



ALUMINIUM-PFANNE / ALUMINIUM FRYING PAN

(DE)

ALUMINIUM-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(PL)

PATELNIĄ ALUMINIOWĄ

Wskazówki dotyczące obsługi i

bezpieczeństwa

(CZ)

HLINÍKOVÁ PÁNEV

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(RO) (MD)

TIGAIE ALUMINIU

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(SK)

PANVICA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(HR)

ALUMINIJSKA TAVA

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(BG)

АЛУМИНИЕВ ТИГАН

Инструкции за обслужване и безопасност

IAN 444650-2307

(BG)

DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	9
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	15
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	20
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	26
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	31
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	36

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser: ca. Ø 200 mm
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Produkt und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Überhitzungsgefahr! Bei einem nicht eingefetteten überhitzten Produkt kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihafbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. **ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar.

Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es stets auf das Kochfeld, welches dem in dieser Bedienungsanleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Dieses Produkt ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern!

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.

Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Produkts mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen die Pfanne runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- **Lebensmittelecht:** Dieses Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!

● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 444650-2307) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 1528352

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna wynosi ok. Ø 200 mm
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie etykiety i spłukać produkt czystą wodą.
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku nienatłuszczonego i przegrzanego produktu powłoka zapobiegająca przywieraniu może odbarwić się z powodu spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.

- Nie zostawiać produktu bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wkładać do produktu ociekającego mokrego mięsa. Tłuszcz przyskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Produkt się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania. Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej. **UWAGA!**
Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

- Produkt ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takie jak niska waga i wysoka przewodność cieplna, z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Produkt można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może uszkodzić i/lub odbarwić produkt.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Unikać szurania produktem po ceramicznej płycie grzejnej!
W celu uniknięcia zarysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnosić patelnię przed zmianą jej pozycji na płycie.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.

Przesuwanie patelni z odłożoną aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą zmywacza do ceramiki.

Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna produktu czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.

- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- Nigdy nie używać produktu, jeśli uchwyty są luźne. Ewentualnie dociągnąć poluzowane złącza śrubowe.
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!

● **Utylizacja**

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 444650-2307) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: kontakt@kaufland.pl

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Pokyny pro používání a péči

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru výrobku.
- Efektivní průměr dna je cca Ø 200 mm
- Před prvním použitím z výrobku odstraňte veškeré nálepky a opláchněte ho čistou vodou.
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.
- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaném přehřátém výrobku může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvení nepřilnavého povrchu v důsledku spalování proteinů. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vysokém/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.

- Do výrobku nekládejte kapající maso. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může zahřát rukojeť. Pro svou ochranu používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Výrobek je vhodný pro plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné desky.
- **Pokyn pro indukční varné pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Tento výrobek kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky. Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek bezvadně fungoval, vždy jej umísťte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v tomto návodu na obsluhu.
- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Výrobek je vhodný pro uchovávání teplých potravin v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Tento výrobek je vhodný do myčky na nádobí.

- Pro ruční čištění použijte horkou vodu a obyčejný prostředek na mytí nádobí. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/ nebo změně barvy výrobku.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se šoupání výrobku sem a tam na sklokeramických varných deskách!
 Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy pánev zvedněte.
 Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
 Při pohybu pánvemi s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čisticím prostředkem.
 Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno výrobku čistou, nežmolkující látkou (například z mikrovlákn). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po pánvi nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tento výrobek nemá vliv na chuť a vůni připravovaných jídel.
- Výrobek nikdy nepoužívejte, když jsou jeho rukojeti uvolněné. Je-li to nutné, utáhněte šroubové spojení rukojetí.

- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.
- Tento produkt není vhodný pro fritování!

● **Zlikvidování**

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 444650-2307) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: kontakt@kaufland.cz

● **Introducere**

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia.

● **Indicații de utilizare și de îngrijire**

- **Economisiți energia!** Pentru evitarea pierderii de căldură alegeți o plită cu un diametru care corespunde diametrului produsului.
- Diametrul eficace al fundului: cca. Ø 200 mm
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate etichetele autocolante de pe produs și clătiți-l cu apă curată.
- Înainte de prima utilizare fierbeți de 2 până la 3 ori apă în produs, pentru a îndepărta complet eventualele resturi de producție.
- Ungeți ușor produsul cu grăsime.
- Nu supraîncălziți produsul gol sau umplut cu friptură, deoarece astfel slăbește efectul anti-aderent, resp. acoperirea este distrusă.
- Pericol de supraîncălzire! În cazul unui produs neuns cu grăsime și supraîncălzit la contactul cu mâncarea fără grăsimi prin arderea proteinelor se poate ajunge la decolorarea stratului anti-aderent. Aceste schimbări de culoare trebuie considerate rezultate ale utilizării și nu constituie prejudicierea calității stratului și utilizabilității.
- Încălziți mâncarea la o treaptă înaltă/medie și lăsați-o să se gătească la o treaptă mică.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat în timp ce se încălzește grăsimea: Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Nu stingeți niciodată cu apă grăsimea care arde! Înăbușiți flacăra cu un capac sau cu o pătură groasă de lână.

- Folosiți numai ustensile de bucătărie din material plastic sau lemn, pentru a nu deteriora stratul antiaderent. Nu tăiați alimentele de gătit direct în produs.
- Nu așezați în produs carne de pe care picură apa. Grăsimea care sare pe o plită încinsă poate provoca cu ușurință un incendiu.
- În timpul gătirii, mânerul se poate încălzi. Pentru protecția dvs. folosiți cârpe pentru oale sau mănuși de grătar.
- Produsul este adecvat pentru plitele cu gaz, electrice, ceramice, cu inducție și cuptoare cu halogen.
- **Indicație pentru plitele cu inducție:** În anumite condiții, poate să apară un zgomot, care se explică prin proprietățile electromagnetice ale sursei de căldură și ale produsului. Acest lucru este normal și nu indică un defect a câmpului de inducție sau a vasului de bucătărie. Așezați produsul pe mijlocul câmpului cu inducție. **ATENȚIE! Viteză mare de încălzire!** Nu încălziți excesiv vasul de bucătărie la preîncălzire. În cazul unei supraîncălziri, camera trebuie bine aerisită.
- Acest produs combină avantajele vaselor de bucătărie de aluminiu, cum ar fi greutatea mică și conductivitatea termică ridicată, cu avantajele gătirii cu inducție. Pentru a face posibil acest lucru, în fundul de aluminiu au fost inserate elemente magnetice din oțel. Astfel fundul vasului nu este în totalitate magnetic, astfel că pe ochiuri ale plitei cu inducție care sunt cu mult mai mari decât diametrul fundului vasului este posibil ca bobinele cu inducție să nu reacționeze. Acesta nu este un defect calitativ și nu influențează funcționalitatea. Pentru garantarea funcționării fără probleme a produsului vă rugăm să-l așezați pe ochiul plitei care corespunde diametrului efectiv indicat în acest manual.
- Temperaturile înalte pot duce la decolorări pe partea exterioară a produsului. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a materialului și nu influențează calitatea sau funcționarea produsului.

- Nu țineti niciodată produsul fierbinte sub apă care curge. Partea de dedesubt a produsului poate fi astfel deteriorată sau poate să cadă de pe produs.
- Produsul este potrivit pentru a menține alimentele calde în cuptor (max. 160 °C pentru 1 oră).
- Acest produs se poate spăla în mașina de spălat vase.
- Pentru curățarea manuală, folosiți apă fierbinte și un detergent de vase obișnuit. Evitați folosirea de obiecte sau perii tăioase sau ascuțite, pentru a nu deteriora materialul.
- Nu folosiți pentru curățare agenți de caustici.
- Curățarea frecventă cu produse de curățare puternice poate duce la o deteriorare și/sau schimbare a culorii produsului.
- Curățarea în mașina de spălat vase poate duce la o modificare a culorii pieselor din aluminiu.
- **ATENȚIE! ZGÂRIETURI!** Evitați mutarea înainte și înapoi a produsului pe ochiurile plitelor din sticlă ceramică!
Pentru a evita zgârieturile pe o plită din sticlă ceramică, ridicați întotdeauna tigaia înainte de a schimba poziția acesteia pe plită. Altfel ar putea să apară daune de care noi nu suntem responsabili. Atunci când tigăile cu un fund din aluminiu expus sunt mutate înainte și înapoi pe suprafețe ceramice, acest lucru poate lăsa urme. Astfel de urme pot fi de obicei îndepărtate cu un agent de curățare pentru ceramică.
Înainte de a începe gătitul, vă recomandăm să ștergeți suprafața ochiului plitei și fundul produsului cu o cârpă curată și fără scame (de exemplu, microfibră). Astfel pot fi evitate zgârieturile.
- **PRECAUȚIE!** Este necesară o atenție specială și precauție la turnarea lichidelor fierbinți - în caz contrar, există riscul de opărire. Nu vărsați lichidul în grabă, ci acordați atenție unui flux uniform. Când turnați, asigurați-vă că nici o altă persoană, în special copii mici, nu se află în imediata vecinătate.

- **ATENȚIE!** La turnare, utilizați eventual cârpe pentru oale sau un echipament individual de protecție (EIP) eficient, comparabil.
- **PRECAUȚIE!** Ștergeți imediat uleiul fierbinte sau alte lichide care la turnare se scurg din tigaie sau picură pe suprafața de gătit, cu o cârpă adecvată. Altfel există pericolul de incendiu.
- **Potrivit pentru alimente:** Acest produs nu influențează gustul și mirosul alimentelor pregătite.
- Nu folosiți produsul dacă mânerele sunt slăbite. Restrângeți înșurubarea mânerului.
- Asigurați o ventilație suficientă pentru a evita acumularea de fum într-un mediu închis.
- Acest produs nu este potrivit pentru prăjire!

● Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.

● Garanție

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în continuare.

Pentru acest produs primiți o garanție de 3 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original. Acesta reprezintă dovada achiziției.

Dacă în decurs de 3 ani de la data achiziției acestui produs se înregistrează un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul – la alegerea noastră – produsul. Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția se aplică numai pentru defecte de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului care prezintă umre normale de uzură și care sunt văzute ca piese de schimb sau deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare, acumulatori sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 444650-2307) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

Service

RO **Service România și Moldova**

MD Tel.: 0800890239

E-Mail: client@kaufland.ro

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Upozornenia k používaniu a starostlivosti

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Účinný priemer dna: pribl. Ø 200 mm
- Pred prvým použitím odstráňte z produktu všetky nálepky a opláchnite ho čistou vodou.
- Pred prvým použitím uvarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Produkt jemne namastite.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.
- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriaty produkt bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia nepríľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Pri zohrievaní tuku nenechávajte produkt bez dozoru: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.

- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do produktu nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Počas varenia sa môže rozohriať rukoväť. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie.
- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikať hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu. **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo možné, boli do hliníkového dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode na používanie.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.

- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).
- Tento produkt je vhodný do umývačky riadu.
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie agresívnymi čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a/alebo sfarbenie produktu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Produkt po sklokeramických varných doskách nešúchajte!

Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, panvicu vždy pred tým, ako ju budete posúvať po varnej doske, zdvihnite. Neručíme za škody, ktoré by v opačnom prípade mohli vzniknúť.

Ak panvice s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zväčša dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.

Pred tým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno produktu čistou handrou, ktorá nepúšťa vlákna (napr. z mikrovlákn). Takto zabránite vzniku škrabancov.

- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré pri vylievaní stečú na panvicu alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- **Vhodné pre potraviny:** Tento produkt nemá žiadny vplyv na chuť a vôňu pripravovaných jedál.

- Produkt v žiadnom prípade nepoužívajte, ak sú rukoväte uvoľnené. V takom prípade skrutky rukovätí utiahnite.
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie!

● **Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

● **Záruka**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 444650-2307) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: info@kaufland.sk

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Time ste se odlučili za jedan vrlo kvalitetan proizvod. Prije prvog stavljanja u pogon, upoznajte se sa proizvodom. Za to pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Sačuvajte ove upute na jednom sigurnom mjestu. U slučaju davanja proizvoda trećim osobama, izručite također svu pripadajuću dokumentaciju.

● Upute za uporabu i održavanje

- **Štedite energiju!** Kako biste izbjegli gubitak topline, odaberite ploču za kuhanje čiji promjer odgovara promjeru proizvoda.
- Učinkovitiji promjer dna oko Ø 200 mm
- Prije prve uporabe s proizvoda uklonite sve naljepnice te ga isperite čistom vodom.
- Prokuhajte proizvod vodom 2 do 3 puta prije prve uporabe kako biste potpuno uklonili moguće ostatke iz proizvodnje.
- Malo namažite proizvod.
- Kada je proizvod prazan ili napunjen hranom, nemojte je pregrijavati jer će u suprotnom popustiti neprianjajući učinak odnosno oštetiti će se premaz.
- Opasnost od pregrijavanja! Kod pregrijanog proizvoda bez primjene masti u kontaktu s nemasnim komadima namirnica može doći do obojenja neprianjajućeg premaza zbog sagorijevanja proteina. Takva obojenja spadaju u tragove koji nastaju uslijed korištenja pa ih ne treba smatrati greškom u kvaliteti ili funkcionalnosti.
- Zagrijte namirnice na visokoj/srednjoj temperaturi i zatim dovršite na nižem stupnju.
- Uvijek nadzirite proizvod kada se zagrijava mast: Pregrijana mast može se zapaliti. Zapaljenu mast nikada nemojte gasiti vodom! Ugušite plamen poklopcem za lonac ili gustom pamučnom dekom.

- Koristite plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj protiv lijepljenja. Namirnice nemojte rezati unutar proizvoda.
- U proizvod ne stavljajte mokro meso. Prskanje masnoće na vreloj ploči za kuhanje lako može izazvati požar.
- Tijekom kuhanja može se zagrijati ručka. Radi zaštite koristite krpu za lonac ili rukavice za roštilj.
- Proizvod je predviđen za plinske, električne, staklokeramičke, indukcijske i halogene ploče za kuhanje.
- **Napomena za indukcijske ploče za kuhanje:** Pod nekim se uvjetima može pojaviti zvuk uzrokovan elektromagnetskim svojstvima izvora topline i proizvoda. To je normalno i ne upućuje na kvar vaše indukcijske ploče za kuhanje niti posuđa. Proizvod valja postaviti na sredinu indukcijskog polja za kuhanje. **PAŽNJA! Velika brzina zagrijavanja!** Posudu nemojte pregrijati dok je prethodno zagrijavate. U slučaju pregrijavanja valja temeljito prozračiti prostoriju.
- Ovaj proizvod kombinira prednosti aluminijskog posuđa za kuhanje, primjerice mala težina i visoka provodljivost topline, s prednostima kuhanja indukcijom. Kako bi se to omogućilo, u aluminijskom dnu umetnuti su magnetski čelični elementi. Dno stoga ne djeluje stalno magnetski, pa na indukcijskim poljima za kuhanje koja su znatno veća od promjera dna može doći do toga da ne reagiraju indukcijske zavojnice. To nije nedostatak u kvaliteti i ne predstavlja ograničenu funkcionalnost. Kako bi proizvod ispravno funkcionirao, uvijek ga postavite na ploču za kuhanje koja odgovara efektivnom promjeru dna navedenom u ovim uputama za uporabu.
- Visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje na vanjskoj strani proizvoda. To nije pogreška u materijalu i ne utječe na kvalitetu ili funkciju proizvoda.
- Vrući proizvod nikada ne držite pod hladnom tekućom vodom. Donja strana proizvoda može se oštetiti ili otpasti.

- Proizvod je namijenjen održavanju topline namirnica unutar pećnice (maks. 160 °C u trajanju od 1 sat).
- Proizvod je prikladan za perilicu posuđa.
- Kod ručnog čišćenja koristite vruću vodu i standardni deterdžent. Pritom izbjegavajte uporabu oštih i šiljastih predmeta ili četki kako se ne bi oštetio materijal.
- Za čišćenje nemojte koristiti intenzivna abrazivna sredstva.
- Često čišćenje intenzivnim sredstvima za čišćenje može uzrokovati oštećenje i/ili promjenu boje na proizvodu.
- Pranje u perilici može izazvati promjenu boje aluminijskih dijelova.
- **PAŽNJA! OGREBOTINE!** Izbjegavajte guranje i povlačenje proizvoda na staklokeramičkim poljima za kuhanje! Kako biste izbjegli grebanje staklokeramičke ploče za kuhanje, uvijek podignite tavu prije nego promijenite njezin položaj na ploči za kuhanje.

Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi u suprotnom mogla nastati.

Pomicanje tava s izloženim aluminijskim dnom naprijed-natrag na keramičkim površinama može ostaviti tragove. Takve se tragovi obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.

Prije kuhanja preporučujemo da obrišete površinu polja za kuhanje i dno proizvoda čistom krpom koja ne ostavlja dlačice (primjerice, s mikrovlaknima). Tako možete spriječiti ogrebotine.

- **OPREZ!** Prilikom izlivanja vrućih tekućina potrebna je posebna pažnja i oprez - u suprotnom postoji opasnost od opekotina. Nemojte brzo ulijevati tekućinu, ali pazite da ravnomjerno teče. Pazite da se prilikom točenja u neposrednoj blizini ne nalaze druge osobe, osobito djeca.
- **PAŽNJA!** Ako je potrebno, prilikom izlivanja koristite držač za lonac ili sličnu učinkovitu osobnu zaštitnu opremu (OZO).

- **OPREZ!** Odgovarajućom krpom odmah obrišite vruće ulje ili drugu tekućinu koja curi niz tavu ili kaplje na površinu za kuhanje. U protivnom postoji opasnost od požara.
- **Prikladno za namirnice:** Ovaj proizvod ne utječe na okus ni miris namirnica koje se u njoj pripremaju.
- Proizvod nemojte koristiti ako su ručke olabavile. Po potrebi pritegnite vijčani spoj na ručki.
- Osigurajte dovoljnu ventilaciju kako biste spriječili stvaranje velike količine dima u zatvorenom prostoru.
- Ovaj proizvod nije prikladan za duboko prženje!

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

● Jamstvo

Proizvod se brižno izrađuje prema strogim smjernicama kvalitete i prije isporuke savjesno ispituje. U slučaju nedostataka na ovom proizvodu, na raspolaganju imate zakonska prava protiv prodavača tog uređaja. Vaša zakonska prava ovim našim jamstvom koje je predstavljeno u nastavku, ostaju netaknuta.

Za ovaj proizvod dobivate jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Molimo dobro sačuvajte originalan račun s blagajne. To je dokumentacija kao dokaz kupovine koji će se zahtijevati.

Ako u razdoblju od 3 godine od datuma kupovine ovog proizvoda nastane kakva greška na materijalu ili tvornočka greška, proizvod ćemo – prema našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. Ovo jamstvo se poništava, kada se proizvod ošteti, nestručno koristi ili ne održava.

Jamstvo vrijedi za nedostatke na materijalu ili tvorničke pogreške. Ovo jamstvo se ne proteže na dijelove proizvoda, koji podliježu normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati kao normalni potrošni dijelovi (npr. baterije) ili za oštećenja na krhkim dijelovima, npr. prekidaču, punjivim baterijama ili takvi, koji su izrađeni od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 444650-2307) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800806355

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

● Указания за употреба и поддръжка

- **Пестете енергия!** За да предотвратите загуба на топлина, изберете котлон с диаметър, който отговаря на диаметъра на продукта.
- Ефективен диаметър на дъното: ок. Ø 200 mm
- Преди първата употреба отстранете всички стикери от продукта и го изплакнете с чиста вода.
- Преди първата употреба кипнете вода в продукта 2 до 3 пъти, за да отстраните напълно евентуални производствени остатъци.
- Намажете леко продукта с мазнина.
- Не прегрявайте празен или пълен с хранителни продукти продукт, тъй като в противен случай незалепващият ефект отслабва, съотв. покритието се поврежда.
- Опасност от прегряване! При ненамазан с мазнина прегрят продукт е възможно при контакт с продукт за готвене, несъдържащ мазнини, да се стигне до изменения на цвета на незалепващото покритие поради изгаряне на протеините. Тези изменения на цвета следва да се разглеждат като следи от употреба и не представляват влошаване на качеството на покритието и на неговата пригодност за употреба.
- Загрейте продуктите за готвене на висока/средна температура и след това ги гответе на по-ниска степен до готовност.

- Не оставяйте продукта без надзор, ако се загорява мазнина: Прекалено нагорещена мазнина може да се възпламени. Никога не гасете горяща мазнина с вода! Потушете пламъците с капак или с плътно покривало.
- Използвайте само кухненски прибори от пластмаса или дърво, за да не повредите незалепащото покритие. Не режете продуктите за готвене директно в продукта.
- Не поставяйте мокро капещо месо в продукта. Пръскаща върху нагорещен котлон мазнина лесно може да предизвика пожар.
- По време на готвенето дръжката може да се нагоречи. За Ваша безопасност използвайте кухненска кърпа или ръкавици за грил.
- Продуктът е подходящ за газови, електрически, стъклокерамични, индукционни и халогенни котлони.
- **Указание за индукционни котлони:** При определени обстоятелства могат да възникнат шумове, дължащи се на електромагнитните свойства на топлинния източник и на продукта. Това е нормално и не указва дефект на Вашия индукционен котлон или на съда за готвене. Продуктът трябва да се постави в средата на индукционния котлон. **ВНИМАНИЕ! Висока скорост на загоряване!** Не прегрявайте съда за готвене при предварително загоряване. В случай на прегряване помещението трябва да бъде добре проветрено.
- Този продукт обединява предимствата на алуминиевите съдове за готвене, като ниското тегло и високата топлопроводимост, с предимствата на готвенето с индукция. За да стане това възможно, в алуминиевото дъно са добавени магнитни стоманени елементи. Поради това дъното не е изцяло магнитно, така че върху индукционни котлони, които са значително по-големи от диаметъра на дъното, е възможно индукционните намотки да не реагират. Това не е дефект в качеството и не представлява влошаване на функционалността. За да функционира продуктът безупречно, винаги го поставяйте върху котлона, който отговаря на ефективния диаметър на дъното, посочен в това ръководство за експлоатация.

- Високите температури могат доведат до изменения на цвета от външната страна на продукта. Това не е дефект на материалите и не влошава качеството или функционирането на продукта.
 - Никога не поставяйте горещия продукт под течаща студена вода. От това долната страна на продукта е възможно да бъде повредена или да изпадне от продукта.
 - Продуктът е подходящ за поддържане на ястия топли във фурна (макс. 160 °C за 1 час).
 - Този продукт е подходящ за съдомиялна машина.
 - За почистване на ръка използвайте гореща вода и обикновен препарат за миене на съдове. При това избягвайте употребата на остри предмети или четки, за да не повредите материала.
 - За почистване не използвайте агресивни абразивни препарати.
 - Честото почистване с агресивни почистващи препарати може да доведе до повреда и/или изменение на цвета на продукта.
 - Почистването в съдомиялна машина може да доведе до изменения на цвета на алуминиевите части.
 - **ВНИМАНИЕ! ДРАСКОТИНИ!** Избягвайте бутането напред-назад на продукта върху стъклокерамични котлони!
- За да избегнете драскотини по стъклокерамични котлони, винаги повдигайте тигана, преди да промените неговата позиция върху котлона.

Не носим отговорност за щети, които в противен случай биха могли да възникнат.

Ако тигани се преместват напред-назад с лежащо върху керамични плоскости алуминиево дъно, това може да остави следи. Такива следи по принцип могат да бъдат отстранени с почистващ препарат за керамика.

Преди да започнете готвенето Ви препоръчваме да избършете повърхността на котлона и дъното на продукта с чиста кърпа без власинки (например микрофибърна). Така можете да предотвратите драскотини.

- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** При изливане на горещи течности е необходимо особено внимание и предпазливост – в противен случай съществува опасност от изгаряне. Не изливайте течността прекалено бързо, а следете за равномерен поток. При изливането се уверете, че в непосредствена близост няма други хора, особено деца.
- **ВНИМАНИЕ!** При изливането използвайте кухненска ръкохватка или подобни ефективни лични предпазни средства (ЛПС), ако е необходимо.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Незабавно избърсвайте с подходяща кърпа горещото олио или други течности, които се стичат по тигана или капят върху повърхността за готвене. В противен случай съществува риск от пожар.
- **Безвреден за хранителни продукти:** Този продукт не оказва влияние върху вкуса и аромата на приготвяните ястия.
- В никакъв случай не използвайте продукта, ако дръжките са хлабави. При нужда притегнете винтовото съединение на дръжките.
- Осигурете достатъчно вентилация, за да избегнете гъст дим в затворено помещение.
- Този продукт не е подходящ за пържене в маслена баня (фритюра)!

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

● **Гаранция**

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 444650-2307) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001184975

Е-мейл: info@kaufland.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмбХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборият от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предидшна ал. 3-ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 444650-2307) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

Сервиз

 **Сервиз България**

Телефон: 008001184975

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size	Version
444650-2307	HG04618	Ø 280 mm	Ø 200 mm	12/2023

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG04618

Version: 12/2023



IAN 444650-2307

10