

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás  
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



## 7-tlg. Kochtopfset PC-KTS 1224

7-delige kookpan set • Batterie de cuisine 7 pièces • Kit de cazuelas de cocina de 7 piezas  
Set di 7 pentole • 7-piece Cooking Pot-Set • 7-elementowy zestaw naczyń do gotowania  
7 darabból álló főzőedény készlet • Набор из 7-ти кастрюль • أوعية طهي 7 قطع

## Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit.

# Allgemeine Sicherheitshinweise

- **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.

### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Topf in gewohnter Weise in einem Spülbad. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

### Anwendungshinweise

- Spülen Sie den Topf mit Wasser aus, bevor Sie Lebensmittel einfüllen, die leicht zum Anbrennen neigen.
- Aufheizen auf höherer Energiestufe. Garen auf mittlerer bis kleinerer Energiestufe.
- Wollen Sie den Topf zum Braten verwenden, erhitzen Sie ihn leicht. Lassen Sie das Fett schmelzen und geben Sie erst dann das Bratgut hinein. Wenden Sie das Bratgut erst, wenn die Unterseite gebräunt ist.
- Wenn Sie den Topf zum Frittieren verwenden wollen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:
  - Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig!

- Niemals Fett und Öle mischen, der Topf könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten 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. Erstickern Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Fette und Öle müssen hoch erhitzenbar sein. Verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.
- Schmelzen Sie das Fett bei einer Temperatur von max. 60 °C. Ist das Fett geschmolzen, können Sie die Temperatur langsam auf 160–175 °C erhöhen. Verwenden Sie ein geeignetes Thermometer für die Temperaturmessung.
- Um Ablagerungen durch Kochsalz zu vermeiden, geben Sie das Salz erst ins Wasser, wenn es gekocht hat.
- Verwenden Sie den Topf nicht zum Aufbewahren von Speisen. Wenn Sie Speisen länger im Topf aufbewahren, kann das Material beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.

### Energiespartipps

- Kochen Sie immer auf einer Herdplatte die genauso groß oder kleiner ist als der Topfboden.
- Nutzen Sie die Speicherenergie von Herdplatte und Topfboden aus. Reduzieren bzw. schalten Sie die Temperatur vor dem Ende der Garzeit aus.
- Sofern der Topf über einen Deckel verfügt, verwenden Sie diesen nach Möglichkeit während des Garvorgangs.

### Reinigung und Pflege

- Nach Gebrauch möglichst bald in heißem Wasser unter Zusatz eines Spülmittels reinigen. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste ein. Verwenden Sie eventuell einen Holzschaber, Schwamm oder eine Bürste zum Entfernen der Speisereste.  
**ACHTUNG:** Verwenden Sie keine harten Objekte, Stahlwolle, Scheuerpulver oder aggressive Mittel wie z. B. Chlorbleiche.
- Eventuell auftretende Verfärbungen können mit einem handelsüblichen Pflegemittel für Edelstahltopfe entfernt werden.
- **ACHTUNG:** Spülen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab. Der Deckel kann durch den Temperaturschock beschädigt werden.

### Technische Daten zum PC-KTS 1224

Stielkasserolle: 16 cm Ø Nenninhalt: 1,5 Liter

Fleischtopf: 16 cm Ø Nenninhalt: 2,0 Liter

Fleischtopf: 20 cm Ø Nenninhalt: 3,5 Liter

Gemüsetopf: 24 cm Ø Nenninhalt: 6,3 Liter

Backofenfest bis 250 °C

### Service

Im Service-/ Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service Logistik International).

**[www.sli24.de](http://www.sli24.de)**

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Proficook  
Industriering Ost 40  
D-47906 Kempen

### Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon). Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg.

Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

## Gebruiksaanwijzing

Bedankt dat u voor ons product hebt gekozen. Wij hopen dat u er veel plezier van heeft.

# Algemene veiligheidsinstructies

- Risico op brandwonden! Handgrepen worden warm. Gebruik altijd ovenwanten.
- Verwarm nooit een lege pan of een pan met bakvet op het hoogste vuur.
- In geval van oververhitting dient het fornuis onmiddellijk te worden uitgeschakeld, maar verwijder de pan **niet** van het fornuis. Laat de pan op het fornuis staan om af te koelen.

### Voor het eerste gebruik

Reinig de pan zoals omschreven in sopwater. Vervolgens afdrogen met een theedoek.

### Opmerkingen voor het gebruik

- Spoel de pan met water voordat er voedsel dat snel aanbrandt in wordt geplaatst.
- Gebruik het hoogste vuur om verwarming of het kleine en middelste vuur om te koken.
- Verwarm de pan voor het braden een klein beetje voor. Laat het bakvet smelten en voeg vervolgens het te braden voedsel toe. Wacht tot de onderkant van het gebraad goudbruin is en keer het vervolgens om.
- Als de pan wordt gebruikt om te frituren, dienen de volgende waarschuwingen in acht te worden genomen:
  - Olie of bakvet kan verbranden wanneer het wordt oververhit. Wees voorzichtig!
  - Gebruik bakvet en olie nooit samen, daar dit kan leiden tot het overkoken van de inhoud van de pan. Het mengen van verschillende soorten bakvet of olie is ook gevaarlijk!
  - Voeg nooit water toe aan olie!

- Als de vlam in de pan slaat, dient u nooit te proberen de vlammen te doven met water. Gebruik in plaats daarvan een natte doek.
- Bakvetten en oliën moeten over een hoge warmtestabiliteit te beschikken. Gebruik geen margarine, olijfolie of boter. Dergelijke bakvetten zijn niet geschikt voor frituren, omdat ze al bij lage temperaturen rook kunnen genereren. Wij raden het gebruik van vloeibare frituurolie aan.
- Smelt het bakvet bij een maximale temperatuur van 60 °C. Zodra het bakvet is gesmolten, kan de temperatuur worden verhoogd tot 160–175 °C. Gebruik een geschikte thermometer voor het controleren van de temperatuur.
- Om afzetting door keukenzout te voorkomen, dient het zout uitsluitend aan het water te worden toegevoegd wanneer het kookt.
- Gebruik de pan niet om voedsel in te bewaren. Wanneer voedsel voor langere tijd in de pan wordt bewaard, kan het materiaal worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.

### Tips voor energiebesparing

- Kies altijd voor een kookplaat met een gelijke of kleinere afmeting als de bodem van de pan.
- Gebruik de energie die is opgeslagen in de kookplaat en de bodem van de pan. Zet het vuur laag of uit voordat u stopt met koken.
- Indien de pan is geleverd met deksel, dient de deksel tijdens het koken te worden gebruikt.

### Reinigen en onderhoud

- Reinig de pan na gebruik zo snel mogelijk met warm water en afwasmiddel. Vervolgens afdrogen met een theedoek.
- Week hardnekkige restjes. Gebruik indien nodig een houten spatel, een spons of een borstel om restjes te verwijderen.  
**LET OP:** Gebruik geen harde voorwerpen, staalwol, schuurpoeders of agressieve reinigingsmiddelen zoals chloorbleek.
- Gebruik een commercieel verkrijgbaar schoonmaakmiddel voor roestvrijstalen pannen om eventuele verkleuringen te verwijderen.
- **LET OP:** Spoel een glazen deksel die warm is niet af onder koud water. De deksel kan beschadigd raken door de temperatuurschok.

### Specificaties voor PC-KTS 1224

Kookpan: 16 cm Ø Nominale capaciteit: 1,5 liter  
 Vleespan: 16 cm Ø Nominale capaciteit: 2,0 liter  
 Vleespan: 20 cm Ø Nominale capaciteit: 3,5 liter  
 Groentenpan: 24 cm Ø Nominale capaciteit: 6,3 liter  
 Vuurvast tot 250 °C

## Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous l'apprécierez.

# Consignes générales de sécurité

- Risque de brûlures ! Les poignées sont chaudes ! Utilisez toujours des maniques.
- Ne chauffez jamais un faitout vide ou un faitout avec de la matière grasse à la puissance la plus élevée.
- En cas de surchauffe, coupez immédiatement le feu mais **ne retirez pas le faitout !** Laissez-le sur la surface de cuisson et attendez qu'il refroidisse.

### Avant première utilisation

Nettoyez le faitout comme indiqué à l'eau savonneuse. Puis, séchez à l'aide d'un tissu.

### Notes d'utilisation

- Rincez le faitout à l'eau avant d'ajouter des aliments qui ont tendance à brûler facilement.
- Utilisez la puissance la plus élevée pour chauffer ou les puissances petite et moyenne pour cuire.
- Lorsque vous faites rôtir, préchauffez légèrement le faitout. Laissez fondre la matière grasse, puis ajoutez l'aliment. Attendez que le fond du rôti devienne doré, puis, seulement alors, retournez-le.
- Lorsque vous utilisez le faitout pour frire, suivez les avertissements suivants :
  - L'huile et la matière grasse brûlent lorsqu'elles sont trop chauffées. Manipulez avec soin !
  - Ne mélangez jamais la matière grasse et l'huile, sinon de la mousse peut passer par-dessus le faitout. Mélanger différentes sortes de matières grasses ou d'huiles est aussi dangereux !

- N'ajoutez jamais d'eau à l'huile !
- Si le faitout commence à brûler, n'essayez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Utilisez plutôt un tissu humide.
- Les matières grasses et l'huile possèdent une grande stabilité thermique. N'utilisez pas la margarine, l'huile d'olive ou le beurre. Ces matières grasses ne conviennent pas pour la friture car elles peuvent créer de la fumée déjà à basse température. Nous recommandons l'utilisation d'huiles liquides pour la friture.
- Faites fondre la matière grasse à une température de 60 °C maximum. Dès que la matière grasse a fondu, augmentez lentement la température à 160–175 °C. Utilisez un thermomètre adapté pour vérifier la température.
- Afin d'éviter tout dépôt de sel de table, n'ajoutez le sel à l'eau que lorsqu'elle bout.
- N'utilisez pas le faitout pour conserver la nourriture. Lorsque vous conservez la nourriture dans le faitout pendant une longue période, le matériel peut s'abîmer et la nourriture peut avoir un goût de métal.

### Astuces pour économiser l'énergie

- Choisissez toujours une surface de cuisson plus petite ou de la même dimension que le fond du faitout.
- Utilisez l'énergie accumulée dans la surface de cuisson et au fond du faitout. Diminuez ou coupez le feu avant la fin de la cuisson.
- Si le faitout est livré avec un couvercle, utilisez-le pendant la cuisson.

### Nettoyage et entretien

- Après utilisation, nettoyez le faitout dès que possible avec de l'eau chaude et un détergent liquide pour vaisselle. Puis, séchez avec un tissu.
- Faites tremper les restes qui collent. Si besoin, utilisez une spatule en bois, une éponge ou une brosse pour enlever les restes.
- ATTENTION :** N'utilisez pas des objets durs, de la laine d'acier, de la poudre abrasive ou des agents nettoyants agressifs comme l'eau de javel.
- Utilisez un produit d'entretien disponible sur le marché pour les faitouts en acier inoxydable afin d'enlever d'éventuelles décolorations.
- **ATTENTION :** Ne rincez pas un couvercle en verre chaud sous l'eau froide. Le couvercle peut s'abîmer à cause du choc thermique.

### Caractéristiques du PC-KTS 1224

Casserole : 16 cm Ø Capacité nominale : 1,5 litre  
Faitout à viande : 16 cm Ø Capacité nominale : 2,0 litre  
Faitout à viande : 20 cm Ø Capacité nominale : 3,5 litres  
Faitout à légumes : 24 cm Ø Capacité nominale : 6,3 litres  
Passent au four jusqu'à 250 °C

## Manual de instrucciones

Gracias por haber adquirido este producto. Esperamos que sea de su agrado.

# Instrucciones generales de seguridad

- ¡Riesgo de quemaduras!  
¡Las manillas se calientan! Use siempre guantes de cocina.
- No caliente nunca una olla vacía o una olla con restos a máxima potencia.
- ¡En caso de sobrecalentamiento, apague el quemador inmediatamente, pero **no** retire la olla! Deje la olla en el quemador hasta que se enfríe.

### Antes del primer uso

Limpie la olla en agua con jabón según las indicaciones. Después, seque la olla con un paño.

### Notas de uso

- Enjuague la olla con agua antes de agregar alimentos que tiendan a quemarse con facilidad.
- Utilice el ajuste más alto de potencia para calentar o los ajustes medio y bajo para cocinar.
- Al asar, pre-caliente ligeramente la olla. Deje que se derrita la manteca y añada los alimentos. Espere a que la parte inferior de los alimentos se doren y dele la vuelta.
- Cuando utilice la olla para freír, tenga en cuenta las siguientes advertencias:
  - El aceite y la manteca pueden quemar cuando se calientan en exceso. ¡Manipúelos con cuidado!
  - Nunca mezcle la manteca y el aceite, de lo contrario la olla podría echar fuera espuma. ¡Es igualmente peligroso mezclar diferentes tipos de aceite o manteca!
  - ¡Nunca añada agua al aceite!

- Si la olla se incendia, no intente apagar las llamas con agua. Para apagar las llamas, utilice un paño húmedo.
- Las mantecas y los aceites deben tener una alta estabilidad térmica. No use margarina, aceite de oliva ni mantequilla. Este tipo de productos no son adecuados para freír, ya que podrían generar humo incluso a bajas temperaturas. Le recomendamos utilizar aceite líquido especial para freír.
- Derrita la manteca a una temperatura máxima de 60 °C. Una vez que la manteca se derrita, aumente lentamente la temperatura hasta 160–175 °C. Use un termómetro adecuado para el control de la temperatura.
- Para evitar depósitos de sal de mesa, añada solamente el sal cuando el agua esté hirviendo.
- No utilice la olla para almacenar comida. Si guarda comida en la olla durante un periodo de tiempo prolongado, puede dañarse el material y los alimentos pueden tener un sabor metálico.

### Consejos para ahorrar energía

- Elija siempre un quemador de un tamaño igual o inferior al fondo de la olla.
- Utilice la energía almacenada en el quemador y en la parte inferior de la olla. Reduzca o desconecte la alimentación antes de terminar la cocción.
- Si la olla tiene tapa, debería utilizarla mientras cocina.

### Limpieza y mantenimiento

- Después de utilizarla, limpie la olla lo más pronto posible con agua caliente y detergente para platos. A continuación, seque con un paño.
- Deje a remojo los restos que se hayan quedado pegados. Si es necesario, use una espátula de madera, una esponja o un cepillo para eliminar los restos de comida. **PRECAUCIÓN:** No utilice objetos duros, estropajos metálicos, polvos abrasivos o productos de limpieza agresivos como el cloro.
- Utilice un producto de limpieza especial para ollas de acero inoxidable para evitar posibles decoloraciones.
- **PRECAUCIÓN:** No aclarar una tapa de cristal caliente bajo agua fría. La tapa podría resultar dañada debido al choque de temperaturas.

### Especificaciones para PC-KTS 1224

Cacerola: 16 cm Ø Capacidad nominal: 1,5 litro  
Olla de carne: 16 cm Ø Capacidad nominal: 2,0 litros  
Olla de carne: 20 cm Ø Capacidad nominal: 3,5 litros  
Olla de verduras: 24 cm Ø Capacidad nominal: 6,3 litros  
Apta para el horno hasta 250 °C

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ne sarete soddisfatti.

## Istruzioni generali per la sicurezza

- **Rischio di scottature! Le impugnature diventano bollenti! Utilizzare sempre presine.**
- **Non riscaldare mai una pentola vuota o una pentola con grasso a impostazione alta.**
- **In caso di surriscaldamento, spegnere il fornello immediatamente ma **non** rimuovere la padella! Lasciarlo sul piano di cottura e attendere che si raffreddati.**

### Prima dell'uso

Pulire la pentola come descritto in acqua insaponata. Asciugare poi con un panno.

### Note per l'uso

- Sciacquare la pentola con acqua prima di aggiungere alimenti che si brucerebbero facilmente.
- Usare l'impostazione più alta per riscaldare o le impostazioni bassa o media per cuocere.
- Quando si arrostisce, pre-riscaldare leggermente la pentola. Lasciar sciogliere il grasso e poi aggiungere gli alimenti. Attendere che la base degli alimenti diventano imbruniti e poi girare.
- Quando si usa la pentola per friggere, rispettare le seguenti avvertenze:
  - L'olio o grasso può bruciare se surriscaldato. Maneggiare con cura!
  - Non usare insieme grasso e olio, altrimenti la pentola potrebbe formare schiuma. Miscelando diversi tipi di grasso o olio è pericoloso!
  - Non aggiungere mai acqua all'olio!

- Se la pentola inizia a bruciare, non cercare di spegnere il fuoco con acqua. Usare invece un panno bagnato.
  - Grassi e oli devono avere una elevata stabilità al calore. Non usare margarina, olio di oliva o burro. Questi tipi di grassi non sono adatti per friggere in quanto possono generare fumo anche a basse temperature. Si consiglia di usare l'olio per frittura liquido.
  - Sciogliere il grasso ad una temperatura di massimo 60 °C. Quando il grasso si è sciolto, aumentare lentamente la temperatura a 160–175 °C. Usare un termometro adatto per controllare la temperatura.
- Per evitare depositi di sale aggiungere il sale all'acqua solo quando in ebollizione.
  - Non usare la pentola per conservare alimenti. Se nella pentola sono conservati alimenti per lungo tempo, il materiale potrebbe danneggiarsi e gli alimenti potrebbero avere poi un odore di metallo.

### Suggerimenti per il risparmio energetico

- Scegliere sempre un piano di cottura della stessa dimensione o più piccolo della base della pentola.
- Utilizzare l'energia salvata nel piano di cottura e alla base della pentola. Ridurre o spegnere l'alimentazione prima di finire la cottura.
- Se la pentola presenta un coperchio, questo deve essere usato durante la cottura.

### Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso pulire la pentola subito con acqua calda e detersivo per piatti. Asciugare poi con un panno.
  - Mettere a bagno residui incrostati. Se necessario, usare una spatola in legno, una spugna o una spazzola per rimuovere i residui.
- ATTENZIONE:** Non usare oggetti duri, spugna d'acciaio, polveri abrasive o detersivi aggressivi come sbiancante.
- Usare un prodotto di pulizia disponibile in commercio per pentole in acciaio inox al fine di rimuovere potenziali scolorimenti.
  - **ATTENZIONE:** Non pulire un coperchio caldo in vetro sotto acqua fredda. Il coperchio potrebbe danneggiarsi per la variazione di temperatura.

### Specifiche tecniche per PC-KTS 1224

Padella: 16 cm Ø Capacità: 1,5 litro  
Pentola per carne: 16 cm Ø Capacità: 2,0 litri  
Pentola per carne: 20 cm Ø Capacità: 3,5 litri  
Pentola per verdure: 24 cm Ø Capacità: 6,3 litri  
Resistente al forno fino a 250 °C

## Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy it.

# General Safety Instructions

- Risk of burns! Handles get hot! Always use oven mitts.
- Never heat an empty pot or a pot with shortening at the highest power setting.
- In case of overheating, turn off the stove immediately but do **not** take off the pot! Leave it on the cooktop while waiting for it to cool down.

### Before First Use

Clean the pot as described in soapy water. Dry afterwards with a cloth.

### Notes for Use

- Rinse the pot with water before adding foodstuff that tends to burn easily.
- Use the highest power setting for heating or the small and medium power settings for cooking.
- When roasting, slightly pre-heat the pot. Let the shortening melt and then add the food. Wait for the bottom of the roast to turn golden and only then turn the food.
- When using the pot for deep-frying, heed the following warnings:
  - Oil and shortening can burn when overheated. Handle with care!
  - Never mix shortening and oil, otherwise the pot could foam over. Mixing different kinds of shortening or oil is dangerous as well!
  - Never add water to oil!
  - If the pot starts burning, do not try to extinguish the flames with water. Use a wet cloth instead.
  - Shortenings and oils must have a high heat stability. Do not use margarine, olive oil, or butter. Such kinds of shortening are not suitable for deep-frying as they might generate smoke already at low temperatures. We recommend the use of liquid deep-frying oil.

- Melt the shortening at a temperature of maximum 60 °C. Once the shortening has melted, slowly increase the temperature to 160–175 °C. Use a suitable thermometer for checking the temperature.

- In order to avoid deposits from table salt, only add the salt to the water when latter is boiling.
- Do not use the pot for storing food. When keeping food in the pot for a longer time, the material could get damaged and the food could take on a metal taste.

### Tips on Saving Energy

- Always chose a cooktop of the same or smaller size as the bottom of the pot.
- Utilize the energy stored in the cooktop and the bottom of the pot. Reduce or turn off the power before you finish cooking.
- If the pot comes with a lid, it should be used during cooking.

### Cleaning and Maintenance

- After use, clean the pot as soon as possible with hot water and dishwashing liquid. Dry with a cloth afterwards.
- Soak sticky leftovers. If necessary, use a wooden spatula, a sponge or brush to remove leftovers.  
**CAUTION:** Do not use hard objects, steel wool, abrasive powders, or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach.
- Use a commercially available care product for stainless steel pots in order to remove potential discolourations.
- **CAUTION:** Do not rinse a hot lid made of glass under cold water. The lid could get damaged from the temperature shock.

### Specifications for PC-KTS 1224

|                        |         |                 |            |
|------------------------|---------|-----------------|------------|
| Saucepan:              | 16 cm Ø | Rated capacity: | 1.5 litres |
| Meat pot:              | 16 cm Ø | Rated capacity: | 2.0 litres |
| Meat pot:              | 20 cm Ø | Rated capacity: | 3.5 litres |
| Vegetable pot:         | 24 cm Ø | Rated capacity: | 6.3 litres |
| Ovenproof up to 250 °C |         |                 |            |



## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że się Państwu spodoba.

# Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko oparzeń! Uchwyty nagrzewają się! Zawsze korzystać z rękawic kuchennych.
- Nigdy nie podgrzewać pustego garnka ani garnka z tłuszczem na najwyższym ustawieniu mocy.
- W razie przegrzania wyłączyć natychmiast kuchenkę, ale **nie** zdejmować garnka! Pozostawić na kuchence i poczekać na ostygnięcie.

### Przed pierwszym użyciem

Oczyścić garnek jak opisano w wodzie z dodatkiem środka myjącego. Wysuszyć następnie szmatką.

### Wskazówki dotyczące użytkowania

- Oplukać garnek wodą przed włożeniem żywności, która łatwo się pali.
- Użyć najwyższego ustawienia mocy w celu podgrzewania lub małego bądź średniego w celu gotowania.
- Podczas pieczenia nieznacznie podgrzać garnek. Stopić tłuszcz i włożyć żywność. Poczekać, aż dolna część pieczeni lekko zbrązowieje i dopiero wtedy ją obrócić.
- Kiedy korzystamy z garnka do głębokiego smażenia, należy przestrzegać poniższych ostrzeżeń:
  - Olej i tłuszcz mogą palić się podczas podgrzewania. Zachować ostrożność podczas użytkowania!
  - Nigdy nie mieszać tłuszczu z olejem, w przeciwnym razie mogą wykipiec z garnka. Mieszanie różnych rodzajów tłuszczu i oleju jest również niebezpieczne!
  - Nigdy nie dodawać wody do oleju!
  - Jeśli garnek zacznie się palić, nie gasić płomieni wodą. Należy wówczas użyć mokrej szmatki.

- Tłuszcze i oleje muszą mieć wysoką stabilność cieplną. Nie używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Takie rodzaje tłuszczu nie są odpowiednie do głębokiego smażenia, jako że mogą wytwarzać dym już w niskich temperaturach. Zalecamy korzystanie z oleju do głębokiego smażenia.
- Topić tłuszcze w temperaturze maksymalnie 60 °C. Po stopieniu tłuszczu powoli zwiększać temperaturę do 160–175 °C. Korzystać z odpowiedniego termometru w celu sprawdzenia temperatury.
- Aby uniknąć powstawania osadów z soli kuchennej, dosypywać soli do wody wyłącznie wtedy, gdy się gotuje.
- Nie używać naczynia do przechowywania żywności. Kiedy trzymamy żywność w naczyniu przez dłuższy czas materiał może ulec uszkodzeniu, a żywność może przejąć metaliczny posmak.

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze wybierać płytę kuchenną tego samego lub mniejszego rozmiaru niż garnek.
- Użyć energię zebraną w płycie i na dole garnka. Zmniejszyć lub wyłączyć moc przed zakończeniem gotowania.
- Jeśli garnek posiada pokrywkę należy użyć jej podczas gotowania.

### Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu wyczyścić garnek jak najszybciej gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Wysuszyć następnie szmatką.
- Odsączyć lekpie pozostałości. W razie konieczności użyć drewnianej topatki, gąbki lub pędzelka, aby usunąć resztki.  
**UWAGA:** Nie używać twardych przedmiotów, druciaków, proszków do szorowania ani żrących środków do czyszczenia takich jak chlorowe wybielacze.
- Korzystać z dostępnych na rynku produktów do konserwacji garnków ze stali nierdzewnej w celu usuwania potencjalnych odbarwień.
- **UWAGA:** Nie plukać gorącej pokrywy wykonanej ze szkła pod zimną wodą. Pokrywka może uleć uszkodzeniu na skutek szoku temperaturowego.

### Specyfikacje dla PC-KTS 1224

|                    |         |                                  |
|--------------------|---------|----------------------------------|
| Rondel:            | Ř 16 cm | Szacunkowa pojemność: 1,5 litr   |
| Garnek na mięso:   | Ř 16 cm | Szacunkowa pojemność: 2,0 litra  |
| Garnek na mięso:   | Ř 20 cm | Szacunkowa pojemność: 3,5 litry  |
| Garnek na warzywa: | Ř 24 cm | Szacunkowa pojemność: 6,3 litrów |

Żaroodporne do 250 °C

## Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest 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 uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki 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 (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień 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

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, hogy élvezni fogja a használatát.

# Általános biztonsági tudnivalók

- **Égésveszély! A fogantyúk felforrósodnak! Mindig használjon sütőkesztyűt.**
- **Ne melegítsen üres edényt vagy edényt rövid ideig a legmagasabb teljesítményszinten.**
- **Túlhevülés esetén azonnal kapcsolja ki a tűzhelyet, de ne vegye le az edényt! Hagyja a főzőfelületen, amíg lehül.**

### Az első használat előtt

A leírtak szerint szappanos vízben tisztítsa meg az edényt. Utána egy ruhával szárítsa meg.

### Megjegyzések használatra

- Öblítse ki az edényt vízzel, mielőtt olyan ételt helyezne bele, amely hajlamos könnyen odasültni.
- A legmagasabb teljesítményszintet használja a melegítéshez, a kis és közepes teljesítményszintet pedig főzéshez.
- Sütéskor némileg melegítse elő az edényt. Hagyja megolvadni a zsiradékot, majd adja hozzá az ételt. Várja meg, amíg az étel alsó része aranybarnára sül, és csak azután fordítsa meg az ételt.
- Amikor olajsütőként használja az edényt, tartsa szem előtt a következő figyelmeztetéseket:
  - Az olaj és a zsiradék túlhevüléskor meggyulladhat. Óvatosan kezelje!
  - Ne keverje a zsiradékot és az olajat, különben az edény kifuthat. Különböző típusú zsiradékok vagy olajok keverése szintén veszélyes!
  - Soha ne öntsön vizet az olajhoz!
  - Ha az edény kigyullad, ne próbálja eloltani a lángokat vízzel. Helyette használjon egy nedves ruhát.

- A zsiradéknak és az olajnak hőtűrőnek kell lenniük. Ne használjon margarint, olívaolajt vagy vaját. Az ilyen típusú zsiradékok nem megfelelőek a sütéshez, mert füstöt bocsáthatnak ki már alacsony hőmérsékleten is. Javasoljuk folyékony sütőolaj használatát.
- Olvassa meg a zsiradékot maximum 60 °C hőmérsékleten. Amikor a zsiradék megolvadt, lassan növelje a hőmérsékletet 160–175 °C hőmérsékletre. Használjon hőmérőt a hőmérséklet ellenőrzéséhez.
- Az asztali só okozta lerakódásokat elkerülendő csak akkor sózzon, amikor a víz már forr.
- Ne használja az edényt élelmiszer tárolására. Ha hosszabb ideig tárol élelmiszert az edényben, károsodhat annak anyaga és az ételnek fémese íze lehet.

### Energiamegtakarítási tippek

- Mindig az edény alja méretével megegyező vagy kisebb főzőlapot válasszon.
- Hasznosítsa a főzőlapban és az edény aljában tárolt energiát. Csökkentse vagy kapcsolja le a főzőlap teljesítményét a főzés befejezése előtt.
- Ha az edényhez fedő van mellékelve, akkor azt a főzés során használni kell.

### Tisztítás és karbantartás

- Használat után a lehető leghamarabb tisztítsa meg az edényt forró vízben, mosogatószer segítségével. Ezután egy ruhával szárítsa meg.
- Áztassa be a makacs lerakódásokat. Ha szükséges, egy fa spatula, szivacs vagy kefe segítségével távolítsa el a lerakódásokat.
- **VIGYÁZAT:** Ne használjon kemény tárgyakat, acél dörzsszivacsot, karcoló súrolóporokat vagy agresszív tisztítószereket, mint a hipó.
- A kereskedelemben kapható ápolószereket használja a rozsdamentes acél edényekhez, hogy eltávolítsa a potenciális elszíneződéseket.
- **VIGYÁZAT:** Ne tegye az üvegből készült forró fedelet hideg vízbe. A fedél megsérülhet a hősokk miatt.

### PC-KTS 1224 műszaki adatai

Lábas: 16 cm  $\ddot{R}$  Névleges kapacitás: 1,5 liter  
Húsos fazék: 16 cm  $\ddot{R}$  Névleges kapacitás: 2,0 liter  
Húsos fazék: 20 cm  $\ddot{R}$  Névleges kapacitás: 3,5 liter  
Zöldséges edény: 24 cm  $\ddot{R}$  Névleges kapacitás: 6,3 liter  
Legfeljebb 250 °C hőmérsékletig hőálló

## Руководство по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор наших изделий! Надеемся, что их использование будет приятным для Вас.

## Общие правила безопасности

- Можно обжечься! Ручки могут быть горячими! Всегда пользуйтесь прихватками.
- Никогда не нагревайте пустую кастрюлю, и не используйте максимальную мощность, если в кастрюле есть шортенинг.
- В случае перегрева немедленно выключите плиту, но не снимайте кастрюлю! Оставьте ее на конфорке и подождите, пока она остынет.

### Перед первым использованием

Почистите кастрюлю мыльной водой, как указано. После этого протрите ее тканью досуха.

### Примечания по использованию

- Ополосните кастрюлю водой, если вы используете пищевые продукты, которые могут легко загораться.
- Используйте максимальную мощность для разогрева или среднюю и минимальную мощность для приготовления пищи.
- При обжаривании предварительно слегка подогрейте кастрюлю. Залейте расплав шортенинга и затем добавьте пищевой продукт. Подождите, пока обжариваемый продукт не станет снизу золотистым, и только тогда переворачивайте его.
- При использовании кастрюли для жарки во фритюре имейте в виду следующие предупреждения:
  - При перегреве масло и шортенинг могут загораться. Обращайтесь с ними осторожно!

- Никогда не смешивайте шортенинг и масло, иначе они могут вспениваться и переливаться через край. Смешивание различных видов шортенинга или масла также представляет опасность!
- Никогда не добавляйте в масло воду!
- Если кастрюля начинает загораться, не пытайтесь потушить пламя водой. Вместо этого используйте влажную ткань.
- Масла и шортенинги должны иметь высокую термостойкость. Не используйте маргарин, оливковое или сливочное масло. Эти виды шортенинга не подходят для жарки во фритюре, они могут дымиться уже при низких температурах. Мы рекомендуем использовать жидкое масло для жарки во фритюре.
- Расплавьте шортенинг при температуре максимум 60 °С. Как только он расплавится, медленно повышайте температуру до 160–175 °С. Используйте подходящий термометр для измерения температуры.
- Чтобы не допустить образования налета от столовой соли, добавляйте соль в воду только тогда, когда она кипит.
- Не используйте кастрюлю для хранения пищи. Если хранить пищу в кастрюле длительное время, это может портить материал кастрюли, а пища может приобретать металлический привкус.

### Советы по экономии энергии

- Всегда выбирайте конфорку такого же размера, что и днище кастрюли, или несколько меньшего размера.
- Используйте энергию, накопленную на конфорке или на днище кастрюли. Снижайте мощность или выключайте плиту до окончания приготовления пищи.
- Если кастрюля поставляется с крышкой, ее необходимо использовать во время приготовления пищи.

### Чистка и обслуживание

- После использования как можно быстрее почистите кастрюлю горячей водой и жидкостью для мытья посуды. После этого протрите ее тканью досуха.
- Замачивайте липкие остатки. Если необходимо, используйте деревянную лопаточку, губку или щетку для удаления остатков.  
**ВНИМАНИЕ:** Не используйте твердые предметы, стальную мочалку, абразивные порошки или агрессивные чистящие средства, например, хлорсодержащий отбеливатель.
- Используйте доступные на рынке средства ухода за кастрюлями из нержавеющей стали, чтобы не допустить обесцвечивания.
- **ВНИМАНИЕ:** Не мойте крышку из стекла холодной водой. Крышка может испортиться в результате термического удара.

**Технические характеристики  
комплекта изделий РС-KTS 1224**

|                      |         |                                    |
|----------------------|---------|------------------------------------|
| Кастрюля:            | 16 см Ø | Номинальная<br>емкость: 1,5 литра  |
| Кастрюля для мяса:   | 16 см Ø | Номинальная<br>емкость: 2,0 литра  |
| Кастрюля для мяса:   | 20 см Ø | Номинальная<br>емкость: 3,5 литра  |
| Кастрюля для овощей: | 24 см Ø | Номинальная<br>емкость: 6,3 литров |

Жаропрочность до 250 °С

## دليل التعليمات

شكرًا لك لاختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع به.

## تعليمات السلامة العامة

- **ثمة خطر الاحتراق! تصبح المقابض ساخنة!**
- **استخدم دائمًا قفازات الفرن.**
- **لا تُسخن أبدًا أي إناء فارغ أو إناء به سمن عند الضبط على أقصى إعداد للطاقة.**
- **في حالة السخونة الشديدة، فعليك إيقاف تشغيل الموقد على الفور ولكن لا ترفع الإناء! اترك الإناء على سطح الموقد أثناء الانتظار حتى يبرد.**

قبل الاستخدام لأول مرة

نظف الإناء على النحو الموضح باستخدام ماء بصابون. جففه بعد ذلك بقطعة قماش.

ملاحظات بشأن التشغيل

- اشطف الإناء بالماء قبل إضافة الأطعمة التي يمكن أن تحترق بسهولة.
- استخدم أقصى إعداد للطاقة عند التسخين أو إعدادات الطاقة المنخفضة والمتوسطة عند الطهي.
- سخن الإناء مسبقًا قليلاً عند الشوي. اترك السمن يذوب ثم أضف الطعام. انتظر حتى يتحول الجزء السفلي من الشواء إلى اللون الذهبي وقلّب الطعام فقط حينئذ.
- عند استخدام الإناء في التخمير، فعليك الانتباه إلى التحذيرات التالية:
  - يمكن أن يحترق الزيت والسمن عند التسخين الشديد. يجب التعامل بحذر!
  - لا تخلط السمن مع الزيت أبدًا حيث يمكن أن يمتلئ الإناء بالفقايعات. كما يعد خلط أنواع مختلفة من السمن والزيت خطرًا أيضًا!
  - لا تضيف أبدًا ماء إلى الزيت!
  - إذا بدأ الإناء في الاحتراق، فلا تحاول إطفاء اللهب باستخدام الماء. استخدم قطعة قماش مبللة بدلاً من الماء.
  - يجب أن تتميز أنواع السمن والزيت بدرجة صمود عالية للحرارة. لا تستخدم السمن النباتي، أو زيت الزيتون أو الزبدة. تُعد هذه الأنواع من السمن غير مناسبة للتخمير لأنها ربما تؤدي بالفعل إلى انبعاث الدخان عند درجات الحرارة المنخفضة. نوصي باستخدام زيت تخمير سائل.
  - قم بإذابة السمن عند درجة حرارة 60 درجة مئوية بعد أقصى. بمجرد إذابة السمن، ارفع درجة الحرارة تدريجيًا حتى 160-175 درجة مئوية. استخدم مقياس درجة حرارة مناسب للتحقق من درجة الحرارة.
- لتفادي بقايا ملح المائدة، لا تضيف الملح إلى الماء إلا عندما يغلي.
- لا تستخدم القدر لتخزين الأطعمة. عند وضع الطعام فيها لعدد ل فترة أطول، قد تلتفمادة الصنعا لقدر كما قد يتأثر الطعم بمادة الصنعا المعدنية.

## نصائح لتوفير الطاقة

- اختر دائمًا سطح موقد بحجم مطابق لقاعدة الإناء أو أصغر.
- استخدم الطاقة المخزنة في سطح الموقد وفي قاعدة الإناء. اخفض الطاقة أو أوقف تشغيلها قبل الانتهاء من الطهي.
- إذا كان الإناء مزودًا بغطاء، يجب استخدامه أثناء الطهي.

## التنظيف والصيانة

- بعد الاستخدام، نظف الإناء بأسرع ما يمكن باستخدام ماء ساخن وسائل لغسيل الأطباق. جففه بعد ذلك بقطعة قماش.
- نظف بقايا الطعام الملتصقة. استخدم ملعقة خشبية أو قطعة إسفنجة أو فرشاة لإزالة بقايا الطعام إذا لزم الأمر.
- تنبيه: لا تستخدم أشياء صلبة، أو ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف قوية مثل الكلور المبيض.
- استخدم منتج العناية متاح تجاريًا للأواني المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ لإزالة عوامل تغيير اللون المحتملة.
- تنبيه: لا تشطف الغطاء الزجاجي الساخن تحت الماء البارد. فقد يتلف الغطاء جراء صدمة حرارية.

## مواصفاتنظم PC-KTS 1224

- وعاء صغير: 16 سم Ø السعة المقدرة: 1,5 لتر
- إناء اللحم: 16 سم Ø السعة المقدرة: 2,0 لتر
- إناء اللحم: 20 سم Ø السعة المقدرة: 3,5 لتر
- إناء الخضروات: 24 سم Ø السعة المقدرة: 6,3 لتر
- تصل مقاومة حرارة الفرن إلى 250 درجة مئوية



## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

### PC-KTS 1224

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً البيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávce, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمراد، وبعده الترخا، البيع والتوقيع

**PROFI COOK®**

[www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

**PROFI COOK®**

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)  
Made in P.R.C.