



Topfset Mystery

- (D) GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG**
– Edelstahl –
- (GB) INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**
– Stainless steel –
- (F) CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**
– Acier inoxydable –
- (I) ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE**
– Acciaio inossidabile –
- (PL) INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI**
– Stal nierdzewna –
- (CZ) POKYNY K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ**
– Nerezavějící ocel –
- (SK) NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU**
– Ušľachtilá oceľ –
- (HU) HASZNÁLATI ÉS ÁPOLÁSI ÚTMUTATÓ**
– Nemesacél –

Art. Nr. 03632

ELO-Stahlwaren

Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG
Dalbergerstr. 20
D-55595 Spabrücken · Germany

Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0
Fax: +49 (0) 6706 / 914-222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de

Inhaltsverzeichnis

(DE) GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Besonderheiten von Mystery	6
Pflegehinweise	7
Allgemeine Hinweise	7
Hinweis für Induktionsherde	8
Braten ohne Fett	8
Beim Braten mit Fett	8
ACHTUNG	9
Tipp zum energiesparenden Kochen	9
Entsorgungshinweise	10

table of contents

(GB) INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	11
Before first use	11
Special features of Mystery	11
Care instructions	12
Basic information	12
Information for induction stoves	13
Frying without fat	13
When frying with fat	13
WARNING	13
Energy-saving tip for cooking	14
Disposal information	14

sommaire

(FR) CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	15
Avant la première utilisation	15
Spécificités de Mystery	15
Entretien	16
Indications	16
Indication pour les cuisinières à induction	17
Rôtir sans graisse	17
Quand on rôtit avec de la graisse	17
ATTENTION	18
Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie	18
Indications concernant l'élimination	19

Indice

(IT) ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE	20
Prima del primo uso	20
Peculiarità di Mystery	20
Manutenzione	21
Indicazioni generali	21
Avvertenze sull'uso di fornelli a induzione	22
Cottura senza grassi	22
Cottura con grassi	22
ATTENZIONE	22
Consigli per una cottura a risparmio energetico	23
Indicazioni per lo smaltimento	24

Spis treści

(PL) INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI	25
Przed pierwszym użyciem	25
Wyjątkowe zalety naczynia do gotowania Mystery	25
Wskazówki dotyczące pielęgnacji	26
Uwagi ogólne	26
Uwaga dotycząca kuchenek indukcyjnych	27
Smażenie bez tłuszczu	27
Podczas smażenia z użyciem tłuszczu	27
UWAGA	28
Jak gotować energooszczędnie?	28
Uwagi dotyczące utylizacji	29

Obsah

(CZ) POKYNY K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ	30
Před prvním použitím	30
Zvláštnosti nádobí Mystery	30
Pokyny k čištění a údržbě	31
Obecné informace	31
Upozornění pro indukční sporáky	32
Pečení bez tuku	32
Při smažení s tukem	32
POZOR	32
Tipy pro energeticky úsporné vaření	33
Pokyny k likvidaci	33

Obsah

(SK) NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU	34
Pred prvým použitím	34
Výhody riadu Mystery	34
Pokyny pre ošetrovanie	35
Všeobecné pokyny	35
Pokyn pre indukčné sporáky	36
Smaženie bez tuku	36
Pri pečení s tukom	36
POZOR	37
Tip na energeticky úsporné varenie	37
Pokyny na likvidáciu	38

Tartalomjegyzék

(HU) HASZNÁLATI ÉS ÁPOLÁSI ÚTMUTATÓ	39
Az első használat előtt	39
A Mystery főzőedény sajátosságai	39
Ápolási utasítások	40
Általános utasítások	40
Indukciós főzőlappal kapcsolatos információk	41
Zsír nélküli sütés	41
Ha zsírral süt	41
FIGYELEM	42
Energiatakarékos főzési tippek	42
Hulladékkezelési utasítások	43

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.

Vor dem ersten Gebrauch

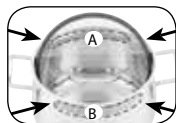
Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

Besonderheiten von Mystery



Integriertes Öldosiersystem

Die optimale Menge an Öl abmessen, ohne weitere Hilfsmittel. Der innere Ring entspricht einem Teelöffel Öl, der äußere Ring einem Esslöffel Öl.



Einzigartig in Form und Funktion

Der Deckel gleitet einfach zwischen den beiden Randeinbuchtungen ① und ② in den passenden Topf.



Silikonring

Stoßfester Glasdeckel mit Klappgriff, Silikonring und Lüftungsloch für modernes Sichtkochen.



Stapelfunktion

Die Töpfe lassen sich mit Deckel platzsparend ineinander stapeln.

Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf, dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500 °C. Nutzen Sie die Rückstandswärme, um eine optimale Effizienz beim Kochen zu erzielen. Nachdem der Topf erhitzt ist, senken Sie die Temperatur oder garen Sie auf einer niedrigeren Temperatur zu Ende.



Hinweis für Induktionsherde

Beim Kochen mit Induktionsgeschirr kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen

Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und die Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

Braten ohne Fett

Kochgeschirr auf mittlerer Stufe kurz erhitzen, dann einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Die optimale Temperatur ist erreicht, wenn diese „perlen“ und „tanzen“. Wenn die Wasserperlen verdampft sind, kann das Bratgut in das Kochgeschirr gegeben werden. Das Bratgut fest andrücken, es löst sich nach wenigen Minuten und kann dann gewendet werden. Reduzieren Sie nun die Energiezufuhr und garen Sie das Bratgut auf den Punkt.

Beim Braten mit Fett

Immer zuerst etwas Fett in das kalte, leere Kochgeschirr geben. Dann erhitzen. Energie rechtzeitig zurückschalten, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Dann erst das Bratgut in das Kochgeschirr legen.

ACHTUNG

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt wird. Außerdem darf die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bis max. 180 °C hitzebeständig sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen. In diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

Bitte beachten Sie, dass der Deckel beim Abgießen unter Umständen umklappen und in den Topf fallen kann. In dem Fall besteht Verbrühungsgefahr! Wir empfehlen daher, den Inhalt – ohne Deckel – in ein Sieb abzugießen.

Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf/Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer sein. Bitte wählen Sie die Kochzone stets passend zur Kochgeschirrrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich, einen Deckel und stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

Kochzonendurchmesser:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm	Ø 21/22 cm
Kochgeschirrdurchmesser:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm
Induktion/eff. Durchmesser:	Ø ~14,5 cm	Ø ~18,5 cm	Ø ~22,0 cm

Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung von Verpackungsmaterialien und Altgeräten gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Dear customer

You have made an excellent choice by purchasing this cookware. Please read and observe the following instructions to ensure you will enjoy your new purchase for a long time.

Before first use

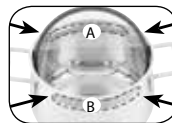
Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, stickers and unevenness. Moving the cookware around may cause damage. First clean your new cookware with hot water and normal washing-up liquid and boil out 2-3 times. Then dry it well.

Special features of Mystery



Integrated oil dosage system

Measure the optimum amount of oil, without any further aids. The inner ring indicates an amount equivalent to one teaspoon of oil and the outer ring one tablespoon of oil.



Unique in shape and function

The lid slides easily between the two edge inlets (A) and (B) in the matching pot



Silicone ring

Shockproof glass lid with hinged handle, silicone ring and ventilation hole for the up to date "sight-cooking"



Stack function

The pots can be stacked with a lid to save space

Care instructions

Fundamentally, this high quality material can be cleaned easily with a sponge or washing-up brush and any commercial detergent soon after the use. With stronger, more resistant soiling, we recommend soaking them for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in case of heavy soiling. Remove limescale residue by using vinegar.

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500 °C very quickly, particularly on induction hobs. Use the residue heat to obtain optimum efficiency while cooking. Adjust the heat setting to lower power after the pot was heated up, or continue to use the low power for cooking after the pot was heated up.



Information for induction stoves

A humming noise may be heard when using induction cookware. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. The pot's bottom diameter must match the size of the cooking zone, otherwise the cooking zone (magnetic field) may not respond to the pot's bottom, especially if the bottom diameter is smaller. Make sure that the pot is always placed in the centre of the induction cooking zone.

Frying without fat

Briefly heat the cookware at a medium temperature then add a few drops of cold water to the cookware. The ideal temperature has been reached when these drops of water "bubble" and "dance". The food can be placed in the cookware, once the drops of water have evaporated. Push down hard on the food, it becomes unstuck after a few minutes and can then be turned. Now turn down the heat and cook the food until done.

When frying with fat

Always put the fat into the empty cookware before heating it up. Then heat it up. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the cookware.

WARNING

The product is not suitable for deep-frying. Please ensure that the cookware is never overheated (while empty). In addition, the liquid should not be allowed to evaporate completely. However, in the case that the cookware is overheated, please ventilate the area. Knobs/handles which are not made of synthetic materials may become hot. Always use oven gloves or similar and never leave small children unattended around hot cookware. Do not attempt to extinguish a grease fire with water. Instead, use a fire

blanket or a suitable fire extinguisher. Please be aware that glasslids are only suitable up to a temperature of 180 °C and must not be used in the oven with the grill function. In rare cases, odours may be produced. Should this occur, switch off the heating element and, if necessary, open the oven door and ventilate the room thoroughly.

Please note that the lid may flip over and fall into the pot while draining the water. In this case, there is a risk of scalding! Therefore, we recommend emptying the pot into a strainer without the lid on.

Energy-saving tip for cooking

Use energy efficiently by selecting the cooking zone that best matches the size of the pot/pan without being too large. Please always use the cooking zone that matches the size of the cookware. If possible, please use a lid while cooking and place the cookware in the centre of the cooking zone.

Cooking zone diameter:	Ø 12/14.5 cm	Ø 18 cm	Ø 21/22 cm
Cookware diameter:	Ø 16 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm
Induction/eff. diameter:	Ø ~14.5 cm	Ø ~18.5 cm	Ø ~22 cm

Disposal information

Help protect the environment. There is a public collection system for the disposal of packaging materials and old appliances. For more information on locations and opening hours, please contact your local authority or consumer advice centre. For any questions, complaints or warranty claims, please contact our customer service address indicated on the back. The manual is also available from our website. Keep the manual for future reference and for any questions/complaints you may have. If you give this product to someone else, always include the manual.

We hope you enjoy your new cookware.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère cliente, cher client

En faisant l'achat de votre ustensile de cuisine, vous avez fait un très bon choix. Afin de profiter longtemps de votre nouvelle acquisition, lisez et observez les consignes suivantes.

Avant la première utilisation

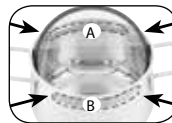
Veillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de restes sales, ni d'autocollants, ni d'inégalités. Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent abîmer les ustensiles et la plaque de cuisinière. Nettoyez au préalable votre nouvel ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle, et ensuite faites-le bouillir avec l'eau 2 à 3 fois. Essayez-le bien.

Spécificités de Mystery



Système de dosage intégré

Mesurer la quantité optimale d'huile, sans autre ustensile supplémentaire. L'anneau intérieur correspond à une cuillerée à café d'huile, l'anneau extérieur correspond à une cuillerée à soupe d'huile.



Unique en forme et en fonction

Le couvercle glisse facilement entre les deux entrées de bord ① et ② dans le pot correspondant



Anneau de silicone

Couvercle en verre avec poignée articulée, anneau de silicone et orifice de ventilation pour une cuisine «visuelle» moderne.



Système d'économie d'espace

Les pots peuvent être stockés l'un dans l'autre avec un couvercle, ce qui permet une économie d'espace considérable.

Entretien

En règle générale, ce matériel d'excellente qualité se nettoie facilement avec une éponge ou une brosse à vaisselle et un produit de vaisselle courant. En cas de résidus, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Veillez à ce qu'elles ne surchauffent pas. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C notamment sur les plaques à induction. Utilisez la chaleur restante pour obtenir une efficacité optimale lors de la cuisson. Après que l'ustensile ait chauffé, baissez la température ou laissez mijoter à faible température jusqu'à la fin de la cuisson.

Indication pour les cuisinières à induction

Lors de la cuisson avec des ustensiles à induction, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et ne révèle pas une défaillance de votre cuisinière ou de votre ustensile de cuisine. Le diamètre du fond de la casserole et la taille de la zone de cuisson doivent correspondre. Dans le cas contraire, lorsque le diamètre du fond est plus petit, il est possible que la zone de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas avec le fond de la casserole. Assurez-vous que la casserole est toujours placée au milieu sur les zones des tables à induction.



Rôtir sans graisse

Réchauffez brièvement l'ustensile de cuisson à une température moyenne et versez quelques gouttes d'eau froide dans la casserole. La température optimale est atteinte lorsque ces gouttes «perlent» et «dansent». Lorsque ces gouttes d'eau se sont évaporées, vous pouvez alors déposer les aliments à rôtir dans l'ustensile de cuisson. Appuyez fermement sur la pièce à rôtir, elle se décollera au bout de quelques minutes et pourra être retournée. Réduisez alors la source de chaleur et faites rôtir les aliments jusqu'à la cuisson souhaitée.

Quand on rôtit avec de la graisse

Mettez toujours un petit peu de graisse dans l'ustensile de cuisine vide, froide. Puis chauffez. Réduisez l'énergie, dès que la graisse commence à fumer. Mettez ensuite l'aliment à cuire dans l'ustensile de cuisine.

ATTENTION

Le produit ne doit pas être utilisé pour frire des aliments. Veillez à ce qu'il ne soit jamais surchauffé (sans contenu). Par ailleurs, le liquide ne doit pas s'évaporer complètement. En cas de surchauffe, veillez à aérer la pièce. Les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer, utilisez toujours des maniques ou similaires et ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité d'ustensiles chauds. Ne pas éteindre la matière grasses en feu avec de l'eau, mais avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté. Veuillez noter que les couvercle en verre résistent uniquement à des températures de max. 180 °C et ne peuvent pas être utilisés dans le four avec la fonction gril. Dans de rares cas, des odeurs peuvent se former. En cas d'apparition d'odeurs, éteignez le four, le cas échéant ouvrez la porte du four et aérez entièrement la pièce.

Veillez noter que le couvercle peut éventuellement se rabattre et tomber dans la casserole lorsque l'on égoutte le contenu. Dans ce cas il existe un risque de brûlures ! C'est pourquoi nous recommandons de vider le contenu dans une passoire après avoir ôté le couvercle.

Indications concernant l'élimination

Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs.

Pour toute demande de renseignements, réclamation ou demande de prise en garantie, contactez notre service après-vente dont l'adresse se trouve au verso. La notice est également disponible sur notre site internet. Conservez cette notice pour toute référence ultérieure ou toute demande de renseignements/réclamation. La notice devra être remise avec le produit en cas de cession.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une cuisson optimale avec votre nouvel ustensile de cuisine.

Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie:

Pour une utilisation optimale de l'énergie, le diamètre de la casserole/poêle doit correspondre à celui de la plaque de cuisson, sans être toutefois supérieur à celle-ci. Choisissez toujours une zone de cuisson adaptée à la taille de l'ustensile de cuisine. Utilisez si possible un couvercle et placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de la zone de cuisson:

Ø 12/14,5 cm Ø 18 cm Ø 21/22 cm

Diamètre de l'ustensile de cuisine:

Ø 16,0 cm Ø 20,0 cm Ø 24,0 cm

Diamètre de la table à induction/eff.:

Ø ~14,5 cm Ø ~18,5 cm Ø ~22,0 cm

ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE

Gentile cliente,

acquistando la Sua nuova pentola, ha fatto una scelta eccellente. Per garantire una soddisfazione a lungo termine nel nuovo acquisto, La preghiamo di leggere e attenersi alle presenti istruzioni.

Prima del primo uso

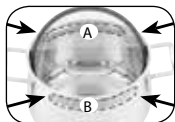
Controllare che il fondo della pentola non presenti residui di sporco, colla o irregolarità che, durante gli spostamenti della pentola stessa, potrebbero danneggiare le superfici. Prima dell'utilizzo, sciacquare la pentola nuova con acqua calda e detersivo, sterilizzare facendo bollire 2-3 volte l'acqua e infine asciugare con cura.

Peculiarità di Mystery



Sistema di dosaggio integrato

Consente di misurare la quantità ottimale di olio senza strumenti aggiuntivi. L'anello interno corrisponde a un cucchiaino, quello esterno a un cucchiaino.



Unico per forma e costruzione

Il coperchio scorre facilmente fra le due rientranze ① e ② sul bordo della pentola corrispondente.



Anello in silicone

Resistente coperchio in vetro con maniglia articolata, anello in silicone e foro di ventilazione per una moderna cottura a vista.



Sistema salvaspazio

Le pentole possono essere impilate l'una dentro all'altra insieme al coperchio, consentendo così un notevole risparmio di spazio.

Manutenzione

Dopo l'uso, questo eccellente materiale si pulisce facilmente con una spugna o una spazzola per stoviglie e un comune detersivo. In caso di sporco resistente e ostinato, si raccomanda di lasciare a mollo per qualche minuto. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia, nemmeno in caso di sporco ostinato. Rimuovere eventuali residui di calcare con l'aceto.

Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere riavvitate con un comune cacciavite. Preriscaldare la pentola non oltre il grado medio, evitando che si surriscaldi. Le stoviglie vuote, senza alimenti, raggiungono facilmente temperature fino a 500° C soprattutto nelle aree di cottura a induzione. Il calore residuo può essere sfruttato per ottenere un'efficienza ottimale durante la cottura. Una volta scaldata la pentola, abbassare la temperatura o terminare la cottura a una temperatura inferiore.

Avvertenze sull'uso di fornelli a induzione

Durante la cottura con pentole per induzione si può sentire un ronzio. Tale ronzio è prodotto per motivi tecnici e non è indice di difetti del fornello o della stoviglia. Il diametro del fondo della pentola deve coincidere con l'area di cottura; solo così sarà possibile garantire una perfetta corrispondenza fra area di cottura (campo magnetico) e fondo della pentola. Se si utilizzano aree di cottura a induzione, accertarsi che la pentola sia sempre disposta al centro.



Cottura senza grassi

Scaldare brevemente a fuoco medio e versare sul fondo della pentola alcune gocce di acqua fredda.

Quando si trasformano in bollicine e danzano sul fondo della pentola, significa che è stata raggiunta la giusta temperatura. Una volta evaporate le bollicine, inserire gli alimenti nella pentola. Premere bene l'arrosto sul fondo. Dopo pochi minuti si staccherà e potrà essere girato. Ridurre la fiamma e terminare la cottura.

Cottura con grassi

Versare il grasso nella pentola fredda e vuota. Quindi riscaldare. Non appena il grasso inizia leggermente a fumare, ridurre la temperatura e mettere nella pentola gli alimenti da cuocere.

ATTENZIONE

Prodotto non adatto alla frittura. Non surriscaldare la pentola vuota (senza contenuto). Evitare altresì la completa evaporazione dei liquidi. Qualora tuttavia la pentola si surriscaldi, aerare abbondantemente

la zona. Le impugnature/i manici che non sono in plastica possono diventare roventi; utilizzare sempre una presina o protezioni analoghe e non lasciare mai i bambini non sorvegliati in prossimità di stoviglie roventi. Non usare l'acqua per estinguere il grasso in fiamme, bensì una coperta antincendio o un estintore adeguato. Tenere presente che il coperchio di vetro è resistente al calore solo fino a una temperatura massima di 180° C e non può essere utilizzato con la funzione grill del forno. Raramente possono sprigionarsi degli odori: in tal caso spegnere la fonte di riscaldamento, aprire eventualmente la porta del forno ed aerare completamente la stanza.

Si prega di notare che quando si versa, il coperchio può ribaltarsi e cadere nella pentola. In tal caso sussiste il rischio di scottature! Pertanto consigliamo di versare il contenuto – senza coperchio – in un setaccio.

Consigli per una cottura a risparmio energetico

Per un uso ottimale dell'energia, il diametro della pentola/padella dovrebbe corrispondere a quello della piastra di cottura, ma mai essere maggiore. Scegliere sempre l'area di cottura adatta alla pentola. Usare possibilmente un coperchio e collocare la pentola al centro dell'area di cottura.

Diametro dell'area di cottura:

Ø 12/14,5 cm Ø 18 cm Ø 21/22 cm

Diametro della pentola:

Ø 16,0 cm Ø 20,0 cm Ø 24,0 cm

Induzione/diametro effettivo:

Ø ~14,5 cm Ø ~18,5 cm Ø ~22,0 cm

Indicazioni per lo smaltimento

Contribuite alla protezione dell'ambiente. Per lo smaltimento dei materiali di imballaggio e degli apparecchi usati esiste un apposito sistema pubblico di raccolta. Per ulteriori informazioni sugli indirizzi e sugli orari di apertura, contattare l'amministrazione comunale o il centro di assistenza per la difesa dei consumatori.

Per eventuali quesiti, reclami e diritti di garanzia, rivolgersi al nostro centro di assistenza, vedasi pagina sul retro. Le istruzioni possono essere scaricate anche dalla homepage del nostro sito web. Conservare le istruzioni per consultazione futura o in caso di quesiti/reclami. Qualora il prodotto venga ceduto a terzi, consegnare sempre anche le relative istruzioni.

Le auguriamo di trarre grandi soddisfazioni dalla Sua nuova pentola.

ISTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI

Droga Klientko, Drogi Kliencie,

zakupując nowe naczynia do gotowania dokonaliście Państwo doskonałego wyboru. Aby móc cieszyć się nowym zakupem przez długi okres czasu, prosimy o przeczytanie i przestrzeganie poniższych uwag.

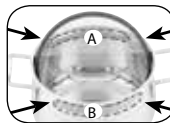
Przed pierwszym użyciem

Proszę sprawdzić dno naczyń oraz płytę grzejną, czy nie ma na nich pozostałości zabrudzeń, naklejek lub nierówności. Podczas przesuwania naczyń mogłyby one uszkodzić powierzchnię płyty. Nowe naczynia należy najpierw umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wygotować je wodą 2-3 razy. Następnie dokładnie osuszyć.

Wyjątkowe zalety naczynia do gotowania Mystery



Zintegrowany system dozowania oleju
Odmierzanie optymalnej ilości oleju bez używania dodatkowych środków pomocniczych. Wewnętrzny pierścień odpowiada łyżeczce oleju, natomiast zewnętrzny pierścień – łyżce stołowej oleju.



Unikalna forma i funkcja
Pokrywa z łatwością wsuwa się pomiędzy dwa wgłębienia na krawędziach A i B w dopasowanym garnku.



Silikonowy pierścień

Odporna na uderzenia szklana pokrywa ze składanym uchwytem, silikonowym pierścieniem i otworem wentylacyjnym do nowoczesnego gotowania z podglądem wnętrza naczynia.



Funkcja układania jedno na drugim

Garnki i pokrywę można przechowywać w sposób pozwalający zaoszczędzić miejsce, układając jeden na drugim.



Uwaga dotycząca kuchenek indukcyjnych

Podczas gotowania na płytach indukcyjnych może pojawić się brzęczenie. Dźwięk ten jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką uszkodzenia płyty ani naczyń do gotowania. Średnica dna naczynia i wielkość pola grzejnego muszą być zbliżone do siebie, ponieważ w przeciwnym razie, w szczególności w przypadku mniejszej średnicy dna istnieje możliwość, że płyta grzejna (pole magnetyczne) nie rozpozna dna naczynia (nie uruchomi się). W przypadku płyt indukcyjnych naczynie do gotowania zawsze musi być umieszczone pośrodku.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji

Doskonały materiał, z którego wykonane są naczynia, umożliwia dziecinie łatwe mycie przy użyciu gąbki lub szczoteczki do zmywania i zwykłego płynu do mycia naczyń. Mycie najlepiej wykonać natychmiast po użyciu. W przypadku mocniejszych, uporczywych zabrudzeń zaleca się pozostawienie naczyń w wodzie, w celu rozmiękania osadów. Do czyszczenia nie używać żadnych ostrych lub szpiczastych przedmiotów, nawet przy silnym zabrudzeniu. Osady wapienne (kamień) usuwać za pomocą octu.

Uwagi ogólne

Przykręcane okucia mogą się z czasem poluzować, można je jednak łatwo dokręcić zwykłym śrubokrętem. Naczynia kuchenne należy podgrzewać maksymalnie na średnim stopniu. Należy zwracać uwagę, aby nie zostały przegrzane. W szczególności na indukcyjnych płytach grzejnych naczynia bez zawartości w nich gotowanych lub pieczonych potraw uzyskują w bardzo krótkim czasie temperaturę do 500°C. Wykorzystaj ciepło reszkowe, aby uzyskać optymalną efektywność gotowania. Po rozgrzaniu naczynia do gotowania zmniejsz temperaturę lub gotuj do końca w niskiej temperaturze.

Smażenie bez tłuszczu

Podgrzać przez chwilę naczynie do gotowania na średnim ogniu, a następnie dodać do naczynia kilka kropel zimnej wody. Optymalną temperaturę osiąga się, gdy krople wody "perłą się" i "tańczą" na dnie naczynia. Po odparowaniu wody można umieścić żywność w naczyniu. Docisnąć mocno umieszczoną żywność i po kilku minutach, gdy się podsmaży, można ją obrócić. Następnie zmniejszyć moc i usmażyć potrawę do żądanej postaci.

Podczas smażenia z użyciem tłuszczu

Do pustego, zimnego naczynia należy dodać nieco tłuszczu. Następnie podgrzewać. Zawsze zredukować temperaturę, gdy tłuszcz zaczyna lekko dymić. Dopiero wtedy włożyć smażoną potrawę do naczynia.

UWAGA

Produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania). Należy pamiętać, aby nie przegrzewać pustego naczynia (naczynia bez potrawy). Poza tym nie należy całkowicie odparowywać cieczy. Jeśli jednak dojdzie do przegrzania naczynia, należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie. Uchwyty/trzonki, które nie są wykonane z tworzywa sztucznego, mogą się nagrzewać, proszę używać zawsze rękawicy kuchennej lub podobnej ochrony i nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu gorących naczyń do gotowania. Palącego się tłuszczu nie gasić wodą, lecz stłumić kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą przeciwpożarową. Należy pamiętać, że szklane pokrywy są odporne na temperatury do 180°C i nie wolno ich używać w piekarniku z funkcją grillowania. W rzadkich przypadkach może pojawić się charakterystyczny zapach, w takim przypadku wyłączyć grzałkę, w razie potrzeby otworzyć drzwiczki piekarnika i gruntownie przewietrzyć pomieszczenie.

Należy pamiętać, że pokrywa podczas odlewania może odwrócić się i wpaść do garnka. W takim przypadku istnieje ryzyko poparzenia! Dlatego też zalecamy wlewać zawartość bezpośrednio na sitko, bez pokrywy.

Jak gotować energooszczędnie?

Aby optymalnie wykorzystać energię, średnica naczynia do gotowania powinna być zbliżona do rozmiarów pola grzejnego, nie powinna być jednak większa. Proszę wybierać zawsze pole grzejne pasujące do wielkości naczynia. Jeśli to możliwe, należy nałożyć pokrywę i umieścić naczynie w środku pola grzejnego.

Średnica pola grzejnego:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm	Ø 21/22 cm
Średnica naczynia do gotowania:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm
Indukcja/efekt. średnica:	Ø ~14,5 cm	Ø ~18,5 cm	Ø ~22,0 cm

Uwagi dotyczące utylizacji

Proszę dbać o środowisko naturalne. Dla utylizacji materiałów opakowaniowych i zużytych urządzeń dostępny jest publiczny system zbiórki odpadów. Dalsze informacje dotyczące adresów i godzin pracy otrzymacie Państwo w najbliższym urzędzie gminy lub w centrali konsumenckiej.

W razie ewentualnych pytań, reklamacji i roszczeń gwarancyjnych prosimy zwracać się na adres naszego działu serwisowego, podany na odwrocie strony. Instrukcję można uzyskać także na naszej stronie internetowej. Proszę zachować instrukcję do późniejszego wglądu lub na wypadek możliwych pytań/reklamacji. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć tę instrukcję.

Życzymy Państwu dużo radości z użytkowania nowych naczyń do gotowania.

POKYNY K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

zakoupení tohoto kuchyňského nádobí bylo správnou volbou. Abyste nádobí mohli používat co nejdéle, je nutné dodržovat následující pokyny.

Před prvním použitím

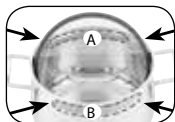
Zkontrolujte dno nádobí i varnou zónu a v případě nutnosti odstraňte zbytky nečistot, nálepky nebo nerovnosti. Při posouvání nádobí po sklokeramické desce by totiž mohlo dojít k jejímu poškození. Nové nádobí nejdříve vyčistěte horkou vodou a mycím prostředkem a následně je za použití vody 2-3x vyvařte. Poté dobře osušte.

Zvláštnosti nádobí Mystery



Integrovaný systém dávkování oleje

Optimální množství oleje odměříte bez dalších pomůcek. Vnitřní kroužek odpovídá čajové lžičce oleje, vnější kroužek polévkové lžíci.



Jedinečný tvar i funkce

Víko správného hrnce snadno vklouzne mezi obě vyvýšeniny na okraji ① a ②.



Silikonový kroužek

Skleněné víko odolné vůči nárazu se sklopným úchytem, silikonový kroužek a větrací otvor pro moderní vaření se stálou vizuální kontrolou.



Funkce ukládání na sebe

Nádobí s víkem lze snadno ukládat do sebe a ušetřit tak místo.

Pokyny k čištění a údržbě

Obecně lze tento vynikající materiál co možná nejdříve po použití snadno vyčistit houbičkou nebo mycím kartáčem a běžným mycím prostředkem. Při silnějším, odolnějším znečištění se doporučuje nádobí na čas namočit. K čištění nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, ani při silném znečištění. Zbytky vodního kamene odstraňte octem.

Obecné informace

Šroubované části se mohou časem uvolnit, snadno se však dají znovu dotáhnout běžným šroubovákem. Varné nádobí předeheřívajte maximálně na střední stupeň. Dávejte přitom pozor, aby se nepřehřály. Zejména na indukčních sporácích dosahují varné nádobí bez obsahu (potraviny k vaření či smažení) velmi rychle teplot až 500 °C. využívejte zbytkové teplo, abyste u vaření dosáhli optimální účinnosti. Po nahřátí hrnce snižte teplotu, nebo duste až do konce při nízké teplotě.



Upozornění pro indukční sporáky

Při vaření s indukčním nádobím můžete zaznamenat hučení. Tento zvuk je podmíněn technicky a není známkou vady sporáku nebo nádobí. Průměr

dna hrnce a velikost varné zóny se musí shodovat, v opačném případě, zejména při menším průměru dna vzniká ta možnost, že varná zóna (magnetické pole) na dno hrnce nereaguje. Ujistěte se, že u indukčních varných zón je hrnec postavený vždy uprostřed.

Pečení bez tuku

Hrncem na středním stupni teploty krátce zahřejte a po chvíli kápněte na jeho dno několik kapek studené vody. Jestliže kapky budou "perlit" a "tančit", je dosažena optimální teplota. Jakmile se voda vypaří, můžete do hrnce vložit potraviny. Pevně je přitiskněte ke dnu a vyčkejte několik minut. Zapečený povrch se uvolní a můžete pokrm obrátit. Pak přepněte na nižší stupeň a jídlo dopečte podle chuti.

Při smažení s tukem

Vždy nejprve dejte trochu tuku do studené prázdné varné nádoby. Poté ji nahřejte. Když z tuku začíná vystupovat lehký kouř, včas snižte intenzitu vaření. Teprve potom do nádoby vložte pokrm určený ke smažení.

POZOR

Produkt není vhodný pro fritování. Dbejte na to, abyste nádobí nenahřívali prázdné (bez obsahu). Kromě toho nesmí tekutina zcela vyvřít. Pokud by přesto došlo k přehřátí, místnost dostatečně vyvětrejte. Rukojeti/držadla, která nejsou z plastu, se mohou rozpálit, proto vždy používejte chňapku nebo podobnou pomůcku a nikdy nenechávejte malé děti v blízkosti horkého nádobí bez dozoru. Hořící tuk nikdy nehaste vodou,

ale hasící dekou nebo vhodným hasicím přístrojem. Nezapomeňte, že skleněné víko je odolné vůči teplotám do max. 180°C, a nelze je používat v troubách s grilovací funkcí! Ve vzácných případech může vzniknout zápach. V takovém případě vypněte ohřev a případně otevřete dvířka trouby a důkladně vyvětrejte místnost.

Uvědomte si prosím, že víko se při slévání obsahu může za určitých okolností překloupit a spadnout do hrnce. V takovém případě hrozí nebezpečí opaření! Doporučujeme proto, abyste obsah vylévali přes síto a bez víka.

Tipy pro energeticky úsporné vaření

Pro optimální využití energie by se měl průměr hrnce/pánve shodovat s velikostí ploténky, neměl by však být větší. Vždy vyberte správnou zónu podle velikosti hrnce. Pokud možno, použijte pokličku a postavte hrnec do středu varné zóny.

Průměr varné zóny:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm	Ø 21/22 cm
Průměr varného nádobí:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm
Indukce/ef. průměr:	Ø ~14,5 cm	Ø ~18,5 cm	Ø ~22,0 cm

Pokyny k likvidaci

Přispějte k ochraně životního prostředí. Pro likvidaci obalových materiálů a starých přístrojů existuje veřejný systém odběru. Další informace k adresám a otevíracím dobám obdržíte u komunální správy nebo na spotřebitelská poradna.

Pro případné dotazy, reklamace a uplatnění nároku na záruku se obraťte na naši servisní adresu, viz zadní strana. Návod si lze vyžádat i prostřednictvím internetu na naší webové stránce. Tento návod si uchovejte k pozdějšímu použití nebo pro případ možných dotazů/reklamací. Postoupíte-li výrobek dále, musíte spolu s ním předat i návod.

Přejeme Vám příjemné vaření s novým nádobím.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

Milá zákazníčka, milý zákazník,

kúpa tohto kuchynského riadu je vynikajúca voľba. Aby ste sa mohli zo svojho nového riadu tešiť čo najdlhšie, prečítajte si a dodržiavajte nasledujúce pokyny.

Pred prvým použitím

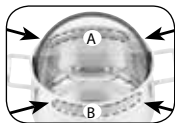
Skontrolujte dno kuchynského riadu aj varnú zónu a v prípade potreby odstráňte zvyšky nečistôt, nálepky alebo nerovnosti. Pri posúvaní by mohlo dôjsť k poškodeniam. Pred prvým použitím kuchynský riad umyte horúcou vodou a saponátom a 2 až 3 razy v ňom prevarte vodu. Potom dobre vysušte.

Výhody riadu Mystery



Integrovaný systém dávkovania oleja

Dokáže odmerať optimálne množstvo oleja bez ďalších pomocných prostriedkov. Vnútny krúžok zodpovedá množstvu čajovej lyžičky oleja, vonkajší krúžok množstvu polievkovej lyžice oleja.



Jedinečnou formou aj funkciu

Pokrievka ľahko kľže medzi obidvoma okrajovými záhybmi A a B a dokonale prilieha k hrncu.



Silikónový krúžok

Sklenná pokrievka odolná voči nárazom so sklápacou rukoväťou, silikónovým krúžkom a ventilačným otvorom pre moderné varenie, ktoré budete mať vždy pod dohľadom.



Spôsob uskladnenia

Hrnce aj s pokrievkou do seba dokonale zapadajú, čo umožňuje ich úsporné uskladnenie.

Pokyny pre ošetrovanie

Tento vynikajúci materiál sa dá krátko po použití ľahko umyť špongiou alebo kefou na umývanie riadu a bežným prostriedkom na umývanie riadu. Pri silnejších, zatvrdnutých nečistotách sa odporúča riad nejaký čas namáčať. Na čistenie nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, a to ani pri silnom znečistení. Zvyšky vodného kameňa odstráňte pomocou octu.

Všeobecné pokyny

Naskrutkované kovania sa môžu časom uvoľniť, dajú sa však znova ľahko utiahnuť bežným skrutkovačom.

Kuchynský riad predhrejte maximálne na strednom stupni. Dávajte pritom pozor na to, aby sa neprehrial. Zvlášť na indukčných varných doskách dosiahne riad bez varených alebo pečených potravín vo veľmi krátkom čase teploty až do 500 °C.

Zvyškové teplo využite na to, aby ste pri varení dosiahli optimálnu efektívnosť. Keď je kuchynský riad zohriaty, znížte teplotu alebo varte na najnižšom stupni až do konca.



Pokyn pre indukčné sporáky

Pri varení s indukčným riadom môže dôjsť k bzučiacemu hluku. Tento hluk je technicky podmienený a nie je príznakom chyby na sporáku

alebo kuchynskom riade.

Priemer dna hrnca a veľkosť varnej zóny sa musia zhodovať, inak vzniká možnosť, že varná zóna (magnetické pole) nezareaguje na dno hrnca, zvlášť pri malom priemere dna.

Zabezpečte, aby bol hrniec pri indukčných varných zónach umiestnený vždy v strede.

Smaženie bez tuku

Kuchynský riad krátko zohrejte na strednom stupni a následne pridajte zopár kvapiek studenej vody. Kvapky začnú pripomínať perličky, čo znamená, že bola dosiahnutá optimálna teplota. Keď sa perličky vody odparia, môžete do kuchynského riadu vložiť potravinu určenú na smaženie. Pokrm silno pritlačte o dno a keď sa po niekoľkých minútach odlepí, môžete ho obrátiť. Znížte teplotu a smažte, kým pokrm nie je hotový.

Pri pečení s tukom

Do studeného prázdneho kuchynského riadu dajte vždy trochu tuku. Potom zohrievajte. Keď začne tuk ľahko dymiť, prepnite včas na nižší stupeň. Až potom vložte potravinu na pečenie do kuchynského riadu.

POZOR

Výrobok nie je vhodný na fritovanie.

Dbajte na to, aby sa kuchynský riad nezohrieval prázdny (bez obsahu). Okrem toho sa tekutina nesmie úplne odpariť. Ak by napriek tomu došlo k prehriatiu, miestnosť dôkladne vyvetrajte.

Rukováti/držadlá, ktoré nie sú z plastu, sa môžu rozpáliť, preto vždy používajte kuchynskú chňapku alebo podobné pomôcky a nikdy nenechávajte malé deti v blízkosti horúceho kuchynského riadu bez dozoru. Horiaci tuk nehaste vodou, ale hasiacou dekou alebo vhodným hasiacim prístrojom.

Zohľadnite, že tepelná odolnosť sklenených pokrievok je do max. 180 °C a nesmú sa používať v rúrach s funkciou grilovania. V zriedkavých prípadoch môže dôjsť k tvorbe zápachu. V takom prípade ohrev vypnite a ak je to potrebné, otvorte dvierka rúry a miestnosť dôkladne vyvetrajte.

Majte na pamäti, že pri vylievaní tekutiny z hrnca sa pokrievka môže prípadne preklopiť a padnúť do hrnca. V takom prípade hrozí nebezpečenstvo popálenia! Preto odporúčame obsah hrnca – bez pokrievky – vylievat' cez sitko.

Tip na energeticky úsporné varenie

Pre optimálne využitie energie by mal priemer hrnca/panvice zodpovedať veľkosti platne sporáka, no nemal by byť väčší. Zvoľte vždy vhodnú varnú zónu podľa veľkosti kuchynského riadu. Ak je to možné, použite pokrievku a kuchynský riad umiestnite do stredu varnej zóny.

Priemer varnej zóny:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm	Ø 21/22 cm
Priemer kuchynského riadu:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm
Indukcia/efektívny priemer:	Ø ~14,5 cm	Ø ~18,5 cm	Ø ~22,0 cm

Pokyny na likvidáciu

Prispejte k ochrane životného prostredia. Na likvidáciu obalových materiálov a starých prístrojov je k dispozícii verejný vratný systém. Ďalšie informácie o adresách a prevádzkových časoch dostanete na svojej obecnej správe alebo v poradni pre spotrebiteľov.

V prípade otázok, reklamácií a nárokov na záručné plnenie sa obráťte na našu servisnú adresu, pozri zadnú stranu. Návod môžete získať aj na internete na našej domovskej stránke. Návod uschovajte pre potreby opätovného prečítania alebo možné otázky/reklamácie. Pri postúpení výrobku ďalším osobám odovzdajte aj návod.

Želáme vám veľa radosti s vašim novým kuchynským riadom.

HASZNÁLATI ÉS ÁPOLÁSI ÚTMUTATÓ

Kedves Vásárlónk!

Újonnan vásárolt főzőedényével kitűnően választott. Hogy új szerzeményében valóban hosszú ideig örömet lelhesse, kérjük, olvassa el és tartsa be a következő utasításokat.

Az első használat előtt

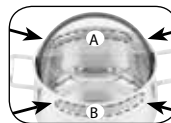
Kérjük, ellenőrizze, hogy nincs-e szennyeződés-, illetve matricamaradvány vagy más egyenetlenség a főzőedény alján, valamint a főzőedény belsején. Az edény tologatásával kárt tehet az edényben. Először is tisztítsa meg forró vízzel és mosogatószerrel az új főzőedényt, majd forraljon fel benne némi vizet 2-3 alkalommal. Azután szárítsa meg.

A Mystery főzőedény sajátosságai



Integrált olajadagoló rendszer

Mérje ki az optimális olajmennyiséget minden további segédeszköz nélkül. A belső gyűrű egy teáskanálnyi olajnak, a külső gyűrű pedig egy evőkanálnyi olajnak felel meg.



Egyedülálló forma és funkcionalitás

A fedél könnyedén becsúszik a peremen található két, A és B mélyedés közé, a megfelelő edénybe.



Szilikongyűrű

Ütésálló üvegfedél kihajtható fogantyúval, szilikongyűrűvel és szellőzőnyílással a modern, átlátszó fedeles főzéshez.



Egymásba rakható

Az edények helytakarékoság céljából a fedéllel együtt egymásba rakhatók.

Ápolási utasítások

Ez a kiváló anyag lehetőleg közvetlenül a használat után játszi könnyedséggel tisztítható szivacs vagy mosogatókefe, valamint bármilyen, kereskedelembe kapható mosogatószer segítségével. Makacs szennyeződések esetén ajánlatos beáztatni az edényt egy időre. A tisztításhoz ne használjon éles vagy hegyes tárgyat, még makacs szennyeződés esetén sem. A vízkőmaradványokat ecettel távolítsa el.

Általános utasítások

A csavarozott elemek idővel meglazulhatnak, de egy szokványos csavarhúzó segítségével könnyen szoríthat rajtuk. Melegítse elő a főzőedényt max. közepes teljesítménnyel. Az üres főzőedény nagyon rövid idő alatt akár 500° C-ra is felmelegedhet, különösen az indukciós főzőlapokon. Az optimális főzési hatékonyság elérése érdekében használja fel a fennmaradó hőt. Miután a főzőedény felmelegedett, állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet, vagy csökkentse a teljesítményt, ha a főzőedény már felmelegedett.



Indukciós főzőlappal kapcsolatos információk

Mikor indukciós edényt használ a főzéshez, bűgő hang jelentkezhet. Ez a hang műszaki eredetű, és nem tűzhelyének vagy főzőedényének meghibásodását jelzi. A főzőedény aljának átmérője és a főzőterület nagysága meg kell hogy egyezzen, különben - különösen, ha az edény aljának átmérője kisebb - lehetséges, hogy a főzőterület (mágneses tér) nem reagál a főzőedény aljára. Ellenőrizze, hogy a főzőedény az indukciós főzőfelületen mindig középen legyen.

Zsír nélküli sütés

Melegítse fel a főzőedényt közepes fokozatra, majd csepegtessen néhány hideg vízcseppet a főzőedénybe. A hőmérséklet akkor optimális, amikor azok „gyöngyöződve táncolni” kezdenek. Ha ezek a gyöngyöző vízcseppek elpárologtak, akkor helyezhető a sütni kívánt étel a főzőedénybe. Jól nyomja rá a sütni kívánt ételt, és miután az pár perccel később leválik a felületről, megfordíthatja azt. Ekkor csökkentse a tűzhelyen a fokozatot, és süssze meg kellőképpen az ételt.

Ha zsírral süt

A zsírt mindig az üres és hideg főzőedénybe helyezze. A melegítést csak ezután kapcsolja be. Ha a zsír kissé füstolni kezd, akkor a teljesítményt csökkentse. Ezután helyezze a sütnivalót a főzőedénybe.

FIGYELEM

A termék olajban való sütéshez nem alkalmas. Kérjük, figyeljen rá, hogy a főzőedény nehogya üresen (tartalom nélkül) túlmelegedjen. Mindemellett ne párologjon el belőle teljesen a folyadék. Amennyiben az edény mégis túlmelegedne, alaposan szellőztesse ki a területet. A nem műanyagból készült nyelek és markolatok felforrósodhatnak. Mindig használjon edényfogó ruhát vagy más hasonló eszközt. Soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a főzőedény közelében. Égő zsírt ne vízzel próbáljon eloltani, hanem oltótakaróval vagy arra alkalmas tűzoltó készülékkel. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az üvegfedél max. 180 °C-ig hőálló, és azokat tilos a sütőben, grillfunkció mellett használni. Ritkább esetben szag képződhet. Ilyenkor kapcsolja ki a fűtőtestet, szükség esetén nyissa ki a sütő ajtaját, és alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

Ügyeljen rá, hogy a fedél a leöntéskor adott esetben megbillenhet, és az edénybe eshet. Ez esetben forrázás veszélye áll fenn! Ezért javasolt az edény tartalmát – fedél nélkül – szűrő segítségével leönteni.

Energiatakarékos főzési tippek

Az optimális energiahasználat érdekében a főzőedény átmérője feleljen meg a főzőlap méreteinek, de semmiképp ne legyen annál nagyobb. Kérjük, mindig azt a főzési zónát válassza, mely megfelel a főzőedény méreteinek. Ha lehetséges, használja a fedelet, és helyezze az edényt a közepén a főzőzóna.

A főzési zóna átmérője:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm	Ø 21/22 cm
A főzőedény átmérője:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm
Indukció/tényleges átmérő:	Ø ~14,5 cm	Ø ~18,5 cm	Ø ~22,0 cm

Hulladékkezelési utasítások

Járuljon hozzá a környezetvédelemhez. A csomagolóanyagok és a tönk-rement készülékek leselejtezéséhez nyilvános hulladékkezelő rendszer működik. A címekről és a nyitvatartási időről további információkat a helyi önkormányzatnál vagy az ügyfél szolgálati irodánál kaphat.

Érdeklődés, reklamáció vagy garanciaigény esetén keressen fel ben-nünket a hátoldalon megadott szervizcímen. Az útmutató elérhető az interneten, a honlapunkon keresztül is. A későbbi tájékozódás vagy lehetséges érdeklődés/reklamáció miatt őrizze meg az útmutatót. A termék továbbadásakor adja át az útmutatót is.

Reméljük, hosszú ideig örömet leli majd az új főzőe-dényében!