

DEUTSCH

Für die Kochtöpfe

C-KTS 4015 Artikelnummer 414015
C-KTS 4016 Artikelnummer 414016
C-KTS 4017 Artikelnummer 414017

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde
Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte beachten Sie nachfolgende Hinweise.

Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠️ WARENUNG:

- **Verbrennungsgefahr!** Griffe werden heiß! Verwenden Sie Topflappen.
- Den Topf niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufheizen.
- Schalten Sie die Herdplatte umgehend aus, sollte eine Überhitzung auftreten. Den Topf aber nicht von der Herdplatte nehmen! Lassen Sie ihn stattdessen eine Weile auf der sich abkühlenden Herdplatte stehen.
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig!

Wenn Sie den Topf zum Frittieren verwenden wollen, beachten Sie die folgenden Hinweise:
 • Niemals Fett und Öl mischen, der Topf könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettarten untereinander ist gefährlich!
 • Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
 • Sollte der Topf Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
 • Fette und Öle müssen hoch erhitzen. Öle, die schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln, sind zum Frittieren nicht geeignet.
 • Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.
 • Schmelzen Sie Fett bei einer Temperatur von maximal 60 °C. Ist das Fett geschmolzen, können Sie die Temperatur auf 160 °C–175 °C erhöhen. Verwenden Sie ein geeignetes Thermometer für die Temperaturmessung.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Topf in gewohnter Weise im warmen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

Energiepartipps

- Kochen Sie immer auf einer Herdplatte, die genauso groß oder kleiner ist wie der Topfboden.
- Nutzen Sie die Speicherenergie von Herdplatte und Topfboden aus. Reduzieren bzw. schalten Sie die Temperatur vor dem Ende der Garzeit aus.
- Sie sparen Energie, wenn Sie während des Garvorgangs einen Deckel auf den Topf auflegen.

Reinigung und Pflege

Nach Gebrauch möglichst bald im heißen Wasser unter Zusatz eines Handspülmittels reinigen. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

- Weichen Sie festzitzende Speisereste ein. Verwenden Sie eventuell einen Holzsabber, Schwamm oder eine Bürste zum Entfernen der Speisereste.
- **ACHTUNG:**
Verwenden Sie keine harten Objekte, Stahlwolle, Scheuerpulver oder aggressive Mittel.
- Eventuell auftretende Verfärbungen können mit einem handelsüblichen Pflegemittel für Edelstahltopfe entfernt werden.
- **ACHTUNG: Glasbruch!**
Spülen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab.

 Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Richtlinien Ihrer Kommune. Führen Sie den Artikel nach Ende seiner Nutzung der Wertstoffsammlung zu.

Service

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, lässt es sich in unserem Serviceportal zur kostenlosen Garantieabwicklung anmelden.

Bitte besuchen Sie hierzu unsere Service-Seite www.classbach.de/service und klicken Sie auf Kundenservice. Bitte folgen Sie den Anweisungen zur Garantieabwicklung.

Sie erhalten nach Abschluss der Anmeldung ein Ver sandticket per E-Mail sowie weitere Informationen rund um die Abwicklung Ihrer Reklamation.

Garantie

- Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassabon). Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg.
- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Inverkehrbringer des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minde rung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

ENGLISH

For the Cooking Pots

C-KTS 4015 Item number 414015
C-KTS 4016 Item number 414016
C-KTS 4017 Item number 414017

Dear Customer

Thank you for choosing our product. Please note the following informations.

General Safety Instructions

⚠️ WARENUNG:

- Risk of burns! Handles become hot! Use oven mitts.
- Never heat the pot empty or with fat on the highest energy level.
- Switch off the hot plate immediately if overheating occurs. However, do not remove the pot from the hot plate! Instead, leave it on the hot plate for a while as it cools down.
- Oils and fats can burn if they overheat. Be careful!

If you want to use the pot for deep-frying, observe the following instructions:

- Never mix fat and oils, the pot could foam over. Mixing different types of oil and fat with each other is also dangerous!

- Never add water to the oil!
- If the pot catches fire, never try to extinguish the flames with water! Smother the flames with a damp cloth.
- Fats and oils must be able to be heated to a high temperature. Oils that produce smoke even at low temperatures are not suitable for deep-frying.
- We recommend the use of liquid frying oil.
- Melt fat at a temperature of maximum 60 °C. Once the fat has melted, you can increase the temperature to 160 °C–175 °C. Use a suitable thermometer to measure the temperature.

Before First Use

Clean the pot in the usual way in warm rinsing water, adding a little hand dishwashing liquid. Then dry with a cloth.

Energy-saving Tips

- Always cook on a hot plate that is the same size or smaller than the bottom of the pot.
- Make use of the storage energy of the hot plate and the bottom of the pot. Reduce or switch off the temperature before the end of the cooking time.
- You save energy if you put a lid on the pot during cooking.

Cleaning and Maintenance

- Clean as soon as possible after use in hot water with hand dishwashing liquid. Then dry with a cloth.
- Soak any food residue that is stuck. If necessary, use a wooden scraper, sponge or brush to remove food residue.

⚠️ CAUTION:

- Do not use hard objects, steel wool, scouring powder or aggressive agents.
- Any discolouration can be removed with a commercially available care product for stainless steel pots.
- ⚠️ CAUTION: Glass Breakage!**
Do not rinse a hot glass lid with cold water.

 Dispose of the packaging according to your local authority's guidelines. Take the item to the recycling collection at the end of its use.

NEDERLANDS

Voor de kookpotten

C-KTS 4015 Artikelnummer 414015
C-KTS 4016 Artikelnummer 414016
C-KTS 4017 Artikelnummer 414017

Dear Customer

Thank you for choosing our product. Please note the following informations.

General Safety Instructions

⚠️ WAARSCHUWING:

- Gevaar voor brandwonden! Handgrepen worden heet! Gebruik ovenwanten.
- Verwarm de pan nooit leeg of met vet op het hoogste energieniveau.
- Schakel de kookplaat onmiddellijk uit bij oververhitting. Neem de pan echter niet van de kookplaat! Laat hem in plaats daarvan nog even op de hete plaat staan om af te koelen.
- Olieën en vetten kunnen verbranden als ze oververhit raken. Wees dus voorzichtig!

Als u de pan wilt gebruiken om te frituren, neem dan de volgende instructies in acht:

- Meng nooit vet en olie, de pan zou kunnen overschieten. Ook het mengen van verschillende soorten olie en vet met elkaar is gevaarlijk!
- Voeg nooit water toe aan de olie!

- Als de pan vlam vat, probeer dan nooit de vlammen te doven met water! Smoor de vlammen met een vochtige doek.

- Vetten en oliën moeten tot een hoge temperatuur kunnen worden verhit. Olieën die zelfs bij lage temperaturen rook produceren zijn niet geschikt om te frituren.

- Wij raden het gebruik van vloeibare frituurolie aan.

- Smelt het vet bij een temperatuur van maximaal 60 °C. Zodra het vet gesmolten is, kunt u de temperatuur verhogen tot 160 °C–175 °C. Gebruik een geschikte thermometer om de temperatuur te meten.

Voor het eerste gebruik

Reinig de pan op de gebruikelijke manier in warm spoelwater, met toevoeging van een beetje handafwas middel. Daarna afspoelen met een doek.

Energiebesparende tips

- Kook altijd op een kookplaat die even groot of kleiner is dan de bodem van de pan.
- Maak gebruik van de opslagenergie van de kookplaat en de bodem van de pan. Verlaag de temperatuur of zet hem uit voor het einde van de kooktijd.
- U bespaart energie als u tijdens het koken een deksel op de pan doet.

Reiniging en onderhoud

- Reinig zo snel mogelijk na gebruik in heet water met handafwasmiddel. Droog vervolgens af met een doek.
- Laat vastzittende etensresten inweken. Gebruik zo nodig een houten schrapper, spons of borstel om etensresten te verwijderen.

⚠️ LET OP:

- Gebruik geen harde voorwerpen, staalwol, schuurpoeder of agressieve middelen.
- Eventuele verkleuringen kunnen worden verwijderd met een in de handel verkrijbaar onderhoudsmiddel voor roestvrijstalen potten.

⚠️ LET OP: Glasbreuk!

- Spoele een heet glazen deksel niet af met koud water.

 Gooi de verpakking weg volgens de richtlijnen van uw gemeente. Breng het artikel naar de recycling-inzameling aan het einde van het gebruik.

FRANÇAIS

Pour les marmites de cuisson

C-KTS 4015 Numéro d'article 414015
C-KTS 4016 Numéro d'article 414016
C-KTS 4017 Numéro d'article 414017

Cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Veuillez noter les informations suivantes.

Instructions générales de sécurité

⚠️ AVERTISSEMENT :

- Risque de brûlures ! Les poignées deviennent chaudes ! Utilisez des gants de cuisine.
- Ne faites jamais chauffer la casserole vide ou avec de la graisse au niveau d'énergie le plus élevé.

⚠️ AVERTISSEMENT :

- Éteignez immédiatement la plaque chauffante en cas de surchauffe. Cependant, ne retirez pas la casserole de la plaque chauffante ! Laissez-la plutôt sur la plaque chauffante pendant un moment pour qu'elle refroidisse.
- Les huiles et les graisses peuvent brûler si elles surchauffent. Faites attention !

Si vous souhaitez utiliser la marmite pour la friture, respectez les instructions suivantes :

- Ne mélangez jamais des graisses et des huiles, la marmite pourrait se renverser. Il est également dangereux de mélanger différents types d'huile et de graisse entre eux !

- N'ajoutez jamais d'eau à l'huile !
- Si la marmite prend feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau ! Éteuez les flammes avec un chiffon humide.

- Les huiles et les huiles doivent pouvoir être chauffées à une température élevée. Les huiles qui produisent de la fumée même à basse température ne conviennent pas pour la friture.

- Nous recommandons l'utilisation d'huile de friture liquide.

- Faites fondre la graisse à une température maximale de 60 °C. Une fois la graisse fondue, vous pouvez augmenter la température à 160 °C–175 °C. Utilisez un thermomètre adapté pour mesurer la température.

Avant la première utilisation

Nettoyez la casserole de la manière habituelle dans de l'eau de rinçage tiède, en ajoutant un peu de liquide vaisselle à la main. Séchez ensuite avec un chiffon.

Conseils pour économiser l'énergie

- Cuisinez toujours sur une plaque chauffante dont la taille est égale ou inférieure à celle du fond de la casserole.
- Utilisez l'énergie d'accumulation de la plaque chauffante et du fond de la casserole. Réduisez ou éteignez la température avant la fin du temps de cuisson.
- Vous économisez de l'énergie si vous mettez un couvercle sur la casserole pendant la cuisson.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez dès que possible après utilisation dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle pour les mains. Séchez ensuite avec un chiffon.
- Faites tremper les résidus d'aliments qui sont collés. Si nécessaire, utilisez un grattoir en bois, une éponge ou une brosse pour enlever les résidus d'aliments.

⚠️ ATTENTION :

- N'utilisez pas d'objets durs, de laine d'acier, de poudre à récurer ou d'agents agressifs.

- Les décolorations éventuelles peuvent être éliminées avec un produit d'entretien pour casseroles en acier inoxydable disponible dans le commerce.

- ⚠️ ATTENTION : Bris de verre !**
Ne rincez pas un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide.

 Jetez l'emballage conformément aux directives de votre autorité locale. Apportez l'article à la collecte de recyclage à la fin de son utilisation.

ESPAÑOL

Para las ollas de cocción

C-KTS 4015 Número de artículo 414015
C-KTS 4016 Número de artículo 414016
C-KTS 4017 Número de artículo 414017

Estimado cliente

Grazias por elegir nuestro producto. Por favor, tenga en cuenta la siguiente información.

Instrucciones generales de seguridad

⚠️ AVISO:

- ¡Riesgo de quemaduras! Las asas se calientan. Utilice guantes de cocina.
- Nunca caliente la olla vacía o con grasa en el nivel de energía más alto.
- Agape la placa de cocción inmediatamente si se produce un sobrecalentamiento. Sin embargo, ¡no retire la olla de la placa caliente! En su lugar, déjelo en la placa caliente durante un rato mientras se enfria.
- Los aceites y las grasas pueden quemarse si se sobrecalientan. Tenga cuidado.

Si desea utilizar la olla para freír, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- No mezcle nunca grasas y aceites, la olla podría hacer espuma. También es peligroso mezclar diferentes tipos de aceite y grasa entre sí.
- No añadas nunca agua al aceite.
- Si la olla se incendia, no intentes nunca apagar las llamas con agua. Sofoca las llamas con un paño húmedo.
- Las grasas y los aceites deben poder calentarse a alta temperatura. Los aceites que producen humo incluso a bajas temperaturas no son adecuados para freír.
- Recomendamos el uso de aceite líquido para freír.
- Derrita la grasa a una temperatura máxima de 60 °C. Una vez derretida la grasa, puede aumentar la temperatura a 160 °C–175 °C. Utilice un termómetro adecuado para medir la temperatura.

Antes del primer uso

Limpie la olla de la forma habitual en agua tibia de cloro, añadiendo un poco de líquido lavavajillas a mano. A continuación, seque con un paño.

Consejos para ahorrar energía

- Cocine siempre en una placa de cocción del mismo tamaño o menor que el fondo de la olla.
- Aproveche la energía de almacenamiento de la placa de cocción y del fondo de la olla. Reduzca o apague la temperatura antes de que finalice el tiempo de cocción.
- Faites tremper les résidus d'aliments qui sont collés. Si nécessaire, utilisez un grattoir en bois, une éponge ou une brosse pour enlever les résidus d'aliments.

Limpieza y mantenimiento

- Limpie lo antes posible después del uso en agua caliente con líquido lavavajillas a mano. A continuación, seque con un paño.
- Remoe cualquier residuo de comida que esté pegado. Si es necesario, utilice un raspador de madera, una esponja o un cepillo para eliminar los restos de comida.

⚠️ ATENCIÓN:

- No utilice objetos duros, estropajos de acero, polvos para fregar o agentes agresivos.

- Cualquier decoloración puede eliminarse con un producto de cuidado para ollas de acero inoxidable disponible en el mercado.

⚠️ ATENCIÓN: ¡Romper el vidrio!

- No enjuague una tapa de vidrio caliente con agua fría.

 Elimine el envase de acuerdo con las directrices de su autoridad local. Lleve el artículo a la recogida de reciclaje al final de su uso.

ITALIANO

Per le pentole di cottura

C-KTS 4015	Numer d'ordine 414015
C-KTS 4016	Numer d'ordine 414016
C-KTS 4017	Numer d'ordine 414017

Gentile cliente

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. La preghiamo di prendere nota delle seguenti informazioni.

Istruzioni generali di sicurezza

AVVISO:

- Rischio di ustioni! Le maniglie diventano calde! Utilizzare guanti da forno.
- Non riscaldare mai la pentola vuota o con grasso al livello di energia più alto.
- Spegnerne immediatamente la piastra calda in caso di surriscaldamento. Tuttavia, non rimuovere la pentola dalla piastra calda! Invece, lasciatela sulla piastra calda per un po' mentre si raffredda.
- Oli e grassi possono bruciare se si surriscaldano. Fate attenzione!

Se volete usare la pentola per friggere, osservate le seguenti istruzioni:

- Non mescolare mai oli e grassi, la pentola potrebbe schiumare. Anche mescolare diversi tipi di olio e grasso tra loro è pericoloso!
- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Se la pentola prende fuoco, non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua! Soffocare le fiamme con un panno umido.
- I grassi e gli oli devono poter essere riscaldati ad alta temperatura. Gli oli che producono fumo anche a basse temperature non sono adatti alla frittura.
- Consigliamo l'uso di olio liquido per friggere.
- Sciogliere il grasso a una temperatura massima di 60 °C. Una volta che il grasso si è sciolto, si può aumentare la temperatura a 160 °C–175 °C. Usare un termometro adatto per misurare la temperatura.

Prima del primo utilizzo

Pulire la pentola nel solito modo in acqua calda di risciacquo, aggiungendo un po' di detergente per piatti. Poi asciugare con un panno.

Consigli per il risparmio energetico

- Cucinare sempre su un piatto caldo della stessa dimensione o più piccolo del fondo della pentola.
- Sfruttare l'energia di accumulo della piastra e del fondo della pentola. Ridurre o spegnere la temperatura prima della fine del tempo di cottura.
- Si risparmia energia se si mette un coperchio sulla pentola durante la cottura.

Pulizia e manutenzione

- Pulire il più presto possibile dopo l'uso in acqua calda con un detergente per piatti. Poi asciugare con un panno.
- Bagnare i residui di cibo che sono rimasti attaccati. Se necessario, usare un raschietto di legno, una spugna o una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

ATTENZIONE:

Non usare oggetti duri, lana d'acciaio, polvere abrasiva o agenti aggressivi.

- Qualiasi scolorimento può essere rimosso con un prodotto per la cura delle pentole in acciaio inossidabile disponibile in commercio.
- ATTENZIONE: Rottura del vetro!**
Non sciacquare un coperchio di vetro caldo con acqua fredda.

Smaltire l'imballaggio secondo le linee guida delle autorità locali. Portare l'articolo alla raccolta differenziata al termine del suo utilizzo.

POLSKI

Dla garnków do gotowania

C-KTS 4015	Numer artykułu 414015
C-KTS 4016	Numer artykułu 414016
C-KTS 4017	Numer artykułu 414017

Szanowny klient

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Prosimy o zwrócenie uwagi na następujące informacje.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE:

- Niebezpieczne jest poparzenie! Uchwyty stają się gorące! Używać rękawic kuchennych.
- Nigdy nie podgrzewać pustego garnka lub z tłuszczem na najwyższym poziomie energetycznym.
- W przypadku przegrzania natychmiast wyłączyć płytę grzejną! Zamień tego należy pozostawić na chwilę na płytę grzejną, aby ostygła.
- Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w przypadku przegrzania. Zachowaj ostrożność!

Jeśli chcesz używać garnka do smażenia na głębokim oleju, przestrzeg następujących wskazówek:

- Nigdy nie mieszaj tłuszczu i olejów, garnek może się spiecić. Mieszanie różnych rodzajów oleju i tłuszczy jest również niebezpieczne!
- Nigdy nie dodawaj wody do oleju!
- Jeśli garnek się zapali, nigdy nie próbuj gasić płomienia wodą!
- Tłuszcze i oleje muszą być zdolne do podgrzewania do wysokiej temperatury. Oleje, które wytwarzają dym nawet w niskich temperaturach, nie nadają się do smażenia w głębokim tłuszu.

Nabywcy przymagają prawo do wymiany urządzenia na wole od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu go tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczęcią sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Zalecam stosowanie płynnego oleju do smażenia. Roztopić tłuszcz w temperaturze maksymalnie 60 °C. Po roztopieniu tłuszczy można zwiększyć temperaturę do 160 °C–175 °C. Do pomiaru temperatury należy użyć odpowiedniego termometru.

Przed pierwszym użyciem

Wyczyść garnek w zwykłym sposobie, w cieplej wodzie do plukania, dodając odrobinę płynu do ręcznego mycia naczyń. Następnie wtrzyj do sucha ściereczkę.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze gotuj na płycie grzejnej, która jest tej samej wielkości lub mniejszej niż dno garnka.
- Wykorzystać energię akumulacyjną, płytę grzejną i dno garnka. Zmniejszyć płytę grzejną przed końcem czasu gotowania.
- Nakładając pokrywkę na garnek podczas gotowania, oszczędza się energię.

Czyszczenie i konserwacja

- Wyczyszczyć jak najszyciej po użyciu w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do ręcznego mycia naczyń. Następnie osuszyć ściereczką.

Namoczyć resztki jedzenia, które się przykleiły. W razie potrzeby usunąć resztki jedzenia za pomocą drewianego skrobaka, gąbki lub szczotki.

UWAGA:

Nie używać twardych przedmiotów, wełny stalowej, proszku do szorowania ani agresywnych środków.

Wszelkie przebarwienia można usunąć dostępnym w handlu środkiem do pielęgnacji garnków ze stali nierdzewnej.

UWAGA: Stłuczenie szkła!

Gorącej szklanej pokrywki nie należy spluwać zimną wodą.

Opakowanie należy utylizować zgodnie z wytycznymi władz lokalnych. Po zakończeniu użytkowania oddać urządzenie do punktu skupu surowców wtórnych.

Ogólne warunki gwarancji

Producent/Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczy się od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzenie urządzenia uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancja nie są objęte uszkodzeniami mechanicznymi, chemicznymi, termicznymi, powstałe w wyniku działania sil zewnętrznych (np. przecieku w cieci energetycznej czy wyładowania atmosferycznego), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przymagają prawo do wymiany urządzenia na wole od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu go tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczęcią sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zwiększa uprawnienia Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o.
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

MAGYAR

A főzőedényekhez

C-KTS 4015	Cikkszám 414015
C-KTS 4016	Cikkszám 414016
C-KTS 4017	Cikkszám 414017

Kedves vásárló!

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Kérjük, vegye figyelembe a következő információkat.

Általános biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS:

• Égesi sérelmek veszélye! A fogantyúk felforró-sodnak! Használjon sűtőkesztyűt.

• Soha ne legelítse az edényt üresen vagy zsírával a legmagasabb energiaszinten.

• Túlmelegedés esetén azonnal kapcsolja ki a főzőlapot. Az edényt azonban ne vegye le a főzőlapról! Ehetet hagyja egy ideig a főzőlapon, amíg lehűl.

• Az olajok és zsírok túlmelegedés esetén megégették. Legyen óvatos!

Ha az edényt mélysítéshez kívánja használni, tartsa a következő utasításokat:

• Soha ne keverje össze a zsírt és az olajat, a fazék felhabozhat. A különböző típusú olajok és zsírok keverése egymással színtelen veszélyes!

• Soha ne adjon vizet az olajhoz!

• Ha a fazék kigyulladt, soha ne próbálja vízzel eloltani a lángokat! Feltesse el a lángokat egy nedves ruhával.

• A zsírokat és olajokat magas hőmérsékletre kell tudni hevíteni. Azok az olajok, amelyek alacsony hőmérsékleten is füstöt termelnek, nem alkalmassak a mélysítésre.

• Polylekig sűtőlapot használhat javasoljuk.

• A zsír legfeljebb 60 °C-os hőmérsékleten olvásztja fel. Ha a zsír meglövödött, növelheti a hőmérsékletet 160 °C–175 °C-ra. A hőmérséklet mérsékelhetetlenül megelőzheti a hőmérsékletet.

Első használat előtt

Tisztítsa meg az edényt a szokásos módon meleg öblítővízzel, kevés készi mosogatószert hozzáadásával. Ezután szárítsa meg egy ruhával.

Energiatekarékos tippek

• Mindig olyan főzőlapot főzzön, amely azonos méretű vagy kisebb, mint az edény alja.

• Használja ki a főzőlap és az edény aljának tárolási energiáját. Csökkenste vagy kapcsolja le a hőmérsékletet a fűzés idő vége előtt.

• Energiait takarit meg, ha főzés közben fedtő tesz az edényre.

Tisztítás és karbantartás

• Használjon után minél hamarabb tisztításra meg forró kevés mosogatószert. Ezután szárítsa meg egy ruhával.

• Itassa ki az esetlegesen megtagadt ételmaradékot. Szűkség esetén használjon fakáprát, szivacsot vagy kefét az ételmaradék elviteléhez.

VIGYÁZAT:

Ne használjon kemény tárgyat, acélgyapotot, sűrűlőpárt vagy agresszív szereket.

• Az esetleges elszínződések eltávolíthatók a kereskedelmben kapott, rozsadamentes acél edényekhez való ápolószerrel.

• **VIGYÁZAT: Üvegtörés!**
Ne öblítse ki a forró üvegfeledelet hideg vizell.

A csomagolást a helyi hatóság irányelvénél megfelelően ártalmatlanítsa. A használt végén vigye el a tárgyat az újratársítási gyűjtőbe.

РУССКИЙ

Для кастрюль для приготовления пищи

C-KTS 4015	Артикул 414015
C-KTS 4016	Артикул 414016
C-KTS 4017	Артикул 414017

Уважаемый клиент

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Пожалуйста, обратите внимание на следующую информацию.

Общие указания по безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Опасность ожогов! Ручки становятся горячими! Используйте рукавицы для духовки.
- Никогда не нагревайте кастрюлю пустой или с жиром на самом высоком уровне энергии.
- При перегреве немедленно выключите плиту. Однако **не снимайте кастрюлю с горячей плиты!** Вместо этого оставьте ее на горячей плите на некоторое время, чтобы она остыла.
- Масла и жиры при перегреве могут воспламениться. Будьте осторожны!

Если вы хотите использовать кастрюлю для жарки во фриттore, соблюдайте следующие указания:

- Никогда не смешивайте жир и масло, кастрюля может взорваться. Смешивание различных типов масла и жира друг с другом также опасно!
- Никогда не добавляйте воду в масло!
- Если кастрюля загорелась, никогда не пытайтесь потушить пламя водой! Погасите пламя влажной тканью.
- Жиры и масла должны быть способны нагреваться до высокой температуры. Масла, которые выделяют дым даже при низкой температуре, не подходят для жарки во фриттore.
- Мы рекомендуем использовать жидкое масло для жарки.
- Растопите жир при температуре не выше 60 °C. Когда жир растопится, температуру можно увеличить до 160 °C–175 °C. Для измерения температуры используйте подходящий термометр.

Перед первым использованием

Очистите кастрюлю обычным способом в теплой воде для ополаскивания, добавив немного жидкости для мытья ручной посуды. Затем вытрите насухо склоном.

Советы по энергосбережению

- Всегда готовьте на плите, размер которой равен или меньше размера дна кастрюли.
- Используйте энергию горячей плиты и дна кастрюли. Уменьшайте или выключайте температуру до окончания времени приготовления.
- Вы экономите энергию, если накроете кастрюлю крышкой во время приготовления.

Чистка и обслуживание

- Сразу же после использования очистите прибор в горячей воде с жидкостью для мытья ручной посуды. Затем вытрите насухо салфеткой.
- Промокните припеки остатки пищи. При необходимости используйте деревянный скребок, губку или щетку для удаления остатков пищи.

ВНИМАНИЕ:

Не используйте твердые предметы, стальную вату, чистящий порошок или агрессивные средства.

• Любое обесцвечивание можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства по уходу за кастрюлями из нержавеющей стали.

ВНИМАНИЕ: Разбивание стекла!

Не ополаскивайте горячую стеклянную крышку холода водой.



Утилизируйте упаковку в соответствии с указаниями местных властей. По окончании использования сдайте изделие в пункт приема вторсырья.

أواني الطبخ

رقم العنصر 414015	C-KTS 4015
رقم العنصر 414016	C-KTS 4016
رقم العنصر 414017	C-KTS 4017

عملنا العزيز

- خط العرض لحروف! تصبح المقابض ساخنة! استخدم قفازات الفرن.
- لا تقتصر تسخين الإناء فارغ مطلقاً أو محتواً على الدهون على أعلى مستوى تسخين.
- إذا حدثت تسخين الإناء فارغ الموقف على الفور، ولكن تحبس إزالة الإناء من على سطح الموقف! بدلاً من ذلك، اتركها على سطح الموقف لفترة بيضاء.
- يمكن أن تتحرج الزيوت والدهون عند زيادة التسخين.

- إذا كنت ترغب في استخدام الإناء لغرض القلي العادي، لا تقم بخلط الزيوت والدهون مع الدهون معًا داخل إناء القرف.
- لا تخفف خطأ خلط الزيوت والدهون معًا أيضًا خطرًا!
- لا تخفف خطأ إدخال الإناء بالإناء، لا تحاول إطفاء اللهب أيضًا باللهب.
- إذا أخذت زيت زبدة درجة حرارة قصوى 60 درجة مئوية، تجدر أن تتحرج من درجة حرارة زيت زبدة 160–175 درجة مئوية.

استخدم مقاييس درجة حرارة مناسبة للطبخ.

نظام تغذية الطاقة

- إذا قم بـ تغذية الطاقة على موقد ينبع حجم قاعدة الإناء أو أصغر.
- استخدمنا من نظام تغذية الطاقة الماء، قاعده الإناء، قلل درجة الحرارة أو اطفئها قبلاً من تغذية الطاقة.
- يمكن تجنب زيت زبدة إزالة بوافي الطعام.

التنظيف والصيانة

- نظف بأسف وقمع بمكان بعد الاستخدام في ماء ساخن مع سائل تنظيف.
- الألبدي، ثم جففه بقطعة قماش.
- انفتح في باقي طبق عاليه، اغسله عند الماء الدافئ وقاعدته الإناء.

- استحب أو قلبي تغذية الطاقة إذا قمت بوضع غطاء على الإناء الطهي.
- يمكن تجنب الألبادي، أو تغذية الطاقة على الإناء الطهي.

التنفس والصبانة

- لا تستخدم الألبادي الصلب، أو لبقة معدنية، أو مسحوق تلميع، أو مواد تسبب تآكل.

- يمكن إزالته أو تغذية الطاقة على الإناء الذي يستخدم منتج العناية المنافع لأولاني.

الحنسر في حاويات إعادة التدوير عند التوقف عن استخدامه

- تخليص من العبود وفقاً لإرشادات السلطة المحلية لديك.
- الحنسر في حاويات إعادة التدوير عند التوقف عن استخدامه.