



# INSTRUCTION MANUAL

## FOR STAINLESS STEEL COOKWARE



ELECTRO



GAS



CERAMIC



HALOGEN



SECURITY MEASURES -----	2	APSAUGOS PRIEMONĖS -----	5
МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ -----	2	MĂSURI DE SIGURANȚĂ -----	6
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ -----	3	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ -----	7
JULGEOLEKUMETMED -----	4	ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ -----	8
DROŠĪBAS PASĀKUMI -----	5		

ENG

## SECURITY MEASURES

Thank you for choosing TM Aurora stainless steel cookware. Please read this manual carefully before use.

**CAUTION!** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. **ATTENTION!** Be especially careful if children under 8 years or people with disabilities

## BEFORE FIRST USE

Remove stickers. Moisten them with warm water and clean without using metal objects. Before first use, rinse the cookware with hot water using a sponge and non-abrasive detergents, and then immediately wipe the dishes dry.

## OPERATION

To prevent damage of plastic elements and maintain proper appearance, you must: when operating on an electric stove, use a burner with a diameter less than or equal to the diameter of the bottom of the dishes. When operating on a gas stove, make sure that the flames heat only the heat-distributing bottom of the dishes, without getting on the walls. Do not pour hot or cold water into the pan immediately; first warm the dishes with warm water. Do not place the hot pan that you removed from the stove on a cold, wet stand. A sharp change in temperature can cause deformation of the dishes. Residual release of steam and hot water can also occur, which can

## IMPORTANT WARNINGS (CLEANING AND MAINTENANCE)

Make sure the dishes are placed on the stove. Do not touch the surfaces of the dishes during cooking, and immediately after it. To prevent burns, use kitchen gloves or gloves. During cooking, do not lift the lid unnecessarily. When using the cookware, do not let children reach it. Natural discoloration of the metal is possible:

- Gold or blue tint resulting from overheating of dishes.
  - A dark or gray tint arises from the preparation or storage of certain foods (tomatoes, lemon, vegetables, pickles).
- Any changes in the color of the metal are characteristic of stainless steel cookware and in no way affect either the functional properties of the cookware or the quality of the prepared food. Using abrasive detergents may damage the dishes. After each use of the dishes, wait until it cools down. Pour out water, then wash the outer side of the body with a sponge or cloth moistened with detergent. Pour out the water and dry the dishes well. In case of food burning, pour a small amount of water into the dishes. Bring the water to a boil, turn off the stove and let the dishes cool for 20 minutes without opening the lid. Then wash the dishes in the usual way. Rinse the dishes with water and wipe dry. The white precipitate from hard water inside can be removed by boiling in it a solution of water with citric acid. All

## STORAGE

Complete all the requirements of the CLEANING AND MAINTENANCE section. Keep the product in a dry, cool place and out of the reach of children.

BGR

## МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Благодарим Ви, че избрахте кухненски съдове от неръждаема стомана TM Aurora. Моля, прочетете внимателно тази инструкция преди употреба.

**ВНИМАНИЕ!** Уредът може да се използва от деца на 8 и повече години, както и от лица с ограничени физически, сензорни

и умствени способности, лица, които нямат необходимия опит и знания при използване на такива уреди, при условие, че те се намират под съответен контрол или са запознати с инструкциите, свързани с безопасното използване на уреда и обясняващи рисковете, възникващи по време на използването му. **ВНИМА-**

cause burns. When using stainless steel cookware, do not throw salt into cold water. Water should be boiling. Make sure that the handles of the dishes do not come in contact with heating surfaces. Do not heat empty dishes - this may discolor or discolor dishes. Do not place the product in close proximity to furniture.

Watch out: to prevent paper, tea towels, potholders and hanging curtains from being near the dishes during operation. Before starting operation on any heating surfaces, be sure to ensure that there are no foreign objects on the outside of the bottom of the dishes. It is not recommended to wash in the dishwasher.

traces of grease and burnt milk from the outer surface of the dishes must be removed before next use. Do not use products containing chlorine, ammonia and solvents to clean stainless steel products and painted surfaces. Rainbow colored bottom appears due to overheating of dishes. This color does not affect the properties of the dishes, and can be removed with vinegar, citric acid or a special stainless steel dishwashing detergent. In length of time white spots may appear inside. They are formed due to the presence of minerals in the water. These stains are removed with a stainless steel dishwashing detergent.

### The warranty does not apply to:

1. Any changes in the color of the metal.
2. Damage caused by the fall of the product.
3. Intentional damage.
4. Mechanical damage to the external or internal surface (scratches, abrasions).
5. Thermal damage.
6. Spots and points of limescale.

**НИЕ!** Бъдете особено внимателни, ако в близост от izdelieto, което се използва, се намират деца под 8 години или хора с увреждания. **ВНИМАНИЕ!** Не позволявайте на деца под 8 години да докосват корпуса, докато izdelieto се използва. Не позволявайте на децата да използват izdelieto като играчка. Не използвайте принадлежности, които не са в комплекта. **ВНИМАНИЕ!**

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Отстранете стикерите и лепенките от съдовете. За тази цел ги навлажнете с топла вода и премахнете, без да използвате метални предмети. Преди първата употреба измийте съдовете с гореща

## УПОТРЕБА

За да предотвратите повреда на пластмасовите елементи и да поддържате добър външен вид, е необходимо: когато готвите върху електрическа печка, използвайте котлон с диаметър по-малък или равен на диаметъра на дъното на съда. Когато готвите върху газова печка, уверете се, че пламъците загреват само топлоразпределителното дъно на съда, без да докосват стените. Не наливайте в тенджерата веднага гореща или студена вода, първо затоплите съда с топла вода. Не поставяйте горещата тенджера, която сте свалили от печката, върху студена, мокра подставка. Рязка промяна в температурата може да причини деформация на съда. Също може да се случи и остатъчно изхвър-

## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимавайте, съдовете да се поставят правилно върху печката. Не докосвайте повърхностите на съдовете по време на готвене и веднага след него. За да избегнете изгаряния, използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки. По време на готвене не повдигайте капака, без да е необходимо. Когато готвите в съдовете, дръжте децата далеч от тях. Възможни са естествени промени в цвета на метала:

- Златист или светло син оттенък, възникващ в резултат от прегряване на съда.

## ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

След всяка употреба на съдовете, изчакайте те да се охладят достатъчно. След това измийте съдовете с гъба или кърпа, напоена с миеш препарат. Излейте водата и подсушете добре съдовете.

В случай на изгаряне на храна, сложете малко количество вода в съда. Доведете водата до кипене, изключете печката и оставете съда да се охладя в продължение на 20 минути, без да отваряте капака. След това измийте съда по обичайния начин. Изплакнете съда с вода и избършете на сухо. Бялата утайка от твърда вода и котления камък се отстраняват чрез варене в съда на разтвора от вода с лимонена киселина. Всички следи от мазнина и изгоряло мляко върху външната повърхност на съдовете трябва да се премахват преди следваща употреба. Не използвайте продукти, съдържащи хлор, амоняк и разтворители, за почистване на izdelia от неръждаема стомана и боядисани повърхности. Оцветяването на дъното в цветовете на дъгата се появява в резултат от прегряване на съда. Това оцветяване не

## СЪХРАНЕНИЕ

Преди да съхранявате, изплетете всички изисквания на раздел ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА. Съхранявайте izdelieto на сухо, хладно и недостъпно за деца място.

Не позволявайте на децата да играят с найлонови торбички или фолио за опаковка. **ОПАСНОСТ ОТ ЗАДУШАВАНЕ! ВНИМАНИЕ!** По време на употреба корпустът се загрева! Ако izdelieto е било оставено за известно време при температура под 0°C, трябва да го оставите на стайна температура най-малко 2 часа преди да използвате.

вода с помощта на гъбата за деликатни izdelia с използване на неабразивни миешки препарати, а след това незабавно избършете съдовете на сухо.

ляне на пара и гореща вода, което може да причини изгаряния. Когато готвите в съдовете от неръждаема стомана, не хвърляйте сол в студена вода. Водата трябва да е завряла. Трябва да внимавате, дръжките на съдовете да не контактират с нагревателни повърхности. Не загревайте празни съдове – това може да доведе до обезцветяване или промяна на цвета на съдовете. Не поставяйте izdelieto в непосредствена близост до мебели. Внимавайте: да няма хартия, кухненски кърпи, ръкохватки и висящи пердета близо до съдове по време на употреба. Уверете се, че от външната страна на дъното на съдове няма чужди предмети.

- Тъмен или сив оттенък възниква в резултат от готвене или съхранение на определени храни (домати, лимон, зеленчуци, маринади).

Всички промени в цвета на метала са характерни за съдовете от неръждаема стомана и не засягат по никакъв начин нито функционалните свойства на съдовете, нито качеството на приготвената храна. Използването на абразивни миешки препарати може да повреди съдовете. Не се препоръчва да се мият в съдомийната машина.

влия върху свойствата на съдовете и може да бъде отстранено с оцет, лимонена киселина или специално средство за съдовете от неръждаема стомана. С течение на времето върху вътрешната повърхност на съдовете могат да се появят бели петна. Те се образуват поради наличието на минерали във водата и не влияят върху свойствата на съдовете. Тези петна се отстраняват с препарат за миене на съдовете от неръждаема стомана.

### Гаранцията не се отнася за:

1. Всички промени в цвета на метала
2. Повреди, причинени от падане на izdelieto
3. Умишлено увреждане
4. Механични повреди на външната или вътрешната повърхност (драскотини, ожулвания)
5. Термични повреди
6. Петна и точки от варовик

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Děkujeme, že jste si vybrali nádobí z nerezové oceli značky Aurora. Před použitím si prosím pozorně přečtete tuto příručku.

**VAROVÁNÍ!** Použití výrobku je povoleno dětmí ve věku 8 let a starší, jakož i osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, osobami, které nemají potřebné zkušenosti a znalosti při manipulaci s těmito výrobky, za předpokladu, že jsou řádně kontrolovány nebo seznámeny s pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a vysvětlovány rizik, která vznikají během jeho používání. **POZOR!** Budte zvlášť opatrní, pokud jsou v blízkosti pro-

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte z nádobí nálepky a označení. Zvlhčete je teplou vodou a očistěte bez použití kovových předmětů. Před prvním použitím umyjte nádobí horkou vodou a houbou pro jemné výrobky s přidavkem neabrazivních čisticích prostředků a poté nádobí okamžitě otřete dosucha.

vozovaného spotřebiče děti mladší 8 let nebo osoby se zdravotním postižením. **POZOR!** Nedovolte dětem mladším 8 let, aby se během provozu spotřebiče dotýkali pouzdra. Nedovolte dětem používat spotřebič jako hračku. Nepoužívejte příslušenství, které není součástí dodávky. **POZOR!** Nedovolte dětem, aby si hrály s igelitový sáčky nebo obalovými fóliemi. **NEBEZPEČÍ UDUSENÍ! POZOR!** Během provozu se pouzdro zahřívá! Pokud byl spotřebič nějakou dobu při teplotě pod 0°C, musí být ponechán při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodin před zapnutím.

## POUŽITÍ

Abyste zabránili poškození plastových prvků a udržovali správný vzhled: při provozu na elektrickém sporáku použijte hořák s průměrem menším nebo rovným průměru dna konvice. Při provozu na plynovém sporáku se ujistěte, že plameny zahřívají pouze dno spotřebiče, a nezasahuje na stěny pouzdra. Do hrnce nenalévejte ihned horkou nebo studenou vodu, nejdříve zahřejte nádobí teplou vodou. Nepokládejte horký hrnce, který jste odstranili ze sporáku, na chladný a mokřý podstavec. Prudká změna teploty může způsobit deformaci nádobí. Může také dojít ke zbytkovému uvolňování páry

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Dávejte pozor na správné umístění nádobí na sporáku. Během přípravy a bezprostředně po ní se nedotýkejte povrchů nádobí. Používejte kuchyňské rukavice a chránky. Během vaření nezvedejte poklice. Při používání nádobí držte děti mimo dosah. Jsou možné přírozené změny barvy kovů:

- Zlatý nebo modrý odstín v důsledku přehřátí nádobí.

## ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Po každém použití nádobí počkejte, až vychladne. Potom nádobí umyjte houbou nebo hadříkem navlčeným saponátem. Vylijte vodu a nádobí dobře osušte. Pokud se potraviny připálí, nalijte do hrnce malé množství vody. Přiveďte vodu k varu, vypněte sporák a nechte nádobí vychladnout po dobu 20 minut bez otevření poklice. Poté umyjte nádobí obvyklým způsobem. Opláchněte nádobí vodou a otřete dosucha. Bílý sediment z tvrdé vody a vodní kamen lze odstranit vařením roztoku vody s kyselinou citronovou. Před dalším použitím musí být odstraněny všechny stopy mastnoty a spáleného mléka z vnějšího povrchu nádobí. K čištění výrobků z nerezové oceli a lakovaných povrchů nepoužívejte prostředky obsahující chlor, čpavek a rozpouštědla.

- V důsledku přehřátí nádobí se na dnu objeví duhové zbarvení. Tato barva neovlivňuje vlastnosti nádobí a může být odstraněna octem, kyselinou citronovou nebo speciálním nástrojem pro nádobí z nerezové oceli.

## SKLADOVÁNÍ

Před ukládáním splňte všechny požadavky uvedené v části ČIŠTĚNÍ A PÉČE. Výrobek skladujte v suchu, chladu a mimo dosah dětí.

a horké vody, což může způsobit popáleniny. Při použití nádobí z nerezové oceli nesypte sůl do studené vody. Voda by měla být vroucí. Ujistěte se, že držadla nádobí nepřicházejí do styku s topnými plochami. Nezahřívajte prázdné nádobí - mohlo by dojít ke ztrátě nebo změně barvy nádobí. Neumisťujte výrobek v těsné blízkosti nábytku. Ujistěte se, že: jste zabránili tomu, aby během provozu nádobí se v těsné blízkosti nebyl papír, utěrky na nádobí, držáky na nádobí a závěsy. Před zahájením provozu na jakémkoli topném povrchu se ujistěte, že na vnější straně dna nádobí nejsou žádné cizí předměty.

- Tmavý nebo šedý odstín vzniká při přípravě nebo skladování určitých potravin (rajčata, citron, zelenina, okurky).

Jakékoli změny barvy kovů jsou charakteristické pro nádobí z nerezové oceli a neovlivňují ani funkční vlastnosti nádobí ani kvalitu připraveného jídla. Použití abrazivních čisticích prostředků může poškodit nádobí. Nedoporučuje se mýt v myčce na nádobí.

- V průběhu času se uvnitř nádobí mohou objevit bílé skvrny. Vznikají v důsledku přítomnosti minerálů ve vodě a neovlivňují vlastnosti nádobí. Tyto skvrny se odstraní mycím prostředkem pro nádobí z nerezové oceli.

## Záruka se nevztahuje na:

1. Jakékoli změny barvy kovů.
2. Poškození způsobené pádem spotřebiče.
3. Úmyslné poškození.
4. Mechanické poškození vnějšího nebo vnitřního povrchu (škrábance, otěry).
5. Tepelné poškození.
6. Skvrny od vodního kamene.

## JULGEOLEKUMETMED

Täname, et valisite roosteavabast terasest köögitarbed TM Aurora. Enne kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.

**ETTEVAATUST!** Seda seadet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja füüsiliste, sensoorseste või vaimsete võimetega isikud, kelle puuduvad kogemused ja teadmised, kui neile on antud aparaadi ohutult kasutamisel järelevalvet või juhiseid ning nad saavad aru ohutusest. kaasatud. **TÄHELEPANU!** Olge eriti ettevaatlik, kui alla 8-aas-

## ENNE ESIMENE KASUTAMIST

Eemaldage kleebised. Niisutage neid sooja veega ja puhastage ilma metallesemeid kasutamata. Enne esmakordset kasutamist loputage köögitarbed käsna ja mitteabrsiivsete puhastusvahendite abil kuuma veega ning seejärel pühkige nõud kohe kuivaks.

## KASUTAMINE

Plastiliste elementide kahjustuste vältimiseks ja nende välimuse säilitamiseks peate: elektripliidil töötades kasutage põleti, mille läbimõõt on väiksem või võrdne nõude põhja läbimõõduga. Gaasipliidil töötades veenduge, et leegid soojendaksid ainult nõusid kuumust jaotavat põhja, ilma et need satuksid seintele. Ärge valage pannile kohe kuuma ega külma vett; kõigepealt soojendage nõusid sooja veega. Ärge asetage pliidil eemaldatud kuuma panni külma mäljale alusele. Temperatuuril järsk muutus võib nõusid deformeeruda. Samuti võib tekkida auru ja kuuma vee jääkide eraldumine, mis võib

## OLULISED HOIATUSED (PUHASTAMISE JA HOOLDUSE)

Veenduge, et nõud oleksid pliidil asetatud. Ärge puudutage keetmise ajal ja vahetult pärast seda roogade pinda. Põletuste vältimiseks kasutage köögikindaid või -kindaid. Keetmise ajal ärge tõstke asjatult kaant üles. Kõig nõude kasutamisel ärge laske lastel seda kätte saada. Metallil loomulik värvimuutus on võimalik:

- Nõude üllekuumenemisest tulenev küldne või sinine varjud.
  - Tume või hall varjud tekib teatud toitude (tomatid, sidrun, köögiviljad, hapukurk) valmistamisel või säilitamisel.
- Kõik metalli värvuse muutused on iseloomulikud roosteavabast terasest köögitarvetele ega mõjuta mingil viisil köögitarvete funk-

tased lapsed või puuetega inimesed on kasutatava toote läheduses. **TÄHELEPANU!** Ärge lubage alla 8-aastastel lastel toote kasutamise ajal keha puutada. Ärge lubage lastel seda toodet mänguasjana kasutada. Ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti. **TÄHELEPANU!** Ärge lubage lastel mängida kilokittide ega pakkekilega. OHU VABASTUS! **TÄHELEPANU!** Operatsioonil ajal keha soojeneb! Kui toodet on mõnda aega hoitud temperatuuril alla 0 ° C, tuleb seda enne vähemalt 2 tundi tootemperatuuril hoida.

põhjustada põletusi. Roosteavabast terasest köögitarvete kasutamisel ärge visake soola külma vette. Vesi peaks olema keev. Veenduge, et nõude käepidemed ei puutuks kokku kuumutuspindadega. Ärge kuumutage tühje nõusid - see võib nõusid muuta või värvuse muuta. Ärge asetage toodet mööbli lähedusse. Vaata ette: paberi, tearätikute, pottolderite ja rippuvate kardinate vältimiseks töö ajal roogade lähedusse. Enne mis tahes küttepinna töö alustamist veenduge, et nõude põhja välisküljel poleks vöörkehi. Nõudepesumasinas ei soovitata pesta.

sionaalseid omadusi ega valmistoidu kvaliteeti. Abrsiivsete pesuvahendite kasutamine võib nõusid kahjustada. Pärast iga nõude kasutamist oodake, kuni see jahtub. Vala välja vesi, seejärel pese keha välisküljel pesemisvahendiga niisutatud käsna või lapiga. Valage vesi välja ja kuivatage nõud hästi. Toidu põletamise korral valage nõudesse väike kogus vett. Pange vesi keema, lülitage pliid välja ja laske nõusid 20 minutit jahtuda ilma kaant avamata. Seejärel peske nõusid tavaisel viisil. Loputage nõusid veega ja pühkige kuivaks. Seest kõvast veest pärit valge sade saab eemaldada, keetes selles sidrunhappe vesilahuse. Nõude välispinnalt kõik rasva ja põletatud



## PRIEȘ PIRMAJÏ NAUDOJIMÄ

Nuimkite lipdukus. Sudrekinkite juos šiltu vandeniu ir nuvalykite, nenaudodami metalinių daiktų. Prieš pirmąjį naudojimą, indus nuplaukite karštu vandeniu, naudodamiesi kempine ir abrazyviniais plovikliais, tada indus nedelsdami nusausinkite.

## OPERACIJA

Norėdami nepažeisti plastikinių elementų ir išlaikyti tinkamą išvaizdą, turite: dirbdami ant elektrinės viryklės, naudokite degiklį, kurio skersmuo yra mažesnis arba lygus indų dugno skersmeniui. Kai dirbate su dujine virykle, įsitinkinkite, kad liepsna nešildo tik šilumą paskirstančių indų dugno, neuilpusi ant sienų. Nepilkite į keptuvę karšto ar šalto vandens; pirmiausia pašildykite indus šiltu vandeniu. Nedėkite karštos keptuvės, kurią išėmėte iš viryklės, ant šalto, šlapio stovo. Dėl staigių temperatūros pokyčių indai gali deformuotis. Taip pat gali likti garai ir karštas vanduo, dėl kurio gali nudegti. Kai nau-

## SVARBÛS ĮSPĖJIMAI (VALYMO IR PRIEŽIÛROS)

Patikrinkite, ar indai sudėti ant viryklės. Kepimo metu nelieskite indų paviršiaus ir iškart po jo. Norėdami išvengti nudegimų, naudokite virtuves pirštines ar pirštines. Kepimo metu be reikalo nekelkite dangčio. Kai naudojotės virtuvės reikmenimis, nelieskite vaikams jos pasiekti.

Natūrali metalo spalva gali pasikeisti:

- Aukšnis arba mėlynas atspalvis, atsirandantis dėl indų perkaitimo.
- Tam tiktas arba pilkas atspalvis atsiranda ruošiant ar laikant tam tikrus maisto produktus (pomidorus, citrina, daržoves, marinatus). Bet kokio metalo spalvos pokyčiai būdingi nerūdijančio plieno indams ir jokių didu nedaro įtakos nei indų funkcinėms savybėms, nei paruošto maisto kokybei. Naudodami abrazyvinius ploviklius, galite sugadinti indus. Po kiekvieno indų naudojimo palaukite, kol atvės. Išplikite kempinę, tada nuplaukite išorinę kūno pusę kempine ar skudureliu, sudrekinu plovikliu. Išplikite vandenį ir gerai išdžiovininkite indus. Maisto deginimo atveju į indus supilkite nedidelį kiekį vandens. Vandenį užvirinkite, išjunkite viryklę ir palikite indus 20 minučių atvėsti, neatidarydami dangčio. Tada plaukite indus įprastu būdu. Nuplaukite indus vandeniu ir nušluostykite. Baltas nuosėdas

## LAIKYMAS

Vykdykite visus skyriaus VALYMO IR PRIEŽIÛROS reikalavimus. Laikykite gaminį sausoje, vėsioje vietoje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

dojate nerūdijančio plieno indus, nemeskite druskos į šaltą vandenį. Vanduo turėtų būti verdantis. Įsitinkinkite, kad indų rankenos neliečia kaitinimo paviršius. Nešildykite tuščių indų - tai gali pakeisti ar pakeisti dažus. Nedėkite gaminio arti baldų, Saugokis: kad darbo metu popierius, arbatos rankšluosčiai, balionėliai ir pakabinamos užuolaidos neliktų šalia indų. Prieš pradėdami dirbti su bet kokiais šildymo paviršiais, įsitinkinkite, kad indų dugno išorėje nėra pašalinų daiktų. Nerekomenduojama plauti indaplovėje.

iš kieto vandens viduje galima pašalinti verdant vandens su citrinos rūgštimi tirpalą. Visi riebalai ir sudegęs pienas nuo indų išorinio paviršiaus turi būti pašalinti prieš naudojant kitą kartą. Nenaudokite gaminių, kuriuose yra chloro, amoniako ir tirpiklių, valydami nerūdijančio plieno gaminius ir dažytus paviršius. Vaivorykštės spalvos dugnas atsiranda dėl indų perkaitimo. Ši spalva neturi įtakos indų savybėms, todėl ją galima pašalinti actu, citrinos rūgštimi arba specialiu nerūdijančio plieno indų plovikliu. Ilgą laiką viduje gali atsirasti baltų dėmių. Jie susidaro dėl mineralų buvimo vandenyje. Šios dėmės pašalinamos nerūdijančio plieno indų plovikliu.

## Garantija netaikoma:

1. Bet kokio metalo spalvos pokyčiai.
2. Gaminių kritimo metu padaryta žala.
3. Tyčinė žala.
4. Mechaninis išorinio arba vidinio paviršiaus pažeidimas (įbrėžimai, įbrėžimai).
5. Šūlininė žala.
6. Kalkių dėmės ir taškai.

## MĀSURI DE SIGURANȚÄ

VÄ muļumim pentru cÄ aȝi ales vesela din oţel inoxidabil TM Aurora. VÄ rugÄm sÄ citiȝi cu atenȝie instrucȝiunea datÄ înainte de exploatare.

**ATENȝIE!** Se permite utilizarea articolului de cÄtre copiii de 8 ani ŝi mai mari, precum ŝi de cÄtre persoanele cu capacitÄȝi fizice, senzoriale sau mintale limitate, care nu dispun de experienȝa ŝi cunoŝtinȝele necesare pentru lucrul cu asemenea articole, cu condiȝia ca acestea sÄ fie supravegheate in mod corespunzÄtor sau cÄ acestea au luat cunoŝtinȝa cu instrucȝiunile ce ȝin de utilizarea sigurÄ a articolului ŝi care explicÄ riscurile, ce apar in timpul utilizÄrii sale. **ATENȝIE!** Fiȝi deosebit de precauȝi dacÄ in apropierea produsului exploatat se aflÄ

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateȝi de pe veselÄ toate autocolantele ŝi etichetele. Pentru a face acest lucru, înmuiaȝi-le cu apÄ caldÄ ŝi îndepÄrtaȝi-le fÄrÄ a folosi obiecte de metal. Înainte de prima utilizare spÄlaȝi vesela cu apÄ fierbinte cu un burete pentru produse delicate, cu adaos de detergent non-abraziv ŝi apoi ştergeȝi imediat vesela pÄnÄ cÄnd va fi uscatÄ.

## OPERAREA

Pentru a preveni deteriorarea elementelor din plastic ŝi pentru a menȝine aspectul adecvat este necesar: atunci cÄnd gÄtiȝi bucate pe plita electricÄ sÄ utilizaȝi un ochi de plitÄ cu diametrul mai mic sau egal cu cel al fundului vasului. Atunci cÄnd gÄtiȝi bucate la aragaz, asiguraȝi-vÄ ca flacÄra sÄ încÄlzeascÄ doar fundul vasului de distribuȝie a cÄldurii, fÄrÄ a se atinge de pereȝi. Nu turnaȝi direct in craiȝÄ apÄ caldÄ sau rece, mai intÄi încÄlziȝi vasul cu apÄ caldÄ. Nu puneȝi craiȝÄ fierbinte, pe care aȝi scos-o de pe plitÄ, pe o suprafaȝÄ rece ŝi umedÄ. Schimbarea bruscÄ a temperaturii poate cauza deformarea vasului. Se poate întâmpla, de asemenea, emisia rezidualÄ de abur ŝi apÄ fierbinte, care ar putea provoca arsuri. Folosind vase

## AVERTISMENTE IMPORTANTE

Aveȝi grijÄ de plasarea corectÄ a vasului pe plitÄ. Nu atingeȝi suprafeȝele vasului in timpul gÄtitului ŝi imediat dupÄ aceasta. Pentru a evita arsurile, folosiȝi mÄnuŝi de bucÄtÄrie sau pentru cuptor. În tim-

copii sub vÄrsta de 8 ani sau persoane cu posibilitÄȝi limitate. **ATENȝIE!** Nu permiteȝi copiilor sub vÄrsta de 8 ani sÄ se atingÄ de carcasa in timpul exploatarii articolului.

Nu permiteȝi copiilor sÄ utilizeze produsul ca pe o jucÄrie. Nu utilizaȝi accesorii care nu sunt incluse in setul livrÄrii. **ATENȝIE!** Nu permiteȝi copiilor sÄ se joace cu sacii de polietilenÄ sau cu pelicula de ambalaj. **PERICOL DE SUFOCARE!** **ATENȝIE!** În timpul exploatarii, carcasa se încÄlzeŝte! În cazul in care articolul s-a aflat ceva timp la o temperaturÄ sub 0° C, înainte de utilizare trebuie sÄ-l ȝineȝi la temperatura camerei cel puȝin timp de 2 ore.

din oţel inoxidabil la prepararea bucatelor sÄ nu turnaȝi sare in apa rece. Apa trebuie sÄ clocoteascÄ. Aveȝi grijÄ ca mÄnerile vasului sÄ nu fie in contact cu suprafeȝele încÄlzite. Nu încÄlziȝi vasul gol - acest lucru poate aduce la decolorarea sau schimbarea culorii vasului. Nu azeȝaȝi produsul in imediata apropiere a mobilei. Asiguraȝi-vÄ ca: În timpul funcȝionÄrii sÄ nu fie lângÄ e hÄrtie, prosoape de bucÄtÄrie, mÄnuŝi de bucÄtÄrie ŝi perdele agÄtate. Înainte de a începe utilizarea pe orice tip de suprafeȝe de încÄlzire, asiguraȝi-vÄ cÄ pe exteriorul fundului nu sunt obiecte strÄine. Nu se recomandÄ spÄlare in maŝina de spÄlat vase.

pul gÄtitului, ridicaȝi capacul doar dacÄ este nevoie. În timpul folosirii vasului, nu permiteȝi accesul copiilor la acesta. Este posibilÄ schimbarea fireascÄ a culorii metalului: nuanȝa aurie sau albÄstrie apare

în rezultatul supraîncălzirii vasului. Nuanța închisă sau surie apare în rezultatul pregătirii sau păstrării anumitor produse (roșii, lămâie, legume, murături). Orice modificări ale culorii metalului sunt caracteristice

## CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA

După fiecare utilizare a unui vas, așteptați ca acesta să se răcească bine. Apoi spălați vasul cu un burete sau cu o cârpă înmuiată în detergent.

Vârșăți apă și uscați bine vasul. În cazul arderii mâncării preparate turnați în vas o cantitate mică de apă. Aduceți apa la fierbere, stingeți plita și lăsați vasul să se răcească timp de 20 de minute fără a deschide capacul. După aceea, spălați vasul în mod obișnuit. Clățiți vasul cu apă și ștergeți-l până când va fi uscat. Precipitatul alb din apa dură și piatra pot fi îndepărtate punând la fiert în vas apă amestecată cu sare de lămâie. Toate urmele de grăsime și lapte ars, trebuie să fie neapărat înlăturate înainte de următoarea utilizare. Nu folosiți pentru curățarea articolelor din oțel inoxidabil și a suprafețelor colorate detergenți care conțin clor, amoniac și solvenți. Colorația irizată a fundului apare din cauza supraîncălzirii vasului. Această culoare nu afectează proprietățile vaselor, ci poate fi înlăturată cu

## PĂSTRAREA

Înainte de a pune produsul la păstrare îndepliniți completamente toate cerințele secțiunii CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA. Păstrați articolul într-un loc uscat, răcoros și inaccesibil copiilor.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Спасибо, что выбрали посуду из нержавеющей стали TM Auroga. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией перед эксплуатацией.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Допускается использование изделия детьми 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, не имеющими опыта и знания, необходимых при обращении с такими изделиями, при условии, что за ними осуществляется соответствующий надзор или они ознакомлены с инструкциями, касающимися безопасного использования изделия и объясняющими риски, возникающие в ходе его использования. **ВНИ-**

## ПЕРЕД ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Удалите с посуды стикеры и наклейки. Для этого смочите их теплой водой и уберите, не применяя металлических предметов. Перед первым использованием промойте посуду горячей водой с помощью губки для деликатных изделий с добавлением не абразивных моющих средств, а затем сразу протрите посуду насухо.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для предотвращения повреждения пластиковых элементов и сохранения надлежащего внешнего вида необходимо: при приготовлении пищи на электроплите пользуйтесь конфоркой диаметром меньшим или равным диаметру дна посуды. При приготовлении на газовой плите следите, чтобы пламя нагревало только теллораспределительное дно посуды, не попадая на стенки. Не наливайте в кастрюлю сразу горячую или холодную воду, вначале согреть посуду теплой водой. Не ставьте горячую кастрюлю, которую Вы сняли с плиты, на холодную, мокрую подставку. Резкое изменение температуры может вызвать деформацию посуды. Также может произойти остаточный выброс пара и горячей воды, что может вызвать ожоги. Используя посуду

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Следите за правильным размещением посуды на плите. Не прикасайтесь к поверхностям посуды во время приготовления, и сразу после него. Во избежание ожогов, пользуйтесь кухонными рукавичками или прихватками. Во время приготовления, без необходимости, не поднимайте крышку. Во время эксплуатации посуды, не подпускайте к ней детей. Возможны естественные изменения цвета металла:

- Позолоченный или голубой оттенок, возникающий в результате перегрева посуды.

## ОЧИСТКА И УХОД

После каждого использования посуды, дождитесь ее достаточного охлаждения. Затем вымойте посуду губкой или тканью, смоченной моющим средством. Вылейте воду и хорошо высушите посуду. В случае пригорания пищи, налейте в посуду небольшое количество воды. Доведите воду до кипения, выключите плиту и дайте посу-

для посуды из нержавеющей стали. Нанесите на поверхность тонкий слой масла. Для удаления жира и пригоревшего молока, с внешней поверхности

оțel, sare de lămâie sau cu o soluție specială pentru vasele din oțel inoxidabil. Cu timpul, în interiorul vasului pot apărea pete albe. Ele se formează datorită prezenței mineralelor în apă și nu afectează proprietățile vasului. Aceste pete pot fi eliminate cu soluție pentru spălarea vaselor din oțel inoxidabil.

## Гаранția nu se aplică în cazul:

1. Oricărei modificări a culorii metalului.
2. Deteriorărilor cauzate de căderea produsului.
3. Defecțiilor intenționate.
4. Deteriorărilor mecanice a suprafeței exterioare sau interioare (zgârieturi, abraziuni).
5. Daunelor termice.
6. Petelor și punctelor de depuneri calcaroase.

**МАНИЕ!** Будьте особенно внимательны, если поблизости с эксплуатируемым изделием находятся дети младше 8 лет или лица с ограниченными возможностями. **ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям младше 8 лет прикасаться к корпусу во время эксплуатации изделия. Не разрешайте детям использовать изделие в качестве игрушки. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки. **ВНИМАНИЕ!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **УГРОЗА УДУШЬЯ! ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации корпус нагревается! Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед началом эксплуатации его следует выдержать при комнатной температуре не менее 2 часов.

из нержавеющей стали при приготовлении пищи, не бросайте соль в холодную воду. Вода должна быть кипящей. Следите за тем, чтобы ручки посуды не соприкасались с нагревающимися поверхностями. Не нагревайте пустую посуду – это может привести к обесцвечиванию или изменению цвета посуды. Не размещайте изделие в непосредственной близости от мебели. Следите за тем: чтобы во время эксплуатации посуды рядом с ней не находились бумага, кухонные полотенца, прихватки и свисающие шторы. Перед началом эксплуатации на любых нагревательных поверхностях, обязательно убедитесь в том, что на наружной части дна отсутствуют посторонние предметы.

- Темный или серый оттенок возникает в результате приготовления или хранения некоторых продуктов (томаты, лимон, овощи, рассолы). Любые изменения цвета металла являются характерными для посуды из нержавеющей стали и никак не влияют, ни на функциональные свойства посуды, ни на качество приготавливаемой пищи. Использование абразивных моющих средств может привести к повреждению посуды. Не рекомендуется мыть изделие в посудомоечной машине.

де остыть в течение 20 минут, не открывая крышку. После этого промойте посуду обычным способом. Ополосните посуду водой и вытрите насухо. Белый осадок от жесткой воды и накипь можно удалить, прокипятив в посуде раствор воды с лимонной кислотой. Все следы жира и пригоревшего молока, с внешней поверхности

посуду обов'язательно удалять перед следующим использованием. Не используйте для чистки изделий из нержавеющей стали и окрашенных поверхностей средства, содержащие хлор, аммиак и растворители. Радужная окраска дна появится вследствие перегрева посуды. Эта окраска не влияет на свойства посуды, и может быть устранена уксусом, лимонной кислотой или специальным средством для посуды из нержавеющей стали. Со временем, внутри посуды могут появиться белые пятна. Они образуются из-за наличия в воде минералов и не влияют на свойства посуды. Данные пятна

## ХРАНЕНИЕ

Перед хранением выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД. Храните изделие в сухом, прохладном и недоступном для детей месте.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дякуємо, що обрали посуд з нержавіючої сталі TM Auroga. Будь ласка, уважно ознайомтеся з даною інструкцією перед експлуатацією виробу.

**УВАГА!** Цей виріб може використовуватися дітьми віком від 8 років і вище та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, особами, які не мають достатнього досвіду та знань, необхідних для поводження з такими виробами, за умови, якщо за ними проводиться відповідний нагляд або вони ознайомлені з інструкціями щодо безпечного використання пристрою і розуміють небезпеку, що може від-

## ПЕРЕД ПЕРШОЮ ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ

Видаліть з посуду стікери і наклейки. Для цього, змочіть їх теплою водою і приберіть не застосовуючи металевих предметів. Перед першим використанням промийте посуд гарячою водою за допомогою губки з додаванням неабразивних миючих засобів, а потім відразу протріть насухо.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Для запобігання пошкодження пластикових елементів і збереження належного зовнішнього вигляду необхідно: при експлуатації на електроплиті користуйтеся конфоркою діаметром меншим або рівним діаметру дна посуду. При експлуатації на газовій плиті стежте, щоб язики полум'я нагрівали тільки тепло-розподільче дно посуду, не потрапляючи на стінки. Не наливайте гарячу або холодну воду в каструлю відразу, спочатку зігрійте посуд теплою водою. Не ставте гарячу каструлю, яку Ви зняли з плити, на холодну, мокру підставку. Різка зміна температури

## ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Слідкуйте за правильним розміщенням посуду на плиті. Не торкайтеся до поверхонь під час, і одразу ж після приготування. Для запобігання опіків, використовуйте кухонні рукавички або захисні прихватки. Під час приготування, без необхідності, не піднімайте кришку. Під час експлуатації посуду, не підпускайте до неї дітей. Можливі природні зміни кольору металу:  
• Позолочений або блакитний відтінок, що виникає в результаті перегріву посуду.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Після кожного використання посуду, дочекайтеся достатнього його охолодження. Потім вийміть посуд губкою або тканиною, з миючим засобом. Злийте воду і добре висушіть посуд. У разі пригорання їжі, налійте в посуд невелику кількість води. Доведіть воду до кипіння, виключіть плиту і дайте посуду охолонути протягом 20 хвилин, не відкриваючи кришку. Після цього промийте посуд звичайним способом. Ополосніть посуд водою й протріть насухо. Білий осад від жорсткої води всередині можна видалити прокип'ятивши в ньому розчин води з лимонною кислотою. Потрібно обов'язково видалити всі сліди жиру і пригорілого молока з зовнішньої поверхні перед наступним використанням. Не використовуйте для чищення виробів з нержавіючої сталі і пофарбованих поверхонь засоби, що містять хлор, аміак і розчинники. Райдужне забарвлення дна з'являється внаслідок перегріву посуду. Це забарвлення не впливає на властивості

## ЗБЕРІГАННЯ

Виконайте всі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД. Тримайте виріб в сухому, прохолодному та недоступному для дітей місці.

устраляються средством для мытья посуды из нержавеющей стали.

### Гарантия не распространяется на:

1. Любые изменения цвета металла.
2. Повреждения, вызванные падением изделия.
3. Преднамеренная поломка.
4. Механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потертости).
5. Термические повреждения.
6. Пятна и точки известкового налёта.

бутися. **УВАГА!** Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого виробу знаходяться діти молодше 8 років або особи з обмеженими можливостями. **УВАГА!** Не дозволяйте дітям молодше 8 років торкатися до корпусу виробу під час роботи. Не дозволяйте дітям використовувати виріб в якості іграшки. Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект поставки. **УВАГА!** Не дозволяйте дітям гратися з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **ЗАГРОЗА ЗАДУХИ! УВАГА!** Під час роботи корпус нагрівається! Якщо виріб деякий час перебував при температурі нижче 0°C, перед експлуатацією його слід витримати при кімнатній температурі не менше 2 годин.

може викликати деформацію посуду. Також може статися залишковий викид пари і гарячої води, що може викликати опіки. Використовуючи посуд з нержавіючої сталі при приготуванні їжі, не кидайте сіль в холодну воду. Вода повинна бути киплячою. Слідкуйте за тим, щоб ручки посуду не стикалися з поверхнями, що нагріваються. Не нагрівайте порожній посуд – це може привести до знебарвлення або зміни кольору посуду. Не ставте в безпосередній близькості від мєблїв.

• Темний або сірий відтінок виникає в результаті приготування або зберігання деяких продуктів (томати, лимон, овочі, розсоли). Будь-які зміни кольору металу є характерними для посуду з нержавіючої сталі і ніяк не впливають, ні на функціональні властивості посуду, ні на якість їжі, що готується. Використання абразивних миючих засобів може привести до пошкодження посуду. Мити в посудомийній машині не рекомендується.

посуду, і може бути усунене оцтом, лимонною кислотою або спеціальним засобом для миття посуду з нержавіючої сталі. З часом, всередині можуть з'являтися білі плями. Вони утворюються через наявність у воді мінералів. Дані плями усуваються засобом для миття посуду з нержавіючої сталі.

### Гарантия не поширюється на:

1. Будь-які зміни кольору металу.
2. Пошкодження, викликані падінням виробу.
3. Нависну поломку.
4. Механічні ушкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (подряпини, потертости).
5. Термічні пошкодження.
6. Плями і точки вапняного нальоту.