



G E R M A N Y

IAN 557848

Kochtopf-Set

Cookware-set / Batterie de cuisson / Pannenset /
Juego de ollas / Sada hrnců / Zestaw garnków /
Súprava hrncov na varenie / Set posuda za kuhanje /
Főzőedénykészlet / Virtuvės reikmenų rinkinys

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für GSW Edelstahl-Kochgeschirr

Care and maintenance instructions for GSW stainless steel
cookware / Consignes d'utilisation et d'entretien pour les
ustensiles de cuisine en acier inoxydable de GSW / Gebruiks- en
Onderhoudsinstructies voor GSW roestvrijstalen kookgerei /
Instrucciones de uso y cuidado para utensilios de cocina de acero
inoxidable GSW / Pokyny k použití a údržbě pro nerezové nádobí
GSW / Instrukcja użytkowania i pielęgnacji do naczyń kuchennych ze
stali nierdzewnej GSW / Pokyny k použití a údržbe pre nerezové riady
GSW / Upute za uporabu i njegu za GSW posuđe od nehrđajućeg
čelika / Használati és ápolási útmutató GSW rozsdamentes acél
edénykészletekhez / „GSW” nerūdijančio plieno virtuvės reikmenų
naudojimo ir priežiūros instrukcijos

Gebrauchs- und Pflegehinweise



- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch einmal auskochen und danach mit heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und abtrocknen.
- Beim Braten das leere Kochgeschirr anheizen (mittlere Hitze), dann Ihr Bratgut anbräunen und bei kleiner Heizstufe fertig garen.
- Zu Ölen und Fetten ist generell zu sagen: Butter und Margarine sollten Sie nur bis 160 °C verwenden. Inhaltsstoffe wie Wasser, Salz und Milcheiweiß verbrennen schnell und beeinträchtigen dann auch den Geschmack Ihrer Speisen.
GSW-Empfehlung: Öle, normale Fette und Butterschmalz enthalten kein Wasser und keine Zusatzstoffe. Sie können bis 220 °C erhitzt werden. Zum scharfen Anbraten bis 280 °C sind gehärtete Pflanzenfette geeignet.
- Bei angeschraubten Griffen kann sich die Griffschraube lockern, diese bei Bedarf mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen.
- Kunststoffgriffe/-deckelknöpfe sind bis 180 °C backofengeeignet.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen (spülmaschinengeeignet).
- Festsitzende Speisereste mit Spülmittellauge kurz aufkochen und mit Spülbürste lösen. Keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand verwenden.
- **GSW-Empfehlung:** Nicht in der Spülmaschine reinigen, denn dies kann alle Oberflächen beeinträchtigen.
- Buntschillernde Verfärbungen, die durch Spülmittel entstehen können, oder Flecken am Boden des Kochgeschirrs (Kalkablagerungen) mit Haushaltssessig/Zitronensäure und einem weichen Tuch entfernen.



- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glas-Keramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld hinterlassen.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitäts-Kochgeschirr aus dem Hause GSW entschieden haben. Damit Sie lange „Spas“ am Kochen haben, lesen Sie bitte die Gebrauchs- und Pflegehinweise aufmerksam durch.

- Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Das Kochgeschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen.
- Nie Salz in kaltes Wasser geben und danach erhitzen. Dies kann am Boden zu Beschädigungen führen.
- **VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden (Ausnahme: Kunststoffgriffe).
- Heißen Deckel bitte nicht schockartig abkühlen.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Heißes Kochgeschirr auf geeignete Untersetzer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen.
- **Hinweis:** Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung entstehen, sind durch GSW nicht zu vertreten. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.

BEI NUTZUNG AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie bitte den Raum ausreichend.
- Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist völlig normal und nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs zurückzuführen.
- Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionsfeld anzuordnen.
- Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Kochgeschirrdurchmesser:		Induktionswirksamer Bodendurchmesser:
Kochtopf	ca. 16,0 cm	ca. 13,5 cm
Kochtopf	ca. 20,0 cm	ca. 17,5 cm
Kochtopf	ca. 24,0 cm	ca. 21,5 cm
Brat-/Servierpfanne	ca. 24,0 cm	ca. 21,5 cm
Bratpfanne	ca. 24,0 cm	ca. 18,5 cm
Stielkasserolle	ca. 16,0 cm	ca. 13,5 cm

Care and maintenance instructions



- Completely remove any stickers.
- Before using any cookware with a non-stick coating for the first time, first boil water in the cookware once, clean it using a standard washing-up liquid and dry.
- When frying, first allow the empty cookware to heat up (moderate heat), then add the food and brown it, and then cook through at a low heat setting.
- The following points apply to oils and fats: Butter and margarine should not be heated above 160 °C. Ingredients such as water, salt and milk protein burn quickly and when they burn they detract from the taste of your dishes.

GSW recommendation: Oils, regular fats and clarified butter do not contain any water or additives. They can be heated up to 220 °C. Hydrogenated vegetable fats are suitable for frying at high temperatures up to 280 °C.

- When the handle is screwed to the cookware, the handle screw may become loosened. If necessary, tighten using a standard screwdriver.
- Plastic handles/lid knobs are suitable for use in the oven up to 180°C.
- After use, clean as soon as possible using hot water and a little washing-up liquid, and then dry (dishwasher safe).
- To remove dried-on food, boil water containing washing-up liquid in the cookware briefly and then loosen the residue using a washing-up brush. Do not use any hard objects, or any steel wool or scouring powder
- **GSW recommendation:** Do not clean in the dishwasher, as this could potentially damage all of the surfaces.
- Remove iridescent discolourations, which can be caused by washing-up liquid, and stains on the base of the cookware (limescale) using household vinegar/citric acid and a soft cloth.



- Prior to every usage, please check the base of the cookware and the glass-ceramic hob for any residue. Even small impurities may leave scratch marks on the glass-ceramic hob.

Thank you very much for choosing quality cookware from GSW. To ensure that cooking with your new product remains an enjoyable experience, please read the care and maintenance instructions carefully.

- Do not leave heated fat unsupervised.
- Do not use water to extinguish burning fat; instead use a blanket or a suitable fire extinguisher.
- Do not heat the cookware for extended periods when it is empty.
- Never add salt to cold water before heating. This may cause damage to the base.
- **CAUTION!** Handles will become hot. Please use oven gloves (not required for plastic handles).
- Please ensure hot lids are not cooled down suddenly from hot to cold.
- Never allow small children to play near hot cookware unsupervised.
- Place cookware on suitable protective mats, to protect table covers and tables.
- **Please note:** GSW is not responsible for damage that occurs as a result of not observing the care and maintenance instructions. A right of recourse is therefore excluded.

IN THE CASE OF USE ON INDUCTION HOB

- **PLEASE NOTE!** High heating-up rate – do not overheat cookware when preheating. If overheating does occur, please ventilate the room sufficiently.
- Under certain conditions, a sound may be emitted due to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware. This is completely normal and is not the result of any defect in your induction hob or the cookware.
- The cookware should be placed in the centre of the induction hob ring.
- Do not touch the glass-ceramic surface immediately after cooking because the hob will be hot from the residual heat from the base of the cookware. Always keep children at a distance.

	Cookware diameter:	Diameter of heat-inductive base:
Cooking pot	approx. 16.0 cm	approx. 13.5 cm
Cooking pot	approx. 20.0 cm	approx. 17.5 cm
Cooking pot	approx. 24.0 cm	approx. 21.5 cm
Fry and serving pan	approx. 24.0 cm	approx. 21.5 cm
Fry pan	approx. 24.0 cm	approx. 18.5 cm
Sauce pan	approx. 16.0 cm	approx. 13.5 cm

Consignes d'utilisation et d'entretien



- Retirer entièrement les éventuels autocollants.
- Avant la première utilisation, faire bouillir suffisamment d'eau, puis nettoyer minutieusement à l'eau chaude en ajoutant un liquide vaisselle du commerce et bien sécher.
- Pour la cuisson, porter l'ustensile de cuisson vide à température moyenne, puis faire dorer l'aliment et le laisser mijoter à faible température.
- En ce qui concerne les huiles et les matières grasses, vous ne devriez pas dépasser, d'une manière générale, une température maximale de 160°C, comme par exemple, pour le beurre et la margarine. L'eau, le sel et les protéines de lait brûlent rapidement et nuisent alors à la saveur de vos plats. **Recommandation de GSW :** Les huiles, les matières grasses normales et le beurre clarifié ne contiennent ni eau ni additifs. Ils peuvent être portés à une température maximale de 220°C. Les graisses végétales solides conviennent à la saisie rapide jusqu'à 280°C.
- Lorsque les poignées sont vissées, il se peut que la vis de la poignée se desserre. Si nécessaire, resserrer celle-ci avec un tournevis.
- Les boutons de couvercle et les poignées en ABS passent au four jusqu'à 180°C.
- Après utilisation, nettoyer rapidement l'ustensile à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, puis sécher (adapté au lave-vaisselle).
- Réchauffer brièvement les restes d'aliments incrustés et les détacher à la brosse à vaisselle. Ne pas utiliser d'objets durs, de tampon d'acier ou de poudre à récurer.
- **Recommandation de GSW :** Ne pas mettre au lave-vaisselle car cela risque de détériorer toutes les surfaces.
- Pour enlever les décolorations multicolores pouvant se produire suite à l'utilisation de liquide vaisselle ou bien pour faire disparaître des taches au fond de l'ustensile de cuisson (tarte), vous pouvez utiliser du vinaigre/de l'acide citrique et un chiffon doux.



- Avant chaque utilisation, veuillez contrôler le fond de l'ustensile de cuisson et la plaque vitrocéramique à la recherche d'éventuels résidus. Même de légères impuretés peuvent rayer la plaque vitrocéramique.

Nous vous remercions d'avoir choisi un ustensile de cuisson de qualité de la maison GSW. Pour que cuisiner reste longtemps un plaisir, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation et d'entretien.

- Ne pas laisser les cuissons avec de la matière grasse sans surveillance !
- Ne pas éteindre la matière grasse en feu avec de l'eau, mais avec un tissu mouillé et essoré ou un extincteur approprié !
- Ne pas chauffer longtemps l'ustensile de cuisson lorsqu'il est vide.
- Ne jamais ajouter de sel à l'eau froide et ensuite faire chauffer. Ceci risque d'endommager le fond.
- **ATTENTION !** Les poignées deviennent brûlantes. Veuillez utiliser des maniques (exception : poignées en ABS).
- Ne pas refroidir brutalement le couvercle brûlant.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité d'un ustensile de cuisson brûlant.
- Poser l'ustensile de cuisson chaud sur un dessous-de-plat approprié afin de protéger la nappe et la table.
- **Remarque : GSW décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la notice d'utilisation et d'entretien. Par conséquent, tout droit de recours est exclu.**

EN CAS D'UTILISATION SUR PLAQUES INDUCTION

- **ATTENTION !** Ne pas surchauffer l'ustensile de cuisson pendant le préchauffage. Si malgré cela il y avait surchauffe, veuillez aérer suffisamment la pièce.
- Dans certains cas, un bruit imputable à la propriété électromagnétique de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson peut être perçu. Ceci est tout à fait normal et n'est pas dû à un défaut de votre plaque induction ou de votre ustensile de cuisson.
- L'ustensile de cuisson doit être placé au centre de la plaque induction.
- Ne pas toucher immédiatement la surface vitrocéramique après la cuisson car celle-ci sera brûlante en raison de la chaleur résiduelle du fond de l'ustensile de cuisson. Il faut absolument tenir les enfants à distance.

Diamètre de l'ustensile de cuisson :		Diamètre du fond à effet d'induction :
Marmite	env. 16,0 cm	env. 13,5 cm
Marmite	env. 20,0 cm	env. 17,5 cm
Marmite	env. 24,0 cm	env. 21,5 cm
Mijoteuse pour cuire et servir	env. 24,0 cm	env. 21,5 cm
Poêle	env. 24,0 cm	env. 18,5 cm
Casserole	env. 16,0 cm	env. 13,5 cm

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, et est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.

Gebruiks- en Onderhoudsinstructies



- Eventueel aanwezige stickers volledig verwijderen.
- Vóór het eerste gebruik eenmaal uitkoken en daarna met heet water, met toevoeging van een gangbaar afwasmiddel, grondig reinigen en afdrogen.
- Bij het braden het lege kookgerei voorverwarmen (middelhoge hitte), dan uw bakproduct aanbraden tot het een bruine kleur krijgt en op een lagere stand laten garen.
- Over oliën en vetten kan in het algemeen worden gezegd: boter en margarine mogen alleen tot 160 °C worden gebruikt. Ingrediënten zoals water, zout en melkeiwit verbranden snel en beïnvloeden dan ook de smaak van uw eten.
GSW-aanbeveling: Oliën, normale vetten en boterolie bevatten geen water of additieven. Ze kunnen tot 220 °C worden verhit. Voor het snel aanbraden tot 280 °C zijn geharde plantaardige vetten geschikt.
- Bij vastgeschroefde handgrepen kan de schroef van de handgreep losraken, deze indien nodig met een in de handel verkrijgbare schroevendraaier aandraaien.
- Kunststof handgrepen/dekselknoppen zijn geschikt voor bakovens tot 180 °C.
- Na gebruik zo snel mogelijk met heet water en een beetje afwasmiddel reinigen en afdrogen (geschikt voor de vaatwasmachine).
- Aangekoekte etensresten kort koken in water met een beetje afwasmiddel en schoonvegen met een afwasborstel. Geen harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddelen gebruiken. **GSW-aanbeveling:** Niet in de vaatwasser reinigen, want dit kan alle oppervlakken aantasten.
- Verkleuringen die door afwasmiddel kunnen ontstaan, of vlekken op de bodem van het kookgerei (kalkaanslag) verwijderen met huishoudazijn/citroenzuur en een zachte doek.



- Controleer voor elk gebruik de bodem van het kookgerei en de glazen keramische kookplaat op eventuele resten. Al lichte verontreinigingen kunnen krassporen achterlaten op de glazen keramische kookplaat.

Hartelijk dank dat u voor een kwalitatief hoogwaardig kookgerei van de firma GSW heeft gekozen. Lees de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door, zodat u lang plezier beleeft aan het koken.

- Laat vet niet onbeheerd achter!
- Brandend vet niet met water, maar met een deken of met een geschikte brandblusser blussen!
- Het kookgerei niet gedurende langere tijd leeg verhitten.
- Nooit zout in koud water toevoegen en daarna verhitten. Dit kan schade aan de bodem veroorzaken.
- **VOORZICHTIG!** Handgrepen worden heet. Gebruik pannenlappen (uitzondering: kunststof handgrepen).
- Heet deksel niet schoksgewijs afkoelen.
- Laat kleine kinderen nooit onbeheerd achter in de buurt van heet kookgerei.
- Heet kookgerei op geschikte onderzetters zetten om tafelkleed en tafel te beschermen.
- **LET OP: GSW is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet opvolgen van de gebruiks- en onderhoudshandleiding. Een regresvordering is daarom uitgesloten.**

BIJ GEBRUIK OP INDUCTIEKOOKPLATEN

- **ATTENTIE!** Kookplaat warmt snel op, kookgerei niet oververhitten tijdens het voorverwarmen. Als er toch oververhitting optreedt, zorg er dan voor dat de ruimte goed wordt geventileerd.
- Onder bepaalde omstandigheden kan er een geluid optreden als gevolg van de elektromagnetische eigenschap van de verwarmingsbron en het kookgerei. Dit is volkomen normaal en is niet het gevolg van een defect in uw inductieveld of kookgerei.
- Het kookgerei moet in het midden van het inductieveld worden geplaatst.
- Na het koken niet onmiddellijk het glazen keramische oppervlak aanraken, omdat de kookzone nog heet is door restwarmte van de bodem van het kookgerei. Houd kinderen altijd uit de buurt.
- | | Diameter kookgerei: | Werkzame diameter bodem bij inductie: |
|----------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Kookpan | 16,0 cm | env. 13,5 cm |
| Kookpan | 20,0 cm | env. 17,5 cm |
| Kookpan | 24,0 cm | env. 21,5 cm |
| Koekenpan/serveerpan | 24,0 cm | env. 21,5 cm |
| Koekenpan | 24,0 cm | env. 18,5 cm |
| Steelpan | 16,0 cm | env. 13,5 cm |

Gebruiks- en Onderhoudsinstructies

BE

- Eventueel aanwezige stickers volledig verwijderen.
- Vóór het eerste gebruik eenmaal uitkoken en daarna met heet water, met toevoeging van een gangbaar afwasmiddel, grondig reinigen en afdrogen.
- Bij het braden het lege kookgerei voorverwarmen (middelhoge hitte), dan uw bakproduct aanbraden tot het een bruine kleur krijgt en op een lagere stand laten garen.
- Over oliën en vetten kan in het algemeen worden gezegd: boter en margarine mogen alleen tot 160 °C worden gebruikt. Ingrediënten zoals water, zout en melkeiwit verbranden snel en beïnvloeden dan ook de smaak van uw eten.
GSW-aanbeveling: Oliën, normale vetten en boterolie bevatten geen water of additieven. Ze kunnen tot 220 °C worden verhit. Voor het snel aanbraden tot 280 °C zijn geharde plantaardige vetten geschikt.
- Bij vastgeschroefde handgrepen kan de schroef van de handgreep losraken, deze indien nodig met een in de handel verkrijgbare schroevendraaier aandraaien.
- Kunststof handgrepen/dekselknoppen zijn geschikt voor bakovens tot 180 °C.
- Na gebruik zo snel mogelijk met heet water en een beetje afwasmiddel reinigen en afdrogen (geschikt voor de vaatwasmachine).
- Aangekoekte etensresten kort koken in water met een beetje afwasmiddel en schoonvegen met een afwasborstel. Geen harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddelen gebruiken. **GSW-aanbeveling:** Niet in de vaatwasser reinigen, want dit kan alle oppervlakken aantasten.
- Verkleuringen die door afwasmiddel kunnen ontstaan, of vlekken op de bodem van het kookgerei (kalkaanslag) verwijderen met huishoudazijn/citroenzuur en een zachte doek.



- Controleer voor elk gebruik de bodem van het kookgerei en de glazen keramische kookplaat op eventuele resten. Al lichte verontreinigingen kunnen krassporen achterlaten op de glazen keramische kookplaat.

Hartelijk dank dat u voor een kwalitatief hoogwaardig kookgerei van de firma GSW heeft gekozen. Lees de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door, zodat u lang plezier beleeft aan het koken.

- Laat vet niet onbeheerd achter!
- Brandend vet niet met water, maar met een deken of met een geschikte brandblusser blussen!
- Het kookgerei niet gedurende langere tijd leeg verhitten.
- Nooit zout in koud water toevoegen en daarna verhitten. Dit kan schade aan de bodem veroorzaken.
- **VOORZICHTIG!** Handgrepen worden heet. Gebruik pannenlappen (uitzondering: kunststof handgrepen).
- Heet deksel niet schoksgewijs afkoelen.
- Laat kleine kinderen nooit onbeheerd achter in de buurt van heet kookgerei.
- Heet kookgerei op geschikte onderzetters zetten om tafelkleed en tafel te beschermen.
- **LET OP: GSW is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet opvolgen van de gebruiks- en onderhoudshandleiding. Een regresvordering is daarom uitgesloten.**

BIJ GEBRUIK OP INDUCTIEKOOKPLATEN

- **ATTENTIE!** Kookplaat warmt snel op, kookgerei niet oververhitten tijdens het voorverwarmen. Als er toch oververhitting optreedt, zorg er dan voor dat de ruimte goed wordt geventileerd.
- Onder bepaalde omstandigheden kan er een geluid optreden als gevolg van de elektromagnetische eigenschap van de verwarmingsbron en het kookgerei. Dit is volkomen normaal en is niet het gevolg van een defect in uw inductieveld of kookgerei.
- Het kookgerei moet in het midden van het inductieveld worden geplaatst.
- Na het koken niet onmiddellijk het glazen keramische oppervlak aanraken, omdat de kookzone nog heet is door restwarmte van de bodem van het kookgerei. Houd kinderen altijd uit de buurt.
- | | Diameter kookgerei: | Werkzame diameter bodem bij inductie: |
|----------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Kookpan | 16,0 cm | env. 13,5 cm |
| Kookpan | 20,0 cm | env. 17,5 cm |
| Kookpan | 24,0 cm | env. 21,5 cm |
| Koekenpan/serveerpan | 24,0 cm | env. 21,5 cm |
| Koekenpan | 24,0 cm | env. 18,5 cm |
| Steelpan | 16,0 cm | env. 13,5 cm |

Instrucciones de uso y cuidado

ES

- Retire las posibles etiquetas pegadas por completo.
- Antes del primer uso, hierva agua una vez y, a continuación, límpielo a fondo con agua caliente y un lavaplatos convencional y séquelo.
- Al asar algo, caliente un poco el utensilio de cocina vacío (a fuego medio) y, después, dore un poco el producto a cocinar y termínelo a fuego medio.
- Por lo general, para el uso de aceites y grasas debe indicarse: Solo deberá usar mantequilla y margarina a hasta 160 °C. Los ingredientes como el agua, la sal y las proteínas lácteas se queman con rapidez, afectando al sabor de los alimentos.
Recomendación de GSW: Los aceites, las grasas normales y la mantequilla fundida no contienen agua ni aditivos. Pueden calentarse a hasta 220 °C. Para sofreír con intensidad hasta 280 °C, resultan adecuadas las grasas vegetales hidrogenadas.
- En el caso de las asas atornilladas, el tornillo puede aflojarse; en este caso, vuelva a apretarlo con un destornillador convencional.
- Las asas / los pomos de las tapas de plástico pueden usarse en el horno a hasta 180 °C.
- Después de usar, límpielo lo más rápidamente posible con agua caliente y un poco de lavaplatos y séquelo (apto para lavavajillas).
- Hierva brevemente los restos de alimentos pegados con una solución con lavaplatos y elimínelos con un cepillo de limpieza. No utilice objetos duros, estropajos de acero ni polvo limpiador.
- **Recomendación de GSW:** No lavar en el lavavajillas, pues esto puede causar daños en todas las superficies.
- Elimine las decoloraciones intensas que pueden formarse por el lavaplatos o las manchas en la base del utensilio de cocina (depósitos de cal) con vinagre para el hogar / ácido cítrico y un paño suave.



- Controle la base del utensilio de cocina antes de cada uso y los posibles restos en la placa de vitrocerámica. Incluso las manchas leves pueden dejar arañazos en la placa de vitrocerámica.

Muchas gracias por haber elegido un utensilio de cocina de calidad de la marca GSW. Para poder «disfrutar» mucho tiempo en la cocina, lea con atención las instrucciones de uso y cuidado.

- ¡No deje grasa sin supervisión!
- ¡No apague la grasa en combustión con agua, sino con una manta o un extintor adecuado!
- No caliente el utensilio de cocina vacío durante un tiempo prolongado.
- No vierta nunca sal en el agua fría para calentarla después. Esto puede causar daños en la base.
- **¡PRECAUCIÓN!** Las asas se calientan mucho. Utilice manoplas para ollas (excepción: asas de plástico).
- No enfríe la tapa caliente por «shock».
- No deje nunca a niños pequeños cerca de utensilios de cocina calientes sin supervisión.
- Coloque el utensilio de cocina caliente sobre una base adecuada para proteger el mantel y la mesa.
- **NOTA:** GSW no podrá hacerse responsable de los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado. Por ello, se excluyen las demandas de indemnización.

EN CASO DE USO SOBRE PLACAS DE INDUCCIÓN

- **¡ATENCIÓN!** Velocidad de calentamiento alta, no sobrecaliente el utensilio de cocina al precalentarlo. No obstante, si se sobrecalienta, ventile la estancia lo suficiente.
- En determinadas circunstancias, puede producirse un ruido debido a la propiedad electromagnética de la fuente de calor y del utensilio de cocina. Esto es totalmente normal y no se debe a un defecto de su placa de inducción o del utensilio de cocina.
- El utensilio de cocina debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- Después de cocinar, no toque la superficie de vitrocerámica de inmediato, ya que la zona de cocción estará muy caliente por el calor residual de la base del utensilio de cocina. Mantenga a los niños siempre alejados.
- Diámetro del utensilio de cocina: Diámetro de la base efectivo para la inducción:

Olla	16,0 cm	aprox. 13,5 cm
Olla	20,0 cm	aprox. 17,5 cm
Olla	24,0 cm	aprox. 21,5 cm
Sartén para freír y servir	24,0 cm	aprox. 21,5 cm
Sartén para freír	24,0 cm	aprox. 18,5 cm
Cacerola	16,0 cm	aprox. 13,5 cm

Pokyny k použití a údržbě



- Případné nálepky zcela odstraňte.
- Před prvním použitím jednou vyvařte, a poté řádně omyjte horkou vodou s přidáním běžného mycího prostředku a osušte.
- Před smažením nejprve rozehřejte prázdné nádobí (střední teplota), poté potraviny osmažte dohněda a nechte je na nízkém stupni dojít.
- Obecné informace o olejích a tucích: Máslo a margarín byste měli používat pouze do max. teploty 160 °C. Látky jako voda, sůl a mléčné bílkoviny se rychle přepalují a tím ovlivňují chuť a kvalitu Vašeho pokrmu. **Doporučení GSW:** Oleje, normální tuky a přepuštěné máslo neobsahují vodu ani jiné přísady. Mohou být rozehřívány do teploty 220 °C. Pro rychlé smažení do teploty 280 °C jsou vhodné ztužené rostlinné tuky.
- U přišroubovaných rukojetí může docházet k uvolnění šroubu. V případě potřeby jej dotáhněte běžným šroubovákem.
- Plastové rukojetě a držáky poklic lze používat v troubě do teploty 180 °C.
- Po použití co nejdříve omyjte horkou vodou s trochou mycího prostředku a osušte (vhodné pro mytí v myčce).
- Pevně usazené zbytky jídla krátce povařte s louhem z mycího prostředku a očistěte kartáčem na nádobí. Nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu ani písek na nádobí.
- **Doporučení GSW:** Nemyjte v myčce, protože by to mohlo poškodit všechny povrchy.
- Pestré měňavé zbarvení, které se může vyskytnout následkem použití mycího prostředku nebo skvrny na dně kuchyňského nádobí (usazeniny vodního kamene) odstraňte octem/kyselinou citronovou a měkkým hadříkem.



- Před každým použitím zkontrolujte dno nádobí a sklokeramické plotýnky, zda na nich nejsou případné nečistoty. I mírné znečištění může poškrábat sklokeramické plotýnky.

Děkujeme, že jste se rozhodli k zakoupení kvalitního kuchyňského nádobí značky GSW. Aby Vám „radost“ z vaření dlouho vydržela, pozorně si přečtěte pokyny k použití a k péči.

- Rozpálený tuk nenechávejte bez dozoru!
- Hořící tuk nehaste vodou, nýbrž dekou nebo vhodným hasicím přístrojem!
- Prázdné nádobí nikdy nerozehřívejte delší dobu.
- Nikdy nedávejte sůl do studené vody, a pak neohřívejte. Může to vést k poškození dna.
- **POZOR!** Rukojetě se zahřívají. Používejte chňapky.
- Horkou poklici nikdy prudce neochlazujte.
- Malé děti se nesmí bez dozoru zdržovat v blízkosti horkého kuchyňského nádobí.
- Horké hrnce nebo pánve nestavte bez podložky na ubrus nebo stůl.
- **Upozornění:** Za škody, které vzniknou nedodržením návodu k používání a péči, nenese společnost GSW odpovědnost. Nárok na náhradu je proto vyloučen.

PŘI POUŽITÍ NA INDUKČNÍM SPORÁKU

- **POZOR!** Velmi rychlý ohřev. Při předehřívání kuchyňské nádobí nepřehřívejte. Pokud by přesto došlo k přehřátí, místnost dostatečně vyvětrejte.
- Za určitých okolností mohou vznikat zvuky. Tyto vznikají díky elektromagnetickým vlastnostem tepelného zdroje a kuchyňského nádobí. To je zcela běžné a není známkou závady Vaší indukční desky nebo kuchyňského nádobí.
- Kuchyňské nádobí postavte do středu indukční plotýnky.
- Po ukončení vaření se nedotýkejte sklokeramické plochy. Varná zóna je horká v důsledku zbytkového tepla dna kuchyňského nádobí. V blízkosti by se zásadně neměly zdržovat děti.

Průměr kuchyňského nádobí:		Průměr indukční zóny:
Hrnc se skleněnou poklicí	16,0 cm	cca 13,5 cm
Hrnc se skleněnou poklicí	20,0 cm	cca 17,5 cm
Hrnc se skleněnou poklicí	24,0 cm	cca 21,5 cm
Pečicí a servírovací pánev	24,0 cm	cca 21,5 cm
Pečicí pánev	24,0 cm	cca 18,5 cm
Rendlík	16,0 cm	cca 13,5 cm

Instrukcja użytkowania i pielęgnacji

PL

- Případné nálepky zcela odstraňte.
- Před prvním použitím jednou vyvařte, a poté řádně omyjte horkou vodou s přidáním běžného mycího prostředku a osušte.
- Před smažením nejprve rozehřejte prázdné nádobí (střední teplota), poté potraviny osmažte dohněda a nechte je na nízkém stupni dojít.
- Obecné informace o olejích a tucích: Máslo a margarín byste měli používat pouze do max. teploty 160 °C. Látky jako voda, sůl a mléčné bílkoviny se rychle přepalují a tím ovlivňují chuť a kvalitu Vašeho pokrmu. **Doporučení GSW:** Oleje, normální tuky a přepuštěné máslo neobsahují vodu ani jiné přísady. Mohou být rozehřívány do teploty 220 °C. Pro rychlé smažení do teploty 280 °C jsou vhodné ztužené rostlinné tuky.
- U přišroubovaných rukojetí může docházet k uvolnění šroubu. V případě potřeby jej dotáhněte běžným šroubovákem.
- Plastové rukojetě a držáky poklic lze používat v troubě do teploty 180 °C.
- Po použití co nejdříve omyjte horkou vodou s trochou mycího prostředku a osušte (vhodné pro mytí v myčce).
- Pevně usazené zbytky jídla krátce povařte s louhem z mycího prostředku a očistěte kartáčem na nádobí. Nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu ani písek na nádobí.
- **Doporučení GSW:** Nemyjte v myčce, protože by to mohlo poškodit všechny povrchy.
- Pestré měňavé zbarvení, které se může vyskytnout následkem použití mycího prostředku nebo skvrny na dně kuchyňského nádobí (usazeniny vodního kamene) odstraňte octem/kyselinou citronovou a měkkým hadříkem.



- Před každým použitím zkontrolujte dno nádobí a sklokeramické plotýnky, zda na nich nejsou případné nečistoty. I mírné znečištění může poškrábat sklokeramické plotýnky.

Děkujeme za vybraní vysoké kvality sady nádob kuchenní značky GSW. Prosíme o důkladné seznámení se s instrukcí obsluhy a údržby, aby hrnce dávaly radost z vaření po dlouhou dobu.

- Rozpálený tuk nenechávejte bez dozoru!
- Hořící tuk nehaste vodou, nýbrž dekou nebo vhodným hasicím přístrojem!
- Prázdné nádobí nikdy nerozhřívejte déle.
- Nikdy nedávejte sůl do studené vody, a pak neohřívejte. Může to vést k poškození dna.
- **POZOR!** Rukojetě se zahřívají. Používejte chňapky.
- Horkou poklici nikdy prudce neochlazujte.
- Malé děti se nesmí bez dozoru zdržovat v blízkosti horkého kuchyňského nádobí.
- Horké hrnce nebo pánve nestavte bez podložky na ubrus nebo stůl.
- **Upozornění:** Za škody, které vzniknou nedodržováním návodu k používání a péči, nese společnost GSW odpovědnost. Nárok na náhradu je proto vyloučen.

PŘI POUŽITÍ NA INDUKČNÍM SPORÁKU

- **POZOR!** Velmi rychlý ohřev. Při předehřívání kuchyňského nádobí nepřehřívejte. Pokud by přesto došlo k přehřátí, místnost dostatečně vyvětrejte.
- Za určitých okolností mohou vznikat zvuky. Tyto vznikají díky elektromagnetickým vlastnostem tepelného zdroje a kuchyňského nádobí. To je zcela běžné a není známkou závady Vaší indukční desky nebo kuchyňského nádobí.
- Kuchyňské nádobí postavte do středu indukční plotýnky.
- Po ukončení vaření se nedotýkejte sklokeramické plochy. Varná zóna je horká v důsledku zbytkového tepla dna kuchyňského nádobí. V blízkosti by se zásadně neměly zdržovat děti.

	Průměr kuchyňského nádobí:	Průměr indukční zóny:
Garnek do gotowania ze szklaną pokrywką	16,0 cm	ok. 13,5 cm
Garnek do gotowania ze szklaną pokrywką	20,0 cm	ok. 17,5 cm
Garnek do gotowania ze szklaną pokrywką	24,0 cm	ok. 21,5 cm
Patelnia do smażenia i podawania potraw	24,0 cm	ok. 21,5 cm
Patelnia	24,0 cm	ok. 18,5 cm
Rondel	16,0 cm	ok. 13,5 cm

Pokyny k používaniu a údržbe

SK

- Úplne odstráňte prípadne nalepené štítky.
- Pred prvým použitím riad jedenkrát vyvarte a následne dôkladne umyte horúcou vodou s pridaním bežného čistiaceho prostriedku a osušte.
- Pri smažení prázdny kuchynský riad najskôr nahrejte (stredná teplota), následne opečte pripravované jedlo a dovarte ho na zníženom stupni ohrevu.
- Všeobecné informácie pre pridanie oleja a tuku: Maslo a margaríny by sa mali používať pri varení len do teploty 160 °C. V nich obsiahnuté látky ako voda, soľ a mliečne bielkoviny sa rýchlo prepália, a tým pokazia chuť vašich jedál.
Odporúčanie od GSW: Oleje, bežné tuky a pretopené maslo neobsahujú žiadnu vodu a prídavné látky. Môžete ich nahriať až na 220 °C. Na prudké opekanie do 280 °C sú vhodné stužené rastlinné tuky.
- Pri naskrutkovaných rúčkach môže dôjsť k uvoľneniu ich skrutky, preto ich v prípade potreby dotiahnite bežným skrutkovačom.
- Plastové rúčky/úchytky sú vhodné na pečenie do teploty 180 °C.
- Po použití čo najskôr umyte horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku a osušte (vhodné do umývačky riadu).
- Zasušené zvyšky jedál krátko povarte spolu s mydlovým čistiacim roztokom a uvoľnite ich kefkou na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré predmety, drôtenky alebo práškové čistiace prostriedky.
- **Odporúčanie od GSW:** Nevhodné do umývačky riadu, pretože môže dôjsť k poškodeniu všetkých povrchov.
- Zafarbenie povrchov, ktoré môže spôsobiť čistiaci prostriedok, alebo flaky na dne kuchynského riadu (usadzovanie vodného kameňa) odstráňte použitím octu/kyseliny citrónovej a mäkkej handričky.



- Pred každým použitím skontrolujte prípadné zvyšky uchytené na dne kuchynského riadu a sklokeramickej varnej doske. Už nepatrné nečistoty môžu spôsobiť poškriabanie sklokeramickej varnej dosky.

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kvalitný kuchynský riad značky GSW. Na predĺženie radosti z varenia si, prosím, pozorne prečítajte pokyny k používaniu a údržbe.

- Tuk nenechávajte bez dozoru!
- Horiaci tuky nehaste vodou, ale dekou, príp. vhodným hasiacim prístrojom!
- Prázdny kuchynský riad dlho nenahrievajte.
- Nikdy najskôr nepridajte soľ do studenej vody a potom ju začnite nahrievať. Môže dôjsť k poškodeniu dna.
- **POZOR!** Rúčky budú horúce. Používajte chňapky (výnimka: plastové úchytky).
- Horúcu pokrievku nikdy prudko neochladzujte.
- Nenechávajte malé deti v blízkosti horúceho kuchynského riadu bez dozoru.
- Na ochranu prestierania a stola pokladajte horúci kuchynský riad na vhodné podložky.
- **Upozornenie:** Za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržiavania návodu na použitie a údržbu, nenesie spoločnosť GSW zodpovednosť. Postihový nárok je preto vylúčený.

PRI POUŽÍVANÍ NA INDUKČNÝCH VARNÝCH DOSKÁCH

- **POZOR!** Vysoká rýchlosť nahrievania: kuchynský riad pri predhrievaní neohrejte až príliš. Ak by však predsa došlo k prehriatiu, dostatočne vyvetrajte miestnosť.
- Za určitých okolností môže vznikať šum, ktorý odkazuje na elektromagnetické vlastnosti tepelného zdroja a kuchynského riadu. Ide o úplne normálny jav a nie o chybu vašej indukčnej varnej dosky alebo kuchynského riadu.
- Kuchynský riad umiestnite do stredu varnej dosky.
- Po dovarení ihneď nechyťajte sklokeramickú plochu, pretože varná zóna vyžaruje zvyškové teplo zanechané dnom kuchynského riadu. Deti udržiavajte zásadne v dostatočnej vzdialenosti.

	Priemer kuchynského riadu:	Indukčne aktívny priemer dna:
Hrnec na varenie	16,0 cm	cca 13,5 cm
Hrnec na varenie	20,0 cm	cca 17,5 cm
Hrnec na varenie	24,0 cm	cca 21,5 cm
Panvica na pečenie a servírovacia panvica	24,0 cm	cca 21,5 cm
Panvica na pečenie	24,0 cm	cca 18,5 cm
Kastról s rúčkou	16,0 cm	cca 13,5 cm

Upute za uporabu i njegu

HR

- Kompletно uklonite eventualno postojeće naljepnice.
- Iskuhati prije prve uporabe, a zatim temeljito očistiti vrućom vodom uz dodatak uobičajenog sredstva za pranje posuđa i pustiti da se osuši.
- Prilikom pečenja zagrijte prazno posuđe za kuhanje (na srednjoj temperaturi), zatim zapecite hranu dok ne posmeđi i dovršite kuhanje na niskom stupnju temperature.
- Za ulja i masti načelno treba reći: Maslac i margarin biste trebali koristiti samo do 160 °C. Sastojci kao što su voda, sol i mliječne bjelancevine brzo izgaraju i uslijed toga utiču i na okus vaših jela.

GSW preporuka: Ulja, normalne masti i maslo ne sadrže vodu i dodatke. Oni se mogu zagrijati do 220 °C. Za intenzivno pečenje do 280 °C prikladne su stvrdnute biljne masti.

- Kod zavrnutih ručki može se olabaviti vijak ručke, po potrebi ga dotegnite uobičajenim odvijačem.
- Plastične ručke / gumbi poklopaca pogodni su uporabu u pećnici do 180 °C.
- Nakon uporabe očistiti što je prije moguće vrućom vodom i s malo sredstva za pranje posuđa te pustiti da se osuši (pogodno za perilicu posuđa).
- Tvrdokorne ostatke hrane kratko prokuhajte s lužinom sredstva za pranje posuđa i odvojite četkom za ispiranje. Ne koristite tvrde predmete, čeličnu vunu ili abrazivni pijesak.
- **GSW preporuka:** Nemojte čistiti u perilici posuđa jer to može oštetiti sve površine.
- Raznobojne promjene boje koje mogu nastati zbog sredstva za pranje posuđa ili mrlje na dnu posuđa za kuhanje (naslage kamenca) uklonite ocatom za domaćinstvo / limunskom kiselinom.



- Prije svake uporabe prekontrolirajte je li na dnu posuđa za kuhanje i staklokeramičkom polju za kuhanje imaju eventualni ostaci. Već blaga onečišćenja mogu ostaviti tragove ogrebotina na staklokeramičkom polju za kuhanje.
- Ne ostavljajte mast bez nadzora!

Đakujemo, že ste sa rozhodli pre kvalitný kuchynský riad značky GSW. Na predĺženie radosti z varenia si, prosím, pozorne prečítajte pokyny k používaniu a údržbe.

- Gorúcu masť ne gasite vodom, veď dekom ili odgovarajućim aparatom za gašenje požara!
- Nemojte dugo zagrijavati prazno posuđe za kuhanje.
- Nemojte nikad dodavati sol u hladnu vodu i potom zagrijavati. To može dovesti do oštećenja na dnu.
- **OPREZ!** Ručke postaju vruće. Koristite kuhinjske rukavice (izuzetak: plastične ručke).
- Nemojte naglo rashlađivati vruć poklopac.
- Nemojte nikad ostaviti malu djecu bez nadzora u blizini vrućeg posuđa za kuhanje.
- Postavite vruće posuđe za kuhanje na odgovarajući podmetač kako biste zaštitili stolnjak i stol.
- **Napomena:** GSW nije odgovoran za štete koje nastanu uslijed nepoštivanja uputa za uporabu i njegu. Stoga je isključeno pravo na regres.

PRI UPORABI NA INDUKCIJSKIM POLJIMA ZA KUHANJE

- **POZOR!** Visoka brzina zagrijavanja, nemojte pregrijati posuđe za kuhanje pri predgrijavanju. Ako dođe do pregrijavanja, dovoljno prozračite prostoriju.
- Pod određenim okolnostima može se pojaviti zvuk koji je povezan s elektromagnetskim svojstvima izvora topline i posuđa za kuhanje. To je potpuno normalno i ne može se dovesti u vezu s kvarom vašeg indukcijskog polja ili posuđa za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje treba se postaviti u središte indukcijskog polja.
- Nakon kuhanja nemojte odmah dodirivati staklokeramičku površinu jer zona kuhanja postaje vruća uslijed povratne topline dna posuđa za kuhanje. Općenito, držite djecu podalje.
- | Promjer posuđa za kuhanje: | Indukcijski djelotvoran promjer dna: |
|--|--------------------------------------|
| Posuda za kuhanje 16,0 cm | oko 13,5 cm |
| Posuda za kuhanje 20,0 cm | oko 17,5 cm |
| Posuda za kuhanje 24,0 cm | oko 21,5 cm |
| Tava za prženje i posluživanje 24,0 cm | oko 21,5 cm |
| Tava za prženje 24,0 cm | oko 18,5 cm |
| Posuda za pirjanje 16,0 cm | oko 13,5 cm |

Használati és ápolási útmutató



- Távolítsa el róla teljesen az esetleges matricákat.
- Az első használat előtt főzze ki egyszer, majd forró vízzel és a kereskedelemben kapható mosószerrel mossa meg alaposan és szárítsa meg.
- Sütéskor melegítse elő az üres főzőedényt (közepes láng), pirítsa meg az ételt, majd kisebb hőfokon süsse készre.
- Az olajokat és zsírokat illetően általánosságban elmondható: a vaj és a margarin csak 160 °C-ig használható. Az olyan összetevők, mint például a víz, só és tejfehérje, gyorsan elégnek, és ezért rossz hatással vannak az étel ízére.

A GSW ajánlása: Az olajok, normál zsírok és az olvasztott vaj nem tartalmaznak vizet és egyéb adalékanyagokat. 220 °C-ig lehet hevíteni őket. A csípős sütéshez 280 °C-ig a hidrogénezett növényi zsiradékok megfelelőek.

- Rácsavarozott fogantyúk esetén a fogantyú csavarja meglazulhat, szükség esetén húzza meg egy kereskedelemben kapható csavarhúzóval.
- A műanyagból készült fogantyúk és fedőfogantyúk 180 °C-ig alkalmasak a sütőhöz.
- Használat után a lehető leghamarabb tisztítsa meg forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel, majd szárítsa meg (mosogatógépben mosható).
- A makacs ételmaradékokat lágyítsa fel mosogatószerrel, és mosogatókefével lazítsa fel; ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot vagy súrolóhomokat.
- **A GSW ajánlása:** ne tisztítsa mosogatógépben, mivel megsérülhetnek a felületek.
- Távolítsa el a mosogatószer okozta irizáló elszíneződéseket vagy a padlón lévő foltokat (vízkőlerakódás) háztartási ecettel/ citromsavval és puha ruhával



- Használat előtt, kérjük, ellenőrizze a főzőedény alját és az üveg-kerámia főzőlapot, hogy nincsenek-e rajtuk maradékok. Még a kisebb szennyeződések is karcosításokat hagyhatnak az üveg-kerámia főzőlapon.
- Tilos a zsiradékot felügyelet nélkül hagyni!

Köszönjük, hogy a GSW minőségi főzőedényei mellett döntött. Annak érdekében, hogy sokáig élvezhesse velük a főzést, kérjük, olvassa el figyelmesen a használati és ápolási útmutatót.

- Az égő zsiradékot nem vízzel, hanem egy takaróval vagy egy megfelelő tűzoltókészülékkel oltsa el!
- A főzőedényt ne hevítse üresen huzamosabb ideig!
- Tilos sót adni a hideg vízhez, majd hevíteni. Ez károsodást okozhat az alján.
- **VIGYÁZAT!** A fogantyúk felforrósodnak. Kérjük, használjon edényfogó ruhát (kivétel: műanyag fogantyúk).
- A forró fedőket, kérjük, ne túl gyorsan hűtse le.
- Soha ne hagyjon kisgyermeket a forró főzőedények közelében felügyelet nélkül.
- A forró főzőedényeket helyezze megfelelő alátétre, hogy védje az asztalterítőt és az asztalt.
- **Megjegyzés: A GSW nem vállal felelősséget a használati és ápolási útmutató figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk miatt. Kártalanítási követelésekre ezért nincs lehetőség.**

INDUKCIÓS FŐZŐLAPOKON VALÓ HASZNÁLAT ESETÉN

- **FIGYELEM!** Magas felmelegedési sebesség, előmelegítéskor ne melegítse túl a főzőedényt. Ha mégis túlságosan felforrósodik, kérjük, szellőztesse ki a szobát megfelelően.
- Bizonyos körülmények között egy zaj hallható, amely a hőforrás és a főzőedény elektromágneses jellemzőire vezethető vissza. Ez egy teljesen normális jelenség, és nem az indukciós főzőlapja vagy a főzőedénye hibája okozza.
- A főzőlapot az indukciós főzőlap közepére kell elhelyezni.
- A főzés után ne fogja meg rögtön az üveg-kerámia-felületet, mert a főzőfelület felforrósodik a főzőedény aljának hője miatt. Alapvetően ne engedje hozzá közel a gyermekeket.
- A főzőedény átmérője: Az indukció-hatékony aljátmérő:

Főzőedény	16,0 cm	kb. 13,5 cm
Főzőedény	20,0 cm	kb. 17,5 cm
Főzőedény	24,0 cm	kb. 21,5 cm
Főzőedény	24,0 cm	kb. 21,5 cm
Serpenyő	24,0 cm	kb. 18,5 cm
Nyeles lábas	16,0 cm	kb. 13,5 cm

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Főzőedénykészlet	Gyártási szám: IAN 557848
A termék típusa: 990097	
A gyártó cégneve, címe, e-mail címe: GSW Gäns Stahlwaren GmbH, Gewerbe- gebiet Kirchgass 2, 55595 Spabrücken, Germany, info@gsw-stahlwaren.de	Szerviz neve, címe, telefonszáma: GSW Gäns Stahlwaren GmbH, Gewerbe- gebiet Kirchgass 2, 55595 Spabrücken, Germany, Hotline: 00800-01260912
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.) A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, áruszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészt kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.
- A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Naudojimo ir priežiūros instrukcijos

LT

- Visiškai nuimkite visus esamus lipdukus.
- Prieš naudodami pirmą kartą, vieną kartą pavirinkite, tada kruopščiai nuplaukite karštu vandeniu su įprastu indų plovikliu ir nusauskite.
- Kepdami (ant vidutinės ugnies) įkaitinkite tuščią indą, tada apkepkite maistą, kepti laikite ant silpnos ugnies.
- Apie aliejus ir riebalus, galima pasakyti: sviestą ir margariną reikėtų naudoti tik iki 160 °C temperatūros. Tokie ingredientai kaip vanduo, druska ir pieno baltymai greitai dega ir pablogina maisto skonį.
„GSW“ rekomenduoja: Aliejuose, įprastuose riebaluose ir lydytame svieste nėra vandens ir priedų. Juos galima kaitinti iki 220 °C. Hidrinti augaliniai riebalai tinka kepti aukštoje temperatūroje iki 280 °C.
- Jei rankenos prisuktos, jų varžtas gali atsilaisvinti; prireikus, priveržkite jį įprastu atsuktuvu.
- Plastikinės rankenos / dangtelio rankenėlės tinkamos naudoti orkaitėje iki 180 °C.
- Po naudojimo kuo greičiau nuplaukite karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio ir nusauskite (galima plauti indaplovėje).
- Prilipusius maisto likučius trumpai pavirkite indų ploviklio tirpale ir nuvalykite indų šepetėliu. Nenaudokite kietų daiktų, plieno vatos ar šveičiamojo smėlio.
- **„GSW“ rekomenduoja: Neplaukite indaplovėje, nes tai gali pažeisti visus paviršius.**
- Vaivorykštiniai spalvos pakitimai, galintys atsirasti dėl indų ploviklio arba dėmės ant indų dugno (kalkių nuosėdos), pašalinami minkšta šluoste, naudojant buitinį actą ir (arba) citrinų rūgštį.



- Kiekvieną kartą prieš naudodami, patikrinkite indų dugną ir stiklo keramikos kaitlentę, ar nėra likučių. Net ir nedideli nešvarumai gali subraižyti stiklo keramikos kaitlentę.
- Niekada nepalikite riebalų be priežiūros!

Dėkojame, kad pasirinkote kokybiškus „GSW“ virtuvės reikmenis. Atidžiai perskaitykite naudojimo ir priežiūros instrukcijas, kad ilgą laiką galėtumėte mėgautis maisto gaminimu.

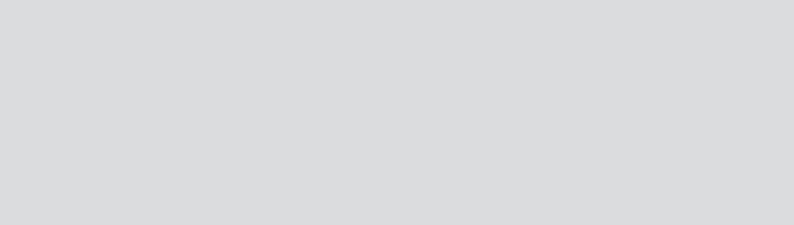
- Degančių riebalų negesinkite vandeniu, o antklode arba tinkamu gesintuvu!
- Nekaitinkite tuščių indų ilgą laiką.
- Niekada nešildykite vandens, įbėrę druskos į šaltą vandenį. Taip galima pažeisti indų dugną.
- **ATSARGIAI!** Rankenos įkaista. Prašome naudoti puodkėles (išskyrus plastikinėms rankenoms).
- Neatvėsinkite karšto dangčio staigiai.
- Niekada nepalikite mažų vaikų be priežiūros šalia karštų virtuvės indų.
- Karštus indus dėkite ant tinkamų padėklų, taip apsaugosite staltiesę ir stalą.
- **Pastaba:** „GSW“ neatsako už žalą, atsiradusią, nesilaikant naudojimo ir priežiūros instrukcijų. Todėl reikalavimai atlyginti nuostolius negalimi.

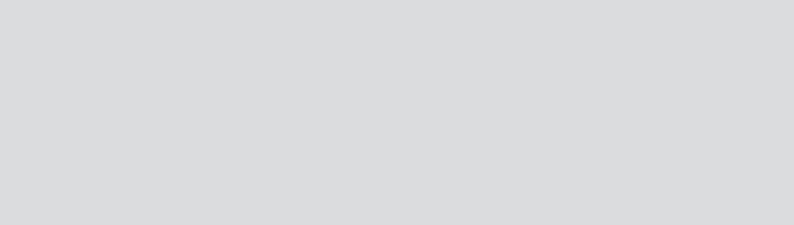
NAUDOJANT ANT INDUKCINIŲ VIRYKLIŲ

- **DĖMESIO!** Didelis kaitinimo greitis, neperkaitinkite indų iš anksto šildydami. Jei vis tik jie perkaistų, gerai išvėdinkite patalpą.
- Tam tikromis aplinkybėmis gali atsirasti triukšmas dėl šilumos šaltinio ir indų elektromagnetinių savybių. Tai visiškai normalu ir nėra jūsų indukcinės kaitlentės ar virtuvės indų defekto pasekmė.
- Indai turi būti dedami indukcinės kaitlentės centre.
- Nelieskite stiklo keramikos paviršiaus iš karto po gaminimo, nes gaminimo zona įkaista dėl likusio ir sklindančio iš indų dugno karščio. Visada laikykite vaikus atokiai.
-

	Virtuvės indo skersmuo:	Indukcijos požiūriu efektyvus dugno skersmuo:
--	-------------------------	---

Virimo puodas	maždaug 16,0 cm	maždaug 13,5 cm
Virimo puodas	maždaug 20,0 cm	maždaug 17,5 cm
Virimo puodas	maždaug 24,0 cm	maždaug 21,5 cm
Kepimo ir serviravimo keptuvė	maždaug 24,0 cm	maždaug 21,5 cm
Keptuvė	maždaug 24,0 cm	maždaug 18,5 cm
Puodas su rankena	maždaug 16,0 cm	maždaug 13,5 cm







SERVICE-ADRESSE / SERVICE ADDRESS
ADRESSE DE NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE

GSW GÄNS STAHLWAREN GMBH · GEWERBEGEBIET KIRCHGASS 2 · D-55595 SPABRÜCKEN

GSW · GERMANY

SERVICE ☎ 0049 (0) 6706 9304-249

FAX: 0049 (0) 6706 9304-22
SERVICE@GSW-STAHLOWAREN.DE