



G E R M A N Y

PJN 150695

- DE** **Gebrauchs- und Pflegeanleitung für GSW Emaille-Kochgeschirr**
- GB** **Care and maintenance instructions for GSW enamel cookware**
- FR** **Istruzioni per l'uso e la manutenzione per vasellame smaltato GSW**
- TR** **GSW Emaye Tencere için Kullanım ve Bakım Kılavuzu**
- CZ** **Návod k používání a péči o smaltované nádobí od společnosti GSW**
- SK** **Návod na používanie a ošetrovanie smaltovaného riadu GSW**
- H** **GSW zománcozott edények használati és ápolási utasításai**
- PL** **Instrukcja użytkowania i pielęgnacji emaliowanego naczynia kuchennego GSW**

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Liebe Kundin, lieber Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitäts-Kochgeschirr aus dem Hause GSW entschieden haben. Damit Sie lange „Spaß“ am Kochen haben, lesen Sie bitte die Gebrauchs- und Pflegehinweise aufmerksam durch.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- Vor dem ersten Gebrauch einmal auskochen und danach mit heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und abtrocknen.
- Bei Speisen, die leicht zum Anbrennen neigen, den Topf vor dem Kochen mit Wasser ausspülen.
- Beim Braten das leere Kochgeschirr anheizen (mittlere Hitze), Fett schmelzen, erst dann Ihr Bratgut anbräunen, erst dann wenden und bei kleiner Heizstufe fertig braten.
- Zum Garen von Gemüse dieses abwaschen und tropfnass in den kalten, trockenen Topf geben, Deckel aufsetzen und auf mittlerer Hitze aufheizen. Auf kleinste Stufe zurückschalten, wenn der Deckel gerade so heiß ist, dass man ihn anfassen kann.
- Flüssigkeiten im Topf sollten nie ganz verdampfen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen.
- Festsitzende Speisereste mit Spülmittellauge kurz aufkochen und mit Spülbürste lösen. Keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand verwenden. Sie hinterlassen Kratzspuren auf der Emaille-Oberfläche.
- Das Kochgeschirr inkl. Deckel ist bis 220 °C backofengeeignet.
- **GSW-Empfehlung:** Der Artikel ist spülmaschinengeeignet, es wird jedoch Reinigung per Hand empfohlen, um die Oberflächen zu schonen.



UNBEDINGT BEACHTEN

- 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!
- Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Das Kochgeschirr **NIEMALS** über längere Zeit leer erhitzen!!!
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit vermeiden, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. **Dies kann zum Abplatzen der Emaillierung führen!** Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie den Raum ausreichend.
- **NIEMALS** in das vom Kochvorgang noch erhitze Kochgeschirr kaltes Wasser gießen (Absplinterung der Emaillierung möglich!).
- Heißen Deckel bitte nicht schockartig abkühlen.
- **Stöße vermeiden! Dadurch kann die Emaillierung abplatzen!**
- 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

- 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 Glaskeramifläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Kochgeschirrdurchmesser: Induktionswirksamer Bodendurchmesser:
ca. 20,0 cm ca. 16,5 cm

Care and use guidelines

Dear customer,
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.

CARE AND USE GUIDELINES

- Before using the cookware for the first time, first boil water in the cookware once and after that clean it using a standard washing-up liquid in hot water and dry it.
- In the case of foods that tend to burn easily, rinse the pot out with water before use.
- When frying, first allow the empty cookware to heat up (moderate heat), melt fat, only then should you add the ingredients you wish to roast. Then add the food and brown it, and then cook through at a low heat setting.
- To cook vegetables, wash them and place them while still wet in the cold, dry pan, cover with the lid and warm on a medium heat. Turn down to the lowest setting when the lid is still just cool enough to touch.
- Liquids in the pan should never be allowed to evaporate away completely.
- After use, clean as soon as possible using hot water and a little washing-up liquid, and then dry.
- 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. They will leave scratch marks behind on the enamel.
- The cookware and lid are oven safe up to 220 °C.
- **GSW recommendation:** The product is dishwasher safe, but we recommend cleaning it by hand to protect its surfaces.



IMPORTANT NOTES

- 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.
- Do not leave heated fat unsupervised.
- Do not use water to extinguish burning fat; instead use a blanket or a suitable fire extinguisher.
- **NEVER** heat the cookware for long periods when empty!!!
- High heating-up rate – do not overheat cookware when preheating. **This may cause the enamel to flake off!** If overheating does occur, please ventilate the room sufficiently.
- **NEVER** pour cold water into the cookware when it is still hot after cooking (this may cause the enamel to chip)!
- Please ensure hot lids are not cooled down suddenly from hot to cold.
- **Avoid impacts! This may cause the enamel to flake off!**
- 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 HOBS

- 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 the heat-inductive base:
approx. 20.0 cm approx. 16.5 cm

Instructions d'utilisation et d'entretien

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup d'avoir porté votre choix sur un ustensile de cuisine de qualité de la maison GSW. Pour que cuisiner reste longtemps un plaisir, veuillez lire attentivement les conseils d'utilisation et d'entretien.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- 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 cuisine vide à température moyenne, puis faire fondre la matière grasse avant de mettre les aliments à cuire. Faire dorer les aliments, ensuite les laisser mijoter et terminer la cuisson à petit feu.
- Pour cuire les légumes, après les avoir lavés et sans les égoutter, les mettre dans l'ustensile non préchauffé et sec, puis mettre le couvercle et chauffer à température moyenne. Réduire le feu au minimum une fois que le couvercle est chaud, mais peut encore être touché.
- Ne jamais laisser des liquides s'évaporer complètement de l'ustensile.
- Après utilisation, nettoyer rapidement l'ustensile à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, puis sécher (adapte au lave-vaisselle).
- Faire bouillir brièvement dans de l'eau chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle, les restes d'aliments incrustés et les détacher avec une brosse à vaisselle. Ne pas utiliser d'objets durs, de tampon de laine d'acier ou de poudre à recurer. Ceux-ci rayent la surface en email.
- Les ustensiles de cuisson, y compris les couvercles, peuvent être utilisés au four jusqu'à 220 °C.
- **Recommandation de GSW:** Cet article passe au lave-vaisselle, mais il est recommandé de le laver à la main afin de ne pas abîmer les surfaces.



A RESPECTER IMPÉRATIVEMENT:

- Avant chaque utilisation, veuillez contrôler le fond de l'ustensile de cuisson et la plaque vitroceramique. Il ne doit pas y avoir de résidus. Même de petites impuretés peuvent rayer la plaque vitroceramique.
- Ne pas laisser la matière grasse sans surveillance !
- Ne pas éteindre la matière grasse en feu avec de l'eau, mais avec une couverture mouillée ou un extincteur approprié !
- Ne **JAMAIS** chauffer longtemps l'ustensile de cuisson lorsqu'il est vide.
- Ne pas surchauffer l'ustensile de cuisson pendant le préchauffage. **Ceci peut entraîner un écaillage de la couche emailée !** Si malgré cela, il y a surchauffé, veuillez aérer suffisamment la pièce.
- Ne **JAMAIS** verser de l'eau froide dans l'ustensile de cuisson encore chaud (**l'email risque de se détacher !**).
- Ne pas refroidir brusquement le couvercle encore chaud.
- **Éviter les chocs ! Ces derniers peuvent entraîner un écaillage de la couche emailée !**
- **ATTENTION !** Les poignées deviennent brûlantes. Veuillez utiliser des maniques.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité d'un ustensile de cuisson chaud.
- Poser l'ustensile de cuisson chaud sur un dessous-de-plat approprié pour 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.**

Instructions d'utilisation et d'entretien

EN CAS D'UTILISATION SUR PLAQUE INDUCTION:

- Dans certains cas, un bruit imputable à la propriété électromagnétique de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson peut être perçue. 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.
- Après cuisson, ne pas toucher immédiatement la surface vitrocéramique car la zone de cuisson sera chaude/broilante 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 :
env. 20,0 cm env. 16,5 cm



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.

Kullanım ve Bakım Notları

Sevgili Müşterilerimiz,

GSW bünyesine ait üstün kaliteli bu tencereyi tercih ettiğiniz için çok teşekkür ederiz. Yemek yaparken her daim "keyif" almanız için lütfen kullanım ve bakım notlarını dikkatlice okuyun.

KULLANIM VE BAKIM NOTLARI

- İlk kullanımdan önce tencereyi bir kez kaynatın, ardından sıcak su ve standart bir bulaşık deterjanı ekleyerek iyice temizleyip kurulayın.
- Kolayca yanabilen yiyecekleri pişirmeden önce tencereyi suyla çalkalayın.
- Kızartma yaparken boş tencereyi orta ısıda ısıtın, yağı eritin, ardından yiyeceği ekleyip hafifçe kızartın. Ancak bundan sonra yiyeceği, diğer tarafını pişirmek üzere çevirin ve düşük ısıda kızartma işlemini tamamlayın.
- Sebzeleri pişirmek üzere önce yıkayın ve suyunu süzmeden nemli şekilde soğuk, kuru tencereye koyun, kapağını kapatın ve orta ısıda ısıtın. Kapak elinizi hafifçe yakacak kadar ısındığında, ısıyı en düşük seviyeye düşürün.
- Tencere içindeki sıvı asla tamamen buharlaşmamalıdır.
- Kullanım sonrası mümkün en kısa sürede sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyip kurulayın.
- Yapışmış yemek kalıntılarını, biraz bulaşık deterjanı eklenmiş suyla kısa süreliğine kaynatın ve bulaşık fırçasıyla çıkarın. Sert cisimler, çelik yün ya da ovma tozu kullanmayın. Bunlar emaye yüzey üzerinde çizikler oluşturur.
- Tencere, kapakla birlikte 220 °C sıcaklığa kadar fırın kullanımına uygundur.
- **GSW Önerisi:** Söz konusu bu ürün bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak yüzeylerin korunması amacıyla elde yıkanması önerilir.



MUTLAKA DİKKATE ALIN

- Lütfen her kullanımdan önce tencere tabanı ile cam-seramik ocak yüzeyini olası kalıntılar açısından kontrol edin. En ufak kirlenmeler bile cam-seramik ocak yüzeyinde çiziklere yol açabilir.
- Yağı daima gözetim altında tutun!
- Yanan yağ su ile değil, bir örtü veya uygun bir yangın söndürücü ile söndürün!
- Tencereyi **ASLA** uzun süreliğine boş ısıtmayın!!!
- Yüksek ısıda hızlı ısıtmadan kaçının, tencereyi ön ısıtma sırasında aşırı ısıtmayın.
- **Bu durum, emaye yüzeyin dökülmesine neden olabilir!** Yine de bir aşırı ısınma söz konusu olması halinde ortamı yeterince havalandırın.
- **ASLA**, pişirme işleminden sonra henüz sıcak olan tencereye soğuk su dökmeyin (Emaye yüzeyin çatlaması mümkündür!).
- Sıcak kapağı lütfen ani şekilde soğutmayın.
- **Darbelerden kaçının! Bunun sonucunda emaye yüzey dökülebilir!**
- Küçük çocukları sıcak tencerelerin yakınında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Masa örtüsünü ve masayı korumak için sıcak tencereyi uygun altlıklar üzerine koyun.
- **Not: Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nun dikkate alınmaması sonucu oluşan hasarlardan GSW sorumlu değildir. Bu nedenle herhangi bir tazminat talebi mümkün değildir.**

İNDÜKSİYONLU OCAKLARDA KULLANILDIĞINDA

- Bazı koşullar altında, ısı kaynağının ve tencerenin elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan bir ses oluşabilir. Bu tamamen normal bir durumdur ve induksiyonlu ocağınızın veya tencerenin bir kusurundan kaynaklanmamaktadır.
- Tencerenin induksiyonlu ocağa ortalanarak yerleştirilmesi gerekir.
- Pişirme işleminin hemen ardından cam-seramik yüzeye dokunmayın çünkü ocak bölgesi, tencere tabanından gelen ısı nedeniyle ısınır. Prensipten dolayı çocukları uzak tutun.
- Tencere çapı: İndüksiyona uygun ocak taban çapı:
yakl. 20,0 cm yakl. 16,5 cm

Pokyny pro používání a péči

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
děkujeme, že jste si vybrali kvalitní nádobí na vaření od společnosti GSW. Aby vám vaření dlouho přinášelo „radost“, přečtěte si prosím pozorně tyto pokyny pro používání a péči.

POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

- Před prvním použitím nádobí jednou vyvařte a poté ho důkladně očistěte horkou vodou s použitím běžného mycího prostředku a osušte.
- U potravin, které se snadno připalují, vypláchněte hrnec před vařením vodou.
- Při smažení prázdné nádobí krátce zahřejte (na střední teplotu), rozpustíte tuk, poté pokrm opečte a teprve potom obraťte a dosmažte na mírném stupni.
- Chcete-li uvařit zeleninu, opláchněte ji, vložte ji mokrou do studeného a suchého hrnce, přiklopte poklici a zahřívajte na středním stupni. Jakmile je poklice dostatečně horká na dotek, přepněte zpět na nejnižší stupeň.
- Tekutiny v hrnci by se nikdy neměly zcela odpařit.
- Po použití ho co nejdříve očistěte horkou vodou s trochou mycího prostředku a osušte.
- Krátce povařte ulpělé zbytky jídla s mycím prostředkem na nádobí a uvolněte je kartáčem na nádobí. Nepoužívejte tvrdé předměty, kovovou drátěnku ani čisticí písek na nádobí. Zanechávají na povrchu smaltu stopy po poškrábání.
- Nádobí včetně poklice je vhodné do trouby do 220 °C.
- **Doporučení GSW:** Výrobek lze mýt v myčce nádobí, ale kvůli ochraně povrchů se doporučuje mýt v ruce.



NEZBYTNĚ DODRŽUJTE

- Před každým použitím zkontrolujte dno nádobí a sklokeramickou desku, zda na nich nezůstaly zbytky. Už mírné znečištění může zanechat na sklokeramické desce stopy po poškrábání.
- Nenechávejte tuk bez dozoru!
- Hořící tuk nehaste vodou, ale dekou nebo vhodným hasicím přístrojem!
- Nádobí **NIKDY** nezahřívajte dlouho prázdné!!!
- Zabraňte vysoké rychlosti nahřívání, při přehřívání nádobí nepřehřívajte.
- **To může vést k odlupování smaltu!** Pokud dojde k přehřátí, dostatečně vyvětrejte místnost.
- **NIKDY** nelijte studenou vodu do nádobí, které je ještě horké z vaření (hrozí oprýskání smaltu!).
- Horkou poklici neochlazujte nárazově.
- **Zamezte teplotním rázům! Může to způsobit odlupování smaltu!**
- Nikdy nenechávejte malé děti bez dozoru v blízkosti horkého nádobí.
- Horké nádobí postavte na vhodnou podložku, abyste ochránili ubrus a stůl.
- **Oznámení: Společnost GSW neodpovídá za škody způsobené nedodržením návodu k používání a péči. Právo na regresní úhradu je proto vyloučeno.**

PŘI POUŽITÍ NA INDUKČNÍCH VARNÝCH DESKÁCH

- Za určitých okolností může docházet k hluku, který je způsoben elektromagnetickými vlastnostmi zdroje tepla a nádobí. To je zcela normální a není to způsobeno závadou indukční varné desky nebo nádobí.
- Nádobí musí být umístěno uprostřed indukční varné desky.
- Nedotýkejte se sklokeramického povrchu bezprostředně po vaření, protože varná zóna bude horká v důsledku zbytkového tepla ze dna nádobí. Děti necht' se zdržují v bezpečné vzdálenosti.
- Průměr nádobí: cca 20,0 cm
- Efektivní průměr indukčního dna: cca 16,5 cm

Pokyny pre používanie a ošetrovanie

Vážení zákazník, ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kvalitný kuchynský riad značky GSW. Pozorne si prečítajte tieto pokyny pre používanie a ošetrovanie, aby ste mali dlho radosť z varenia.

POKYNY PRE POUŽÍVANIE A OŠETROVANIE

- Pred prvým použitím riad raz vyvarte a potom ho dôkladne umyte s horúcou vodou a bežným saponátom a nechajte uschnúť.
- Pri jedlách, ktoré zvyknú ľahko prihorieť, pred varením vypláchnite hrniec s vodou.
- Pri opekaní prázdny riad krátko zohrejte (na strednej teplote), roztopte tuk, až potom opekaný pokrm opečte dohned a na nízku stupni ohrevu pečte, kým nebude hotový.
- Pri varení zeleniny túto najprv umyte a mokrú ju vložte do studeného, suchého hrnca. Nasadte pokrievku a zohrievajte na stredne vysokej teplote. Prepnite na najnižší stupeň, keď je pokrievka zohriata práve tak, že sa jej môžete dotknúť.
- Tekutiny v hrnci sa nikdy nemajú úplne odpariť.
- Po použití čo najskôr umyte s horúcou vodou a malým množstvom saponátu a nechajte uschnúť.
- Zaschnuté zvyšky jedál krátko zohrejte so saponátovým roztokom a uvoľnite s kefkou na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne tvrdé predmety, ocelovú vlnu alebo abrazívny čistiaci prostriedok. Tieto zanechávajú škrabance na smaltovanom povrchu.
- Riad spolu s pokrievkou je vhodný do pece pri teplote do 220 °C.
- **Odporúčanie GSW:** Výrobok je vhodný pre umývačky riadu, odporúča sa však ručné umývanie, ktoré je šetrné k povrchom.



BEZPODMIENEČNE DODRŽUJTE

- Pred každým použitím skontrolujte dno riadu a sklokeramicú varnú dosku na prípadné zvyšky. Už malé znečistenia môžu na sklokeramickej varnej doske zanechať škrabance.
- Nenechávajte tuk bez dozoru!
- Horiaci tuk nehaste s vodou, ale s plachtou alebo vhodným hasiacim prístrojom!
- Riad **NIKDY** nezohrievajte naprázdno dlhšiu dobu!!!
- Vyhybajte sa vysokej rýchlosti zohriatia, riad pri predhriatí nadmernej nezohrejte. **Môže to viesť k odlupovaniu smaltovanej vrstvy!** Ak by napriek tomu došlo k nadmernému zohriatiu, dostatočne vyvetrajte miestnosť.
- **NIKDY** nelejte studenú vodu do ešte zohriateho riadu (môže dôjsť k odlupovaniu smaltovanej vrstvy!).
- Horúcu pokrievku neschladte nárazovo.
- **Vyhýbajte sa nárazom! Môže dôjsť k odlupovaniu smaltovanej vrstvy!**
- Nikdy nenechávajte malé deti bez dozoru v blízkosti horúceho riadu.
- Horúci riad položte na vhodnú podložku, aby ste chránili stolový obrus a stôl.
- **Oznámenie: Spoločnosť GSW nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené pri nedodržaní návodu na používanie a ošetrovanie. Regresný nárok je preto vylúčený.**

PRI POUŽITÍ NA INDUKČNÝCH VARNÝCH DOSKÁCH

- Za určitých okolností sa môže objaviť zvuk, ktorý vzniká v dôsledku elektromagnetickej vlastnosti tepelného zdroja a riadu. Ide o úplne normálny jav a nejde o vadu indukčnej dosky alebo riadu.
- Riad umiestnite do stredu na indukčnú zónu.
- Po varení sa hneď nedotýkajte indukčnej zóny, pretože varná zóna je horúca zo zvyškového tepla dna riadu. Deti zásadne držte mimo dosahu.
- Priemer panvice: Účinný priemer dna pre indukciu:
cca 20,0 cm cca 16,5 cm

Használati és ápolási utasítások

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy a GSW minőségi konyhai eszközeit választotta. Annak érdekében, hogy sokáig „élvezhesse” a főzést, olvassa el figyelmesen a használati és ápolási utasításokat.

HASZNÁLATI ÉS ÁPOLÁSI UTASÍTÁSOK

- Első használat előtt forralja fel egyszer, majd alaposan tisztítsa meg forró vízzel és normál mosogatószerrel, és szárítsa meg.
- A könnyen odaégó ételek esetében főzés előtt öblítse ki az edényt vízzel.
- Sütés közben rövid ideig melegítse fel az edényt (közepes lángon), majd pirítsa meg az ételt, és alacsony lángon fejezze be a sütést.
- A zöldségeket mossa meg, tegye enyhén nedves állapotban hideg, száraz edénybe, fedje le, és tegye fel közepes lángon. Vegye legalacsonyabb fokozatra, amikor a fedél annyira forró, hogy alig lehet megérinteni.
- A fazékban lévő folyadékoknak soha párologjon el teljesen.
- Használat után a lehető leghamarabb tisztítsa meg forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel majd szárítsa meg.
- Az leragadt ételmaradékokat rövid ideig forralja fel mosogatószerrel, majd távolítsa el mosogatókefével. Ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot vagy súrolóhomokot. Karcolásokat hagynak a zománc felületén.
- Az edény, beleértve a fedőt is, 220 °C-ig sütőbe is tehető.
- **GSW-javaslat:** A termék mosogatógépbent tisztítható, de a felületek védelme érdekében jobb, ha kézzel mosogtatja el.



MINDENKÉPPEN TARTSA BE

- Használat előtt minden alkalommal ellenőrizze az edény alját és az üvegkerámia főzőlapot, hogy ne legyen rajta maradvány. Már a kisebb szennyeződések is karcolásokat hagyhatnak az üvegkerámia főzőlapon.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírt!
- Az égő zsírt ne vízzel oltsa, hanem takaróval fojtsa el vagy megfelelő tűzoltó készülékkel!
- **SOHA** ne melegítse üresen az edényt hosszú ideig!!!
- Kerülje a gyors melegítési sebességet, ne melegítse túl az edényeket előmelegítés közben. **Ettől a zománc lepattoghat!** Túlmelegedés esetén alaposan szellőztesse ki a helyiséget.
- **SOHA** ne öntsön hideg vizet a főzés után még forró edénybe (a zománc lepattoghat!).
- Ne hűtse le hirtelen a forró fedelet.
- **Kerüljön az ütéseknek! Ez a zománc lepattogását okozhatja!**
- Soha ne hagyjon felügyelet nélkül kisgyermeket forró edények közelében.
- A forró edényeket tegye megfelelő alátétekre az asztal és az abrosz védelme érdekében.
- **Javaslat: A GSW nem vállal felelősséget a használati és ápolási utasítások be nem tartásából eredő károkért. Ezért a megtérítésre irányuló jog kizárt.**

HASZNÁLAT INDUKCIÓS FŐZŐLAPON

- Bizonyos körülmények között zaj keletkezhet a hőforrás és az edény elektromágneses tulajdonságai miatt. Ez teljesen normális, és nem az indukciós főzőlap vagy az edények hibájának tudható be.
- Az edényeket helyezze az indukciós főzőlap közepére.
- Ne érintse meg az üvegkerámia felületet közvetlenül főzés után, mivel a főzőzóna felforrósodik az edény aljából származó maradék miatt. Alapvetően tartsa távol a gyerekeket.
- Főzőedény átmérő: Indukciós alapátmérő:
kb. 20,0 cm kb. 16,5 cm

Zasady użytkowania i pielęgnacji

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup wysokojakościowego naczynia kuchennego firmy GSW. Aby jak najdłużej cieszyć się nim, należy uważnie przeczytać zasady użytkowania i pielęgnacji.

ZASADY UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI

- Przed pierwszym użyciem raz wygotować, a następnie dokładnie umyć gorącą wodą z dodatkiem powszechnie dostępnego w handlu płynu do mycia naczyń i wysuszyć.
- W przypadku potraw, które łatwo się przypalają przed rozpoczęciem gotowania wypłukać garnek wodą.
- Podczas smażenia nagrzać puste naczynie (średni ogień), rozpuścić tłuszcz i dopiero wtedy przyrumienić smażyony produkt, a następnie obrócić i dosmażyć na małym ogniu.
- W celu przygotowania warzyw umyć je i mokre włożyć do zimnego, suchego garnka, przykryć pokrywką i podgrzewać na średnim ogniu. Jak tylko pokrywka nagrzej się na tyle, że jeszcze da się jej dotknąć, zmniejszyć ogień do minimalnego.
- Płyny w garnku nigdy nie powinny całkowicie wyparować.
- Po zakończeniu użytkowania możliwie jak najszybciej umyć gorącą wodą oraz niewielką ilością płynu do mycia naczyń i wysuszyć.
- Przywierające resztki jedzenia krótko zagotować w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i usunąć szcztoką do mycia naczyń. Nie stosować twardych przedmiotów, wełny stalowej ani środków do szorowania. Pozostawiają one zdrapania na powierzchni emalii.
- To naczynie wraz z pokrywką nadaje się do użytkowania w piekarniku w temperaturze do 220°C.
- **Zalecenie firmy GSW:** produkt nadaje się do mycia w zmywarkach, w celu ochrony powierzchni zaleca się jednak mycie ręczne.



KONIECZNIE PRZESTRZEGAĆ

- Przed każdym użyciem sprawdzić dno naczynia i płytę ceramiczną pod kątem ewentualnych pozostałości. Nawet niewielkie zanieczyszczenia mogą pozostawić ślady zdrapań na płycie ceramicznej.
- Nie pozostawiać tłuszczu bez nadzoru!
- Nie gasić palącego się tłuszczu wodą, lecz przykryć pokrywką lub kocem gaśniczym albo użyć odpowiedniej gaśnicy!
- **NIGDY** nie rozgrzewać pustego naczynia przez dłuższy czas!!!
- Unikać szybkiego nagrzewania, nie przegrzewać naczynia podczas nagrzewania. **Może to prowadzić do odpryskiwania emalii!** Jeśli jednak dojdzie do przegrzania, dobrze przewietrzyć pomieszczenie.
- **NIGDY** nie wlewać zimnej wody w naczynie, które jest jeszcze gorące po gotowaniu (możliwe odpryskiwanie emalii!).
- Nie schładzać gorącej pokrywy szokowo.
- **Unikać uderzeń! Może to prowadzić do odpryskiwania emalii!**
- Nigdy nie zostawiać małych dzieci w pobliżu gorącego naczynia bez nadzoru.
- Gorące naczynie stawiać na odpowiednią podkładkę, aby chronić obrus i stół.
- **Wskazówka: firma GSW nie odpowiada za uszkodzenia, które powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i pielęgnacji. Z tego względu roszczenia regresowe są wykluczone.**

W PRZYPADKU UŻYTKOWANIA NA PŁYTACH INDUKCYJNYCH

- W określonych warunkach pojawić może się dźwięk, który spowodowany jest właściwościami elektromagnetycznymi źródła ciepła i naczynia. Jest to całkowicie normalne i nie świadczy o wadzie płyty indukcyjnej ani naczynia.
- Naczynie należy ustawić pośrodku pola płyty indukcyjnej.
- Po zakończeniu użytkowania nie dotykać od razu powierzchni ceramicznej, ponieważ pole grzejne nagrzewa się od ciepła oddawanego przez dno naczynia. Kategorycznie trzymać z dala dzieci.
- Średnica naczynia: Średnica dna indukcyjnego:
ok. 20,0 cm ok. 16,5 cm



**SERVICE-ADRESSE / SERVICE ADDRESS / ADRESSE DE NOTRE SERVICE APRES-VENTE / HIZMET ADRESI
ADRESA SERVISU / ADRES SERWISU / ADRESA SERVISNÉHO STREDISKA / SZERVIZCÍM**

**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