ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Kezelési útmutató
Brugsvejledning | Käyttöohje | Gebruiksaanwijzing | Bruksanvisning | Bruksanvisning | Instruções de utilização

STAINLESS STEEL INDUCTION POT

- **RCST**-32E
- **RCST**-36LI4.1
- **RCST**-50E
- **RCST**-71LI-E
- **RCST**-98LI-E
- **RCST**-17E3
- **RCST**-12E3
- **RCST**-21E3
- **RCST**-25E3
- **RCST**-9E3-S
- **RCST**-44E3-S
- **RCST**-58E3-S
- **RCST**-113E3-S
- **RCST**-14E3-S



Deutsch 4
English 5
Polski 6
Česky 7
Français 8
Italiano 9
Español 10
Magyar 11
Dansk 12
Suomi 13
Nederlands 14
Norsk 15
Svenska 16
Português 17

PRODUKTNAME	EDELSTAHLTOPF INDUKTION
PRODUCT NAME	STAINLESS STEEL INDUCTION POT
NAZWA PRODUKTU	GARNEK INDUKCYJNY ZE STALI NIERDZEWNEJ
NÁZEV VÝROBKU	NDUKČNÍ HRNEC Z UŠLECHTILÉ OCELI
NOM DU PRODUIT	RECIPIENT POUR L'INDUCTION EN ACIER I
NOME DEL PRODOTTO	PENTOLA PER INDUZIONE IN ACCIAIO INOX
NOMBRE DEL PRODUCTO	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PARA INDUCCIÓN
TERMÉKNÉV	INDUKCIÓS, ROZSDAMENTES ACÉL LÁBAS
PRODUKTNAVN	INDUKTIONSGRYDE I RUSTFRIT STÅL
TUOTTEEN NIMI	INDUKTIOKATTILA RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ
PRODUCTNAAM	ROESTVRIJSTALEN INDUCTIEPAN
PRODUKTNAVN	INDUKSJONSGRYTE I RUSTFRITT STÅL
PRODUKTNAMN	INDUKTIONSGRYTA AV ROSTFRITT STÅL
NOME DO PRODUTO	PANELA DE INDUÇÃO DE AÇO INOXIDÁVEL
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO TERMÉKMODELL PRODUKTMODEL TUOTTEEN MALLI PRODUCTMODEL PRODUKTMODELL PRODUKTMODELL MODELO DO PRODUTO	RCST-32E RCST-36LI4.1 RCST-50E RCST-71LI-E RCST-98LI-E RCST-17E3 RCST-12E3 RCST-21E3 RCST-25E3 RCST-9E3-S RCST-44E3-S RCST-58E3-S RCST-113E3-S RCST-14E3-S
HERSTELLER / ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER / MANUFACTURER ADDRESS PRODUCENT / ADRES PRODUCENTA VÝROBCE / ADRESA VÝROBCE FABRICANT / ADRESSE DU FABRICANT PRODUTTORE / INDIRIZZO DEL PRODUTTORE FABRICANTE / DIRECCIÓN DEL FABRICANTE GYÁRTÓ / GYÁRTÓ CÍME PRODUCENT / PRODUCENTENS ADRESSE VALMISTAJA / VALMISTAJAN OSOITE PRODUCENT / ADRES PRODUCENT PRODUSENT / PRODUSENTENS ADRESSE TILLVERKARE / TILLVERKARENS ADRESS PRODUTOR / ENDEREÇO DO PRODUTOR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K. UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7 66-002 ZIELONA GÓRA ZIELONA GÓRA | POLAND, EU

TECHNISCHE DETAILS

Produktname	Edelstahltopf Induktion				
Modell	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Kapazität [l]	32	36	50	71	98
Durchmesser des Topfes [mm]	400	360	400	450	500
Höhe des Topfes [mm]	260	360	400	450	500
Gewicht [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Produktname	Edelstahltopf Induktion				
Modell	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Kapazität [l]	17	12	21	25	9
Durchmesser des Topfes [mm]	280	250	300	320	250
Höhe des Topfes [mm]	280	250	300	320	180
Gewicht [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38
Produktname	Edelstahltopf Induktion				
Modell	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S	
Kapazität [l]	44	58	113	14	
Durchmesser des Topfes [mm]	450	500	600	300	
Höhe des Topfes [mm]	280	300	400	200	
Gewicht [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1	

ANWENDUNGSGEBIET

Edelstahltopf Induktion ist zum Zubereiten, Kochen und Braten aller Arten von Gerichten vorgesehen. Die Töpfe sind für die Verwendung bei allen Arten von Herden gedacht, d.h. Elektro-, Induktions-, Gas-, Keramik – und Halogenherde. **Für alle Schäden bei nicht zweckgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

HINWEISE ZUR VERWENDUNG

- Vor der Verwendung müssen sämtliche Elemente, die vor Beschädigungen beim Transport schützen sollen, entfernt werden.
- Niemals ein defektes Produkt aus der Serie verwenden.
- Reinigen Sie die Kochgeräte vor dem ersten und nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diese anschließend ab.
- Zum Reinigen nutzen Sie bitte einen weichen Lappen.
- Bei Anbrennen dürfen die angebrannten Essensreste nicht von der Oberfläche des Topfs oder der Pfanne gescheuert oder abgeschrubbt werden. Gießen Sie heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel hinein und lassen Sie es einweichen, bis der verbrannte Inhalt weich wird.
- Am besten für die Kochgeräte vorgesehene Lebensmittel und Küchenutensilien nutzen, die keine Kratzer hinterlassen.
- Bei Töpfen und Pfannen wird empfohlen, diese zentral auf die Wärmequelle zu stellen. Wählen Sie die Größe der Wärmequelle entsprechend der Größe des Kochgerätes aus (besonders wichtig bei Gasherden: die Flamme darf nicht über den Boden des Topfes hinausreichen).
- Lassen Sie die Töpfe nicht unbeaufsichtigt auf dem Ofen oder der Kochplatte.
- Die Töpfe und Pfannen nie in leerem Zustand erhitzen.
- Es wird empfohlen, nicht die höchsten Kochtemperaturen zu verwenden, um Verbrennungen und Verfärbungen zu vermeiden.
- Tragen Sie die Töpfe immer beidhändig an den Griffen.
- Es wird empfohlen, beim Umgang mit heißen Töpfen/Pfannen Handschuhe zu verwenden. Die Griffe können heiß sein.
- Vermeiden Sie den Kontakt von heißen Deckeln mit kaltem Wasser oder einer kalten Fläche, da dies Glasbruch verursachen kann.
- Die Töpfe können in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Ziehen Sie die Schrauben, mit denen die Pfannen – und Pfannengriffe befestigt sind, regelmäßig fest, da sich diese mit der Zeit lockern. Dies ist ein natürliches Phänomen, das sich aus der Kühlung und Erwärmung der Küchengeräte ergibt. Wenn die Schrauben nicht festgezogen werden können, wenden Sie sich an die Service-Abteilung des Herstellers.

ACHTUNG: Seien Sie besonders vorsichtig. Einige Elemente können heiß werden – es besteht das Risiko von Verbrennungen. Beim Anheben des Deckels während des Kochens und unmittelbar danach kann heißer Dampf aus dem Topf austreten.

TECHNICAL DATA

Product name	Stainless steel induction pot				
Model	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Capacity [l]	32	36	50	71	98
Pot diameter [mm]	400	360	400	450	500
Pot height [mm]	260	360	400	450	500
Weight [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Product name	Stainless steel induction pot				
Model	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Capacity [l]	17	12	21	25	9
Pot diameter [mm]	280	250	300	320	250
Pot height [mm]	280	250	300	320	180
Weight [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38
Product name	Stainless steel induction pot				
Model	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S	
Capacity [l]	44	58	113	14	
Pot diameter [mm]	450	500	600	300	
Pot height [mm]	280	300	400	200	
Weight [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1	

AREAS OF APPLICATION

Stainless steel induction pot is designed for cooking and frying a variety of different dishes. The pots are designed for use with all hob types, i.e.: electric, induction, gas, ceramic and halogen cooktops.
The user is responsible for any damage resulting from non-intended use of the device.

USE GUIDELINES

- Before the first use, remove all elements that are to be protected against damage during the transport.
- Do not use if the product is damaged.
- Before first and after each use wash the set elements in warm water and mild detergent and dry.
- Use a soft cloth for cleaning.
- If pot or pan contents sticks to its surface newer scrub or rub it off. Submerge in warm water with detergent and then leave to soak until the stuck substances peels off easily.
- Use non-scratch food grade kitchen utensils for stirring.
- Place pots and pans directly over heat source. Select heat source size in accordance with pot size (particularly important with gas hobs – the flame should not extend beyond the pot base circumference).
- Do not leave pots unattended on a hob or cooktop which is on.
- Do not heat up empty pots or pans.
- The use of the highest temperature settings when cooking is not recommended in order to avoid scorching or discolouring.
- Always use both hands and handles to carry pots.
- Use of protective gloves is recommended when moving hot pots/pans, the handles may be hot.
- Prevent hot lids from coming into contact with cold water or surface as the glass may crack.
- The pots are suitable for washing in a dishwasher.
- Regularly gently tighten the bolts which fasten handles to the pots and pans as these may sometimes become loose. This is a natural occurrence a resulting from the surfaces heating up and cooling down. If unable to tighten bolts contact manufacturer's support service.

ATTENTION: Handle with care. Some elements may be hot – risk of burning. When lifting the lid during and just after cooking, hot steam may emerge from the pot.

DANE TECHNICZNE

Nazwa produktu	Garnek indukcyjny ze stali nierdzewnej				
Model	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Pojemność [l]	32	36	50	71	98
Średnica garnka [mm]	400	360	400	450	500
Wysokość garnka [mm]	260	360	400	450	500
Waga [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Nazwa produktu	Garnek indukcyjny ze stali nierdzewnej				
Model	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Pojemność [l]	17	12	21	25	9
Średnica garnka [mm]	280	250	300	320	250
Wysokość garnka [mm]	280	250	300	320	180
Waga [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38
Nazwa produktu	Garnek indukcyjny ze stali nierdzewnej				
Model	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S	
Pojemność [l]	44	58	113	14	
Średnica garnka [mm]	450	500	600	300	
Wysokość garnka [mm]	280	300	400	200	
Waga [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1	

OBSZAR ZASTOSOWANIA

Garnki przeznaczone są do przygotowywania oraz gotowania i smażenia wszelkiego rodzaju potraw. Garnki przeznaczone są do stosowania we wszystkiego rodzaju kuchenkach tj. elektrycznych, indukcyjnych, gazowych, płytach ceramicznych oraz halogenach.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

WSKAZÓWKI UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem należy usunąć wszystkie elementy zabezpieczające przed uszkodzeniem w transporcie.
- Nigdy nie używać uszkodzonego produktu.
- Przed pierwszym oraz każdorazowo po każdym użyciu należy umyć elementy zestawu ciepłą wodą i łagodnymi środkami do czyszczenia oraz osuszyć.
- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki.
- W przypadku przypalenia się zawartości garnka, czy patelni nigdy nie wolno skrobać, szorować powierzchni. Należy wlać ciepła wodę i łagodny środek do czyszczenia, a następnie pozostawić do namoczenia do czasu, aż przypalona zawartość zmięknie.
- Do mieszania zaleca się używać przeznaczonych do użytku z żywnością i niepowodujących zarysowań przyborów kuchennych.
- Garnki oraz patelnie zaleca się ustawiać centralnie na źródle ciepła. Dobierać wielkość źródła ciepła do wielkości garnka (szczególnie ważne przy kuchenkach gazowych – płomień nie może wychodzić poza obręb podstawy garnka).
- Nie zostawiać garnków na włączonej kuchence, płycie bez nadzoru.
- Nie podgrzewać pustych garnków i patelni.
- Zaleca się nie używać najwyższych temperatur do gotowania w celu uniknięcia przypaleń oraz odbarwień.
- Garnki przenosić zawsze trzymając oburącz za uchwyty.
- Zaleca się używać rękawic podczas przenoszenia gorących garnków/patelni, uchwyty mogą być gorące.
- Unikać kontaktu gorącej pokrywki z zimną wodą lub powierzchnią, grozi to pęknięciem szkła.
- Garnki można myć w zmywarce.
- Systematycznie delikatnie dokręcać śruby mocujące uchwyty do garnków i patelni, które ulegają z czasem poluzowaniu, co jest zjawiskiem naturalnym wynikającym ze schładzania i nagrzewania powierzchni. Jeśli śrub nie można dokręcić skontaktować się z serwisem producenta.

UWAGA: Zachować szczególną ostrożność. Niektóre elementy mogą się nagrzewać – ryzyko poparzenia. Podczas podnoszenia pokrywki w trakcie gotowania i tuż po z garnka może wydobyć się gorąca para.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Název výrobku	Indukční hrnec z ušlechtilé oceli				
Model	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Objem [l]	32	36	50	71	98
Průměr hrnec [mm]	400	360	400	450	500
Výška hrnce [mm]	260	360	400	450	500
Hmotnost [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Název výrobku	Indukční hrnec z ušlechtilé oceli				
Model	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Objem [l]	17	12	21	25	9
Průměr hrnec [mm]	280	250	300	320	250
Výška hrnce [mm]	280	250	300	320	180
Hmotnost [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38
Název výrobku	Indukční hrnec z ušlechtilé oceli				
Model	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S	
Objem [l]	44	58	113	14	
Průměr hrnec [mm]	450	500	600	300	
Výška hrnce [mm]	280	300	400	200	
Hmotnost [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1	

OBLAST POUŽITÍ

Indukční hrnec z ušlechtilé oceli je určen na přípravu, vaření a smažení pokrmů všeho druhu. Hrnce se mohou používat na všech sporácích, tj. elektrických, indukčních, plynových, keramických a halogenových.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

- Před prvním použitím vyjměte všechny fixační prvky proti poškození při přepravě.
- Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek.
- Před prvním použitím a po každém použití umyjte součásti sady teplou vodou a jemným čisticím přípravkem a je osušte.
- K čištění používejte měkký hadřík.
- Pokud se připálí obsah hrnce nebo pánve, povrch nikdy neškrábejte a nedrhněte. Nalijte teplou vodu a jemný čisticí přípravek a nechte jej tak dlouho namočený, než připálený obsah změkne.
- K míchání používejte kuchyňské náčiní určené pro styk s potravinami nezpůsobující poškrábání.
- Hrnce a pánve stavějte do středu zdroje tepla. Velikost zdroje tepla vybírejte podle velikosti hrnce (zejména důležité u plynových sporáků – plamen nesmí přesáhnout okraj dna hrnce).
- Hrnce nenechávejte na zapnutém sporáku nebo desce bez dozoru.
- Nezahřívejte prázdné hrnce a pánve.
- Pro vaření nepoužívejte nejvyšší teplotu, abyste zabránili připálením a odbarvení.
- Hrnce při přenášení vždy držte oběma rukama za úchyty.
- Při přenášení horkých hrnců/pánví používejte rukavice, úchyty mohou být horké.
- Zabraňte styku horké poklice se studenou vodou nebo studeným povrchem, hrozí prasknutí skla.
- Hrnce můžete mýt v myčce.
- Pravidelně jemně utahujte šrouby připevňující úchyty k hrncům a pánvím, které se časem uvolňují. To je přirozený jev vyplývající z ochlazování a zahřívání povrchů. Pokud nemůžete šroub utáhnout, kontaktujte servis výrobce.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte zvláštní opatrnosti. Některé součásti se mohou zahřívat – nebezpečí popálení. Při zvedání poklice během vaření a bezprostředně po vaření může z hrnce unikat horká pára.

DÉTAILS TECHNIQUES

Nom du produit	Caquelon en acier inoxydable				
Modèle	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Capacité [l]	32	36	50	71	98
Diamètre du récipient [mm]	400	360	400	450	500
Hauteur du récipient [mm]	260	360	400	450	500
Poids [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Nom du produit	Caquelon en acier inoxydable				
Modèle	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Capacité [l]	17	12	21	25	9
Diamètre du récipient [mm]	280	250	300	320	250
Hauteur du récipient [mm]	280	250	300	320	180
Poids [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38
Nom du produit	Caquelon en acier inoxydable				
Modèle	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S	
Capacité [l]	44	58	113	14	
Diamètre du récipient [mm]	450	500	600	300	
Hauteur du récipient [mm]	280	300	400	200	
Poids [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1	

UTILISATION

Le caquelon en acier inoxydable a été conçu pour préparer, cuisiner ou cuire tout type de plat. Les caquelons peuvent être utilisés avec tout type de cuisinière, c-à-d électrique, à induction, à gaz et à plaque de cuisson en céramique ou à halogène.

L'utilisateur assume toute responsabilité en cas de dommages liés à un usage inapproprié de l'appareil.

INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION

- Avant utilisation, tous les éléments de protection du transport doivent être retirés puis triés.
- N'utilisez jamais un produit défectueux.
- Nettoyez les ustensiles de cuisine avant la première et après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux puis séchez-les.
- Veuillez utiliser un chiffon doux pour le nettoyage.
- En cas de calcination, les restes de nourritures brûlés ne doivent pas être frottés ou grattés de la surface de la casserole ou de la poêle. Versez de l'eau chaude mélangée à un produit de nettoyage doux et laissez mijoter jusqu'à ce que la matière ramollisse.
- Il est recommandé d'utiliser des aliments et ustensiles de cuisine qui ne rayent pas vos accessoires et casseroles.
- Placez vos casseroles et poêles bien centrées sur la source de chaleur. Sélectionnez la taille de la source de chaleur en fonction de la taille de votre ustensile de cuisson (très important concernant les gazinières, les flammes ne doivent pas atteindre le dessous des casseroles).
- Ne pas laisser vos casseroles sans surveillance dans un four ou sur une plaque de cuisson.
- Ne pas faire chauffer les poêles et casseroles à vide.
- Il est recommandé de ne pas utiliser la température de cuisson maximale car cela pourrait brûler et colorer vos casseroles.
- Toujours porter les casseroles avec les deux mains et par leurs poignées.
- Il est conseillé de toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez des casseroles ou plats chauds. Les poignées peuvent être également chaudes.
- Évitez de mettre en contact des couvercles chauds avec de l'eau froide ou avec une surface froide car cela pourrait briser le verre.
- Les casseroles peuvent être nettoyées dans un lave vaisselle.
- Resserrez régulièrement les vis qui fixent les poignées des poêles et casseroles car celles-ci se desserrent avec le temps. Cela est un phénomène naturel car cela se produit en raison du réchauffement et du refroidissement de vos casseroles et plats. Si les vis ne peuvent pas être resserrées, consultez le service du fabricant.

ATTENTION: Soyez particulièrement prudent. Certains éléments peuvent être très chauds, le risque de se brûler est constant. En prélevant le couvercle pendant la cuisson, il se peut que de la vapeur chaude sortent de votre casserole.

DETTAGLI TECNICI

Nome del prodotto	Pentola per induzione in acciaio inox				
Modello	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Capacità [l]	32	36	50	71	98
Diametro della pentola [mm]	400	360	400	450	500
Altezza della pentola [mm]	260	360	400	450	500
Peso [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Nome del prodotto	Pentola per induzione in acciaio inox				
Modello	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Capacità [l]	17	12	21	25	9
Diametro della pentola [mm]	280	250	300	320	250
Altezza della pentola [mm]	280	250	300	320	180
Peso [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38
Nome del prodotto	Pentola per induzione in acciaio inox				
Modello	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S	
Capacità [l]	44	58	113	14	
Diametro della pentola [mm]	450	500	600	300	
Altezza della pentola [mm]	280	300	400	200	
Peso [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1	

INDICAZIONI D'USO

La pentola per induzione è progettata per la preparazione e la cottura di tutti i tipi di pietanze. Le pentole sono destinate all'uso su tutti i tipi di fornelli: elettrici, a induzione, a gas, di ceramica e alogeni.

L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.

INDICAZIONI PER L'USO

- Prima dell'uso rimuovere tutti gli elementi utilizzati per proteggere i prodotti da possibili danni durante il trasporto.
- Non usare mai un prodotto della serie se difettoso.
- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, lavare tutti gli elementi con acqua calda e un detersivo delicato e poi asciugarli.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido.
- In caso si bruci qualcosa, i resti del cibo bruciacchiato non devono essere rimossi dalla superficie della pentola o padella sfregando o grattando. Versare dell'acqua calda e del detersivo delicato e lasciare ammorbidire i resti di cibo attaccati alla pentola.
- Utilizzare sempre prodotti e utensili da cucina destinati alle pentole per non lasciare graffi.
- Si consiglia di mettere le pentole e le padelle centralmente sulla fonte di calore. Selezionare il fornello da utilizzare a seconda della dimensione della pentola (ciò è particolarmente rilevante per fornelli a gas: la fiamma non deve sporgere dal bordo della pentola).
- Non lasciare le pentole in forno o sul fuoco senza sorveglianza.
- Non scaldare mai le pentole e le padelle se sono vuote.
- Si consiglia di non utilizzare la temperatura massima per evitare bruciature e macchie.
- Afferrare le pentole sempre con entrambe le mani.
- Si consiglia di utilizzare dei guanti quando si maneggiano pentole/padelle calde. I manici possono essere caldi.
- Evitare il contatto del coperchio caldo con acqua fredda o una superficie fredda, poiché questo può causare la rottura del vetro.
- Le pentole possono essere lavate nella lavastoviglie.
- Stringere regolarmente le viti con cui i manici delle padelle e pentole sono fissati poiché con il tempo queste si allentano. Questo è un fenomeno naturale che deriva dal continuo scaldare e raffreddare gli utensili da cucina. Se non si riescono a fissare le viti, rivolgersi ad un rivenditore autorizzato.

ATTENZIONE: Prestare particolare attenzione: alcuni elementi possono essere caldi – pericolo di ustioni. Quando si solleva il coperchio durante e subito dopo la bollitura, dalla pentola può fuoriuscire del vapore bollente.

DATOS TÉCNICOS

Nombre del producto	Cacerola de acero para cocina de inducción				
Modelo	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Capacidad [l]	32	36	50	71	98
Diámetro de la olla [mm]	400	360	400	450	500
Altura de la olla [mm]	260	360	400	450	500
Peso [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Nombre del producto	Cacerola de acero para cocina de inducción				
Modelo	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Capacidad [l]	17	12	21	25	9
Diámetro de la olla [mm]	280	250	300	320	250
Altura de la olla [mm]	280	250	300	320	180
Peso [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Nombre del producto	Cacerola de acero para cocina de inducción			
Modelo	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Capacidad [l]	44	58	113	14
Diámetro de la olla [mm]	450	500	600	300
Altura de la olla [mm]	280	300	400	200
Peso [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

ÁMBITO DE APLICACIÓN
La olla de acero inoxidable para inducción está diseñada para cocinar todo tipo de alimentos. La olla se puede utilizar con todo tipo de cocinas, ya sean eléctricas, de inducción, de gas, cerámicas o halógenas.
El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del producto.

RECOMENDACIONES DE USO
- Antes utilizar este producto, retirar los elementos protectores colocados para evitar daños durante el transporte.
- Nunca utilice el producto si estuviera defectuoso.
- Limpie los elementos del set antes del primer uso y después de cada empleo con agua caliente y detergente suave. Después séquelo.
- Para la limpieza utilice un paño suave.
- Los restos de comida adheridos a la superficie de las ollas o sartén no deben restregarse ni frotarse. Vierta el agua caliente y un agente de limpieza suave y deje actuar hasta que los restos de comida adheridos se reblandezcan.
- Emplee alimentos y utensilios de cocina, que no rayen la superficie de la olla.
- En el caso de ollas y sartenes, se recomienda colocarlas centradas sobre la fuente de calor. Seleccione el tamaño de la fuente de calor conforme a la dimensión de la olla (particularmente importante en cocinas de gas: la llama no debe exceder la base del recipiente).
- No deje las ollas sin vigilancia en el horno o sobre la cocina.
- Nunca calentar ollas ni sartenes en vacío.
- Se recomienda no utilizar la temperatura más alta a fin de evitar quemaduras y manchas.
- Transporte las ollas siempre por los dos asideros.
- Se recomienda utilizar guantes de cocina para manipular ollas y sartenes calientes. Los asideros pueden estar calientes.
- Evite el contacto de tapas calientes con agua o elementos fríos, ya que esto podría causar la ruptura del vidrio.
- La olla es apta para lavaplatos.
- Apriete periódicamente los tornillos que fijan las manijas, ya que podrían soltarse con el tiempo. Se trata de un hecho natural, fruto de el enfriamiento y calentamiento de los utensilios de cocina. Si los tornillos no pudieran apretarse, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.

ATENCIÓN: Preste especial atención. Algunos elementos pueden alcanzar altas temperaturas, lo que conlleva riesgo de quemaduras. Al levantar la tapa durante el cocinado, el vapor caliente saldrá inmediatamente de la olla.

DATOS TÉCNICOS

Termék neve	Indukciós, rozsdamentes acél lábas				
Modell	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Űrtartalom [l]	32	36	50	71	98
A lábas átmérője [mm]	400	360	400	450	500
A lábas magassága [mm]	260	360	400	450	500
Súly [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35
Termék neve	Indukciós, rozsdamentes acél lábas				
Modell	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Űrtartalom [l]	17	12	21	25	9
A lábas átmérője [mm]	280	250	300	320	250
A lábas magassága [mm]	280	250	300	320	180
Súly [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Termék neve	Indukciós, rozsdamentes acél lábas			
Modell	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Űrtartalom [l]	44	58	113	14
A lábas átmérője [mm]	450	500	600	300
A lábas magassága [mm]	280	300	400	200
Súly [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

ALKALMAZÁSI TERÜLET
Az edények mindenféle étel elkészítésére, főzésére és sütésére szolgálnak. Az edények bármilyen típusú tűzhelyen használhatók, azaz elektromos, indukciós, gáz, kerámia és halogén főzőlapokon is.
A felhasználó felelős a nem rendeltetésszerű használatból eredő bármilyen károkért.

TANÁCSOK A GÉP HASZNÁLATÁHOZ
- Használat előtt el kell távolítani minden olyan elemet, amely a készüléket védte szállítás közben.
- Soha ne használjon sérült terméket.
- Az első használat előtt, valamint minden használat után mossa el az eszköz elemeit meleg vízzel és enyhe tisztítószerekkel, majd szárítsa meg.
- A tisztításhoz puha rongyot vagy szivacsot kell használni.
- Tilos kaparni vagy súrolni a serpenyőt és/vagy a lábast, ha valami odaégett benne. Tisztítószeres vízzel kell feltölteni a készüléket, majd megvárni, amíg az odaégett maradékok megpuhulnak.
- A keveréshez célszerű élelmiszer minőségű, karcmentes konyhai eszközöket használni.
- A lábast vagy a serpenyőt a hőforrás közepén elhelyezni. Úgy kell kiválasztani a hőforrás méretét, hogy az illeszkedjen a lábas méretéhez (különösen fontos ez gáztűzhelyeknél - a láng ne lógjon túl az edény alján).
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül az edényeket a tűzhelyen vagy a főzőlapon.
- Ne melegítse fel az üres edényeket és serpenyőket.
- Célszerű nem a legmagasabb főzési hőmérsékletet használni, így elkerülhető az odaégetés és az elszíneződések.
- A lábast minden esetben mindkét fogantyújánál fogva szabad csak áthelyezni.
- A forró lábas/serpenyő áthelyezéséhez ajánlott védőkesztyűt viselni (a fogantyúk felforrósodhatnak).
- A forró fedelet óvja a hideg vízzel vagy felülettel való érintkezéstől, mert ez tönkreteheti az üveget.
- Az edények mosogatógépben moshatók.
- Rendszeresen és óvatosan húzza meg a fogantyúkat az edények rögzítőcsavarait, amelyek idővel meglazulnak, ami a felület lehűlésének és felmelegedésének természetes következménye. Ha a csavarokat nem lehet meghúzni, forduljon a gyártó szervizéhez.

FIGYELEM: Legyen különösen óvatos. Egyes részek felforrósodhatnak – égési sérülés veszélye léphet fel. Forró gőz szállhat ki a lábasból a fedél felemelésekor főzés közben és közvetlenül utána.

TEKNISKE DATA

Produktnavn	Induktionsgryde i rustfrit stål				
Model	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Indhold [l]	32	36	50	71	98
Grydediameter [mm]	400	360	400	450	500
Grydehøjde [mm]	260	360	400	450	500
Vægt [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35

Produktnavn	Induktionsgryde i rustfrit stål				
Model	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Indhold [l]	17	12	21	25	9
Grydediameter [mm]	280	250	300	320	250
Grydehøjde [mm]	280	250	300	320	180
Vægt [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Produktnavn	Induktionsgryde i rustfrit stål			
Model	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Indhold [l]	44	58	113	14
Grydediameter [mm]	450	500	600	300
Grydehøjde [mm]	280	300	400	200
Vægt [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

ANVENDELSESOMRÅDE

Gryderne er beregnet til tilberedning, tilberedning og stegning af alle slags retter. Gryderne er beregnet til brug i alle typer komfurer, det vil sige el-, induktions-, gas-, keramiske kogeplader og halogener. **Brugeren er ansvarlig for enhver skade, der skyldes brug i modstrid med den tilsigtede anvendelse.**

BRUGSTIPS

- Fjern alle komponenter, der beskytter mod beskadigelse under transport før brug.
- Brug aldrig et beskadiget produkt.
- Vask komponenterne i sættet med varmt vand og milde rengøringsmidler og tør dem, før den første og hver gang efter hver brug.
- Brug en blød klud til rengøring.
- Skrab eller skrub aldrig overfladen, hvis produktets indhold er brændt. Hæld varmt vand og et mildt rengøringsmiddel i, og lad det derefter trække, indtil det forbrændte indhold blødgøres.
- Det anbefales at bruge køkkenredskaber til madblanding, der ikke er ridsede,
- Det anbefales at placere produktet centralt på en varmekilde. Tilpas størrelsen på varmekilden til størrelsen på produktets bund (især vigtig for gaskomfurer - flammen må ikke gå ud over basen).
- Efterlad ikke gryder uden opsyn på komfuret eller kogepladen, mens den er i drift.
- Opvarm ikke tomme gryder og pander.
- Det anbefales ikke at bruge de højeste tilberedningstemperaturer for at undgå overkogning og misfarvning.
- Bær altid gryderne ved at holde i holdene med begge hænder.
- Det anbefales at bruge handsker, når du bærer varme gryder/pander, håndtagene kan være varme.
- Det varme låg eller overfladen må ikke skyldes med koldt vand, da dette kan ødelægge glasset.
- Gryderne tåler opvaskemaskine.
- Spænd systematisk skruerne, der fastgør håndtagene til gryder og pander, forsigtigt, som med tiden løsner sig, hvilket er et naturligt fænomen, der skyldes afkøling og opvarmning af overfladen. Hvis skruerne ikke kan strammes, skal du kontakte producentens serviceafdeling.

OBS: Du skal være særlig forsigtig. Nogle dele kan blive varme - risiko for forbrændinger. Varm damp kan frigives fra kogegrejet, når låget løftes under tilberedning og umiddelbart efter tilberedning.

TEKNISET TIEDOT

Tuotteen nimi	Induktiokattila ruostumatonta terästä				
Malli	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Tilavuus [l]	32	36	50	71	98
Kattilan halkaisija [mm]	400	360	400	450	500
Kattilan korkeus [mm]	260	360	400	450	500
Paino [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35

Tuotteen nimi	Induktiokattila ruostumatonta terästä				
Malli	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Tilavuus [l]	17	12	21	25	9
Kattilan halkaisija [mm]	280	250	300	320	250
Kattilan korkeus [mm]	280	250	300	320	180
Paino [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Tuotteen nimi	Induktiokattila ruostumatonta terästä			
Malli	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Tilavuus [l]	44	58	113	14
Kattilan halkaisija [mm]	450	500	600	300
Kattilan korkeus [mm]	280	300	400	200
Paino [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

KÄYTTÖALUE

Kattilat on tarkoitettu kaikenlaisten ruokien valmistukseen, ruoanlaittoon ja paistamiseen. Kattilat on tarkoitettu käytettäväksi kaikentyyppisillä liesillä, eli sähkö-, induktio-, kaasu-, keraamisilla ja halogeeniliesillä. **Käyttäjällä on vastuu kaikista vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä.**

KÄYTTÖOHJEET

- Poista ennen käyttöä kaikki osat, jotka suojaavat vaurioilta kuljetuksen aikana.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta tuotetta.
- Pese setin osat ennen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen lämpimällä vedellä ja miedoilla pesuaineilla ja kuivaa sen jälkeen.
- Käytä puhdistamiseen pehmeää puhdistusliinaa.
- Jos astian sisältö palaa kiinni kattilaan tai pannuun, älä koskaan raaputa tai hankaa pintaa. Kaada lämmintä vettä ja mietoa pesuainetta ja jätä sen jälkeen likoamaan, kunnes kiinnipalanut sisältö pehmenee.
- Sekoitusta varten on suositeltavaa käyttää elintarvikekelpoisia keittiövälineitä, jotka eivät naarmuta.
- On suositeltavaa sijoittaa kattilat ja pannut lämmönlähteen keskelle. Valitse lämmönlähteen koko kattilan koon mukaan (erityisen tärkeää kaasuliesien tapauksissa – liekki ei saa ulottua astian pohjan yläpuolelle).
- Älä jätä kattiloita ilman valvontaa liedelle tai keittotasolle, kun ne ovat päälle kytkettyinä .
- Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja.
- Ei ole suositeltavaa käyttää korkeimpia kypsennyslämpötiloja kiinnipalamisen ja värimuutosten välttämiseksi.
- Siirrä kattiloita aina pitäen kiinni molemmin käsin kahvoista.
- Kuumien kattiloiden/pannujen kantamiseen on suositeltavaa käyttää käsineitä, kahvat voivat olla kuumia.
- Vältä kuuman kannen kosketusta kylmään veteen tai pintaan, sillä se voi aiheuttaa lasin halkeamisen.
- Kattilat saa pestä astianpesukoneessa.
- Kiristä varovasti kattiloiden ja pannujen kahvojen kiinnitysruuvit, jotka löystyvät ajan myötä, mikä on luonnollinen ilmiö, joka johtuu pinnan jäähtymisestä ja kuumenemisesta. Jos ruuvia ei voi kiristää ota yhteyttä valmistajan huoltoon.

HUOMIO: Noudatettava erityistä varovaisuutta. Jotkut osat voivat olla erittäin kuumia – palovamman vaara. Kypsentämisen aikana ja heti sen jälkeen kantta nostettaessa kattilasta voi päästä kuumaa höyryä.

TECHNISCHE GEGEVENS

Naam product	Roestvrijstalen inductiepan				
Model	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Inhoud [l]	32	36	50	71	98
Diameter pan [mm]	400	360	400	450	500
Hoogte pan [mm]	260	360	400	450	500
Gewicht [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35

Naam product	Roestvrijstalen inductiepan				
Model	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Inhoud [l]	17	12	21	25	9
Diameter pan [mm]	280	250	300	320	250
Hoogte pan [mm]	280	250	300	320	180
Gewicht [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Naam product	Roestvrijstalen inductiepan			
Model	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Inhoud [l]	44	58	113	14
Diameter pan [mm]	450	500	600	300
Hoogte pan [mm]	280	300	400	200
Gewicht [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

GEBRUIKSBESTEMMING

Pannen worden gebruikt voor het koken en bakken van allerlei soorten gerechten. De pannen zijn geschikt voor allerlei soorten fornuizen, d.w.z. elektrisch, inductie, gas, keramische kookplaten en halogenen. **Gebruiker is verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door niet-beoogd gebruik.**

GEBRUIKSAANWIJZING

- Verwijder voor gebruik alle beschermende elementen die tijdens het vervoer zijn gebruikt.
- Gebruik product nooit als deze beschadigd is.
- Was voor het eerste gebruik en na ieder volgend gebruik de elementen van de set met warm water en milde schoonmaakmiddelen, en laat ze drogen.
- Gebruik voor reinigen een zachte doek.
- Schraap de pan bij aanbranding nooit uit, en bekras de oppervlakte niet. Giet warm water in de pan samen met een mild schoonmaakmiddel, en laat deze inweken tot de aangebrande substantie zachter wordt.
- Het wordt aanbevolen om voor het roeren keukengerei te gebruiken die geschikt is voor gebruik met voedingsmiddelen en geen krassen kan veroorzaken.
- Plaats pannen en bakpannen centraal op de warmtebron. Pas de grote van de warmtebron aan op de grootte van de pan (vooral van belang bij gaspitten – de vlammen mogen niet buiten de randen van de pan om komen).
- Laat pannen nooit onbeheerd achter op een ingeschakeld fornuis.
- Verhit geen lege pannen of bakpannen.
- Het wordt aanbevolen niet te koken op de hoogst mogelijke temperatuur om aanbranden en verkleuring te voorkomen.
- Hou pannen altijd vast bij de handvaten.
- Het wordt aanbevolen handschoenen te gebruiken bij het verplaatsen van pannen/bakpannen, de handvaten kunnen heet zijn.
- Voorkom dat een heet pandeksel in aanraking komt met koud water of koude lucht, dit kan voor barsten in het glas zorgen.
- Pannen kunnen worden afgewassen in de vaatwasser.
- Draai regelmatig de schroeven waarmee de handgrepen aan potten en pannen zijn bevestigd voorzichtig aan, na verloop van tijd raken deze los, dit is normaal en wordt veroorzaakt door afkoeling en opwarming van het oppervlak. Als de schroeven niet kunnen worden aangedraaid, neem contact op met het servicepunt van de producent.

LET OP: Wees extra voorzichtig. Sommige elementen kunnen heet worden - verbrandingsrisico. Bij het optillen van de deksel tijdens of vlak na het koken kan hete stoom vrijkomen.

TEKNISKE OPPLYSNINGER

Produkt-navn	Induksjonsgryte i rustfritt stål				
Modell	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Kapasitet [l]	32	36	50	71	98
Grytedi-ameter [mm]	400	360	400	450	500
Grytehøy-de [mm]	260	360	400	450	500
Vekt [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35

Produkt-navn	Induksjonsgryte i rustfritt stål				
Modell	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Kapasitet [l]	17	12	21	25	9
Grytedi-ameter [mm]	280	250	300	320	250
Grytehøy-de [mm]	280	250	300	320	180
Vekt [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Produkt-navn	Induksjonsgryte i rustfritt stål			
Modell	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Kapasitet [l]	44	58	113	14
Grytedi-ameter [mm]	450	500	600	300
Grytehøy-de [mm]	280	300	400	200
Vekt [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

BRUKSOMRÅDE

Grytene er ment for tilberedning, koking og steking av alle slags retter. Grytene er beregnet på bruk på alle typer komfyrer, dvs. med elektriske, induksjons-, gass-, keramiske og halogen koketopper. **Brukeren har ansvar for eventuelle skader som skyldes ikke-tiltenkt bruk.**

BRUKSVEILEDNING

- Før bruk, fjern alle transportsikringer.
- Bruk aldri et skadet produkt.
- Før første og etter hver bruk, vask alle elementene i settet med varmt vann og milde rengjøringsmidler, og deretter tørk gryten.
- Rengjør med en myk klut.
- Skrubbe/skrap aldri overflaten på gryten/ stekepannen hvis maten svir seg. Hell varmt vann med mildt rengjøringsmiddel inn i gryten/ stekepannen, og la det stå til de forbrente matrestene løser seg opp.
- Vi anbefaler at du bruker kjøkkenredskaper som er egnet for kontakt med mat og som ikke lager riper i belegget.
- Vi anbefaler at du setter grytene/stekepannene over det sentrale punktet på varmekilden. Velg riktig kokeplate for grytestørrelse (dette er særlig viktig ved gasskomfyrer - flamme må ikke stikke ut fra grytebunnens sider).
- La aldri en gryte bli stående på varmekilde uten tilsyn.
- Ikke varm opp tomme gryter/stekepanner.
- Vi anbefaler at du ikke stiller maksimal temperatur når du koker for å unngå at maten svir seg eller gryten avfarges.
- Bruk alltid begge håndtakene på gryten når du flyter gryten.
- Vi anbefaler at du bruker kjøkkenvotter når du flyter varme gryter/stekepanner, ettersom håndtakene kan bli varme.
- Unngå at et varmt lokk kommer i kontakt med kaldt vann eller kald overflate, siden det kan føre til at glasset sprekker.
- Grytene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Skru til skruene som fester håndtakene til grytene/ stekepannene regelmessig, ettersom de løsner med tiden. Dette er normalt og skyldes at grytene/ stekepannene varmes opp og kjøles ned. Hvis det er umulig å skru til skruene, kontakt produsentens service.

OBS! Vær spesielt varsom. Noen grytedeler kan bli svært varme – fare for brannsår. Varm vanndamp kan stige opp av gryten når du tar av grytelokket under og rett etter koking.

TEKNISKA DATA

Produktnamn	Induktionsgryta av rostfritt stål				
Modell	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Volym [l]	32	36	50	71	98
Grytans diameter [mm]	400	360	400	450	500
Grytans höjd [mm]	260	360	400	450	500
Vikt [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35

Produktnamn	Induktionsgryta av rostfritt stål				
Modell	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Volym [l]	17	12	21	25	9
Grytans diameter [mm]	280	250	300	320	250
Grytans höjd [mm]	280	250	300	320	180
Vikt [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Produktnamn	Induktionsgryta av rostfritt stål			
Modell	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Volym [l]	44	58	113	14
Grytans diameter [mm]	450	500	600	300
Grytans höjd [mm]	280	300	400	200
Vikt [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

ANVÄNDNINGSOMRÅDE

Grytorna är avsedda för tillagning, kokning och stekning av alla sorters rätter. Grytorna är avsedda att användas i alla typer av spisar, d.v.s. Elektriska spisar, induktionshällar, gasspisar, keramikhällar och halogenhällar. **Användaren ansvarar för eventuella skador som orsakats genom icke avsedd användning.**

ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING

- Ta bort alla transportskydd innan du använder produkten.
- Använd aldrig en skadad produkt.
- Före den första och varje gång efter varje användning, rengör komponenterna i setet med varmt vatten och milda rengöringsmedel och torka dem.
- Använd en mjuk trasa för rengöring.
- Om innehållet bränt fast i botten på grytan eller stekpannan får du aldrig skrapa eller skrubba ytan. Häll i varmt vatten och ett milt rengöringsmedel och låt det sedan verka tills det fastbrända innehållet mjuknar.
- Köksredskap som är avsedda att komma i direkt kontakt med livsmedel och som inte repar rekommenderas att använda vid omrörning.
- Grytor och stekpannor rekommenderas att placera centralt på värmekällan. Välj storleken på värmekällan efter grytans storlek (det är särskilt viktigt för gasspisar - gaslågan får inte sprida sig utanför grytans botten).
- Lämna aldrig grytor utan uppsikt på spisen eller hällen när den är igång.
- Värm inte upp tomma grytor eller stekpannor.
- Det rekommenderas att inte använda de högsta tillagningstemperaturerna för att undvika fastbränd mat och missfärgning.
- Bär alltid grytorna genom att hålla i handtagen med båda händerna.
- Det rekommenderas att använda handskar vid hantering av varma grytor/stekpannor, eftersom handtagen kan vara varma.
- Undvik att det varma locket kommer i kontakt med kallt vatten eller kall yta, eftersom glaset kan spricka.
- Grytorna tål maskindisk.
- Dra regelbundet åt försiktigt skruvarna som håller fast handtagen i grytor och stekpannor och som lossnar med tiden, vilket är naturligt och beror på kylning och uppvärmning av ytan. Om skruvarna inte kan dras åt, kontakta tillverkarens servicepersonal.

OBS: Var särskilt försiktig. Vissa delar kan bli varma - risk för brännskador. När du tar av locket under tillagningen och direkt efteråt kan het ånga komma ut ur grytan.

DADOS TÉCNICOS

Nome do produto	Panela de indução de aço inoxidável				
Modelo	RCST-32E	RCST-36LI4.1	RCST-50E	RCST-71LI-E	RCST-98LI-E
Capacidade [l]	32	36	50	71	98
Diâmetro da panela [mm]	400	360	400	450	500
Altura da panela [mm]	260	360	400	450	500
Peso [kg]	6,22	6,06	7,4	9,6	11,35

Nome do produto	Panela de indução de aço inoxidável				
Modelo	RCST-17E3	RCST-12E3	RCST-21E3	RCST-25E3	RCST-9E3-S
Capacidade [l]	17	12	21	25	9
Diâmetro da panela [mm]	280	250	300	320	250
Altura da panela [mm]	280	250	300	320	180
Peso [kg]	3,18	2,68	3,56	4,18	2,38

Nome do produto	Panela de indução de aço inoxidável			
Modelo	RCST-44E3-S	RCST-58E3-S	RCST-113E3-S	RCST-14E3-S
Capacidade [l]	44	58	113	14
Diâmetro da panela [mm]	450	500	600	300
Altura da panela [mm]	280	300	400	200
Peso [kg]	9,14	11,46	14,64	3,1

ÁREA DE APLICAÇÃO

As panelas destinam-se a preparar, cozinhar e fritar todo o tipo de pratos. As panelas destinam-se a todo o tipo de fogões, isto é, elétricos, de indução, a gás, placas cerâmicas e de halogénio. **A responsabilidade por todos os danos que ocorrerem como consequência da utilização não adequada é do utilizador.**

INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes de usar é necessário remover todos os elementos de proteção de danos durante o transporte.
- Nunca usar o produto danificado.
- Antes da primeira utilização e sempre que usar, devem lavar-se os elementos do kit com água quente, um produto de limpeza suave e secar.
- É necessário usar um pano suave para limpar.
- Caso o conteúdo da panela ou da frigideira se queimar, nunca é permitido raspar ou esfregar a superfície. É necessário deitar água morna e um produto de limpeza suave e, em seguida, deixar de molho até o conteúdo queimado ficar mole.
- Recomenda-se que use para mexer utensílios de cozinha próprios para usar com alimentos e que não deixem riscos.
- Recomenda-se que deixe a panela ou a frigideira centrada sobre a fonte de calor. Selecionar o tamanho da fonte de calor adequado ao tamanho da panela (isto é particularmente importante em fogões a gás - as chamas não podem sair fora da base da panela).
- Não deixar panelas no fogão ou placa ligados sem vigilância.
- Não aquecer panelas e frigideiras vazias.
- Recomenda-se que não use as temperaturas mais altas para cozinhar, para evitar queimaduras e descolorações.
- Transportar a panela segurando sempre nas duas pegas.
- Recomenda-se a utilização de luvas durante o transporte de panelas/frigideiras quentes, as pegas podem estar quentes.
- Evitar o contacto da tampa quente com água ou uma superfície frias, isto pode partir o vidro..
- As panelas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Aparafusar delicadamente com regularidade os parafusos que prendem as pegas das panelas e frigideiras que por vezes se vão soltando, o que é uma situação normal consequente do arrefecimento e aquecimento da superfície. Caso não seja possível aparafusar os parafusos, contacte a assistência técnica do produtor.

ATENÇÃO: Manter um cuidado particular. Alguns elementos podem ficar quentes - risco de queimadura. Quando levantar a tampa enquanto estiver a cozinhar e quando acabar, pode sair vapor quente da panela.

NOTIZEN/NOTES

NOTIZEN/NOTES

ROYAL
catering

UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM W DANYM KRAJU:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST ZÁKAZNÍKŮ!
V PŘÍPADĚ DOTAZŮ KONTKTUJTE PROSÍM ZÁSTUPCE V DANÉ ZEMI:

FŐ CÉLUNK, HOGY AZ ÜGYFELEINK ELÉGEDETTEK LEGYENEK, KÉRDÉS ESETÉN, KÉRJÜK VEGYE FEL
AZ ADOTT ORSZÁG KÉPVISELŐJÉVEL KAPCSOLATOT:

VORES HOVEDMÅL ER KUNDETILFREDSHED, HVIS DU HAR SPØRGSMÅL, BEDES DU KONTAKTE
REPRÆSENTANTEN I DIT LAND:

PÄÄTAVOITTEEMME ON ASIAKKAIDEN TYYTYVÄISYYS. JOS SINULLA ON KYSYTTÄVÄÄ,
OTA YHTEYTTÄ EDUSTAJAAMME KYSEISESSÄ MAASSA:

WIJ STREVEN ALTIJD NAAR TEVREDENHEID BIJ DE KLANT, NEEM BIJ VRAGEN CONTACT OP
MET DE VERTEGENWOORDIGER IN UW LAND:

HOVEDMÅLET VÅRT ER KUNDETILFREDSHET HVIS DU HAR NOEN SPØRSMÅL,
TA KONTAKT MED REPRESENTANTEN VÅR I LANDET DITT:

VÅRT HUVUDMÅL ÄR KUNDNÖJDHET OM DU HAR FRÅGOR, VÄNLIGEN KONTAKTA VÅR REPRESENTANT I DITT LAND:

O NOSSO PRINCIPAL OBJETIVO É A SATISFAÇÃO DOS CLIENTES. EM CASO DE DÚVIDAS,
CONTACTE O REPRESENTANTE DO SEU PAÍS:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | POLAND, EU

e-mail: info@expondo.com