tab. 3.1 Leveringsomfang

4 Før første brug

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

5 Betjening

Panden er egnet til: induktion, glaskeramiske overflader, kogeplade og gas.

- i** Panden er ikke egnet til ovnbrug.
- i** Hvis kogegrejet anvendes på gaskogeplader eller bliver overophedet, kan det blive misfarvet. Disse misfarvninger forsvinder ikke og kan ikke renses, men de påvirker ikke kogegrejets funktion.
- i** Pandens skaft kan blive beskadiget ved anvendelse på gaskogeplade, da dette udgør forkert brug.
- i** Ridser og spor efter knive kan påvirke slip let-belægningen.
- i** Der kan forekomme brugsspor såsom ridser.
 - Vælg en kogezone, der passer til pandens bunddiameter.
 - Skub og træk aldrig panden hen over kogepladen.
 - Løft den altid panden i stedet.
 - Sørg for, at panden står sikkert midt på kogezone, når den er i brug.
 - Sørg for, at pandens bund er ren og tør.
 - Opvarm aldrig panden uden indhold.
 - Ved en gaskogeplade skal du indstille flammen sådan, at den kun kommer i kontakt med pandens bund og ikke med siderne eller grebet.
 - Salt må kun tilsættes varm madlavningsvæske eller maden, så det kan opløses fuldstændigt.
 - Skarpe genstande af metal (såsom en Tepan-grillskraber, metalsvamp, kniv) beskadiger pandens overflade. Anvend kun køkkenredskaber af træ eller plast.

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

Panden er egnet til brug med Assist-funktionen Fry på kompatible BORA-apparater.

Assist-funktion	Beskrivelse
Fry	Ved Assist-funktionen Fry kan der indstilles stegetemperaturer på mellem 120 °C og 220 °C i trin à 20 °C.

8 Håndtering af varm olie og fedt

i Brug udelukkende spiseolier og fedtstof, som kan tåle høj varme (såsom tidselolie, rapsolie eller solsikkeolie). Andre spiseolier og fedtstoffer brænder ved høje temperaturer og udvikler sundhedsskadelig røg. Brændte olier og fedtstoffer efterlader rester, der forringer belægningens slip-let-egenskaber.

i Ved højere temperaturer kan olie eller fedt selvantænde.

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

9 Rengøring og vedligeholdelse

Panden er ikke egnet til opvaskemaskine.

- Rengør panden efter brug, og tør den grundigt.
- Brug varmt vand, håndopvaskemiddel og en blød svamp til opvask i hånden.
- Læg kraftig, hårdnakket snavs i blød.
- Brug aldrig kradsende svampe, spidse genstande eller genstande med skarpe kanter til rengøring.

i Der kan komme kalkpletter på grund af kalkholdigt vand. Syreholdige fødevarer og fødevarer med højt saltindhold kan medføre misfarvninger i forbindelse med varme. Fjern disse kalkaflejringer eller misfarvninger regelmæssigt og hurtigt.

10 Bortskaffelse af transportemballage

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

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

1 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.
- Μείνετε 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.).

- i** Τοποθετείτε πάντα τα καυτά μαγειρικά σκεύη σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- i** Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τα καυτά μαγειρικά σκεύη, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη κάποιου ενήλικα.
- i** Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- i** Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη είναι σε άριστη κατάσταση.

3 Περιγραφή προϊόντος

Υλικό	
Τηγάνι	Μονοστρωματικός (Ανοξείδωτος χάλυβας 18/10)

Υλικό	
Λαβή τηγανιού	Ανοξείδωτος χάλυβας, πλαστικό / νάιλον
Εσωτερική επίστρωση	Greblon® C3 αντικολλητική επίστρωση
Βάση τηγανιού	Ανοξείδωτος χάλυβας 18/0 με πυρήνα αλουμινίου

Αντικείμενο παράδοσης	Ποσότητα
Τηγάνι	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

Το τηγάνι είναι κατάλληλο για: εστίες επαγωγικές, κεραμικό γυαλί, ζώνη μαγειρέματος και αέριο.

- i** Το τηγάνι δεν είναι κατάλληλο για φούρνο.
- i** Όταν χρησιμοποιείται σε εστίες αερίου, μπορεί να εμφανιστεί αποχρωματισμός του μαγειρικού σκεύους. Αυτοί οι αποχρωματισμοί δεν είναι αναστρέψιμοι και δεν μπορούν να καθαριστούν, αλλά δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα του μαγειρικού σκεύους.
- i** Η λαβή του τηγανιού μπορεί να καταστραφεί στις εστίες αερίου λόγω ακατάλληλης χρήσης.
- i** Οι γρατσουνιές και οι χαρακιές μπορεί να επηρεάσουν την αντικολλητική επίστρωση.
- i** Μπορεί να εμφανισθούν ίχνη χρήσης, π.χ. γρατσουνιές.
- Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος που να ταιριάζει με τη διάμετρο της βάσης του τηγανιού.
- Μη σέρνετε και μην τραβάτε το τηγάνι επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.
- Να σηκώνετε πάντα το τηγάνι.
- Κατά τη χρήση του τηγανιού, φροντίστε να στέκεστε σταθερά και κεντρικά στη ζώνη μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού είναι καθαρή και στεγνή.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ το τηγάνι χωρίς περιεχόμενο.

- Σε μια εστία αερίου, ρυθμίστε τη φλόγα έτσι ώστε να έρχεται σε επαφή μόνο με τη βάση του τηγανιού και όχι με τα πλαϊνά ή με τη λαβή.
- Να προσθέτετε αλάτι πάντα μόνο στο ζεστό μαγειρικό υγρό ή στο φαγητό που μαγειρεύετε, για να το αφήσετε να διαλυθεί τελείως.
- Τα μεταλλικά και τα αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. σπάτουλα Therap, μεταλλικό σφουγγάρι, μαχαίρι, ...) καταστρέφουν την επίστρωση του τηγανιού. Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά σκεύη κουζίνας.

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

Το τηγάνι είναι κατάλληλο για χρήση με τη Λειτουργία Assist Fry σε συμβατές συσκευές της BORA.

Λειτουργία Assist Περιγραφή	
Fry	Στη λειτουργία Assist Fry, η θερμοκρασία τηγανίσματος μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα των 20 °C μεταξύ 120 °C και 220 °C.

8 Χρήση ζεστών λαδιών ή λίπους

- i** Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά έλαια και λίπη που να αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. καθαμέλαιο, κραμβέλαιο ή ηλιέλαιο κ.λπ.). Τα υπόλοιπα μαγειρικά έλαια και λίπη καίγονται σε υψηλές θερμοκρασίες και παράγουν επιβλαβή καπνό. Τα καμένα έλαια και λίπη αφήνουν υπολείμματα που μειώνουν τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης.
- i** Σε υψηλότερες θερμοκρασίες, το λάδι ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί.
- Μην προσθέτετε νερό σε καυτό λάδι ή λίπος.
- Μην επιχειρείτε να σβήσετε φωτιές που έχουν προκληθεί από ανάφλεξη λαδιού ή λίπους με νερό.

9 Καθαρισμός και συντήρηση

Το τηγάνι δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε το τηγάνι και στεγνώστε το καλά.
- Για πλύσιμο στο χέρι, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, υγρό πιάτων για το χέρι και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Απορροφήστε την έντονη και επίμονη βρομιά.
- 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. Τα όξινα τρόφιμα και τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι σε συνδυασμό με τη θερμότητα μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμό. Να αφαιρείτε τακτικά και έγκαιρα αυτές τις εναποθέσεις αλάτων ή τον αποχρωματισμό.

10 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 kuumale kööginõule

Kööginõu muutub kasutamise ajal kuumaks.

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



OHT

Põletusohu kuumade käepidemetele

Kuumade käepidemete puudutamine võib põhjustada raskeid põletusi.

- Kasutage sobivaid abivahendeid (pajalapid, pajakindad jne).

- i** Asetage kuum kööginõu alati kuumakindlale alusele.
- i** Ärge lubage lapsi kuumale kööginõule juurde, kui nad ei ole pideva järelevalve all.
- i** Ärge jätke kööginõud toiduvalmistamise ajal kunagi järelevalveta.
- i** Kontrollige, kas kööginõu on laitmatus seisukorras.

3 Toote kirjeldus

	Materjal
Pann	Ühekihiline (18/10 roostevaba teras)
Panni käepide	Roostevaba teras, plast / nailon
Sisekiht	Greblon® C3 nakkumisvastane kate
Panni põhi	Alumiiniumist sisuga 18/0 roostevaba teras

Tamekomplekt	Arv
Praepann	1
Welcome Card	1

Kasutusjuhend

1

Tabel 3.1 Tamekomplekt

4 Enne esimest kasutamist

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

5 Käsitsemine

Praepann sobib järgmistele: induktsioon-, klaaskeraamiline pliit, pliidiplaat ja gaasipliit.

- i** Praepann ei sobi ahjus kasutamiseks.

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

- i** Praepanni varskäepide võib gaasipliidiplaatidel valesti kasutamise korral saada kahjustada.

- i** Kriimud ja löikejäljed võivad nakkumisvastast katet kahjustada.

- i** Tekkida võivad kasutusjäljed, näiteks kriimustused.

- Valige keeduala, mis vastab praepanni põhja läbimõõdule.
- Ärge lükake ega tõmmake praepanni üle keeduala.
- Tõstke praepanni alati.
- Jälgige, et praepann seisaks kasutamise ajal ohutult keeduala keskel.
- Veenduge, et praepanni põhi oleks puhas ja kuiv.
- Ärge kuumutage praepanni, kui see on tühi.
- Reguleerige gaasipliidi leek nii, et see puutuks üksnes vastu praepanni põhja, mitte külgi ega käepidet.
- Soola täieliku lahustumise tagamiseks lisage seda vaid kuumale keeduvedelikule või toidule.
- Terava servaga metallist esemed (nt Tepan-pannilabidas, metallnuustikud, noad jne) kahjustavad praepanni pealiskihiti. Kasutage ainult puidust või plastist köögiriistu.

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

Praepann sobib kasutamiseks Assisti funktsiooniga Fry sobivatel BORA seadmetel.

Assisti funktsioon	Kirjeldus
Fry	Assisti funktsiooni Fry korral saab seadistada 20 °C sammuga praadimistemperatuure vahemikus 120 °C kuni 220 °C.

8 Kuuma õli või rasvaga töötamine

i Kasutage ainult suurt kuumust taluvaid toiduõlisid ja rasvu (nt safloriõli, rapsiõli, päevalilleõli jne). Muud toiduõlid ja rasvad hakkavad kõrgel temperatuuril kõrbema ning tekitavad tervisele kahjulikku suitsu. Kõrbenud õli- ja rasvajäägid mõjutavad pinnakatte nakkumisvastaseid omadusi.

i Kõrgemal temperatuuril võib õli või rasv ise süttida.

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

9 Puhastamine ja hooldus

Praepanni ei tohi pesta nõudepesumasinas.

- ▶ Puhastage praepanni iga kord pärast kasutamist ja kuivatage see hoolikalt.
- ▶ Käsitsi puhastamiseks kasutage kuuma vett, nõudepesuvahendit ja pehmet käsna.
- ▶ Tugeva määrdumise ja tõrksamate jääkide korral leotage neid.
- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks kriipivaid käsnu ega terava serva või otsaga esemeid.

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

10 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. Käyttäjä 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.).

- i** Aseta kuuma ruoanvalmistusastia aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
- i** Pidä lapset poissa kuuman ruoanvalmistusastian läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- i** Älä jätä ruoanvalmistusastiat ruoanvalmistuksen aikana koskaan ilman valvontaa.
- i** Tarkista, että ruoanvalmistusastia on moitteettomassa kunnossa.

3 Tuotekuvaus

	Materiaali
Pannu	Yksikerroksinen rakenne (ruostumaton teräs 18/10)
Pannun kahva	Ruostumaton teräs, muovi / nailon
Sisäpinnoite	Tarttumaton Grelon® C3 -pinnoite
Pannun pohja	Ruostumaton teräs 18/0, alumiiniydin

Toimitussisältö	Määrä
Pannu	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

Pannu sopii käytettäväksi: induktio-, lasikeramiikka- ja kaasukeittotasolla sekä keittolevyillä.

- i** Pannu ei ole uuninkestävä.
- i** Jos ruoanvalmistusastiat käytetään kaasukeittotasolla tai se ylikuumenee, se voi värjäytyä. Nämä värjäymät ovat pysyviä eivätkä lähde pesussa, mutta ne eivät vaikuta ruoanvalmistusastioiden toimintaan.
- i** Pannun varsi voi vaurioitua, jos pannua käytetään kaasukeittotasolla epäasianmukaisesti.
- i** Naarmut ja leikkuujäljet voivat heikentää tarttumaton pinnoitetta.
- i** Keittoastioihin voi tulla käyttöjälkiä, esim. naarmuja.
- Valitse pannun pohjan halkaisijalle sopiva keittoalue.
- Älä työnnä tai vedä pannua keittotasolla.
- Nosta aina pannua.
- Varmista pannuakäyttäessäsi, että se on keskellä keittoaluetta ja että sen asento on vakaa.
- Varmista, että pannun pohja on puhdas ja kuiva.
- Älä koskaan kuumenna pannua tyhjänä.
- Säädä kaasukeittotason liekki siten, että se on kosketuksissa vain pannun pohjan kanssa eikä ulotu reunoihin tai kahvaan.
- Lisää suola aina vain kuumaan ruoanvalmistusnesteeseen tai ruokaan, jotta se liukenee kokonaan.
- Metalliset, teräväreunaiset esineet (esim. Tepan-paistinlasta, metallinen hankaussieni, veitsi jne.) vahingoittavat pannunpintaa. Käytä vain puisia tai muovisia keittiötarvikkeita.

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 käytettäväksi yhdessä.

7 Assist-toiminnot

Pannu sopii käytettäväksi Assist-toiminnoilla Fry yhteensopivissa BORA-laitteissa.

Assist-toiminto	Kuvaus
Fry	Assist-toiminnoilla Fry paistolämpötilaa voi säätää 20 asteen välein alueella 120 - 220 °C.

8 Kuuman rasvan tai öljyn käsittely

i Käytä vain korkeaa lämpötilaa kestäviä ruokaöljyjä ja -rasvoja (esim. saflori-, rapsi- tai auringonkukkaöljyä). Muut ruokaöljyt ja -rasvat palavat korkeissa lämpötiloissa, jolloin muodostuu terveydelle haitallista savua. Palaneista öljyistä ja rasvoista jää jäljelle jäämiä, jotka heikentävät tarttumattoman pinnon ominaisuuksia.

i Rasva tai öljy voi syttyä palamaan itsestään korkeassa lämpötilassa.

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

9 Puhdistus ja ylläpito

Pannua ei voi puhdistaa astianpesukoneessa.

- Pese pannu jokaisen käyttökerran jälkeen ja kuivaa se huolellisesti.
- Käytä käsin pesuun kuumaa vettä, käsituskiainetta ja pehmeää sientä.
- Irrota voimakas, pinttynyt lika liottamalla.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen naarmuttavia sieniä tai teräviä esineitä.

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

10 Kuljetuspakkauksen hävittäminen

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

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

1 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 opeklina zbog vrućeg posuđa

Posuđe se tijekom kuhanja zagrijava.

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



OPASNOST

Opasnost od opeklina zbog vrućih ručki

Dodirivanje vrućih ručki može uzrokovati teške opeklinae.

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

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

3 Opis proizvoda

	Materijal
Tava	Jednoslojni (nehrđajući čelik 18/10)
Ručka tave	Nehrđajući čelik, plastika / najlon
Unutarnji premaz	Greblon® C3 neprianjajući premaz
Dno tave	Nehrđajući čelik 18/0 s aluminijskom jezgrom

Opseg isporuke	Broj
Tava za prženje	1
Welcome Card	1

Uputa za uporabu

1

Tablica 3.1 Opseg isporuke

4 Prije prve uporabe

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

5 Rukovanje

Tava za prženje je prikladna za: Indukciju, staklokeramiku, električnu ploču i plin.

- i** Tava za prženje nije prikladna za uporabu u pećnici.
- i** U slučaju uporabe na plinskoj ploči za kuhanje i pregrijavanja posuđe može promijeniti boju. Takva promjena boje ne može se ukloniti ni očistiti, ali ne narušava funkcionalnost posuđa.
- i** Drška tave za prženje može se oštetiti pri nepravilnoj uporabi na plinskoj ploči za kuhanje.
- i** Ogrebotine i tragovi rezanja mogu oštetiti neprianjajući premaz.
- i** Mogu se pojaviti znakovi istrošenosti, primjerice ogrebotine.
- ▶ Odaberite zonu za kuhanje koja odgovara promjeru dna tave za prženje.
- ▶ Nemojte gurati ili vući tavu za prženje po ploči za kuhanje.
- ▶ Uvijek podignite tavu za prženje.
- ▶ Prilikom uporabe tave za prženje vodite računa o tome da je posuđe stabilno postavljeno i da se nalazi na sredini zone za kuhanje.
- ▶ Vodite računa o tome da je dno tave za prženje čisto i suho.
- ▶ Nikada nemojte zagrijavati tavu za prženje bez sadržaja.
- ▶ Namjestite plamen na plinskoj ploči za kuhanje tako da dodiruje samo dno tave za prženje, ali ne i bočne strane posuđa.
- ▶ Sol uvijek dodajte samo u vruću tekućinu za kuhanje ili hranu kako bi se mogla potpuno otopiti.
- ▶ Metalni predmeti oštih rubova (npr. lopatica za teppanyaki, metalna spužva, nož) oštećuju premaz tave za prženje. Upotrebljavajte samo drveni ili plastični kuhinjski pribor.

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 usklađeni.

7 Funkcije Assist

Tava za prženje je prikladna za uporabu s funkcijom Assist Fry na kompatibilnim BORA uređajima.

Funkcija Assist	Opis
Fry	Kod funkcije Assist Fry se temperature prženja između 120 °C i 220 °C mogu postaviti u koracima od 20 °C.

8 Rad s vrućim uljem ili masti

- i** Upotrebljavajte isključivo jestiva ulja i masti prikladne za zagrijavanje na visokim temperaturama (npr. ulje šafranike, ulje uljane repice ili suncokretovo ulje). Druga jestiva ulja i masti zagorijevaju pri visokim temperaturama i nastaje dim koji je štetan za zdravlje. Zagoreno ulje i masti ostavljaju talog zbog kojeg premaz može izgubiti svoja neprijanjajuća svojstva.
- i** Pri visokim temperaturama ulje ili mast mogu se zapaliti.

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

9 Čišćenje i održavanje

Tava za prženje nije prikladna za pranje u perilici posuđa.

- Očistite tavu za prženje nakon svake uporabe i temeljito je osušite.
- Za ručno čišćenje upotrijebite toplu vodu, deterdžent za ručno pranje posuđa i mekanu spužvu.
- Namočite jaka, tvrdokorna zaprljanja.
- Pri čišćenju nemojte nikada upotrebljavati spužve koje grebu ni oštre ili šiljaste predmete.
- i** Uporaba vode bogate kamencem može dovesti do pojave mrlja od kamenca. Kisele namirnice i namirnice s visokim udjelom soli u kombinaciji s

toplinom mogu uzrokovati promjene boje. Takve naslage kamenca ili promjene boje uklanjajte redovito i brzo.

10 Zbrinjavanje transportne ambalaže

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

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

1 Általános tudnivalók

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

2 Biztonság

VESZÉLY

A forró főzőedény égési sérülést okozhat

A főzőedény üzemelés közben felforrósodik.

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

VESZÉLY

A forró fogantyúk égési sérülést okozhatnak

A forró fogantyúk megérintése súlyos égési sérülést okozhat.

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

-  A forró főzőedényt mindig hőálló felületre állítsa.
-  Tartsa távol a gyerekeket a forró főzőedénytől, kivéve, ha állandóan felügyelet alatt vannak.
-  Főzés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt.
-  Ellenőrizze, hogy a főzőedény kifogástalan állapotban van-e.

3 Termékleírás

	Anyag
Serpenyő	Egyrétegű (18/10 rozsdamentes acél)
Serpenyő nyele	Rozsdamentes acél, műanyag / nylon
Belső bevonat	Greblon® C3 tapadásgátló bevonat
Serpenyő alja	18/0 rozsdamentes acél alumínium maggal

Szállítási terjedelem	Darabszám
-----------------------	-----------

Serpenyő	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 serpenyő a következőkhöz alkalmas: indukciós főzőlap, üvegerámia, főzőlap és gáz.

-  A serpenyő sütőhöz nem alkalmas.
-  Ha gázfőzőlapon használja a főzőedényt, túlmelegedés esetén elszíneződhet. Ezek az elszíneződések visszafordíthatatlanok, és nem lehet letisztítani őket, de nem befolyásolják a főzőedény működését.
-  A serpenyő nyele megsérülhet a gázfőzőlapon történő szakszerűtlen használat során.
-  A karcolások és a vágási nyomok ronthatják a tapadásgátló bevonatot.
-  Használatból eredő nyomok, például karcolások lehetnek rajta.
- ▶ Olyan főzőzónát válasszon, mely illeszkedik a serpenyő aljának az átmérőjéhez.
- ▶ Ne toljavigy húzza a serpenyőt a főzőlapon.
- ▶ Mindig emelje meg a serpenyőt.
- ▶ A serpenyő használata során ügyeljen arra, hogy az biztonságosan és középen álljon a főzőzónán.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a serpenyő alja tiszta és száraz legyen.
- ▶ Soha ne melegítse üresen a serpenyőt.
- ▶ Gázfőzőlap esetén úgy állítsa be a lángot, hogy csak a serpenyő alját érje, az oldalát és a nyelét ne.
- ▶ Mindig csak a forró főzőfolyadékot vagy ételt sózza meg, hogy teljesen fel tudjon oldódni.
- ▶ A fémtartalmú, éles tárgyak (pl. Tepan spatula, fém szivacs, kés...) károsítják a serpenyő felületét. Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.

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 serpenyő a Fry Assist-funkcióval történő felhasználásra alkalmas a kompatibilis BORA-eszközökön.

Assist-funkció	Leírás
Fry	A Fry Assist-funkciónál a sütési hőmérsékletet lehet beállítani 20 °C, os lépésekben 120 °C és 220 °C között.

8 Forró olaj vagy zsír kezelése

i Kizárólag olyan étolajokat és zsírokat használjon amelyek magas hőfokon hevíthetők (pl.: sáfrányosseklice-olaj, repceolaj vagy napraforgóolaj...). Más étolajok és zsírok magas hőmérsékleten megégnek, és egészségre káros füst keletkezik. A megégett olajok és zsírok maradványai rontják a bevonat tapadásgátló tulajdonságát.

i Magasabb hőmérsékleteknél a olaj vagy a zsír meggyulladhat.

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

9 Tisztítás és ápolás

A serpenyő mosogatógépben nem tisztítható.

- Minden használat után tisztítsa meg a serpenyőt, és alaposan szárítsa meg.
- Kézi tisztításhoz használjon forró vizet, kézi mosogatószer és puha szivacsot.
- Az erős, makacs szennyeződésekelt áztassa be.
- A tisztításhoz soha ne használjon karcoló szivacsokat, éles szélű vagy hegyes tárgyakat.

i A mésztartalmú víz miatt vízkőfoltok keletkezhetnek. A savas és a magas sótartalmú ételek hő hatására elszíneződéseket okozhatnak. Rendszeresen és rövid időn belül távolítsa el ezeket a vízkőlerakódásokat vagy elszíneződéseket.

10 A szállítási csomagolás ártalmatlanítása

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

► Adja át a csomagolást a 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...).

-  Maisto gaminimo indus visada dėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
-  Stebėkite kad vaikai būtų atokiai nuo maisto gaminimo indų, nebent jie tuo metu būtų nuolat prižiūrimi.
-  Gamindami maistą niekada nepalikite maisto gaminimo indų be priežiūros.
-  Patikrinkite, ar maisto gaminimo indai yra puikios būklės.

3 Produkto aprašymas

	Medžiaga
Keptuvė	Vieno sluoksnio (nerūdijančio plieno 18/10)
Keptuvės rankena	Nerūdijantis plienas, plastikas / nailonas
Vidinė danga	Greblon® C3 nesvydanti danga
Keptuvės dugnas	18/0 nerūdijantis plienas su aliuminio šerdimi

Tiekiamas komplektas	Skaičius
Keptuvė	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 nusauskinkite.

5 Veiksmas

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

-  Keptuvė su ilga rankena netinkama naudoti orkaitėje.
-  Naudojant ant dujinių kaitlenčių ir perkaitinus maisto gaminimo indus, gali pakisti jų spalva. Šie spalvos pakitimai negrįžtami ir jų negalima nuvalyti, tačiau jie neturi įtakos maisto gaminimo indo funkcionalumui.
-  Netinkamai naudojant ant dujinių kaitlenčių, galima pažeisti keptuvės rankeną.
-  Įbrėžimai ir pjovimo žymės gali pažeisti nelimpančią dangą.
-  Gali atsirasti naudojimo žymių, pvz., įbrėžimų.
- ▶ Pasirinkite kaitinimo zoną, atitinkančią keptuvės skersmenį.
- ▶ Per kaitlentę nestumkite ir netraukite keptuvės.
- ▶ Visada pakelkite keptuvę.
- ▶ Naudodami keptuvę įsitinkinkite, kad ji ant kaitvietės padėta saugiai ir per vidurį.
- ▶ Įsitinkinkite, kad keptuvės dugnas yra švarus ir sausas.
- ▶ Niekada nekaitinkite tuščios keptuvės.
- ▶ Jei naudojate dujinę kaitlentę, liepsną sureguliuokite taip, kad ji liestų tik keptuvės dugną, o ne šonus.
- ▶ Druską visada berkite į karštą maisto ruošimo skystį arba maistą, kad ji visiškai išdriptų.
- ▶ Metaliniai daiktai aštriais kraštais (pvz., Tepan mentelė, metalinė kempinė, peilis) pažeidžia keptuvės dangą. Naudokite tik medinius arba plastikinius virtuvės reikmenis.

6 BORA Assist

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

7 Assist funkcijos

Keptuvę galima naudoti su suderinamų BORA prietaisų Assist Fry funkcija.

Assist funkcijos	Aprašymas
Fry	Naudojant Assist Fry funkciją, kepimo temperatūra nustatoma 20 °C žingsniais tarp 120 °C ir 220 °C.

8 Gaminimas su karštu aliejumi ar riebalais

i Naudokite tik aukštos smilkimo temperatūros maistinį aliejų ir riebalus (pvz., dygminių aliejų, rapsų aliejų arba saulėgrąžų aliejų). Kiti maistiniai aliejai ir riebalai aukštoje temperatūroje dega ir išskiria kenksmingus dūmus. Sudegę aliejai ir riebalai palieka likučių, kurie blogina dangos nelimpančias savybes.

i Kai temperatūra aukšta, aliejus ar riebalai gali užsidegti savaime.

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

9 Valymas ir priežiūra

Keptuvės negalima plauti indaplovėje.

- ▶ Po kiekvieno naudojimo keptuvę išvalykite ir kruopščiai nusauskite.
- ▶ Jei indus plaunate rankomis, naudokite karštą vandenį, įprastą ploviklį ir minkštą kempinę.
- ▶ Stiprius, įsisenėjusius nešvarumus atmirkykite.
- ▶ Valymui niekada nenaudokite abrazyvinių kempinių, aštriabriaunių ar smailių daiktų.

i Dėl kalkingo vandens gali atsirasti kalkių nuosėdų dėmių. Rūgštūs ir didelį druskos kiekį turintys maisto produktai gali dažyti, kai jie yra termiškai apdorojami. Reguliariai ir nedelsdami pašalinkite šias kalkių nuosėdas arba spalvos pakitimus.

10 Transportavimo pakuotės šalinimas

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

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

1 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 cimdus)

-  Karsto gatavošanas trauku vienmēr novietojiet uz karstumizturīgas pamatnes.
-  Turiet bērnus drošā attālumā no karstiem gatavošanas traukiem, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
-  Nekad neatstājiet gatavošanas trauku gatavošanas laikā bez uzraudzības.
-  Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir nevainojamā stāvoklī.

3 Produkta apraksts

	Materiāls
Panna	Viena kārtā (nerūsējošs tērauds 18/10)
Pannas rokturis	Nerūsējošs tērauds, plastmasa / neilons

	Materiāls
Iekšējais pārklājums	Greblon® C3 nepiedeģošs pārklājums
Pannas pamatne	Nerūsējošs tērauds 18/0 ar alumīnija kodolu

Piegādes komplekts	Skaits
Cepšanas panna	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

Cepšanas panna ir piemērota: indukcijas, stikla keramikas plītij, elektriskajai plīts virsmai un gāzes plītij.

-  Cepšanas panna nav piemērota lietošanai cepeškrāsnī.
-  Lietojot uz gāzes plīts virsmas un pārkaršējot, gatavošanas trauki var mainīt krāsu. Šīs krāsas izmaiņas ir neatgriezeniskas, un tās nevar notīrīt, taču tās neietekmē gatavošanas trauku funkcionalitāti.
-  Cepšanas panna rokturis nepareizas lietošanas dēļ uz gāzes plīts var tikt bojāts.
-  Skrāpējumi un griešanas pēdas var ietekmēt nepiedeģošo pārklājumu.
-  Var parādīties nodiluma pazīmes, piemēram, skrāpējumi.
- ▶ Izvēlieties plīts zonu, kas atbilst cepšanas panna pamatnes diametram.
- ▶ Cepšanas pannu nebediet vai nevelciet pa plīts virsmu.
- ▶ Vienmēr paceliet cepšanas pannu.
- ▶ Lietojot cepšanas pannu, parūpējieties, lai tie būtu droši novietoti gatavošanas zonas vidū.
- ▶ Pārliecinieties, ka cepšanas pannu pamatne ir tīra un sausa.
- ▶ Nekādā gadījumā nekarsējiet tukšu cepšanas pannu.

- ▶ Gāzes plīts virsmai noregulējiet liesmu tā, lai tā saskartos tikai ar cepšanas pannu, nevis ar malām.
- ▶ Vienmēr pievienojiet sāli karstam šķidrumam vai ēdienam, lai tas pilnībā izšķīst.
- ▶ Asi metāla priekšmeti (piemēram, Tepan lāpstiņa, metāla švammīte, nazis) rada cepšanas pannas pārklājuma bojājumus. Izmantojiet tikai koka vai plastmasas virtuves piederumus.

6 BORA Assist

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

7 Assist funkcijas

Panna ir piemērota lietošanai ar funkciju Assist Fry saderīgām BORA ierīcēm.

Assist funkcija	Apraksts
Fry	Izmantojot funkciju Assist Fry, cepšanas temperatūru var iestatīt 20 °C soļos diapazonā no 120 °C līdz 220 °C.

8 Apiešanās ar karstu eļļu vai taukiem

- i** Lietojiet tikai cepamās eļļas un taukus ar augstu termisko izturību (safloras eļļu, rapšu eļļu vai saulespuķu eļļu). Citas cepamās eļļas un tauki augstā temperatūrā sadeg un rada veselībai kaitīgus dūmus. Piedegušas eļļas un tauki rada atliekas, kas negatīvi ietekmē pārklājuma pretpiedegšanas īpašības.

- i** Augstākā temperatūrā eļļa vai tauki var pašaizdegties.

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

9 Tīrīšana un kopšana

Cepšanas panna nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

- ▶ Pēc katras lietošanas reizes notīriet cepšanas pannu un rūpīgi noslaukiet.
- ▶ Tīrīšanai ar rokām izmantojiet karstu ūdeni, trauku mazgājamo līdzekli un mikstu suku.

- ▶ Piekaltušus un noturīgus netīrumus atmieķšķējiet.
- ▶ Tīrīšanai nekad nelietojiet abrazīvus sukuļus, priekšmetus ar asām malām vai galiem.

- i** Kaļķaina ūdens dēļ var rasties kaļķa traipi. Skābi saturoši pārtikas produkti un pārtikas produkti ar augstu sāls saturu kombinācijā ar karstumu var radīt krāsas izmaiņas. Regulāri un nekavējoties notīriet kaļķa nogulsnes vai novērsiet krāsas izmaiņas.

10 Transportēšanas iepakojuma utilizācija

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

- ▶ Atdodiet iepakojumu specializētajam tirdzniecības pārstāvim vai
- ▶ Likvidējiet iepakojumu atbilstošā veidā, ievērojot vietējos piemērojamus 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, ...)

-  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

	Materiale
Panne	Ettlags (rustfritt stål 18/10)
Pannehåndtak	Rustfritt stål, plast / nylon
Innvendig belegg	Greblon® C3 non-stick-belegg
Pannens bunn	Rustfritt stål 18/0 med aluminiumskjerne

Leveringsinnhold	Antall
Stekepanne	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

Stekepannen er egnet for: induksjon, glasskeramikk, kokeplate og gass.

-  Stekepannen er ikke egnet for bruk i stekeovnen.
-  Ved bruk på gasskomfyrer og ved overoppheting kan det bli misfarginger på kokekaret. Disse misfargingene er ikke reversible og kan ikke vaskes bort, men påvirker ikke kokekarets funksjonalitet.
-  Håndtaket til stekepannen kan bli skadet ved feil bruk på gasskomfyrer.
-  Riper og skjæremerker kan påvirke non-stick-belegget.
-  Det kan oppstå bruksmerker, som f.eks riper.
 - Velg en kokesone som passer til stekepannens bunndiameter.
 - Ikke skyv eller trekk stekepannen over platetoppen.
 - Stekepannen skal alltid løftes.
 - Pass på at stekepannen står sikkert og midt på kokesonen under bruk.
 - Sørg for at bunnen av stekepannen er ren og tørr.
 - Varm aldri opp en tom stekepanne.
 - På en gasskomfyr skal du stille inn flammen slik at den kun har kontakt med bunnen av stekepannen og ikke slikker oppetter sidene eller håndtaket.
 - Tiltsett salt alltid i varme væsker eller varm mat slik at det kan løses opp fullstendig.
 - Skarpe gjenstander av metall (f.eks. Tepan-skrape, metallsvamp, kniv, ...) skader belegget på stekepannen. Bruk kun kjøkkenredskaper av tre eller plast.

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 og Pan er perfekt tilpasset hverandre.

7 Assist-funksjonen

Stekepannen kan benyttes med Assist-funksjonen Fry på kompatible BORA-apparater.

Assist-funksjon	Beskrivelse
Fry	Ved Assist Fry kan steketemperaturene stilles inn i 20 °C-trinn mellom 120 °C og 220 °C.

8 Omgang med varm olje eller fett

i Bruk kun matoljer og fett som tåler høy varme (f.eks. tistelolje, rapsolje eller solsikkeolje,...). Andre typer matolje og fett brenner ved høye temperaturer, og helseskadelig røyk utvikles. Brent olje- og fett etterlater rester som svekker beleggets non-stick-egenskaper.

i Ved høyere temperaturer kan olje og fett selvantenne.

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

9 Rengjøring og stell

Stekepannen tåler ikke oppvaskmaskin.

- ▶ Rengjør stekepannen etter hver bruk og tørk den grundig.
- ▶ Bruk varmt vann, oppvaskmiddel og en myk svamp ved rengjøring for hånd.
- ▶ Kraftig og gjenstridig smuss bløtlegges.
- ▶ Bruk aldri skuresvamber, skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring.

i Kalkholdig vann kan føre til kalkflekker. Syreholdige næringsmidler og næringsmidler med høyt saltinnhold kan i forbindelse med varme føre til misfarging. Fjern disse kalkavleiringene eller misfargingene regelmessig og umiddelbart.

10 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.).

-  Gorące naczynia odstawiać zawsze na podłożu odporne na wysoką temperaturę.
-  Nie dopuszczać dzieci w pobliżu 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

	Materiał
Patelnia	Jednowarstwowa (stal nierdzewna 18/10)
Uchwyt patelni	Stal szlachetna, tworzywo sztuczne / nylon
Powłoka wewnętrzna	Powłoka zapobiegająca przywieraniu Greblon® C3

	Materiał
Dno patelni	Stal szlachetna 18/0 z rdzeniem aluminiowym

Zakres dostawy	Liczba
Patelnia do smażenia	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

Patelnia do smażenia jest odpowiednia do: indukcji, płyt ceramicznych, płyt grzewczych i gazu.

-  Patelnia do smażenia nie nadaje się do używania w piekarniku.
-  Gotowanie na gazowej płycie grzewczej oraz przegrzanie może spowodować odbarwienie naczyń. Takie odbarwienia są nieodwracalne i niemożliwe do wyczyszczenia, jednak nie wpływają na funkcjonalność naczyń.
-  Uchwyt patelni do grillowania może zostać uszkodzony na płytach gazowych wskutek nieprawidłowego użytkowania.
-  Zdrapania i ślady po krojeniu mogą wpłynąć na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.
-  Mogą pojawić się ślady zużycia, np. zdrapania.
- Należy wybrać pole grzewcze odpowiednie do średnicy dna patelni do smażenia.
- Nie należy przesuwac ani przeciągać patelni do smażenia po płycie grzewczej.
- Zawsze należy podnosić patelnię do smażenia.
- Podczas używania patelni do smażenia należy zwracać uwagę na jej stabilne i centralne ustawienie na polu grzewczym.
- Należy zwracać uwagę na czyste i suche dno patelni do smażenia.
- Nigdy nie należy podgrzewać patelni do smażenia bez zawartości.

- ▶ W przypadku płyty gazowej należy ustawić płomień tak, aby stykał się wyłącznie z dnem patelni do smażenia, a nie z jej bokami ani uchwytem.
- ▶ Należy dodawać sól wyłącznie do gorącego płynu do gotowania lub potrawy, aby mogła się całkowicie rozpuścić.
- ▶ Metalowe przedmioty o ostrych krawędziach (np. szpatułka do grilla Tepan, druciak metalowy, nóż itp.) uszkadzają powłokę patelni do smażenia. Używać tylko przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego.

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

Patelnia do smażenia nadaje się do używania z funkcją Assist Fry w kompatybilnych urządzeniach BORA.

Funkcja Assist	Opis
Fry	W przypadku funkcji Assist Fry temperaturę smażenia można ustawić co 20 °C w zakresie od 120 °C do 220 °C.

8 Postępowanie z gorącym olejem lub tłuszczem

- i** Należy używać wyłącznie olejów i tłuszczów spożywczych odpornych na wysoką temperaturę (np. oleju krokoszowego, rzepakowego lub słonecznikowego). Inne oleje spożywcze i tłuszcze przypalają się w wysokiej temperaturze, powodując powstawanie szkodliwego dla zdrowia dymu. Przypalone oleje i tłuszcze pozostawiają osady, które negatywnie wpływają na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- i** W wysokich temperaturach olej lub tłuszcz mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- ▶ Nie dodawać wody do gorącego oleju ani tłuszczu.
- ▶ Płomieni spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy nigdy gasić wodą.

9 Czyszczenie i pielęgnacja

Patelnia do smażenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- ▶ Patelnię do smażenia należy myć po każdym użyciu i dokładnie ją osuszać.
- ▶ Do zmywania ręcznego należy użyć ciepłej wody, płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.
- ▶ Namoczyć silne, uporczywe zabrudzenia.
- ▶ Do czyszczenia nigdy nie używać szorstkich gąbek ani przedmiotów o ostrych krawędziach lub zakończeniach.

- i** W wyniku używania wody zawierającej wapń mogą powstawać osady z kamienia. Produkty spożywcze zawierające kwasy oraz produkty o wysokiej zawartości soli mogą w połączeniu z wysoką temperaturą powodować przebarwienia. Należy regularnie i na bieżąco usuwać takie osady z kamienia lub przebarwienia.

10 Utylizacja opakowania transportowego

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

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

1 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, ...).

-  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

	Material
Frigideira	Camada única (aço inoxidável 18/10)
Pega da frigideira	Aço inoxidável, plástico / nylon

	Material
Revestimento interior	Revestimento antiaderente Greblon® C3
Base da frigideira	Aço inoxidável 18/0 com núcleo de alumínio

Âmbito de fornecimento	Quantidade
Frigideira	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

A frigideira é adequada para: indução, vitrocerâmica, fogão elétrico, gás.

-  A frigideira não é adequada para utilização no forno.
-  A utilização em placas de cozinhar a gás e o sobreaquecimento podem provocar descolorações nos utensílios de cozinha. Estas descolorações são irreversíveis e não podem ser limpas, mas não afetam a funcionalidade dos utensílios de cozinha.
-  A pega do cabo da frigideira pode ficar danificada devido a utilização indevida em placas de cozinhar a gás.
-  Os riscos e as marcas de corte podem afetar o revestimento antiaderente.
-  Podem surgir sinais de utilização, como riscos.
- ▶ Escolha uma zona de cozedura adequada ao diâmetro da base da frigideira.
- ▶ Não arraste a frigideira sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Eleve sempre a frigideira.
- ▶ Ao utilizar a frigideira, certifique-se de que esta se encontra bem colocada e centrada na zona de cozedura.
- ▶ Certifique-se de que a base da frigideira se encontra limpa e seca.
- ▶ Nunca aqueça a frigideira vazia.

- Numa placa de cozinhar a gás, ajuste a chama de modo a que esta apenas entre em contacto com a base da frigideira e não com as laterais ou com a pega.
- Adicione o sal sempre apenas ao líquido de cozedura ou aos alimentos quentes para que este se dissolva completamente.
- Os objetos afiados ou metálicos (p.ex., espátula para Teppanyaki, esponjas de metal, faca, ...) danificam o revestimento da frigideira. Utilize apenas utensílios de cozinha de madeira ou de plástico.

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

A frigideira é adequada para utilização com a função Assist Fry em aparelhos BORA compatíveis.

Função Assist	Descrição
Fry	As temperaturas de frituras podem ser ajustadas em passos de 20 °C entre 120 °C e 220 °C com a função Assist Fry.

8 Manuseamento de óleo ou gordura quentes

- i** Utilize apenas óleos e gorduras alimentares adequados para altas temperaturas (p. ex., óleo de cártamo, óleo de colza ou óleo de girassol, etc.). Outros óleos e gorduras alimentares queimam a altas temperaturas e geram fumos nocivos. Os óleos e as gorduras queimados deixam resíduos que prejudicam as propriedades antiaderentes do revestimento.

- i** O óleo ou a gordura podem inflamar-se a altas temperaturas.

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

9 Limpeza e manutenção

A frigideira não é adequada para a máquina de lavar.

- Limpe a frigideira após cada utilização e seque-a bem.

- Para limpar à mão, utilize água quente, detergente para a louça e uma esponja macia.
- Amoleça a sujidade persistente e difícil.
- Nunca utilize esponjas abrasivas ou objetos com rebordos afiados ou pontiagudos para a limpeza.

- i** As águas calcárias podem provocar manchas de calcário. Os alimentos ácidos e com elevado teor de sal, em combinação com o calor, podem provocar descolorações. Remova os depósitos de calcário ou as descolorações de forma regular e atempada.

10 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, ...)

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

	Material
Tîgaie	Singur strat (oțel inoxidabil 18/10)
Mâner tîgaie	Oțel inoxidabil, material plastic / nylon
Strat acoperire interior	Greblon® C3 strat antiaderent
Baza tigăii	Oțel inoxidabil 18/0 cu miez de aluminiu

Conținutul livrării	Număr
Tîgaie	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

Tîgaia este adecvată pentru: plite cu inducție, plite din sticlă ceramică, zone de gătit și plite pe gaz.

-  Tîgaia nu este potrivită pentru a fi utilizată în cuptor.
-  Atunci când sunt utilizate pe plite cu gaz și când sunt supraîncălzite, este posibil ca vasele de gătit să se decoloreze. Aceste decolorări sunt ireversibile și nu pot fi curățate, dar nu afectează funcționalitatea vasului de gătit.
-  Mânerul de tip coadă al tigăii se poate deteriora pe plite pe gaz, din cauza utilizării necorespunzătoare.
-  Zgârieturile și urmele de tăiere pot afecta stratul antiaderent.
-  Pot apărea urme de utilizare, de exemplu zgârieturi.
- ▶ Alegeți o zonă de gătit care se potrivește la diametrul bazei tigăii.
- ▶ Nu împingeți sau nu trageți tîgaia peste plită.
- ▶ Ridicați întotdeauna tîgaia de pe plită.
- ▶ Atunci când utilizați tîgaia, asigurați-vă că aceasta este poziționată în siguranță și central pe zona de gătit.
- ▶ Asigurați-vă că baza tigăii este curată și uscată.
- ▶ Nu încingeți niciodată tîgaia fără conținut.
- ▶ Pe o plită pe gaz, reglați flacăra astfel încât să intre în contact numai cu baza tigăii, dar și nu cu părțile laterale sau cu mânerul.
- ▶ Adăugați întotdeauna sarea numai în lichidul de gătit sau în alimentele fierbinți, astfel încât să se dizolve complet.

- Obiectele metalice, cu margini ascuțite (de exemplu, racleta Tepan, buretele metalic, cuțitul, ...) vor deteriora suprafața antiaderentă a tigăii. Utilizați numai ustensile de bucătărie din lemn sau plastic.

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

Tigaia este adecvată pentru utilizarea cu funcția Assist Fry pe aparate BORA compatibile.

Funcție Assist	Descriere
Fry	Cu funcția Assist Fry, temperatura de prăjire poate fi reglată în trepte de 20 °C, între 120 °C și 220 °C.

8 Manipularea uleiului sau a grăsimii fierbinți

- i** Utilizați numai uleiuri și grăsimi de gătit la temperaturi înalte (de exemplu, ulei de sofrănel, ulei de rapiță sau ulei de floarea-soarelui). Alte uleiuri și grăsimi pentru gătit ard la temperaturi ridicate și produc fum care este dăunător pentru sănătate. Uleiurile și grăsimile arse lasă reziduuri care afectează proprietățile antiaderente ale suprafeței produsului.

- i** La temperaturi mai ridicate, uleiul sau grăsimea se pot aprinde.

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

9 Curățarea și întreținerea

Tigaia nu este potrivită pentru a fi spălată în mașina de spălat vase.

- Curățați tigaia după fiecare utilizare și uscați-o bine.
- Pentru curățarea manuală, utilizați apă caldă, detergent de vase și un burete moale.
- Înmuiați murdăria puternică, persistentă.
- Nu utilizați niciodată bureți abrazivi, obiecte cu margini ascuțite sau cu vârf pentru curățare.

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

10 Eliminarea ambalajelor de transport

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

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

1 Všeobecne

Tento návod obsahuje dôležité pokyny, ktoré Vás chránia pred poraneniami a zabráňujú 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, ...).

-  Horúci kuchynský riad vždy umiestnite na teplovzdorný podklad.
-  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

	Materiál
Panvica	Jednovrstvový (nerezová oceľ 18/10)
Rukoväť panvice	Nerezová oceľ, plast / nylon
Vnútoraná vrstva	Neprilnavá vrstva Greblon® C3
Dno panvice	Nerezová oceľ 18/0 s hliníkovým jadrom

Rozsah dodávky	Počet
Panvica	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

Panvica je vhodná na: indukcia, sklokeramika, varná doska a plyn.

-  Panvica nie je vhodná do rúry na pečenie.
-  Pri použití na plynových varných doskách a pri prehriatí môže dôjsť k zmene farby kuchynského riadu. Tieto zmeny farby sú nezvratné a nie je možné ich vyčistiť, ale nemajú žiadny vplyv na funkčnosť kuchynského riadu.
-  Rúčka panvice sa môže pri použití na plynových varných doskách poškodiť nevhodným používaním.
-  Škrabance s stopy po rezaní môžu poškodiť neprilnavú vrstvu.
-  Môžu sa objaviť stopy po používaní, ako napríklad škrabance.
- Vyberte varnú zónu, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice.
- Panvicu neposúvajte ani neťahajte po varnej doske.
- Panvicu vždy zdvihnite.
- Pri používaní panvice ju stabilne postavte do stredu varnej zóny.
- Dno panvice musí byť čisté a suché.
- Nikdy nezohrievajte panvicu na vyprážanie bez obsahu.
- Plameň na plynovej varnej doske nastavte tak, aby prišiel do kontaktu len s dnom panvice a nie s jeho stranami.
- Vždy pridajte do horúcej, variacej sa tekutiny alebo pokrmu soľ, aby sa mohla rozpustiť.
- Kovové predmety s ostrými hranami (napr. Tepan škrabka, kovová huba, nože, ...) poškodia povrchovú vrstvu panvice. Používajte len kuchynské potreby z dreva alebo plastu.

6 BORA Assist

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

7 Funkcie Assist

Panvica je vhodná na použitie s funkciou Assist Fry na kompatibilných spotrebičoch BORA.

Funkcia Assist	Popis
Fry	Pomocou funkcie Assist Fry je možné nastaviť teploty vyprážania v rozsahu od 120 °C do 220 °C v krokoch po 20 °C.

8 Manipulácia s horúcim olejom a tukom

i Používajte len jedlé oleje a tuky, ktoré sa môžu zohrievať na vysoké teploty (napr. bodliakový olej, repkový olej alebo slnečnicový olej). Iné jedlé oleje a tuky sa pri vysokých teplotách spália a hrozí zdraviu škodlivý dym. Spálené oleje a tuky zanechávajú zvyšky, ktoré narúšajú antiadhéznú vlastnosť povrchovej úpravy.

i Pri vysokých teplotách sa môže olej alebo tuk sám vznietiť.

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

9 Čistenie a starostlivosť

Panvica nie je vhodná do umývačky riadu.

- Panvicu po každom použití umyte a dôkladne utrite.
- Na čistenie rukou použite horúcu vodu, prostriedok na ručné umývanie riadu a mäkkú hubku.
- Odolné nečistoty zmäknite.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, predmety s ostrými hranami alebo špicaté predmety.

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

10 Likvidácia prepravného obalu

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

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

1 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.).

-  Vročo kuhhalno posodo vedno odložite na podlago, odporno na toploto.
-  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

	Material
Ponev	1-slojni (nerjavno jeklo 18/10)
Ročaj ponve	Nerjavno jeklo, plastika / najlon
Notranji premaz	Greblon® C3 premaz proti prijemanju
Dno ponve	Nerjavno jeklo 18/0 z aluminijastim jedrom

Obseg dobave	Število
--------------	---------

Ponev	1
Welcome Card	1
Navodila za uporabo	1

Tab. 3.1 Obseg dobave

4 Pred prvo uporabo

- Kuhalno posodo temeljito očistite s toplo vodo in pomivalnim sredstvom.
- Po čiščenju kuhhalno posodo temeljito posušite.

5 Upravljanje

Ponev je primerna za: indukcijo, steklokeramiko, kuhališče in plin.

-  Ponev ni primerna za uporabo v pečici.
-  Pri uporabi na plinskih kuhhalnih ploščah in pri pregrevanju lahko pride do obarvanja kuhalne posode. Ta obarvanja so trajna in jih ni mogoče očistiti, vendar pa ne vplivajo negativno na delovanje kuhalne posode.
-  Na plinskih kuhhalnih ploščah lahko zaradi nepravilne uporabe poškodujete ročaj ponve.
-  Praske in sledi ureznin lahko poslabšajo delovanje premaza proti prijemanju.
-  Lahko se pojavijo sledi uporabe, npr. praske.
- Izberite kuhališče, ki ustreza premeru dna ponve.
- Ponve ne vlecite ali potiskajte po kuhalni plošči.
- Če želite ponev premakniti, jo v ta namen vedno dvignite s kuhalne plošče.
- Pri uporabi ponver pazite, da je varno postavljena v sredini kuhališča.
- Dno ponve mora biti čisto in suho.
- Ponve nikoli ne segrevajte, ko je prazna.
- Plamen na plinski kuhalni plošči nastavite tako, da se dotika le dna ponve in ne tudi njenih stranic ali ročaja.
- Sol dodajte vedno samo v vročo kuhhalno tekočino ali hrano, da se popolnoma raztopi.
- Kovinski predmeti z ostrimi robovi (npr. lopatke, Tepan, kovinske gobice, noži) poškodujejo premaz ponve. Uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz lesa ali umetne mase.

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

Ponev je primerna za uporabo s funkcijo Assist Fry na družljivih BORA napravah.

Funkcija Assist	Opis
Fry	Pri funkciji Assist Fry je mogoče nastaviti temperaturo cvrtja v korakih po 20 °C med 120 °C in 220 °C.

8 Ravnanje z vročim oljem ali maščobo

- i** Uporabljajte izključno jedilna olja in maščobe, primerna za visoke temperature (npr. žafrankino olje, repično ali sončnično olje). Druga jedilna olja in maščobe se pri visokih temperaturah vžgejo, pri čemer nastane zdravju škodljiv dim. Zažgana olja in maščobe puščajo ostanke, ki poslabšajo odpornost premaza proti sprijemanju.
- i** Pri višjih temperaturah se lahko olje ali maščoba samodejno vname.

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

9 Čiščenje in vzdrževanje

Ponev ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

- Ponev očistite po vsaki uporabi in jo temeljito posušite.
- Za ročno čiščenje uporabite vročo vodo, sredstvo za ročno pomivanje posode in mehko gobico.
- Trdovratne nečistoče 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. Živila, ki vsebujejo kislino, in živila z visoko vsebnostjo soli lahko skupaj s toploto povzročijo obarvanje. Te usedline vodnega kamna oz. obarvanja redno in pravočasno odstranjujte.

10 Odlaganje transportne embalaže

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

- Embalažo lahko predate svojemu strokovnemu prodajalcu

ali

- 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, ...).

- i** Vrelo posuđe uvek ostavljajte na podlozi koja je otporna na toplotu.
- i** Udaljite decu od vrelom posuđu, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- i** Nikada ne ostavljajte posuđe tokom kuvanja bez nadzora.
- i** Proverite da li je posuđe u besprekornom stanju.

3 Opis proizvoda

	Materijal
Tiganj	Jednoslojan (nerđajući čelik 18/10)
Drška tiganja	Nerđajući čelik, plastika / najlon
Unutrašnji premaz	Greblon® C3 neprianjajuća podloga
Dno tiganja	Nerđajući čelik 18/0 s aluminijumskim jezgrom

Obim isporuke	Broj
---------------	------

Tiganj	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

Tiganj je pogodan za: indukciju, staklokeramiku, električne ploče i gas.

- i** Tiganj nije pogodan za rernu.
- i** Prilikom upotrebe na pločama za kuvanje na gas može da dođe do promena boje posuđa. Te promene boje ne mogu da se uklone niti mogu da se očiste, ali one ne umanjuju funkcionalnost posuđa.
- i** Drška tiganja se može oštetiti na pločama za kuvanje na gas zbog nestručnog korišćenja.
- i** Ogrobotine i tragovi sečenja mogu da umanje neprianjajuća svojstva podloge.
- i** Mogu se pojaviti tragovi upotrebe, npr. ogrobotine.
- Izaberite zonu za kuvanje koja odgovara prečniku dna tiganja.
- Nemojte gurati ili vući tiganj po ploči za kuvanje.
- Uvek podižite tiganj.
- Prilikom upotrebe tiganja, obratite pažnju na bezbedan položaj u sredini zone za kuvanje.
- Vodite računa da dno tiganja bude čisto i suvo.
- Nikada ne zagrevajte prazan tiganj.
- Kod ploče za kuvanje na gas, podesite plamen tako da dolazi u kontakt samo sa dnom tiganja, a ne sa stranicama.
- Uvek dodajte samo so u vrelo tečnost za kuvanje ili u hranu kako bi mogla potpuno da se rastvori.
- Metalni predmeti oštih ivica (npr. tepan lopatica, metalni sunder, nož, ...) oštećuju premaz tiganja. Koristite samo drveni ili plastični pribor za kuvanje.

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

Tiganj je pogodan za upotrebu sa Assist funkcijom Fry na kompatibilnim BORA uređajima.

Assist funkcija	Opis
Fry	Kod funkcije Assist Fry, mogu se podesiti temperature pečenja između 120 °C i 220 °C, u koracima od po 20 °C.

8 Rukovanje vrelim uljem ili mašću

i Koristite isključivo jestiva ulja i masti otporne na visoke temperature (npr. ulje od šafranke, ulje uljane repice ili suncokretovo ulje). Druga ulja i masnoće za kuvanju imaju nižu tačku zagrevanja zbog čega nastaje dim opasan po zdravlje. Ostaci sagorelog ulja smanjuju neprijanjajuća svojstva obloge.

i Pri višim temperaturama ulje ili mast mogu sami da se zapale.

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

9 Čišćenje i održavanje

Tiganj nije pogodan za pranje u mašini za sudove.

- Nakon svake upotrebe očistite tiganj i temeljno ga osušite.
- Za ručno čišćenje koristite vrelo vodu, sredstvo za ručno pranje posuđa i mekani sunder.
- Natopite jaka, tvrdokorna zaprljanja vodom.
- 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. Namirnice koje sadrže kiselinu i namirnice sa visokom koncentracijom soli pri velikoj toploti mogu da dovedu do promena boje. Uklanjajte ove naslage kamenca ili promene boje redovno i blagovremeno.

10 Odlaganje na otpad ambalaže za transport

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

- Ambalažu predajte svom specijalizovanom trgovcu ili
- Ambalažu 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, ...).



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

	Material
Panna	Enkelväggig rostfritt stål 18/10
Pannhandtag	rostfritt stål, plast/nylon
Invärdig beläggning	Greblon® C3 non-stick-beläggning
Pannbotten	Rostfritt stål 18/0 med aluminiumkärna

Leveransomfång	Antal
Stekpanna	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

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



Stekpannan är inte ugnssäker.



Kokkärlet kan missfärgas när det används på gasspishällar och vid överhettning. Det går inte att få bort dessa missfärgningar genom rengöring, men kokkärlets funktion påverkas inte heller negativt.



Vid felaktig användning på gasspisar kan stekpannans handtag skadas.



Repor och skärspår kan skada nonstick-beläggningen.



Normala användningsspår, t.ex. repor kan uppstå.

- Välj en kokzon som passar till omkretsen på stekpannans botten.
- Skjut eller dra inte stekpannan över spishällen.
- Lyft alltid upp stekpannan.
- Se till att stekpannan står säkert mitt på kokzonen när du använder den.
- Se till att stekpannans botten är rent och torrt.
- Hetta aldrig upp stekpannan när den är tom.
- Ställ in lågan på en gasspis så att den endast kommer i kontakt med stekpannans förstekning botten och inte med sidorna eller handtaget.
- Tillsätt alltid salt när vätskan eller maten är het, så att det kan lösas upp fullständigt.
- Föremål av metall med vassa kanter (t.ex. Tepanskrapar, stålull, knivar, ...) skadar stekpannans beläggning. Använd endast köksredskap i trä eller plast.

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 kompatibla BORA-enheter lämpar sig stekpannan sig för användning med Assist-funktionen Fry.

Assist-funktion	Beskrivning
Fry	Med Assist-funktionen Fry kan stekningstemperaturer mellan 120 °C och 220 °C ställas in i steg på 20 °C.

8 Hantering av het olja eller hett fett

i Använd endast matolja och fett som tål höga temperaturer (t.ex.: tistelolja, rapsolja eller solrosolja). Andra matolja- och fettsorter börjar ryka och brinna vid höga temperaturer och hälsoskadligt rök bildas. Bränd olja och bränt fett lämnar rester som påverkar beläggningens non-stick-egenskaper.

i Vid högre temperaturer kan olja eller fett börja brinna.

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

9 Rengöring och skötsel

Stekpannan lämpar sig inte för maskindisk.

- Rengör stekpannan efter varje användning och torka av den noga.
- Använd varmt vatten, handdiskmedel och en mjuk svamp vid handdisk.
- Blötlägg om nedsmutsningen är kraftig och besvärlig.
- Använd aldrig repande svampar, vassa eller spetsiga föremål för rengöringen.

i Kalkhaltigt vatten kan orsaka kalkfläckar. Syrahaltiga livsmedel och livsmedel med hög salthalt kan orsaka missfärgningar när de värms upp. Avlägsna kalkavlagringar och missfärgningar regelbundet och utan dröjsmål.

10 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.

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 παρούσα 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 juhendisse 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-huoltotilimiltä. 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**

Prosljeđivanje 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. Ispricavamo 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 továbbadásá, valamint sokszorosításá, 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 būtų spaudos ar kitokių klaidų.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Visos teisės saugomos.

LV**Lietošanas instrukcija:**☐ **OOriginals**☒ **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 instrukcija, 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:**☐ **OOriginal**☒ **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:**☐ **OOriginal**☒ **Źłumaczenie****Produsent: 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:**☐ **OOriginal**☒ **OTradução****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:**☐ **OOriginal**☒ **OTraducere****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 prispôsobené 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 natančnostjo. Kljub temu pa se lahko zgodi, da dodatne tehnične spremembe še niso bile dopolnjene oz., da določene vsebine še niso bile prilagojene. Opravičujemo se za 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**

Prasledjivanje kao i umnozavanje 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 delgivning 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

