gorenje

Gril plošča
Gril ploča
Zgarë
Грил тава
Grilovacia platňa
Grilovací deska
Gratar
Grill lap
Грил плоча
Plyta grillowa
Робоча поверхня гриля
Пластина для гриля
Grillplatte
Гриль табақшасы
Grill plade
Grillplatta
Grilliparila
Grillplate
Grill



GPCI 240R

SI	Navodila za uporabo	3
HR	Upute za uporabu	4
SRB MNE	Uputstva za upotrebu	5
MK	Упатства за употреба	6
EN	Instruction manual	7
DE	Gebrauchsanweisung	8
RO	Manual de utilizare	9
SK	Návod na obsluhu	10
HU	Használati utasítás	11
PL	Instrukcja obsługi	12
CS	Návod na použití	13
BG	Инструкции за употреба	14
UA	Інструкція з експлуатації	15
RU	Инструкция по зксплуатации	16
FI	Käyttöohjeet	17
DA	Brugsanvisning	18
NO	Bruksanvisning	19
SV	Bruksanvisning	20

Izdelek, ki ste ga kupili, je odlične kakovosti. Skrbno preberite navodila.

Varnostna opozorila

1. POZOR! Ročaji in pokrovka posode se med kuhanjem segrejejo, zato uporabljajte krpo ali rokavice za vroče površine.
2. Vroč izdelek (posodo ali ploščo za žar) vedno postavite na zaščiteno delovno površino ali podstavek.
3. POZOR! Izdelek se zelo hitro segreje, zato pri kuhanju z oljem ali mastjo izdelka ne izpustite izpred oči, da ne pride do vnetja ali požara.
4. POZOR! Izdelka ne segrevajte, kadar je prazen, saj lahko to povzroči luščenje emajla.
5. Da ne bi poškodovali izdelka, ne uporabljate ostrih predmetov, ne drgnite ga in ne režite neposredno na plošči oz. v posodi.
6. Uporabljajte lesene kuhinjske pripomočke ter pripomočke iz toplotno odporne plastike.
7. POZOR! Kadar kuhate na steklenih kuhališčih, izdelek vedno dvignite in ga NIKOLI ne potiskajte, saj lahko s tem poškodujete izdelek, ploščo ali pečico.
8. POZOR! Kadar uporabljate izdelek na grobih površinah za kuhanje ali peko, se lahko dno izdelka poškoduje. Zato ravnajte z njim previdno, saj lahko poškodovano dno nato poškoduje druge kuhalne površine.
9. Izdelek je primeren za uporabo v pečici in na vseh kuhališčih do temperature 240 °C. V pečici ga postavite na rešetko in nikoli na dno pečice. Plinski plameni ne smejo segati mimo dna po stranskih stenah.
10. Izberite gorilnik ali kuhalno polje, primerno premeru izdelka.
11. Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
12. Izdelek ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
13. PREVIDNO! Z izdelkom ravnajte previdno, da vam ne pade in poškoduje površino pod njim.

Pred prvo uporabo

1. Z izdelka odstranite vso embalažo in nalepke.
2. Izdelek vsaj dvakrat prekuhajte z vodo, da odstranite vse morebitne ostanke proizvodnje.
3. Izdelek pomijte z detergentom za pomivanje posode in vročo vodo, nato pa ga obrišite s suho krpo.
4. Pekač namažite z oljem in ga obrišite s suho krpo. Ta premaz deluje kot zaščita pred rjavenjem.

Uporaba

1. Izdelek začnite segrevati pri nižji temperaturi, ki jo potem po potrebi zvišujte.
2. Ker lito železo dobro ohranja toploto, povsem zadostuje kuhanje oz. peka na srednji temperaturi.
3. V posodi hrane ne kuhajte ali pecite pri visokih temperaturah.
4. Črn emajl na plošči je primeren za peko na žarom.

Nekaj koristnih nasvetov za čiščenje in nego

1. Po vsaki uporabi posodo pomijte ročno. Pri pomivanju ne uporabljajte kovinskih ščetk ali grobih predmetov, saj lahko z uporabo le-teh poškodujete emajl.
2. Pri pomivanju ne uporabljajte agresivnih čistil, da ne poškodujete emajl.
3. Pred čiščenjem počakajte, da se posoda povsem ohladi, da se ne poškoduje emajl.
4. Trdovratne ostanke namočite in jih nato po potrebi odstranite z gobico.
5. Pekač namažite z oljem in ga obrišite s suho krpo. Ta premaz deluje kot zaščita pred rjavenjem.

Garancija

GARANCIJSKI ROK: 2 LETI
Posoda, ki je poškodovana zaradi nepravilne uporabe, na primer pregrevanja, razbarvanja, prask, padcev, namernih poškodb ali nepravilnega čiščenja, je izključena iz te garancije. Prav tako so izključene reklamacije zaradi prask!

V primeru pritožbe v okviru garancijskega roka, prosimo, vrnite celotno vsebino, vključno z računom, svojemu prodajalcu oz. se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom (telefonska številka:03 8997000). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na najbližjega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjske aparate.

Teritorialna veljavnost garancije:
Garancija velja na območju Republike Slovenije. Zahtevke iz naslova garancije lahko uveljavljate izključno na območju veljavnosti garancije.

Opozorilo!
Garancija ter uveljavljanje zahtevkov iz naslova garancije ne izključujeta pravic potrošnika, ki izhajajo iz naslova odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

GORENJE
VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEGA IZDELKA!
Pridržujemo si pravico do sprememb!

UPUTE ZA UPORABU HR

Kupili ste proizvod odlične kakvoće. Pažljivo proučite upute za uporabu.

Sigurnosne predostrožnosti

1. OPREZ! Drške i pokrov zagriju se tijekom kuhanja, zato uvijek koristite krpu ili kuhinjske rukavice za vruće površine.
2. Pazite da vruću posudu uvijek stavite na zaštićenu radnu površinu ili odgovarajuću podlošku.
3. OPREZ! Proizvod se jako brzo zagrije, zato ga za kuhanje korištenjem ulja ili neke druge masnoće nemojte ostavljati bez nadzora, jer može doći do požara.
4. OPREZ! Proizvod nemojte zagrijavati kada je prazan, jer ćete time samo prouzročiti ljuštenje emajla.
5. Da ne bi oštetili proizvod, izbjegavajte korištenje oštrih predmeta, i nemojte grepsti ili rezati hranu na posudi ili u njoj.
6. U rukovanju proizvodom koristite kuhinjska pomagala napravljena iz drveta ili toplotno otporne plastike.
7. OPREZ! Proizvod uvijek podignite, i NIKADA ga nemojte gurati ili vući kada kuhate na staklenim pločama za kuhanje, jer time možete oštetiti bilo proizvod ili ploču, odnosno pećnicu.
8. OPREZ! Kada koristite grube površine za kuhanje ili pečenje, proizvod se može na donjem dijelu oštetiti, zato rukujte s njim oprezno, jer tako možete kasnije prouzročiti oštećenje i na drugim površinama za kuhanje.
9. Proizvod je podesan za uporabu na svim pločama za kuhanje do 240°C. U pećnici ga stavite na rešetku, i nikada na dno pećnice. Plinski plamenovi ne smiju gorjeti uz bočne stjenke posude.
10. Odaberite polje za kuhanje koje odgovara promjeru proizvoda.
11. Proizvod nije podesan za uporabu u mikrovalnim pećnicama.
12. Nije prikladan za pranje u perilici posuđa.
13. OPREZ! Proizvodom rukujte pažljivo da vam ne padne i da ne ošteti površinu ispod njega.

Prije prve uporabe

1. Sa proizvoda skinite svu ambalažu i naljepnice.
   Proizvod prokuhajte vodom najmanje dva puta, da se odstrane možebitni ostatci iz proizvodnje.
2. Proizvod operite koristeći deterdžent za pranje posuđa i vruću vodu, a zatim ga obrišite suhom krpom.
3. Pekač namažite uljem i obrišite ga suhom krpom. Taj premaz djeluje kao zaštita od korozije.

Rukovanje

1. Proizvod počnite zagrijavati na nižoj temperaturi, koju zatim po potrebi povećavajte..
2. Obzirom da lijevano željezo dobro održava toplotu, sasvim je dovoljno kuhanje i pečenje na srednjoj temperaturi.
3. Kod kuhanja i pečenja u posudi, nemojte koristiti visoke temperature.
4. Crni emajl na ploči podesan je za gril pečenje.

Nekoliko korisnih savjeta za čišćenje i njegu

1. Nakon svake uporabe posudu operite ručno. Za pranje nemojte koristiti metalne četke ili grube predmete, jer njima možete oštetiti emajl.
2. Za pranje također nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje da njima ne oštetite emajl.
3. Prije čišćenja pričekajte da se posuda sasvim ohladi, da se ne bi oštetio emajl.
4. Tvrdokorne ostatke namočite, i zatim ih po potrebi odstranite spužvicom.
5. Pekač namažite uljem i obrišite ga suhom krpom. Taj premaz djeluje kao zaštita od korozije.

Garancija

GARANCIJSKI ROK: 2 GODINE
Posuda koja je oštećena zbog nepravilne uporabe, na primjer zbog pregrijavanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namjernih oštećenja, ili nepravilnog čišćenja, isključena je iz ove garancije. Također su isključene sve reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju reklamacije u okviru garancijskog roka, molimo vas da vratite čitav sadržaj uključivo s računom vašem prodavaču, odnosno da se obratite Centru za korisničku podršku Gorenje (telefonski broj: 03 8997000). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se najbližoj prodavaonici proizvoda Gorenje ili odjelu Gorenja za male kućanske aparate.

Teritorijalno važenje garancije:
garancija važi na području Republike Slovenije. Zahtjeve iz naslova garancije možete ostvarivati isključivo na području valjanosti garancije.

Upozorenje!
Garancija i ostvarivanje zahtjeva iz naslova garancije ne isključuju pravo potrošača koje proizlazi iz naslova odgovornosti prodavatelja za greške na robi.

GORENJE
VAM ŽELI OBILJE UŽITAKA PRILIKOM UPORABE
VAŠEG NOVOG UREĐAJA
Pridržavamo pravo na izmjene!

UPUTSTVA ZA UPOTREBU SRB

Kupili ste proizvod odličnog kvaliteta. Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu.

Bezbednosne mere

1. OPREZ! Ručke i poklopac ugreju se tokom kuvanja, zato uvek koristite krpu ili kuhinjske rukavice za vruće površine.
2. Pazite da vruću šerpu uvek stavite na zaštićenu radnu površinu ili odgovarajuće podnožje.
3. OPREZ! Proizvod se veoma brzo zagreje, zato ga tokom kuvanja uz korišćenje ulja ili neke druge masnoće nemojte ostavljati bez nadzora, jer može da plane.
4. OPREZ! Proizvod nemojte zagrevati kada je prazan, jer ćete time samo uzrokovati odstupanje emajla.
5. Da ne bi oštetili proizvod, izbegavajte korišćenje oštrih predmeta, i nemojte grepsti ili seći hranu na šerpi ili u njoj.
6. U rukovanju proizvodom koristite kuhinjska pomagala napravljena iz drveta ili toplotno otporne plastike.
7. OPREZ! Proizvod uvek podignite, i NIKADA ga nemojte gurati ili vući kada kuvate na staklenim pločama za kuvanje, jer time možete oštetiti bilo proizvod ili ploču, odnosno rernu.
8. OPREZ! Kada koristite grube površine za kuvanje ili pečenje, proizvod može da se ošteti na donjem delu, zato rukujte sa njim oprezno, jer tako možete kasnije uzrokova i oštećenja na drugim površinama za kuvanje.
9. Proizvod je pogodan za upotrebu na svim pločama za kuvanje do 240°C. U rerni ga stavite na rešetku, i nikada na dno rerne. Plamen gasa ne sme goreti uz bočne stranice šerpe.
10. Odaberite ringlu za kuvanje koja je adekvatna prečniku proizvoda.
11. Proizvod nije pogodan za upotrebu u mikrotalasnim pećima.
12. Nije primeren za pranje u mašini za pranje sudova.
13. OPREZ! Proizvodom rukujte pažljivo da vam ne padne i da ne ošteti površinu ispod njega.

Pre prve upotrebe

1. Sa proizvoda skinite svu ambalažu i nalepnice.
2. U proizvodu prokuvajte vodu najmanje dva puta, da se odstrane eventualni ostaci iz proizvodnje.
3. Proizvod operite koristeći deterdžent za pranje sudova i vruću vodu, a zatim ga obrišite suvom krpom.
4. Tepsiju namažite uljem i obrišite je suvom krpom. Taj premaz deluje kao zaštita od korozije

Rukovanje

1. Proizvod počnite zagrevati na nižoj temperaturi, koju zatim po potrebi povećavajte.
2. Obzirom da kovano gvožđe dobro održava toplotu, sasvim je dovoljno kuvanje i pečenje na srednjoj temperaturi.
3. Kod kuvanja i pečenja u šerpi, nemojte koristiti visoke temperature.
4. Crni emajl na ploči pogodan je za gril pečenje.

Nekoliko korisnih saveta za čišćenje i negu

1. Nakon svake upotrebe šerpu operite ručno. Za pranje nemojte koristiti metalne četke ili grube predmete, jer njima možete oštetiti emajl.
2. Za pranje takođe nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje da njima ne oštetite emajl.
3. Pre čišćenja pričekajte da se šerpa sasvim ohladi, da se ne bi oštetio emajl.
4. Tvrdokorne ostatke namočite, i zatim ih po potrebi odstranite sunđerom.
5. Tepsiju namažite uljem i obrišite je suvom krpom. Taj premaz deluje kao zaštita od korozije.

Garancija

GARANTNI ROK: 2 GODINE
Šerpa koja je oštećena zbog nepravilne upotrebe, na primer zbog pregrevanja, gubitka boje, ogrebotina, padova, namernih oštećenja, ili nepravilnog čišćenja, isključena je iz ove garancije. Takođe su isključene sve reklamacije zbog ogrebotina!

U slučaju reklamacije u okviru garantnog roka, molimo vas da vratite celokupan sadržaj uključivo s računom, vašem prodavcu, odnosno obratite se Centru za korisničku podršku Gorenje (telefonski broj: 03 8997000). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se najbližem prodavcu proizvoda Gorenje ili odeljenju Gorenja za male kućanske aparate.

Teritorijalno važenje garancije:
garancija važi na teritoriju Republike Slovenije. Zahteve iz naslova garancije možete ostvarivati isključivo na području važenja garancije.

Upozorenje!
Garancija i ostvarivanje zahteva iz naslova garancije ne isključuju pravo potrošača koje proizlazi iz naslova odgovornosti prodavca za greške na robi.

GORENJE VAM ŽELI MNOGO ZADOVOLJSTVA U RADU SA VAŠIM APARATOM!

Pridržavamo pravo na promene!

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА МК

Ова е производ со врвен квалитет. Ве молиме внимателно прочитајте ги упатствата.

Безбедносни мерки

1. ВНИМАНИЕ! За време на употребата, рачките и капакот се вжештуваат. Употребете сува крпа, држачи за садови за готвење или кујнски ракавици.
2. Внимавајте секогаш да го поставите топлиот сад за готвење на заштитена или топлински изолирана површина или подметка.
3. ВНИМАНИЕ! Производот се загрева многу брзо. Поради ова секогаш внимавајте кога готвите со масло за готвење бидејќи ова може да предизвика пожар.
4. ВНИМАНИЕ! Не загревајте го садот ако е празен бидејќи ова може да предизвика лупење на емајлираната површина.
5. За да избегнете оштетување на производот, не употребувајте остри предмети, внимавајте да не го изгребете предметот и не сечете ја храната директно во садот за готвење.
6. Користете дрвен прибор за готвење и прибор за готвење направен од пластика која е отпорна на топлина.
7. ВНИМАНИЕ!Секогаш кревајте го садот и НИКОГАШ не го влечете по површината на стаклено керамичката грејна плоча бидејќи ова може да го оштети садот и грејната површина за готвење.
8. ВНИМАНИЕ!Кога готвите на груби површини, дното на садот може да биде оштетено. Погрижете се за садот бидејќи оштетеното дно на садот може да доведе до оштетување на другите површини за готвење.
9. Производот е соодветен за употреба во сите рерни и на сите грејни плочи до температура од 240 °C. Кога го користите овој производ во рерна, секогаш поставувајте го на решетката, и никогаш на долниот дел од рерната. Внимавајте пламените при шпорет на гас да не излегуваат од страните на садот за готвење.
10. Користете грејна плоча или горилник соодветен за садот за готвење.
11. Садот за готвење не е соодветен за употреба во микробранова печка.
12. Овој сад за готвење не е соодветен за миење во машина за садови.
13. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Грижете се за производот. Внимавајте за да спречите испуштања на садот бидејќи тоа може да ја оштети површината под производот.

Пред прва употреба на апаратот

1. Отстранете ја амбалажата и сите ознаки од производот.
2. Наполнете го садот со вода и почекајте водата да зоврие. Оставете ја водата да врие кратко време за да се отстранат сите супстанции кои се останати од процесот на производство.
3. Измијте го садот рачно со користење на средство за миење на садови и топла вода; потоа исушете го со крпа.
4. Премачкајте ја тавата за грил или пржење со масло за јадење а потоа избришете го со сува крпа. Ова ќе ја заштити тавата од процесот на рѓосување.

Употреба

1. Загрејте го производот најпрвин на ниска температура, потоа зголемувајте ја температурата постепено.
2. Садовите за готвење од лиено железо ја задржуваат топлината многу добро. Поради ова, доволно е готвењето и печењето да се одвива на средни температури.
3. Не гответе на високи температури кога го користите овој сад.
4. Црниот емајлиран покривен слој на тавата е соодветен за грил/пржење.

Некои корисни совети за чистење и грижа

1. По секоја употреба, измијтего садот рачно. При миењето не користете метални четки или абразивни средства за чистење бидејќи тие може да ја оштетат емајлираната површина.
2. Не користете агресивни средства за чистење при миење на садовите за готвење бидејќи овие средства може да го оштетат емајлот.
3. Пред чистење, садот за готвење треба целосно да се олади; во спротивно емајлираната површина би можело да се оштети.
4. Во случај на тврдокорни остатоци од храна, потопете го садот за готвење во вода оставете го да кисне и отстранете ги остатоците со употреба на сунѓер.
5. Премачкајте ја тавата за грил или пржење со масло за јадење а потоа избришете го со сува крпа. Ова ќе ја заштити тавата од процесот на рѓосување.

Гаранција

ГАРАНТЕН ПЕРИОД: 2 ГОДИНИ
Оштетување на садови за готвење кое резултира од неправилна употреба, како на пример прегревање, губење на оригиналната боја, гребаници, падови, или намерно оштетување не се покриени од гаранцијата. Во продолжение, сите барања за рекламација по гаранција што произлегуваат од гребење на садот ќе бидат одбиени.

Во случај на барање за рекламација по гаранција или поплака за време на гарантниот период, ве молиме вратете го производот во целост, вклучително и фактурата на вашиот локален дилер или контактирајте го центарот за грижа на корисници на Горење (телефонски број: 02 3299111). Ако не постои ваков центар во вашата земја, ве молиме контактирајте го најблискиот дилер на Горење или одделот за мали апарати за домаќинство при Горење.

Територијална важност на гаранцијата:
Гаранцијата важи во рамките на територијата на Република Македонија. Сите барања за рекламација по гаранција може да се поднесат само на територијата на која важи гаранцијата.

Предупредување!
Гаранцијата и барањата за рекламација по гаранција не ги исклучуваат правата на потрошувачот во однос на одговорноста на производителот за дефекти на производот.

ГОРЕЊЕ
ВИ ПОСАКУВА МНОГУ ЗАДОВОЛСТВА ПРИ УПОТРЕБА НА ОВОЈ АПАРАТ
Го задржуваме правото на воведување на измени во упатството.

You have purchased a high-quality product. Please carefully read the instructions.

Safety precautions

1. ATTENTION! During use, the handles and the lid will get hot. Use a dry cloth, pot holder or kitchen mitts.
2. Make sure you only place a hot pan on a protected or heat resistant surface, or a trivet.
3. ATTENTION! The product heats up very quickly. Therefore, always keep an eye on it when cooking with oil or grease as it may catch fire.
4. ATTENTION! Do not heat up the pan when it is empty as this may cause the enamel to peel.
5. To avoid damaging the product, do not use any sharp objects, be careful not to scratch it, and do not cut the food directly in the pan.
6. Use wooden cooking utensils and utensils made of heat-resistant plastic.
7. ATTENTION! Always lift the pan and NEVER slide it around a glass-ceramic cooking hob as this may damage the pan and the cooking hob surface.
8. ATTENTION! When cooking on rough surfaces, the pan bottom may be damaged. Handle it with care, as a damaged pan bottom can in turn cause damage to other cooking surfaces.
9. The product is suitable for use in all ovens and on cooking hobs, up to a temperature of 240 °C. When using it in an oven, always place it on the grid, and never on the oven bottom. Make sure the flames of a gas cooker do not come up the sides of the pan.
10. Use a burner or cooking zone suitable for the pan.
11. The pan is not suitable for use in a microwave oven.
12. The pan is not dishwasher safe.
13. CAUTION! Handle the product with care. Make sure it is not dropped as this may damage the surface below the product.

Before using the appliance for the first time

1. Remove all packaging and labels from the product.
2. Fill the pan with water and bring the water to a boil at least twice in order to remove any substances left from the manufacturing process.
3. Wash the pan manually, using washing-up liquid and warm water; then, wipe it dry.
4. Coat the grill pan or griddle with oil; then, wipe it with a dry cloth. This coating will protect the grill pan from rusting.

Use

1. Start heating the product at low temperature; then, increase it gradually.
2. Cast iron pans retain heat very well. Therefore, cooking and roasting at medium temperature will suffice.
3. Do not cook at high temperatures when using this pan.
4. Black enamel coating on the grill pan is suitable for grilling.

Some useful tips for cleaning and care

1. After each use, wash the pan manually. When washing up, do not use metal brushes or abrasive objects as these may damage the enamel coating.
2. Do not use aggressive cleaners when washing up as these may damage the enamel.
3. Before cleaning, wait for the pan to cool down completely; otherwise, the enamel coating may be damaged.
4. In case of any stubborn food residues, soak the pan and remove the residues using a sponge.
5. Coat the grill pan or griddle with oil; then, wipe it with a dry cloth. This coating will protect the grill pan from rusting.

Warranty

WARRANTY PERIOD: 2 YEARS
Damage to cookware, resulting from incorrect use, such as overheating, discolouration, scratches, drops, intentional damage or incorrect cleaning, shall not be covered by this warranty. Moreover, any warranty claims due to scratches shall be rejected.

In case of a warranty claim or a complaint during the warranty period, please return the entire contents, including the invoice, to your dealer or contact Gorenje's customer service centre (telephone number: 03 8997000). If there is no such centre in your country, please contact the nearest Gorenje dealer or Gorenje's small domestic appliance department.

Territorial validity of the warranty:
The warranty shall be valid in the territory of the Republic of Slovenia. Any warranty claims may only be filed in the territory in which the warranty is valid.

Warning!
The warranty and warranty claims do not exclude the consumer's rights regarding manufacturer's liability for defects on the product.

GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE IN USING YOUR PRODUCT.
We reserve the right to modifications.

Das Produkt, das Sie gekauft haben, ist von sehr hoher Qualität. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

Sicherheitshinweise

1. ACHTUNG! Die Handgriffe des Kochtopfes und der Topfdeckel werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie deswegen zum Anfassen des Kochtopfes immer Küchentücher oder wärmeisolierende Handschuhe.
2. Stellen Sie den heißen Kochtopf immer auf eine temperaturbeständige Unterlage.
3. ACHTUNG! Der Kochtopf wird sehr schnell heiß, deswegen sollten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett diesen die ganze Zeit beaufsichtigen, damit es nicht zum Band kommt.
4. ACHTUNG! Den Kochtopf nicht erhitzen wenn er leer ist, da es dadurch zur Beschädigung des Emails kommen kann.
5. Den Kochtopf nicht mit Messern oder scharfen Gegenständen schaben oder Fleisch im Kochtopf schneiden, da dadurch das Email beschädigt wird.
6. Benutzen Sie Kochlöffel aus Holz oder temperaturbeständigem Kunststoff.
7. ACHTUNG! Den Kochtopf immer von der Kochzone abheben und nicht auf der Kochzone verschieben, da dadurch die Glaskeramikplatte oder der Kochtopf beschädigt werden kann.
8. ACHTUNG! Wenn Sie den Kochtopf auf einer groben Oberfläche zum Kochen verwenden, kann die Unterseite des Kochtopfes beschädigt werden, deshalb sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie den Kochtopf auf Glaskeramik-Kochzonen verwenden, weil der beschädigte Kochtopfboden Beschädigungen an den Kochzonen verursachen kann.
9. Das Produkt kann auf allen Kochzonen/Kochstellen oder im Backofen bis zu 240°C verwendet werden. Legen Sie das Produkt im Garraum immer auf den Rost und niemals auf den Boden des Garraums. Gasflammen dürfen nicht auf die Seiten des Kochtopfes gerichtet sein.
10. Der Kochtopfboden muss dem Durchmesser der Kochzone/Kochplatte entsprechen
11. Das Produkt ist nicht für den Gebrauch im Mikrowellenherd geeignet.
12. Das Produkt ist nicht zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
13. VORSICHT! Mit dem Produkt vorsichtig umgehen, damit er nicht zu Boden fällt und den Bodenbelag beschädigt.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Etiketten vom Kochtopf.
2. Kochen Sie im neuen Kochtopf zweimal Wasser auf, damit etwaige Produktionsreste entfernt werden.
3. Spülen Sie den Kochtopf von Hand mit einem Geschirrspülmittel und heißem Wasser und wischen es danach mit einem trockenen Tuch trocken.
4. Ölen Sie das Backblech mit Speiseöl ein und wischen Sie es mit einem weichen Tuch trocken. Diese Beschichtung schützt das Produkt vor Rost.

Gebrauch

1. Wärmen Sie das Produkt erst bei niedriger Kochstufe und erhöhen Sie dann allmählich die Kochstufe.
2. Da Gusseisen die Temperatur sehr gut speichert, empfehlen wir die Zubereitung von Speisen auf mittlerer Temperatur.
3. Kochen und braten Sie im Gusseisen-Kochtopf niemals bei sehr hohen Temperaturen.
4. Das schwarze Email auf der Platte ist zum Grillen geeignet.

Reinigung und Pflege

1. Reinigen Sie den Kochtopf nach jedem Gebrauch von Hand. Benutzen Sie zum Spülen keine Metallbürsten oder grobe Gegenstände, da das Email dadurch beschädigt wird.
2. Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, damit das Email nicht beschädigt wird.
3. Lassen Sie den Kochtopf vor dem Spülen abkühlen, damit das Email nicht beschädigt wird.
4. Weichen Sie hartnäckige bzw. angebrannte Speisereste mit Wasser ein und entfernen Sie diese danach mit einem Schwamm.
5. Ölen Sie das Backblech mit Speiseöl ein und wischen Sie es mit einem weichen Tuch trocken. Diese Beschichtung schützt das Produkt vor Rost.

Garantie

GARANTIEFRIST: 2 Jahre
Durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigtes Kochgeschirr, z.B. bei Überhitzung, Verfärbungen, Kratzern, Fall, mutwilliger Beschädigung oder unsachgemäßer Reinigung, wird durch diese Garantie nicht gedeckt. Ebenso sind Reklamationen bei Kratzern ausgeschlossen!

Übergeben Sie im Fall eines Mangels am Produkt während der Garantiefrist das Produkt zusammen mit dem Kaufbeleg Ihrem Händler bzw. wenden Sie sich an das Kundendienstcenter von Gorenje. Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich bitte an den lokalen Händler von Gorenje.

Territoriale Gültigkeit der Garantie:
Diese Garantie ist im Territorium der Bundesrepublik Deutschland, Österreich, Schweiz gültig.
Garantieansprüche können ausschließlich im Territorium der Gültigkeit der Garantie geltend gemacht werden.

Hinweis:
Die Garantie schließt die Gewährleistungspflicht des Herstellers für Mängel an der Ware nicht aus.

GORENJE
WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM GEBRAUCH IHRES NEUEN GERÄTS!
Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

Ați achiziționat un produs de înaltă calitate. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile.

Măsuri de siguranță

1. ATENȚIE! În timpul utilizării, mânerele și capacul vor deveni foarte fierbinți. Folosiți o cârpă uscată, suport pentru vase fierbinți sau mănuși de bucătărie.
2. Asigurați-vă că puneți doar un produs fierbinte pe o suprafață protejată sau rezistentă la căldură, sau o pirostrie.
3. ATENȚIE! Produsul se încălzește foarte repede. Prin urmare, trebuie supravegheat în permanență atunci când gătiți cu ulei sau grăsime, deoarece poate lua foc.
4. ATENȚIE! Nu încălziți produsul când este gol deoarece acest lucru poate duce la decojirea smaltului.
5. Pentru a evita deteriorarea produsului, nu folosiți obiecte ascuțite, aveți grijă să nu-l zgâriați, și nu tăiați mâncarea direct în sau pe produs.
6. Utilizați ustensile de gătit din lemn și ustensile din plastic rezistent la căldură.
7. ATENȚIE! Ridicați întotdeauna produsul și NICIODATĂ nu îl rotiți în jurul unei plite de gătit din sticlă ceramică deoarece acest lucru poate deteriora produsul și suprafața plitei de gătit sau cuptorul.
8. ATENȚIE! Atunci când gătiți pe suprafețe aspre, fundul produsului se poate deteriora. Manevrați cu grijă, deoarece un produs cu fund deteriorat poate, la rândul său, provoca deteriorarea altor suprafețe de gătit.
9. Produsul este adecvat pentru utilizare în toate tipurile de cuptoare și plite de gătit, până la o temperatură de 240 °C. Atunci când acesta este utilizat într-un cuptor, așezați-l întotdeauna pe grătar, și niciodată pe partea inferioară a cuptorului. Asigurați-vă că flăcările unei mașini de gătit pe gaz nu ajung la părțile laterale ale produsului.
10. Folosiți un arzător sau o zonă de gătit potrivite pentru produs.
11. Produsul nu este adecvat pentru utilizarea într-un cuptor cu microunde.
12. Produsul nu poate fi folosit în siguranță într-o mașină de spălat vase.
13. AVERTISMENT! Manipulați produsul cu grijă. Aveți grijă să nu îl scăpați, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața de sub produs.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată

1. Îndepărtați toate ambalajele și etichetele de pe produs.
2. Umpleți produsul cu apă și aduceți apa la temperatura de fierbere, de cel puțin două ori pentru a îndepărta orice substanțe rămase din procesul de fabricație.
3. Spălați produsul manual, folosind detergent lichid de vase și apă caldă; apoi, ștergeți-l bine.
4. Ungeți placa de grătar sau tava cu ulei; apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată. Acest înveliș va proteja placa de grătar de rugină.

Mod de utilizare

1. Începeți încălzirea produsului la temperatură scăzută; apoi, creșteți-o treptat.
2. Produsele din fontă păstrează căldura foarte bine. Prin urmare, gătirea, prăjirea sau frigerea vor putea fi făcute la temperatură medie.
3. Nu gătiți la temperaturi ridicate atunci când utilizați acest produs.
4. Stratul de smalț negru de pe placa de grătar este potrivit pentru prepararea la grătar.

Câteva sfaturi utile pentru curățare și îngrijire

1. După fiecare utilizare, spălați manual produsul. Atunci când spălați, nu folosiți perii metalice sau obiecte abrazive, deoarece acestea pot deteriora stratul de smalț.
2. Nu folosiți detergenți agresivi atunci când spălați produsul, deoarece aceștia pot deteriora smaltul.
3. Înainte de curățare, așteptați ca produsul să se răcească complet; în caz contrar, stratul de smalț se poate deteriora.
4. În cazul oricăror reziduuri de alimente persistente, înmuiați produsul și îndepărtați reziduurile cu ajutorul unui burete.
5. Ungeți placa de grătar sau tava cu ulei; apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată. Acest înveliș va proteja placa de grătar de rugină.

Garanție

PERIOADA DE GARANȚIE: 2 ANI
Deteriorarea vaselor de gătit, care rezultă din utilizarea incorectă, cum ar fi încălzire excesivă, decolorare, zgârieturi, picături, deteriorare intenționată sau curățare incorectă, nu sunt acoperite de această garanție. Mai mult, orice cereri de garanție privind zgârieturile sunt respinse.

În cazul unei cereri de garanție sau în cazul unei reclamații în timpul perioadei de garanție, vă rugăm să returnați întregul conținut, inclusiv factura, la distribuitorul dumneavoastră sau să contactați centrul de service pentru clienții Gorenje (număr de telefon: 03 8997000). În cazul în care nu există niciun astfel de centru în țara dumneavoastră, vă rugăm să contactați cel mai apropiat distribuitor Gorenje sau departamentul de aparate electrocasnice mici Gorenje.

Valabilitatea teritorială a garanției:
Garanția este valabilă pe teritoriul Republicii Slovenia. Orice cereri de garanție pot fi depuse numai pe teritoriul în care garanția este valabilă.
Avertizare!
Garanția oferită și cererile de garanție nu exclud drepturile consumatorilor în ceea ce privește responsabilitatea producătorului pentru defectele produsului.

GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ UTILIZAȚI PRODUSUL CU MULTĂ PLĂCERE!
Ne rezervăm dreptul la modificări.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE SK

Zakúpili ste si vysoko kvalitný produkt. Prosím, prečítajte si pozorne tento návod.

Bezpečnostné opatrenia

1. POZOR! Počas používania sa rúčky a poklop nahrejú. Použite suchú handru, chňapku alebo kuchynské rukavice.
2. Uistite sa, že horúcu panvicu položíte jedine na chránený alebo teplovzdorný povrch, poprípade na podložku.
3. POZOR! Produkt sa veľmi rýchlo nahreje. Preto ho nikdy nespustite z očí, ak pri varení používate olej alebo tuk, keďže môže dôjsť k vzplanutiu.
4. POZOR! Panvicu nenahrievajte, keď je prázdna, pretože to môže spôsobiť, že sa smalt začne odlupovať.
5. Aby sa predišlo poškodeniu panvice, nepoužívajte žiadne ostré predmety, dbajte na to, aby ste produkt nepoškriabali, a jedlo nekrájajte priamo na panvici.
6. Používajte drevené kuchynské pomôcky a pomôcky vyrobené z teplovzdorného plastu.
7. POZOR! Panvicu vždy nadvihnite a NIKDY ju neposúvajte po sklokeramickej varnej platni, keďže takto môže dôjsť k poškodeniu panvice i povrchu varnej platne.
8. POZOR! Pri varení na drsných povrchoch môže dôjsť k poškodeniu dna panvice. Zaobchádzajte s ňou opatrne, keďže poškodené dno panvice môže následne poškodiť ostatné varné plochy.
9. Produkt je vhodný na používanie v rúrach a na varných platniach, a to až do teploty 240°C. Pri používaní v rúre ho vždy umiestnite na mriežku, nikdy nie na dno rúry. Zaistite, aby plamene plynového variča nevystupovali po okrajoch panvice.
10. Používajte horák alebo varnú zónu, ktoré sú pre panvicu vhodné.
11. Panvica nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.
12. Panvica nie je vhodná do umývačky riadu.
13. VAROVANIE! S produktom zaobchádzajte opatrne. Nenechajte produkt padnúť, keďže takto môže dôjsť k poškodeniu povrchu pod produktom.

Pred prvým použitím zariadenia

1. Z produktu odstráňte všetok obal a všetky štítky.
2. Do panvice nalejte vodu a nechajte ju zovrieť. Postup zopakujte aspoň dvakrát, aby ste odstránili všetky zvyškové látky z výrobného procesu.
3. Panvicu ručne umyte, použite prostriedok na umývanie riadu a teplú vodu. Potom panvicu vytrite dosucha.
4. Na grilovaciu panvicu alebo platňu naneste vrstvu oleja a potom ju suchou handrou vytrite. Táto vrstva ochráni grilovaciu panvicu pred hrdzou.

Používanie

1. Produkt začnite nahrievať na nízkej teplote a potom intenzitu postupne zvyšujte.
2. Liatinové panvice veľmi dobre udržujú teplo. Z tohto dôvodu je postačujúce zvoliť na varenie a opekanie strednú teplotu.
3. Pri tejto panvici nepoužívajte na varenie vysokú teplotu.
4. Čierna vrstva smaltu na grilovacej panvici je vhodná na grilovanie.

Pár užitočných rád na čistenie a starostlivosť

1. Po každom použití panvicu ručne umyte. Pri umývaní nepoužívajte kovové kefky alebo predmety s abrazívnym účinkom, keďže tieto môžu vrstvu smaltu poškodiť.
2. Pri umývaní nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, keďže tieto môžu smalt poškodiť.
3. Pred čistením počkajte, kým panvica úplne nevychladne. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu vrstvy smaltu.
4. V prípade ťažko odstrániteľných zostatkov jedla panvicu namočte a na ich odstránenie použite špongiu.
5. Na grilovaciu panvicu alebo platňu naneste vrstvu oleja a potom ju suchou handrou vytrite. Táto vrstva ochráni grilovaciu panvicu pred hrdzou.

Záruka

ZÁRUČNÁ DOBA: 2 ROKY
Záruka sa nevzťahuje na poškodenie riadu, ktoré je výsledkom nesprávneho používania, ako je napríklad prehriatie, zmena sfarbenia, poškriabanie, pokvapkanie, úmyselné poškodenie alebo nesprávne čistenie. Navyše, všetky pokusy o uplatnenie záruky z dôvodu poškriabania budú zamietnuté.

V prípade uplatnenia záruky alebo reklamácie počas záručnej doby vás žiadame o vrátenie celého obsahu vrátane faktúry svojmu dílerovi alebo o konaktovanie centra zákazníckeho servisu spoločnosti Gorenje (telefónne číslo: 0800105505). Ak sa vo vašej krajine takéto centrum nenachádza, kontaktujte najbližšieho dílera Gorenje alebo oddelenie spoločnosti Gorenje pre malé domáce spotrebiče.

Územná platnosť záruky:
Záruka je platná na území Slovenskej republiky. Záruku je možné uplatniť iba na území, na ktorom platí.

Pozor!
Záruka a uplatnenie záruky nevylučujú spotrebiteľské práva týkajúce sa zodpovednosti výrobcu za nedostatky produktu.

GORENJE
VÁM PRAJE VEĽA PÔŽITKOV PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO PRODUKTU.
Vyhradzujeme si právo na zmeny.

Ön egy minőségi terméket vásárolt. Kérjük, olvassa át figyelmesen a használati útmutatót.

Biztonsági figyelmeztetések

1. FIGYELEM! Használat közben a fülek és a fedő felforrósodnak. Használjon száraz ruhát, edényfogót vagy konyhai védőkesztyűt.
2. Ügyeljen rá, hogy a forró terméket csak védett vagy hőálló helyre, illetve alátétre tegye le.
3. FIGYELEM! A termék igen gyorsan felmelegszik. Ezért folyamatosan felügyelje, ha olajjal vagy zsírral főz, mert ezek lángra kaphatnak.
4. FIGYELEM! Ne melegítse az edényt üresen, mert ettől a zománc bevonat leválhat.
5. A termék sérülésének elkerülése érdekében ne használjon semmilyen éles tárgyat, ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg, és ne vágja az ételeket az termékben, illetve a terméken.
6. Használjon fából, vagy hőálló műanyagból készült eszközöket.
7. FIGYELEM! A terméket mindig emelje fel és SOHA ne csúsztassa egy üvegkerámia felületen, mert ez kárt okozhat a termékben és a főzőlap vagy a sütő felületében.
8. FIGYELEM! Ha egyenetlen felületen főz, a termék alja megsérülhet. Kezelje óvatosan, mert ha a termék alja megsérült, az kárt okozhat más főzési felületekben.
9. A termék valamennyi sütőben és főzőlapon használható, maximum 240 °C-ig. Ha sütőben használja, mindig a rácsra helyezze és soha ne a sütő aljára. Ügyeljen rá, hogy a gáz főzőlap lángjai ne érjék el a termék oldalait.
10. A terméket csak megfelelő égővel vagy főzési mezővel használja.
11. A termék nem használható mikrohullámú sütőben.
12. A termék nem tisztítható mosogatógépben.
13. FIGYELEM! Kezelje óvatosan a terméket. Ügyeljen rá, hogy ne essen le, mert ettől a termék alatti felület megsérülhet.

A készülék első alkalommal történő használata előtt

1. Távolítsa el a termékről a csomagolóanyagokat és a matricákat.
2. Töltse meg a terméket vízzel és forralja fel legalább kétszer, a gyártás során keletkezett lerakódások eltávolítása érdekében.
3. A terméket kézzel mosogassa, mosogatószer és meleg víz segítségével, majd törölje szárazra.
4. Kenje át a grill lapot vagy a rácsot olajjal majd törölje át száraz ruhval. Ez a bevonat óvni fogja a grill lapot a rozsdásodástól.

Használat

1. A termék melegítését alacsony hőfokon kezdre, majd növelje fokozatosan a hőmérsékletet.
2. Az öntöttvasból készült termékek igen jól megtartják a hőt. Ezért a közepes hőfok elengedő sütéshez vagy grillezéshez.
3. A termék használata során ne használjon magas hőmérsékleteket.
4. A grill lap fekete zománcbevonata alkalmas grillezésre.

Hasznos tippek a termék tisztítására és ápolására

1. Minden egyes használat után mosogassa el az edényt kézzel. Mosogatáskor ne használjon fémszivacsot vagy más, súroló hatású tárgyat, mert ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.
2. Ne használjon erős tisztítószereket a mosogatáshoz, mert ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.
3. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a termék teljesen kihűl; ellenkező esetben a zománcbevonat megsérülhet.
4. Makacs szennyeződések esetén áztassa be a terméket és szivacs segítségével távolítsa el a lerakódásokat.
5. Kenje át a grill lapot vagy a rácsot olajjal majd törölje át száraz ruhval. Ez a bevonat óvni fogja a grill lapot a rozsdásodástól.

Garancia

GARANCIÁLIS IDŐSZAK: 2 ÉV
A termék nem megfelelő használata – úgymint túlhevülés, elszíneződés, karcolások, foltok, szándékos károkozás vagy nem megfelelő tisztítás – miatt felmerülő károkra a garancia nem vonatkozik. Valamint minden, karcolások miatt benyújtott garancia-igény elutasításra kerül.

A garanciális időszak alatt felmerülő garanciális igény vagy panasz esetén küldje vissza a teljes készletet – beleértve a számlát is – a kereskedőnek vagy vegye fel a kapcsolatot a Gorenje ügyfélszolgálatával. Amennyiben az Ön országában nem működik ilyen, forduljon a legközelebbi Gorenje márkakereskedőhöz vagy a Gorenje kis háztartási készülékek osztályához.

A garancia területi érvénye:
A garancia Magyarország területén érvényes. Bármilyen garanciális igény csak annak az országnak a területén nyújtható be, ahol a garancia érvényes.
Figyelmeztetés!
A garancia és a garanciális igények nem zárják ki a fogyasztó jogait a gyártó felelősségét illetően a termék hibái vonatkozásában.

A GORENJE
SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A TERMÉK HASZNÁLATA SORÁN.
A módosítások jogát fenntartjuk.

Zakupili Państwo produkt wysokiej jakości. Proszę zapoznać się dokładnie z instrukcją.

Środki ostrożności

1. UWAGA! Uchwyty i pokrywka mogą się w czasie używania nagrzewać. Stosować suchą szmatkę, uchwyt do garnków lub rękawice kuchenne.
2. Pamiętać o tym, by gorący garnek stawiać na zabezpieczonej lub żaroodpornej powierzchni lub podstawce.
3. UWAGA! Produkt bardzo szybko się nagrzewa. Dlatego też zawsze uważać na niego, gdy do gotowania używa się oleju lub tłuszczu, ponieważ może się on zapalić.
4. UWAGA! Nie podgrzewać garnka, gdy jest pusty, ponieważ może to doprowadzić do odejścia emalii.
5. Aby uniknąć uszkodzenia produktu, nie używać żadnych ostrych przedmiotów, uważać, by go nie porysować, i nie ciąć żywności bezpośrednio w garnku.
6. Używać drewnianych przyborów kuchennych i przyborów wykonanych z odpornych na działanie wysokiej temperatury tworzyw sztucznych.
7. UWAGA! Zawsze podnosić garnek do góry i NIGDY nie przesuwać go po płycie grzejnej wykonanej ze szkła ceramicznego, ponieważ mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia garnka i powierzchni płyty grzejnej.
8. UWAGA! Gotowanie na nierównych powierzchniach może doprowadzić do uszkodzenia garnka. Zachować ostrożność, ponieważ uszkodzone dno garnka może w dalszej kolejności doprowadzić do uszkodzenia innych powierzchni grzejnych.
9. Produkt jest przeznaczony do użytku ze wszystkimi rodzajami piekarników i płyt grzejnych do temperatury 240°C. W przypadku piekarników zawsze stawiać produkt na ruszcie i nigdy nie na dnie piekarnika. Uważać, by płomienie kuchenki gazowej nie wchodziły na ścianki garnka.
10. Używać palnika lub strefy grzejnej odpowiedniej do garnka.
11. Garnek nie nadaje się do użytku w mikrofalówce.
12. Garnka nie powinno się myć w zmywarce.
13. OSTROŻNIE! Obchodzić się z produktem ostrożnie. Uważać, by nie upadł, ponieważ mogłoby to uszkodzić powierzchnię pod produktem.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

1. Usunąć z produktu wszystkie elementy opakowania i etykiety.
2. Napełnić garnek wodą, którą należy następnie zagotować przynajmniej dwa razy, aby usunąć z garnka wszelkie substancje pozostałe w procesie produkcji.
3. Wymyć garnek ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem płynu do zmywania naczyń, a następnie wysuszyć go do sucha.
4. Nasmarować patelnię do grillowania lub blachę olejem. Następnie wytrzeć ją suchą szmatką. Powłoka ta będzie zabezpieczać grill przed rdzewieniem.

Zasady korzystania z urządzenia

1. Rozpocząć od podgrzewania produktu w niskiej temperaturze, a następnie stopniowo ją zwiększać.
2. Garnki żeliwne bardzo dobrze zatrzymują ciepło. Dlatego też gotowanie i pieczenie w średniej temperaturze wystarczy.
3. Nie używać tego garnka do gotowania w wysokich temperaturach.
4. Czarna powłoka emaliowa patelni do grillowania nadaje się do grillowania.

Kilka przydatnych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji

1. Po każdym użyciu umyć ręcznie garnek. Przy zmywaniu nie używać metalowych druciaków lub przedmiotów ściernych, które mogłyby doprowadzić do uszkodzenia emaliowej powłoki.
2. Nie używać do zmywania agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogłyby one uszkodzić emalię.
3. Przed przystąpieniem do zmywania odczekać aż garnek całkowicie ostygnie, W przeciwnym razie uszkodzeniu może ulec emaliowana powłoka.
4. W przypadku trudno usuwalnych resztek pożywienia namoczyć garnek i usunąć pozostałości gąbką.
5. Od czasu do czasu pokryć czarną część powierzchni garnka olejem do smażenia, a następnie wytrzeć ją do sucha. Zapobiegnie to rdzewieniu.

Gwarancja

OKRES GWARANCYJNY: 2 LATA
Niniejszą gwarancją nie są objęte uszkodzenia naczyń wynikające z nieprawidłowego ich użytkowania, obejmującego m.in. przegrzanie, odbarwienia, zarysowania, upadki, uszkodzenie umyślne lub nieprawidłowe czyszczenie. Oprócz tego nie będą rozpatrywane żadne roszczenia gwarancyjne dotyczące zarysowań.

W razie roszczenia gwarancyjnego lub reklamacji w czasie okresu gwarancyjnego proszę odesłać całą zawartość wraz z potwierdzeniem zakupu do swojego dystrybutora lub skontaktować się z punktem obsługi klienta Gorenje (numer telefonu: 03 8997000). Jeśli w danym kraju brak jest takiego punktu, proszę skontaktować się z najbliższym dystrybutorem lub działem małych artykułów gospodarstwa domowego Gorenje.

Ważność terytorialna gwarancji:
Gwarancja obowiązuje na terytorium Republiki Słowenii. Z roszczeniami gwarancyjnymi można występować wyłącznie na terytorium obowiązywania gwarancji.

Ostrzeżenie!
Gwarancja i roszczenia gwarancyjne nie wyłączają przysługujących konsumentowi praw dotyczących odpowiedzialności producenta za wady produktu.

GORENJE
ŻYCZY DUŻO PRZYJEMNOŚCI Z KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia zmian.

Zakoupili jste si vysoce kvalitní výrobek. Prosím přečtěte si pečlivě následující pokyny.

Bezpečnostní opatření

1. POZOR! Během použití se držadla a víko můžou značně zahřát. Použijte suchý hadřík, kuchyňské rukavice nebo chňapky.
2. Ujistěte se, že pokládáte výrobek na chráněný nebo tepluodolný povrch, případně trojnožku.
3. POZOR! Výrobek se zahřívá velice rychle. Proto jej vždy při vaření s olejem nebo tukem sledujte, protože se můžou vznítit.
4. POZOR! Nezahřívejte výrobek, když je prázdný, protože to může způsobit olamování smaltu.
5. Pro zabezpečení výrobku před poškozením nepoužívejte žádné ostré předměty, dávejte pozor, ať jej nepoškrábete a nekrájejte jídlo přímo na něm nebo v něm.
6. Používejte dřevěné kuchyňské náčiní nebo náčiní z teplu odolného plastu.
7. POZOR! Vždy zvedejte výrobek a NIKDY jej neposouvejte po sklokeramické varné desce, protože to může poškodit výrobek a povrch varné desky nebo trouby.
8. POZOR! Když vaříte na drsném povrchu, spodek výrobku se může poškodit. Manipulujte s ním pečlivě, protože výrobek s poškozeným spodkem může způsobit poškození na jiném povrchu.
9. Výrobek je vhodný pro použití ve všech troubách a varných deskách do teplot 240 °C. Když jej používáte v troubě, vždy jej umísťujte na mřížku a nikdy ne na spodek trouby. Zabezpečte, aby se plameny plynového sporáku nedostaly do styku s boky výrobku.
10. Používejte hořák nebo varné zóny vhodné pro tento výrobek.
11. Výrobek není vhodný pro použití v mikrovlnných troubách.
12. Výrobek není vhodný pru umývání v myčkách.
13. UPOZORNĚNÍ! S výrobkem manipulujte s péčí. Zabezpečte, aby nespadl, protože to může poškodit povrch pod ním.

Před prvním použitím zařízení

1. Sundejte veškerá balení a označení na výrobku.
2. Přidejte vodu do výrobku a přiveďte vodu k varu alespoň dvakrát, abyste odstranili veškeré částečky, které tam zůstaly v důsledku procesu výroby.
3. Umyjte výrobek ručně pomocí mycího prostředku a teplé vody; následně jej vytřete do sucha.
4. Zalijte grilovací plech nebo platničku olejem; následně je úplně vytřete suchým hadříkem. Tato vrstva ochrání plech před korozí.

Použití

1. Výrobek začněte ohřívat za nízkých teplot; následně postupně zvyšujte teplotu.
2. Výrobky z kovové litiny drží dobře teplo. Proto je vaření, pečení nebo grilování za střední teploty postačující.
3. S tímto výrobkem nevařte za vysokých teplot.
4. Vrstva černého smaltu na grilovacím plechu je vhodná pro grilování.

Několik užitečných tipů pro čištění a péči

1. Po každém použití ručně umyjte výrobek. Pro umývání nepoužívejte kovové kefy nebo drsné předměty, protože můžou poškodit smaltovanou vrstvu.
2. Pro umývání nepoužívejte agresivní čističe, protože mohou poškodit smalt.
3. Před čištěním počkejte, až výrobek úplně vychladne; v opačném případě se smalt může poškodit.
4. V případě jakýchkoliv pevných zbytků jídla namočte výrobek a odstraňte zbytky pomocí houby.
5. Zalijte grilovací plech nebo platničku olejem; následně je úplně vytřete suchým hadříkem. Tato vrstva ochrání plech před korozí.

Záruka

ZÁRUČNÍ DOBA: 2 ROKY
Na poškození nádob v důsledku nesprávného použití, jako přehřívání, odbarvení, poškrábání, pádů, úmyslného poškození nebo nesprávného čištění, se tato záruka nevztahuje. Navíc jakékoliv nároky ze záruky v souvislosti s poškrábáním budou odmítnuty.

V případě záručnÍho nároku nebo reklamace v průběhu záruční doby, vraťte celý obsah dodání, včetně záruky Vašemu prodejci nebo kontaktujte zákaznické centrum společnosti Gorenje (tel. č: 800 105 505). V případě, že se takové centrum ve Vaší zemi nenachází, kontaktujte nejbližšího distributora značky Gorenje nebo menší oddělení domácích spotřebičů Gorenje.

Územní platnost záruky:
Záruka bude platná na území České republiky. Jakékoliv záruční nároky se můžou uplatnit pouze na území, na kterém je záruka platná.

Varování!
Záruka a nároky ze záruky nevylučují práva spotřebitele, týkající se odpovědnosti výrobce za vady na výrobku.

GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO RADOSTI PŘI POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU.
Vyhrazujeme si právo na úpravy.

Вие закупихте висококачествен продукт. Моля, прочетете внимателно инструкциите.

Мерки за безопасност

1. ВНИМАНИЕ! Дръжките и капакът се нагорещяват по време на употреба. Използвайте суха кърпа или кухненски ръкавици.
2. Поставяйте горещия съд само върху защитена или устойчива на топлина повърхност или триножник.
3. ВНИМАНИЕ! Съдът се нагорещява много бързо. Затова винаги го наглеждайте, когато готвите с олио или мазнина, тъй като може да се запали.
4. ВНИМАНИЕ! Не нагрявайте съда, когато е празен, тъй като това може да причини лющене на емайла.
5. За да избегнете повреда на съда, не използвайте остри предмети, внимавайте да не го надраскате и не режете храната директно в или върху него.
6. Използвайте дървени прибори за готвене и прибори, изработени от устойчива на топлина пластмаса.
7. ВНИМАНИЕ! Винаги вдигайте съда и НИКОГА не го плъзгайте върху стъклокерамичен готварски плот, тъй като това може да повреди съда, повърхността на готварския плот или фурната.
8. ВНИМАНИЕ! Дъното на съда може да се повреди, когато готвите върху груби повърхности. Работете внимателно, тъй като съдът с повредено дъно може на свой ред да повреди други готварски повърхности.
9. Съдът е подходящ за употреба във всякакви фурни и върху всякакви готварски плотове до температура 240 °C. Когато го използвате във фурна, винаги го поставяйте върху решетката, а не върху дъното на фурната. Уверете се, че пламъците от газова печка не докосват страните на съда.
10. Използвайте котлон или зона за готвене, които са подходящи за този съд.
11. Съдът не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.
12. Той не може да се мие в съдомиялна.
13. ВНИМАНИЕ! Работете внимателно със съда. Уверете се, че не е бил изпускан, тъй като това може да повреди дъното му.

Преди да използвате съда за първи път

1. Отстранете всички опаковки и етикети.
2. Напълнете съда с вода и я оставете да заври поне два пъти, за да премахнете всякакви вещества, останали от производствения процес.
3. Измийте съда на ръка, като използвате препарат за съдове и топла вода; след това го подсушете.
4. Намажете грил-плочата или тигана с мазнина и след това го избършете със суха кърпа. Това покритие ще защити грил-плочата срещу ръждясване.

Употреба

1. Започнете да загрявате съда на ниска температура; след това увеличавайте постепенно температурата.
2. Чугуненните съдове задържат топлината много добре. Затова е достатъчно да гответе, печете или гриловате на средна температура.
3. Не гответе на висока температура с този съд.
4. Тъмното емайлирано покритие на грил-плочата е подходящо за гриловане.

Полезни съвети за почистване и грижа:

1. Измивайте съда на ръка след всяко ползване. При измиване не използвайте метални четки или абразивни предмети, тъй като те могат да повредят емайлираното покритие.
2. Не използвайте агресивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят емайла.
3. Преди почистване изчакайте съда да се охлади максимално; в противен случай емайлираното покритие може да се повреди.
4. В случай на упорити остатъци от храна, накиснете съда и ги отстранете с гъба.
5. Намажете грил-плочата или тигана с мазнина и след това го избършете със суха кърпа. Това покритие ще защити грил-плочата срещу ръждясване.

Гаранция

ПЕРИОД НА ГАРАНЦИЯТА: 2 ГОДИНИ
Щети по съдовете в резултат на неправилна употреба като прегряване, обезцветяване, драскотини, петна, умишлени повреди или неправилно почистване, не се покриват от гаранцията. Освен това всички гаранционни искове заради драскотини ще бъдат отхвърлени.

В случай на гаранционен иск или рекламации по време на гаранционния срок, моля, върнете цялото съдържание, включително фактурата, на своя дилър или се свържете с Центъра за обслужване на клиенти на Gorenje (телефонен номер: 03 8997000). Ако във вашата държава няма такъв център, моля, свържете се с най-близкия дилър на Gorenje или с отдела на Gorenje за малки домакински уреди.

Териториална валидност на гаранцията:
Гаранцията е валидна на територията на Република Словения. Всякакви гаранционни искове могат да бъдат заведени само на територията, на която е валидна гаранцията.

Предупреждение!
Гаранцията и гаранционните искове не изключват правата на потребителите, свързани с отговорността на производителя относно дефекти на продукта.

GORENJE
ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ НА ТОЗИ ПРОДУКТ.
Запазваме си правото на промени.

Ви придбали високоякісний продукт. Уважно прочитайте цю інструкцію.

Правила техніки безпеки

1. УВАГА! Ручки та кришка під час використання нагріваються. Користуйтеся сухою тканиною, прихватом або кухонними рукавичками.
2. Гарячий виріб ставте лише на захищену чи термостійку поверхню або на підставку.
3. УВАГА! Виріб нагрівається дуже швидко. Тому завжди стежте за процесом приготування страви на олії чи жирі, оскільки вони можуть спалахнути.
4. УВАГА! Не нагрівайте порожній виріб — це може призвести до злущення емалі.
5. Задля уникнення пошкодження виробу не використовуйте жодних гострих предметів, будьте обережні, щоб не подряпати його, а також не ріжте харчові продукти безпосередньо у виробі чи на виробі.
6. Використовуйте кухонне приладдя, виготовлене з дерева або жаростійкого пластику.
7. УВАГА! Завжди піднімайте виріб і НІКОЛИ не волочіть його по склокерамічній варильній поверхні, оскільки таким чином можна пошкодити виріб і поверхню плити або духовки.
8. УВАГА! Якщо готувати на шерехатій поверхні, можна пошкодити дно виробу. Будьте обережні — виріб із пошкодженим дном може, у свою чергу, завдати шкоди іншим кухонним поверхням.
9. Виріб підходить для використання в усіх духовках та на всіх варильних поверхнях при температурі до 240 °C. Під час готування в духовці завжди ставте виріб на решітку й ніколи на дно духовки. Стежте за тим, щоб полум'я газової плити не потрапляло на бокові поверхні виробу.
10. Використовуйте конфорки, що відповідають розміру виробу.
11. Виріб не можна використовувати в мікрохвильовій печі.
12. Виріб не можна мити в посудомийній машині.
13. ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Поводьтеся з виробом обережно. Не допускайте падіння виробу, щоб уникнути пошкодження поверхні під ним.

Перед першим використанням виробу

1. Зніміть із виробу всі пакувальні матеріали та етикетки.
2. Наповніть виріб водою та доведіть її до кипіння принаймні двічі, щоб видалити будь-які речовини, що залишилися на посуді в процесі його виробництва.
3. Мийте виріб вручну, використовуючи рідину для миття посуду й теплу воду. Після цього протріть його сухою тканиною.
4. Змастіть пластину гриля олією, далі протріть її сухою тканиною. Це покриття захистить пластину гриля від іржавіння.

Використання

1. Починайте нагрівати виріб при невисокій температурі, далі поступово збільшуйте її.
2. Чавунні вироби дуже добре зберігають тепло. Тому, щоб готувати, запікати та смажити в них, достатньо середньої температури.
3. Не застосовуйте виріб для готування при високій температурі.
4. Чорне емалеве покриття пластини гриля підходить для готування на грилі.

Кілька корисних порад щодо чищення й догляду.

1. Після кожного використання вручну вимийте виріб. Не використовуйте металеві щітки або абразивні засоби, оскільки вони можуть пошкодити емалеве покриття.
2. Під час миття не використовуйте агресивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити емаль.
3. Перед чищенням дайте виробу повністю охолонути, інакше емалеве покриття може пошкодитися.
4. За наявності стійких залишків їжі замочіть виріб і видаліть забруднення за допомогою губки.
5. Змастіть пластину гриля олією, далі протріть її сухою тканиною. Це покриття захистить пластину гриля від іржавіння.

Гарантія

ГАРАНТІЙНИЙ ТЕРМІН: 2 РОКИ

Гарантія не поширюється на пошкодження посуду в результаті неправильного використання, зокрема перегрівання, знебарвлення, виникнення подряпин, падіння, умисного пошкодження або неправильного чищення. Крім того, жодні вимоги щодо гарантійного обслуговування у зв'язку з подряпинами не покриваються гарантією.

У разі виникнення претензій або вимог щодо гарантійного обслуговування під час гарантійного терміну поверніть увесь вміст, зокрема рахунок-фактуру, регіональному дилеру компанії Gorenje. Якщо у Вашій країні немає такого центру, зверніться до регіонального дилера компанії Gorenje або в сервісний центр, де обслуговуються побутові прилади Gorenje.

Телефон інформаційної лінії компанії Gorenje в Україні 0-800-300-024 (безкоштовно зі стаціонарних телефонів у межах України).

Територія, на якій діє гарантія:

гарантія діє на території України. Будь-які заявки щодо гарантійного обслуговування слід подавати на території дії гарантії.

Попередження!

Гарантії та гарантійні зобов'язання не впливають на права споживача стосовно відповідальності виробника за недоліки продукту.

КОМПАНІЯ GORENJE БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД КОРИСТУВАННЯ ВИРОБОМ.

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

Вы приобрели изделие высочайшего качества. Соблюдая наши рекомендации, вы сможете достичь наилучших результатов приготовления.

Предупреждения

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ручки и крышка сильно нагреваются во время приготовления, поэтому используйте прихватки или кухонные рукавицы.
2. Ставьте горячую посуду только на кухонную подставку или термостойкую поверхность.
3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Посуда быстро нагревается, поэтому постоянно контролируйте приготовление с использованием масла или жира во избежание возгорания.
4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не нагревайте пустую посуду, так как это может привести к отслоению эмали.
5. Не используйте острые предметы внутри посуды, не режьте в посуде и на ней, чтобы не повредить эмаль.
6. Используйте для посуды кухонные принадлежности из дерева или термостойкого пластика.
7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Чтобы переставить посуду, приподнимите ее и перенесите, НЕ ПЕРЕДВИГАЙТЕ посуду по стеклянной и стеклокерамической поверхности, так как это может повредить саму посуду, варочную поверхность или духовку.
8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При приготовлении на неровной варочной поверхности дно посуды может повредиться, поэтому аккуратно обращайтесь с посудой. В противном случае поврежденное дно может повредить другую варочную поверхность.
9. Посуда пригодна для использования на любых типах варочных поверхностей при температуре до 240°C. При приготовлении в духовке устанавливайте посуду на решетку, а не на дно. Языки пламени не должны касаться боковых стенок посуды.
10. Диаметр конфорки должен соответствовать диаметру дна посуды.
11. Изделие не предназначено для использования в микроволновой печи.
12. Изделие не предназначено для мытья в посудомоечной машине.
13. ОСТОРОЖНО! При падении изделие может повредить поверхность, на которую упало, поэтому обращайтесь с ним аккуратно.

Перед первым использованием

1. Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и этикетки.
2. Наполните посуду водой и прокипятите. Повторите еще раз. Это поможет удалить с посуды остатки производственных веществ.
3. Вымойте посуду вручную горячей водой и мягким моющим средством для посуды. После мытья вытрите посуду насухо.
4. Смажьте противень растительным маслом и протрите сухой тканью. Масло служит защитой от ржавчины.

Использование

1. При приготовлении начинайте нагревать посуду на низкой температуре и затем при необходимости увеличивайте температуру.
2. Чугун хорошо сохраняет тепло, поэтому обычно достаточно готовить на средней температуре.
3. Не готовьте в посуде на высокой температуре.
4. Черная эмаль пластины подходит для приготовления на гриле.

Советы по очистке и уходу за посудой

1. После каждого использования мойте посуду вручную. Для мытья не используйте металлические губки и грубые щетки, так как они могут поцарапать эмаль.
2. Не используйте для мытья агрессивные моющие средства, чтобы не повредить эмаль.
3. Перед мытьем дайте посуде остыть, чтобы не повредить эмаль.
4. Засохшие загрязнения сначала замочите, а потом удалите грубой стороной губки для мытья посуды.
5. Смажьте противень растительным маслом и протрите сухой тканью. Масло служит защитой от ржавчины.

Гарантия

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК: 2 ГОДА
Гарантия не распространяется на посуду, имеющую повреждения в результате неправильного использования, например, перегрева, выцветания, царапин, падения, умышленного повреждения или неправильной очистки. Также гарантия не распространяется на поцарапанную посуду.

В случае гарантийного обращения просьба вернуть товар в комплекте, а также товарный чек в Центр обслуживания клиентов Gorenje (телефон: 03 8997000). Если в вашей стране такой центр отсутствует, обратитесь в ближайшую торговую организацию, продающую продукцию Gorenje, или в отдел малой бытовой техники Gorenje.

Территория действия гарантии
Гарантия действует на территории Республики Словения. Любые претензии по гарантии могут быть поданы только на территории действия гарантии.

Предупреждение!
Гарантия и гарантийные претензии не отменяют права потребителя, вытекающие из ответственности производителя за дефекты изделия.

GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

CH01

Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

Olet ostanut laatutuotteen. Lue nämä ohjeet huolellisesti läpi.

Turvatoimenpiteet

1. HUOMIO! Kahvat ja kansi kuumenevat käytön aikana. Käytä kuivaa liinaa, patalappuja tai keittiökintaita.
2. Varmista, että asetat kuuman pannun aina suojatulle tai kuumuutta kestävälle pinnalle tai alustalle.
3. HUOMIO! Tuote kuumenee erittäin nopeasti. Pidä sitä tästä syystä aina silmällä kuumentaessasi öljyä tai rasvaa, koska ne saattavat syttyä palamaan.
4. HUOMIO! Älä kuumenna pannua tyhjänä, koska seurauksena saattaa olla emalipinnan kuoriutuminen.
5. Älä käytä teräviä esineitä, varo naarmuttamasta tuotetta äläkä leikkaa ruokaa suoraan sen päällä tuotteen vaurioitumisen välttämiseksi.
6. Käytä puisia sekä kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja ruoanlaittovälineitä.
7. HUOMIO! Nosta aina pannua äläkä MILLOINKAAN liu'uta sitä pitkin lasikeraamista keittotasoa, seurauksena saattaisi olla pannun ja keittotason pinnan vaurioituminen.
8. HUOMIO! Jos kypsennät pannulla ruokaa karkealla pinnalla, sen pohja voi vaurioitua. Käsittele pannua varovaisesti, koska vaurioitunut pannun pohja saattaa puolestaan vaurioittaa muita kypsennyspintoja.
9. Tuote soveltuu ruoanlaittoon kaikissa uuneissa ja keittotasoilla 240 °C:n lämpötilaan saakka. Kun käytät sitä uunissa, laita se aina ritilän päälle, älä milloinkaan uunin pohjalle. Varmista, että kaasulieden liekit eivät pääse nuolemaan pannun kylkiä.
10. Käytä pannulle sopivaa poltinta tai keittoaluetta.
11. Pannu ei sovellu mikroaaltouunissa käytettäväksi.
12. Pannu ei kestä konepesua.
13. HUOMIO! Käsittele tuotetta varoen. Varo pudottamasta sitä, koska seurauksena voisi olla sen alapuolella olevan pinnan vaurioituminen.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja etiketit tuotteesta.
2. Täytä pannu vedellä ja kiehauta vesi vähintään kaksi kertaa mahdollisten tuotantoprosessin jäämien poistamiseksi.
3. Pese pannu käsin pesuaineella ja lämpimällä vedellä ja pyyhi se sitten kuivaksi.
4. Levitä grillipannulle tai paistolaatalle öljyä, ja pyyhi se tämän jälkeen kuivalla liinalla. Tämä pinnoite suojaa grillipannua ruostumiselta.

Käyttö

1. Aloita tuotteen kuumentaminen alhaisella lämpötilalla ja nosta lämpötilaa vähitellen.
2. Valurautapannut pitävät lämmön erittäin tehokkaasti sisällään. Tästä syystä keittäminen ja paistaminen keskilämmöllä riittää.
3. Älä kypsennä korkeilla lämpötiloilla tätä pannua käyttäessäsi.
4. Grillipannun musta emalipinnoite soveltuu grillaukseen.

Hyödyllisiä puhdistus- ja hoitovinkkejä

1. Pese pannu käsin käytön jälkeen. Älä käytä pesemiseen metalliharjoja tai hankaavia esineitä, koska ne saattavat vaurioittaa emalipintaa.
2. Älä käytä voimakkaita pesuaineita, koska ne saattavat vaurioittaa emalipintaa.
3. Ennen kuin puhdistat pannun, anna sen jäähtyä täydellisesti; muussa tapauksessa emalipinta saattaa vaurioitua.
4. Jos pannussa on pinttynyttä likaa, anna sen liota vedessä ja poista jäämät pesusienellä.
5. Levitä grillipannulle tai paistolaatalle öljyä, ja pyyhi se tämän jälkeen kuivalla liinalla. Tämä pinnoite suojaa grillipannua ruostumiselta.

Takuu

TAKUUAIKA: 2 VUOTTA
Takuu ei kata vaurioita, jotka ovat seurausta virheellisestä käytöstä, kuten ylikuumenemisesta, naarmuttamisesta pudottamisesta, tahallisesta vahingoittamisesta tai virheellisestä puhdistuksesta, se ei myöskään kata värimuutoksia. Myös naarmuista johtuvat takuuhakemukset hylätään.

Jos haluat esittää takuuvaatimuksia tai valituksia takuun voimassaoloaikana, palauta koko sisältö, lasku mukaan luettuna, jälleenmyyjälle tai ota yhteys Gorenjen asiakaspalvelukeskukseen (puhelinnumero: 03 8997000). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelukeskusta, ota yhteyttä lähimpään Gorenje-jälleenmyyjääsi tai Gorenjen pienten kotitalouskoneiden osastoon.

Takuun alueellinen voimassaolo:
Takuu on voimassa Slovenian tasavallan alueella. Takuuvaatimukset voidaan esittää vain alueella, jolla takuu on voimassa.

Varoitus!
Takuu- ja takuuvaatimukset eivät sulje pois kuluttajan oikeuksia valmistajan vastuuseen tuotteen virheistä.

GORENJE
TOIVOTTAA MIELLYTTÄVIÄ HETKIÄ TUOTTEEN PARISSA.
Pidätämme oikeuden muutoksiin.

BRUGSANVISNING DA

Du har købt et produkt af høj kvalitet. Læs brugsanvisningen grundigt.

Sikkerhedsforskrifter

1. BEMÆRK! Under brug bliver håndtagene og låget varmt. Brug et viskestykke, en grydelap eller grillhandsker.
2. Det varme kogegrej må kun stilles på en varmefast overflade eller på en bordskåner.
3. BEMÆRK! Produkterne varmes hurtigt op. Hold derfor altid øje med kogegrejet ved tilberedning med olie eller fedt, da det kan antænde.
4. BEMÆRK! Varm ikke tomt kogegrej op, da det kan få emaljen til at skalle af.
5. Undlad at bruge skarpe køkkenredskaber, og skær ikke maden, mens den ligger i kogegrejet, da kogegrejet så kan blive ridset og tage skade.
6. Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmefast plast.
7. BEMÆRK! Flyt altid kogegrejet ved at løfte det. Skub det ALDRIG over en glaskeramisk kogeplade, da både kogepladen og kogegrejet så kan tage skade.
8. BEMÆRK! Hvis du bruger kogegrejet på en ru overflade, kan kogegrejets bund tage skade. Behandl kogegrejet forsigtigt, da en beskadiget bund kan forårsage skader på andre kogeplader.
9. Kogegrejet er beregnet til brug på kogeplader og i ovne ved temperaturer på op til 240 °C Hvis kogegrejet bruges i en ovn, skal det altid anbringes på risten i ovnen, aldrig direkte i bunden af ovnen. Flammer fra et gasblus må ikke slikke op ad siden på kogegrejet.
10. Kogegrejet skal bruges på en kogezone, som passer til kogegrejets diameter.
11. Kogegrejet er ikke egnet til brug i mikrobølgeovne.
12. Kogegrejet må ikke vaskes i opvaskemaskine.
13. FORSIGTIG! Håndtér produktet forsigtigt. Pas på ikke at tabe produktet, da det kan forårsage skade på produktets overflade.

Før du bruger apparatet første gang

1. Fjern al emballage og alle mærkater fra produktet.
2. Fyld kogegrejet med vand, og bring vandet i koge mindst to gange for at fjerne eventuelt snavs fra produktionen.
3. Vask kogegrejet i hånden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør kogegrejet.
4. Smør kogegrejet med madolie, og tør efter med et stykke køkkenrulle. Det forhindrer dannelse af rust.

Brug

1. Start med at opvarme produktet ved lav temperatur, og øg gradvist temperaturen.
2. Kogegrej af støbejern holder godt på varmen. Det er derfor tilstrækkeligt at tilberede ved middel temperatur.
3. Tilbered ikke ved høje temperaturer med dette kogegrej.
4. Den sorte emalje på grillpanden er velegnet til grillstegning.

Gode råd om rengøring og vedligehold

1. Vask kogegrejet op i hånden efter hver brug. Når du vasker kogegrejet op, må du ikke bruge metalbørster eller slibende redskaber, da de kan beskadige emaljen.
2. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige emaljen.
3. Lad kogegrejet køle helt af inden rengøring, da emaljen ellers kan tage skade.
4. Genstridige madrester på kogegrejet kan fjernes med en svamp, når kogegrejet har stået i blød.
5. Smør kogegrejet med madolie, og tør efter med et stykke køkkenrulle. Det forhindrer dannelse af rust.

Garanti

Garantiperiode: 2 år
Skader på kogegrejet som følge af forkert brug såsom overophedning, misfarvning, ridser, skader påført ved tab af kogegrejet, forsætlig skade eller forkert rengøring af kogegrejet er ikke omfattet af garantien. Alle skader på grund af ridser afvises.

I tilfælde af en reklamation eller klage under garantiperioden skal alle produktets dele samt købskvitteringen indleveres til forhandleren. Du kan også kontakte Gorenjes kundeservicecenter (telefon: 03 8997000). Hvis Gorenje ikke har et kundeservicecenter i dit land, skal du kontakte den nærmeste Gorenje-forhandler eller Gorenjes afdeling for små husholdningsapparater.

Garantiens gyldighedsområde:
Garantien gælder i Den Slovenske Republik. Reklamationer under garantien kan kun indsendes i garantiens gyldighedsområde.

Advarsel!
Garanti- og reklamationsbetingelserne tilsidesætter ikke forbrugerens rettigheder i forhold til producentens ansvar for mangler ved produktet.

GORENJE
ØNSKER DIG RIGTIG GOD FORNØJELSE MED PRODUKTET.
Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

Du har kjøpt et kvalitetsprodukt. Les bruksanvisningen nøye.

Sikkerhetsregler

1. NB! Håndtakene og lokket blir varme under bruk. Bruk grytekluter, grillvotter eller et tørt håndkle når du tar i dem.
2. Sett alltid varme kokekar på et beskyttet eller varmebestandig underlag, for eksempel et kasserolleunderlag.
3. NB! Produktet varmes opp svært raskt. Derfor må du alltid holde et øye med det når du lager mat med olje eller fett, for det kan ta fyr.
4. NB! Ikke varm opp kokekaret når det er tomt, for dette kan få emaljen til å flasse av.
5. For å unngå skade på produktet må du ikke bruke skarpe gjenstander. Vær forsiktig så du ikke lager riper i kokekaret. Skjær heller ikke opp maten rett i kokekaret.
6. Bruk redskaper av tre eller av varmebestandig plast.
7. NB! Løft alltid kokekaret. IKKE skyv det rundt på en glasskeramisk koketopp, for dette kan skade både kokekaret og overflaten på koketoppen.
8. NB! Ved tilberedning på ujevnt underlag kan bunnen i kokekaret bli skadet. Behandle bunnen i kokekaret forsiktig, for en skadet bunn kan i sin tur skade andre kokeflater.
9. Produktet kan brukes i alle stekeovner og på koketopper inntil en temperatur på 240 °C. Hvis du bruker kokekaret i en stekeovn, må du alltid sette det på risten og aldri på ovnsbunnen. Hvis du bruker gasstopp, må du passe på at flammene ikke slikker oppover sidene av kokekaret.
10. Bruk en brenner eller kokesone som passer til kokekaret.
11. Kokekaret kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
12. Kokekaret kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
13. FORSIKTIG! Behandle produktet varsomt. Pass på at du ikke mister det ned, for dette kan skade underlaget under produktet.

Før produktet brukes for første gang

1. Fjern all emballasje og alle etiketter fra produktet.
2. Fyll kokekaret med vann, og kok opp vannet minst to ganger for å fjerne eventuelle stoffer som er igjen fra produksjonsprosessen.
3. Vask kokekaret for hånd med oppvaskmiddel og varmt vann, og tørk det.
4. Dekk grillformen eller takken med olje, og tørk deretter av den med en tørr klut. Dette belegget beskytter grillformen mot rust.

Bruk

5. Begynn å varme opp produktet ved lav temperatur, og øk den gradvis.
6. Kokekar av støpejern holder svært godt på varmen. Derfor er det tilstrekkelig å koke og steke ved middels temperaturer.
7. Ikke tilbered med høye temperaturer når du bruker dette kokekaret.
8. Det svarte emaljebelegget på grillformen er egnet til grilling.

Noen nyttige tips om rengjøring og stell

9. Vask kokekaret for hånd hver gang du har brukt det. Ikke bruk metallbørste eller slipende redskaper til rengjøringen, for dette kan skade emaljebelegget.
10. Ikke bruk aggressive rengjøringsmiddel, for dette kan skade emaljen.
11. Vent til kokekaret er avkjølt før du begynner rengjøringen, ellers kan emaljebelegget bli skadet.
12. Ved gjenstridige matrester bløter du kokekaret og fjerner restene med en svamp.
13. Dekk grillformen eller takken med olje, og tørk deretter av den med en tørr klut. Dette belegget beskytter grillformen mot rust.

Garanti

GARANTITID: 2 ÅR
Skade på kokekar som skyldes feilbruk som overoppheting, misfarging, riper, fall, bevisst skade eller feil rengjøring, dekkes ikke av denne garantien. Garantien dekker heller ikke riper.

Ved garantikrav eller reklamasjoner i garantitiden må det komplette produktet, inkludert fakturaen, leveres inn til forhandleren. Du kan også kontakte Gorenjes servicesenter (telefonnummer: 03 8997000). Hvis det ikke er noe servicesenter for Gorenje i landet ditt, kontakter du nærmeste Gorenje-forhandler eller Gorenjes avdeling for små husholdningsartikler.

Geografisk gyldighet for garantien:
Garantien gjelder i hele Slovenia. Alle garantikrav må sendes i området der garantien er gyldig.

Advarsel!
Garantien og garantikravene utelukker ikke forbrukernes rettigheter når det gjelder produsentansvar for defekter på produktet.

GORENJE ØNSKER DEG LYKKE TIL MED DET NYE PRODUKTET
Vi forbeholder oss retten til endringer.

Du har köpt en högkvalitativ produkt. Läs noggrant igenom instruktionerna.

Säkerhetsanvisningar

1. OBS: Under användning blir handtagen och locket hett. Använd en torr handduk, grythållare eller grytlappar.
2. Se till att du endast placerar en het form på en skyddad eller värmebeständig yta eller ett grytunderlägg.
3. OBS: Produkten värms upp mycket snabbt. Därför bör du alltid hålla ett öga på den när du lagar mat med olja eller fett eftersom det kan börja brinna.
4. OBS: Värm inte upp formen när den är tom, eftersom det kan leda till att emaljen flagnar.
5. För att undvika att skada produkten ska du inte använda några vassa föremål, var försiktig så att du inte repar den, och skär inte maten direkt i formen.
6. Använd köksredskap av trä eller av värmebeständig plast.
7. OBS: Lyft alltid formen och skjut den ALDRIG runt en glaskeramisk kokplatta.
8. OBS: Vid tillagning på grova ytor kan formens botten skadas. Hantera den med försiktighet eftersom en skadad grytbotten kan orsaka skada på andra matlagningsytor.
9. Produkten är lämplig för användning i alla ugnar och på kokplattor, upp till en temperatur på 240 °C. Placera den alltid på gallret när du använder den i en ugn, och aldrig på ugnens botten. Se till att flammorna på en gasbrännare inte kommer upp på formens sidor.
10. Använd en brännare eller kokzon som är lämplig för formen.
11. Grytan är inte lämplig för användning i en mikrovågsugn.
12. Grytan är inte diskmaskinssäker.
13. FÖRSIKTIGHET! Hantera produkten med försiktighet. Se till att den inte tappas eftersom det kan skada ytan under produkten.

Innan du använder apparaten för första gången

1. Ta bort all förpackningsmateriel och etiketter från produkten.
2. Fyll formen med vatten och låt vattnet koka minst två gånger för att ta bort eventuella ämnen som är kvar från tillverkningsprocessen.
3. Diska formen för hand med diskmedel och varmt vatten, torka den sedan.
4. Belägg grillpannan eller gallret med olja, torka sedan av den med en torr trasa. Denna beläggning skyddar grillpannan från att rosta.

Användning

1. Börja värma produkten vid låg temperatur, öka den sedan gradvis.
2. Gjutjärnsgrytor bibehåller värmen mycket bra. Därför räcker det att använda medeltemperatur vid matlagning och grillning.
3. Använd inga höga temperaturer när du använder pannan.
4. Svart emaljbeläggning på grillpannan är lämplig för grillning.

Några användbara tips för rengöring och skötsel

1. Diska formen för hand efter varje användning. Använd inte metallborstar eller slipande objekt vid diskningen eftersom de kan skada emaljens beläggning.
2. Använd inte aggressiva rengöringsmedel vid diskning eftersom dessa kan skada emaljen.
3. Vänta tills formen har svalnat helt innan du diskar, annars kan emaljbeläggningen skadas.
4. Om det finns kvar några envisa matrester, blötlägg formen och ta bort resterna med en svamp.
5. Belägg grillpannan eller gallret med olja, torka sedan av den med en torr trasa. Denna beläggning skyddar grillpannan från att rosta.

Garanti

GARANTITID: 2 ÅR
Skador på kokkärl som härrör från felaktig användning, såsom överhettning, missfärgning, repor, droppar, avsiktlig skada eller felaktig rengöring, omfattas inte av denna garanti. Dessutom kommer eventuella garantianspråk på grund av repor avvisas.

Om det gäller garantianspråk eller ett klagomål under garantiperioden, skicka tillbaka hela innehållet, inklusive kvittot, till din återförsäljare eller kontakta Gorenjes kundservicecenter (telefonnummer: 03 8997000). Om inget sådant center finns i ditt land, kontakta närmaste Gorenje-återförsäljare eller Gorenjes avdelning för hushållsapparater.

Garantins territoriella giltighet:
Garantin ska vara giltig i Republiken Sloveniens territorium. Eventuella garantianspråk kan endast lämnas in i det land där garantin gäller.

Varning!
Garanti och garantianspråk utesluter inte konsumentens rättigheter avseende tillverkarens ansvar för fel på produkten.

GORENJE
ÖNSKAR DIG MYCKET NÖJE NÄR DU ANVÄNDER DIN PRODUKT.
Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

17110002