

Artikelnummer: 84932 Rechteckbräter Alucast

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

– Aluguss antihaftversiegelt –

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

– Cast aluminium with non-stick-coating –

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

– Fonte d'aluminium à revêtement anti-adhérent –

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

– Sellado antiadherente de aluminio fundido –

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

– Alumínio fundido selado antiaderente –

ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

– Alluminio antiaderente fuso –

POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

– Velmi kvalitní hliníková litina s protipřilnavým povlakem –

NÁVOD NA POUŽITIE A ČISTENIE

– Veľmi kvalitná hliníková liatina s protipřilnavým povlakom –

INSTRUKCJA UŻYCIA I PIEŁĘGNACJI

– Wysokiej jakości odlew aluminiowy z powłoką nieprzywierającą –

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING

– Hoogwaardig gietaluminium met antiaanbaklaag –

BRUKS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR

– Gjuten aluminium av hög kvalitet med non-stick eläggning –

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

– Laadukas valettu alumiini tarttumattomalla pinnoitteella –

INSTRUKSJONER FOR BRUK OG PLEIE

– Støpt aluminium av høy kvalitet med non-stick belegg –

DE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG 7

Vor dem ersten Gebrauch 7

Pflegehinweise 7

Allgemeine Hinweise 8

Hinweis für Induktionsherde 8

ACHTUNG 8-9

Umgang mit heißem Öl / Fett 9

Geeignete Öle und Fette 9

Tipp zum energiesparenden Kochen 10

Entsorgungshinweise 10

UK

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE 11

Before first use 11
Care instructions 11
Basic information 11-12
Information for induction stoves 12
CAUTION 12-13
Use with hot oil/fat 13
Suitable oils and fats 13
Energy-saving tip for cooking 13-14
Disposal information 14

FR
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN 15
Avant la première utilisation 15
Entretien 15
Indications 15-16
Indication pour les cuisinières à induction 16
ATTENTION 16-17
Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude 17
Huiles et graisses appropriées 17
Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie 18
Indications concernant l'élimination 18

2

ES
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO 19
Antes del primer uso 19
Mantenimiento 19
Indicaciones generales 20
Advertencia para placas de inducción 20
ATENCIÓN 20-21
Manejo con aceite/grasa caliente 21
Aceites y grasas adecuados 21
Consejos para cocinar ahorrando energía 22
Advertencias para la eliminación del producto 22

PT
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO 23
Antes da primeira utilização 23
Manutenção 26
Indicações gerais 23
Aviso de placa de indução 24
ATENÇÃO 24-25
Manuseio de óleo / graxa quente 25
Óleos e gorduras adequados 25
Dicas para cozinhar economizando energia 26
Avisos de descarte do produto 26

IT
ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE 27
Prima del primo uso 27
Manutenzione 27
Indicazioni generali 28
Avvertenze per i fornelli a induzione 28
ATTENZIONE 28-29
Uso con olio/grasso bollente 29
Oli e grassi indicati 29

Consigli per una cottura a risparmio energetico 30
Avvertenze di smaltimento 30

3

CZ

POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ 31

Před prvním použitím 31

Pokyny k čištění a údržbě 31

Obecné informace 31

Upozornění pro indukční sporáky 32

POZOR 32

Manipulace s horkým olejem / tukem 32

Vhodné oleje a tuky 32-33

Tipy pro energeticky úsporné vaření 33

Pokyny k likvidaci 33

SK

NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU 34

Pred prvým použitím 34

Upozornenia k starostlivosti 34

Všeobecné pokyny 34

Pokyn pre indukčné sporáky 35

POZOR 35

Manipulácia s horúcim olejom/tukom 35

Vhodné oleje a tuky 36

Tip na energeticky úsporné varenie 36

Pokyny na likvidáciu 37

PL

INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELEGNACJI 38

Przed pierwszym użyciem 38

Wskazówki dotyczące pielęgnacji 38

Uwagi ogólne 38

Uwaga dotycząca kuchenek indukcyjnych 39

UWAGA 39

Postępowanie z gorącym olejem/tłuszczem 40

Odpowiednie oleje i tłuszcze 40

Jak gotować energooszczędnie 40-41

Uwagi dotyczące utylizacji 41

4

NL

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING 42

Vóór het eerste gebruik 42

Verzorgingsinstructies 42

Algemene aanwijzingen 42

Aanwijzing voor inductiefornuizen 43

OPGELET 43

Gebruik met hete olie/ heet vet 43

Geschikte oliën en vetten 44

Tips voor energiebesparend koken 44

Instructies voor afdanking 45

SE

BRUKS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR 46

Före första användning 46
Skötsel­anvisningar 46
Allmänna anvisningar 46
Anvisningar för induktionsfält 47
OBS 47
Att hantera med varm olja/fett 47
Lämpliga oljor och fetter 48
Tips för energisparande matlagning 48
Källsortering 49

FI

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET 50
Ennen ensimmäistä käyttöä 50
Hoito-ohjeet 50
Yleisiä ohjeita 50
Ohjeita induktioliellesille 51
HUOM! 51
Kuumen öljyn/rasvan käsittely 51
Soveltuvat öljyt ja rasvat 52
Vihjeitä enrgiatehokkaaseen ruoanlaittoon 52
Jätteiden hävittäminen 53

5

NO

INSTRUKSJONER FOR BRUK OG PLEIE 54
Før første gangs bruk 54
Råd om pleie 54
Generelle anvisninger 54
Merknad for induksjonskoker 55
FORSIKTIG 55
Håndtering av varm olje og fett 55
Egnede oljer og fett 56
Tips for energibesparende matlaging 56
Instruksjoner om avhending 57

6

DE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Liebe Kundin, lieber Kunde,
mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.
Die Antihaftversiegelung des Kochgeschirrs ist ohne Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) hergestellt.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen und die Innenfläche leicht einfetten. Verwenden Sie nur Kochutensilien aus hitzebeständigem

Kunststoff oder Holz und schneiden Sie nicht in der Pfanne.

Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Das Reinigen in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch die Antihaft-Eigenschaft beeinträchtigen.

7

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Ein Vorheizen bei antihaftbeschichteten Produkten ist nicht zu empfehlen. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C. Diese Temperaturen liegen weit über den Temperaturen der Empfehlung des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) und können zur Schädigung der Antihaftversiegelung führen. Nutzen Sie die Rückstandswärme um eine optimale Effizienz beim Kochen zu erzielen. Nachdem das Kochgeschirr erhitzt ist, senken Sie die Temperatur oder garen auf einer niedrigeren Temperatur zu Ende.

Hinweis für Induktionsherde

Beim Kochen mit Induktionsgeschirr kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und die Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

ACHTUNG

Antihaftversiegelungen sind nach Empfehlung des BfR geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden (Brandgefahr und mögliche Beschädigung der Antihaftversiegelung). Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele,

8

die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt. Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bis max. 180 °C und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

Umgang mit heißem Öl/Fett

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern

mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher. Achten Siedarauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

Geeignete Öle und Fette

Bitte berücksichtigen Sie, dass ungeeignete Fette und Öle bei zu hohen Brattemperaturen schwarz verbrennen und dabei Teerharze in Ihrem Kochgeschirr hinterlassen, die nur schwer zu entfernen sind und die Antihafteigenschaft negativ beeinträchtigen. Kaltgepresstes Olivenöl eignet sich nur bedingt zum scharfen Anbraten. Butter und Margarine enthalten Wasser, Salz und Milcheiweiß und verbrennen schnell. Nur gut zum Braten bei milder Hitze bis 160°C. Also sehr gut zum Schwenken von Gemüse usw. geeignet. Hitzestabile Öle, normale Fette, Butterschmalz und reines Butterfett (ohne Wasser und Zusatzstoffe) sind erhitzbar bis 220°C und eignen sich für alle Pfannengerichte, die nicht zu hohe Brattemperaturen erfordern. Gehärtete Pflanzenfette verbrennen erst ab 280°C und sind deshalb besonders gut geeignet zum scharfen Anbraten bis 250°C.

9

Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Kochgeschirrdurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

Kochgeschirrdurchmesser:

40,0 x 22,0 cm

Kochgeschirrdurchmesser:

Ø 21,0 cm / Ø 22,0 cm

Effektiver Bodendurchmesser: 23,9 x 12,5 cm

Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem.

Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr

10

UK

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Dear customer

You have made an excellent choice by purchasing this cookware. Please

read and observe the following instructions to ensure you will enjoy your new purchase for a long time. The non-stick coating of the cookware does not contain any per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS).

Before first use

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, stickers and unevenness. Moving the cookware around may cause damage. First clean your new cookware with hot water and normal washing-up liquid and boil out 2-3 times. Then dry it well and grease the inner surface lightly. Use only heat-resistant plastic or wooden cooking utensils and do not cut food in the pan.

Care instructions

Fundamentally, this high-quality material can be cleaned easily with a sponge or washing-up brush and any commercial detergent soon after the use. With stronger, more resistant soiling, we recommend soaking them for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in case of heavy soiling. Cleaning in the dishwasher is possible but can affect the non-stick properties.

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Preheating is not recommended when using non-stick products. Empty cookware may reach temperatures of up to 500°C very quickly, particularly on induction hobs. Such temperatures far exceed those recommended by the BfR (German Federal Institute for Risk Assessment) and may damage the non-stick coating. Use the residue heat to obtain optimum efficiency while cooking. Adjust the heat setting to lower power after the pot was heated up, or keep to use the low power for cooking after the pot was heated up.

Information for induction stoves

A humming noise may be heard when using induction cookware. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. The pot's bottom diameter must match the size of the cooking zone, otherwise the cooking zone (magnetic field) may not respond to the pot's bottom, especially if the bottom diameter is smaller. Make sure that the pot is always placed in the centre of the induction cooking zone.

CAUTION

According to the recommendations of the BfR (Germany's Federal Institute for Risk Assessment), non-stick layers are suitable for contact with foodstuffs. Please ensure that the cookware is not overheated when empty (when it does not contain food). (risk of fire and potential damage to the non-stick coating) Furthermore, liquid should not be allowed to completely evaporate. If, despite this, the cookware becomes overheated, please ventilate the room thoroughly. Knobs and handles not made of plastic can become hot. Always use oven gloves or similar, and never leave hot cookware unaccompanied. Please note that glass lids are only heat-resistant to max 180°C and plastic fittings are only heat-resistant to max 150°C. These must not be used with the oven's grill function. In

rare cases, odours can develop. If this occurs, switch the heat off, open the oven door where necessary and thoroughly ventilate the room.

Use with hot oil/fat

The product is not suitable for deep-frying. Do not add water to hot fat/oil, and do not extinguish burning fat with water. Use a fire blanket or appropriate fire extinguisher instead. Please note that cookware containing hot fat/oil must not be moved or transported.

Suitable oils and fats

Please note that unsuitable fats and oils will burn if the temperature is too high and leave black deposits on your cookware, which will be difficult to remove and will adversely affect the non-stick properties. Cold-pressed olive oil is only partially suitable for searing. Butter and margarine contain water, salt and milk protein and therefore burn quickly. Only good for cooking at medium heat up to 160°C and therefore well-suited for tossing vegetables etc. Heat stable Oil, normal fats, clarified butter and pure butterfat (without water and additives) can be heated to 220°C and are suitable for all fried foods that do not require excessive cooking temperatures. Hardened vegetable fats only begin to burn at 280°C and are therefore especially suitable for frying at high temperatures of up to 250°C.

Energy-saving tip for cooking

Use energy efficiently by selecting the cooking zone that best matches the size of the pot/pan without being too large. Please always use the cooking zone that matches the size of the cookware. If possible, please use a lid while cooking and place the cookware in the centre of the cooking zone.

13

Cookware diameter:

40,0 x 22,0 cm

Cookware diameter:

Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Effective diameter of bottom:

23,9 x 12,5 cm

Disposal information

Help protect the environment. There is a public collection system for the disposal of packaging materials and old appliances. For more information on locations and opening hours, please contact your local authority or consumer advice centre.

For any questions, complaints or warranty claims, please contact our customer service address indicated on the back. The manual is also available from our website. Keep the manual for future reference and for any questions/complaints you may have. If you give this product to someone else, always include the manual.

We hope you enjoy your new cookware

14

FR

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère cliente, cher client

En faisant l'achat de votre ustensile de cuisine, vous avez fait un très bon choix. Afin de profiter longtemps de votre nouvelle acquisition, lisez et observez les consignes suivantes. Le revêtement anti-adhérent des ustensiles de cuisine est fabriqué sans substances alkyles perfluorées et polyfluorées (PFAS).

Avant la première utilisation

Veillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de restes sales, ni d'autocollants, ni d'inégalités. Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent les abîmer. Nettoyez au préalable votre nouvel ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle, et ensuite faites-le bouillir avec de l'eau 2 à 3 fois. Essuyez-le bien ensuite et huilez légèrement la surface intérieure. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique thermorésistant ou en bois et ne coupez rien dans la poêle.

Entretien

En règle générale, ce matériel d'excellente qualité se nettoie facilement avec une éponge ou une brosse à vaisselle et un produit de vaisselle courant. En cas de résidus, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Nettoyage au lave-vaisselle possible, mais peut perturber le revêtement anti-adhérent.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Le préchauffage est déconseillé

15

lors de l'utilisation de produits à revêtement anti-adhérent. Sur les tables à induction notamment, les ustensiles sans aliments à cuire et rôtir atteignent rapidement des températures allant jusqu'à 500 °C. Ces températures se situent bien au-delà des températures mentionnées dans la recommandation du BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung, Institut fédéral allemand de l'évaluation des risques) et risquent d'endommager le revêtement anti-adhérent. Utilisez la chaleur restante pour obtenir une efficacité optimale lors de la cuisson. Après que l'ustensile ait chauffé, baissez la température ou laissez mijoter à faible température jusqu'à la fin de la cuisson.

Indication pour les cuisinières à induction

Lors de la cuisson avec des ustensiles à induction, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et ne révèle pas une défaillance de votre cuisinière ou de votre ustensile de cuisine. Le diamètre du fond de la casserole et la taille de la zone de cuisson doivent correspondre. Dans le cas contraire, lorsque le diamètre du fond est plus petit, il est possible que la zone de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas avec le fond de la casserole. Assurez-vous que la casserole est toujours placée au milieu sur les zones des tables à induction.

ATTENTION

Conformément aux recommandations du BfR, les revêtements antiadhésifs sont appropriés au contact direct avec les denrées alimentaires. Veuillez vous assurer que les casseroles ne surchauffent pas, lorsqu'elles sont vides (sans contenu) (risque de feu et endommagement potentiel du revêtement antiadhésif) De plus, ne laissez pas les liquides s'évaporer entièrement. Néanmoins, s'il y a eu une surchauffe, veuillez ventiler

soigneusement la zone. Les poignées / les manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer. Utilisez toujours un gant de cuisine ou

16

un ustensile similaire et ne laissez jamais les casseroles chaudes sans surveillance. Veuillez noter que les couvercles en verre ne résistent qu'à des températures allant jusqu'à 180°C et que les poignées en plastique ne résistent qu'à des températures allant jusqu'à 150°C. Les couvercles ne doivent pas être utilisés dans les fours en mode grill. Dans de rares cas, il peut y avoir des émanations d'odeurs. Il faut alors éteindre le four et, si nécessaire, en ouvrir la porte et ventiler entièrement la pièce.

Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude

Veuillez noter que les graisses et les huiles inappropriées risquent de brûler en cas de températures trop élevées et donc de laisser des traces dans l'ustensile de cuisine et seront difficiles à éliminer. De plus, cela diminue les propriétés anti-adhésives des ustensiles. L'huile d'olive pressée à froid ne se prête que partiellement à la cuisson à feu vif. Le beurre et la margarine contiennent de l'eau, du sel et des protéines et ont donc tendance à brûler rapidement. Ils ne conviennent donc que pour la cuisson à température modérée jusqu'à 160°C et sont donc parfaits pour faire revenir les légumes, etc. L'huile, la graisse normale, le saindoux et la graisse de beurre pure (sans eau ni additifs) peuvent être chauffés jusqu'à 220°C et conviennent pour tous les plats poêlés ne nécessitant pas de températures de cuisson trop élevées. Les graisses végétales hydrogénées brûlent seulement à partir de 280°C et conviennent donc particulièrement pour faire revenir des aliments à feu vif jusqu'à 250°C.

17

Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie

Pour une utilisation optimale de l'énergie, le diamètre de la casserole/ poêle doit correspondre à celui de la plaque de cuisson, sans être toutefois supérieur à celle-ci. Choisissez toujours une zone de cuisson adaptée à la taille de l'ustensile de cuisine. Utilisez, si possible, un couvercle pendant la cuisson et placez ensuite l'ustensile au milieu de la plaque.

Diamètre de l'ustensile de cuisine:
40,0 x 22,0 cm

Diamètre de la zone de cuisson:
Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Diamètre effectif de fond: 23,9 x 12,5 cm

Indications concernant l'élimination

Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs. Pour toute demande de renseignements, réclamation ou demande de prise en garantie, contactez notre service après-vente dont l'adresse se trouve au verso. La notice est également disponible sur notre site internet. Conservez cette notice pour toute référence ultérieure ou toute demande de renseignements/réclamation. La notice devra être remise avec le produit en cas de cession.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une cuisson optimale avec votre nouvel ustensile de cuisine

18

ES

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Estimado/a cliente:

Con la adquisición de su nueva pieza de batería de cocina ha realizado una excelente elección. Para que esté satisfecho con su nueva adquisición durante mucho tiempo, lea y siga las siguientes advertencias. El revestimiento antiadherente de la batería de cocina está fabricado sin sustancias alquílicas perfluoradas ni polifluoradas (PFAS).

Antes del primer uso

Compruebe si en la base de la pieza de batería de cocina y en el fogón hay restos de suciedad, adhesivos o irregularidades. En caso de mover arrastrando se podrían producir daños. Además, limpie su nueva batería de cocina con agua caliente y detergente y esterilice con agua, 2-3 veces. Después, séquela bien y engrase ligeramente la superficie interior. Utilice únicamente utensilios de cocina de plástico resistente al calor o de madera y no cortar en la sartén.

Mantenimiento

Fundamentalmente, este excelente material debe limpiarse tan pronto como sea posible después de su uso con una esponja o un cepillo y detergente lavavajillas comercial. Contra la suciedad pegada o persistente, deje en remojo durante un tiempo el utensilio. No utilice bajo ningún concepto para la limpieza ningún objeto duro o puntiagudo, ni tan siquiera con la suciedad más persistente. La limpieza puede realizarse en el lavavajillas, pero puede dañar sus propiedades antiadherentes.

19

Indicaciones generales

Los elementos atornillados pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente de nuevo con un destornillador de uso corriente. No es recomendable precalentar los productos que cuenten con superficie antiadherente. Especialmente en los fogones de inducción, las piezas de baterías de cocina sin alimentos para cocinar y asar alcanzan en poco tiempo temperaturas de hasta 500 °C. Estas temperaturas están muy por encima de la temperatura recomendada por el Instituto alemán de evaluación de riesgos (BfR) y puede causar daños en el revestimiento antiadherente. Utilizar el calor residual para una eficiencia óptima durante la cocción. Después se calienta la sartén, baje la temperatura y cocine a fuego lento a una temperatura baja hasta el final de la cocción.

Advertencia para placas de inducción

A la hora de cocinar con placas de inducción pueden producirse ruidos semejantes a un zumbido. Estos ruidos están producidos por motivos técnicos y no son una señal de defecto alguno en su placa o en su pieza de batería de cocina. El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el tamaño del fogón, ya que, de lo contrario, especialmente con diámetros de fondo más pequeños, puede que el fogón (campo magnético) no responda al colocar la olla. Si utiliza placas de inducción, asegúrese de que la olla siempre quede colocada en el centro.

ATENCIÓN

El BfR recomienda emplear capas antiadherentes para el contacto directo con los alimentos. Preste atención a que los utensilios de cocina no se calienten en exceso cuando estén vacíos (sin contenido) (peligro de incendio y posible daño al revestimiento antiadherente). Además, el

20

líquido no debe evaporarse totalmente. Si se produce un sobrecalentamiento, ventile bien la habitación. Los mangos/asas que no sean de plástico pueden calentarse, utilice siempre un agarrador o similar y no deje nunca un utensilio de cocina sin supervisión. Recuerde que la tapa de cristal solo es resistente al calor hasta un máx. de 180 °C y los motivos de plástico hasta un máx. de 150 °C y no se deben utilizar en el horno con la función de grill. En situaciones poco frecuentes pueden aparecer olores, en tal caso desconecte el calentamiento, y si fuera necesario, abra la puerta del horno y ventile totalmente la habitación.

Manejo con aceite/grasa caliente

El producto no es adecuado usar como freidora. No eche agua en el aceite/grasa caliente ni quite la grasa ardiendo con agua, en su lugar utilice una manta ignífuga o un extintor adecuado. Recuerde que los utensilios de cocina no se deben mover ni transportar con aceite/grasa caliente.

Aceites y grasas adecuados

Por favor tenga en cuenta que los aceites y grasas inadecuados a altas temperaturas se queman y dejan una sustancia negra en sus utensilios de cocina que es difícil de eliminar y que reduce negativamente las propiedades antiadherentes de los mismos. El aceite de oliva prensado en frío sólo es adecuado para freír en caliente de forma limitada. La mantequilla y la margarina contienen agua, sal y lactoproteína y se queman rápidamente. Para utilizarlas al cocinar, solo es adecuado hacerlo a fuego suave hasta 160° C, al igual que lo es al saltar verduras. Los aceites, las grasas normales, la manteca derretida y la grasa de mantequilla pura (sin agua ni aditivos) se pueden calentar hasta 220°C y son aptos para todas las piezas de la batería, las cuales no requieren temperaturas demasiado altas para cocinar. Las grasas vegetales hidrogenadas se queman a partir de 280°C y, por tanto, su temperatura óptima para cocinar es de 250°C.

21

Consejos para cocinar ahorrando energía

Para una óptima utilización de la energía el diámetro de la sartén/olla debe corresponder al tamaño del fogón y, por tanto, no debe ser mayor. Seleccione siempre la zona de cocinado adecuada al tamaño de la pieza de batería de cocina. Utilice si es posible una tapa y coloque la pieza de batería de cocina en medio de la zona de cocinado.

Diámetro de la pieza de batería de cocina:

40,0 x 22,0 cm

Diámetro de la pieza de batería de cocina:

Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Diámetro efectivo del fondo: 23,9 x 12,5 cm

Advertencias para la eliminación del producto

Ponga su granito de arena a la hora de proteger el medio ambiente. Existe un sistema de recogida público para la eliminación de los materiales de embalaje y aparatos usados. Encontrará más información sobre las direcciones y horarios de apertura de estos puntos limpios en su ayuntamiento o en la central de consumidores. Para posibles preguntas, reclamaciones y derechos de garantía diríjase a nuestra dirección de atención al cliente, véase página posterior. Puede consultar las instrucciones de uso también a través de internet en nuestra página web. Conserve las instrucciones para consultarlas en otro momento o para posibles preguntas/reclamaciones. En el caso de ceder el producto, entregue siempre las instrucciones con el mismo.

Esperamos que quede satisfecho con su nueva pieza de batería de cocina

22

PT MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

Estimado cliente/a

A aquisição de seu novo pedaço de bateria de cozinha, fez uma excelente escolha. Para ficar satisfeito com sua nova aquisição por um longo tempo, leia e siga os seguintes avisos. O revestimento antiaderente do trem de cozinha é fabricado sem substâncias perfluoroalquiladas (PFAS).

Antes da primeira utilização

Verifique se a base da peça de panela e no fogão há vestígios de sujeira, adesivos ou irregularidades. Arrastar pode causar danos. Além disso, limpe seus novos utensílios de cozinha com água quente e detergente e esterilize com água 2 a 3 vezes. Em seguida, seque bem e unte levemente a superfície interna. Use apenas utensílios de plástico resistentes ao calor ou de madeira e não corte em tachos. não corte na panela.

Manutenção

Fundamentalmente, este excelente material deve ser limpo o mais rápido possível após o uso com uma esponja ou escova de lavar louça e detergente comercial para lavar louça. Contra sujeira presa ou persistente, pôr la panela de molho por um tempo. Não use objetos duros ou pontiagudos em nenhuma circunstância para limpeza, mesmo com a sujeira mais persistente. A limpeza pode ser feita na máquina de lavar louça, mas pode danificar suas propriedades antiaderente.

23

Indicações gerais

Os elementos parafusados podem se soltar com o tempo, mas podem ser facilmente apertados novamente com uma chave de fenda comum. Não é aconselhável pré-aquecer produtos com superfície antiaderente. Especialmente em fogões de indução, as panelas sem alimentos para cozinhar e assar atingem temperaturas de até 500 ° C em pouco tempo. Essas temperaturas estão bem acima da temperatura recomendada pelo Instituto Alemão de Avaliação de Riscos (BfR) e podem causar danos ao revestimento antiaderente. Use calor residual para obter a eficiência ideal durante o cozimento. Depois que a panela esquentar, abaixe a temperatura e cozinhe em fogo baixo até o final do cozimento.

Aviso de placa de indução

Ao cozinhar com placas de indução, podem ocorrer ruídos semelhantes a um zumbido. Esses ruídos são produzidos por razões técnicas e não são sinal de defeito na sua placa de indução ou na sua panela. O diâmetro da base da panela deve corresponder ao tamanho do fogão, pois, caso contrário, especialmente com diâmetros de base menores, o fogão (campo magnético) pode não responder quando a panela é colocada. Se você usar placas de indução, verifique se a panela está sempre colocada no centro.

ATENÇÃO

O BfR recomenda o uso de revestimento antiaderente para contato direto com alimentos. Tome cuidado para que a panela não superaqueça quando vazia (possível dano ao revestimento antiaderente). Além disso, o líquido não deve evaporar completamente. Se ocorrer superaquecimento, ventile bem a sala. As alças / Os cabos que não são de plástico podem ficar quentes, use sempre um pegador de panela ou similar e nunca deixe um utensílio de

24

cozinha sem vigilância. Observe que as tampas de vidro são resistentes apenas ao calor até no máx. 180 ° C e que os elementos de plástico são resistentes apenas ao calor até no máx. 150 ° C e não deve ser utilizado com a função grill no forno. Em casos excepcionais, odores podem ser liberados; nesse caso, desligue o fonte de calor, abra a porta do forno quando necessário e ventile completamente a sala.

Manuseio de óleo / graxa quente

O produto não é adequado para fritar. Tome cuidado para que o óleo / graxa quente não superaqueça (perigo de incêndio). Não despeje água em óleo / graxa quente nem remova a graxa em chamas com água; em vez disso, use uma manta anti-incêndio ou um extintor de incêndio adequado. Lembre-se de que os utensílios de cozinha não devem ser movidos ou transportados com óleo / gordura quente.

Óleos e gorduras adequados

Lembre-se de que óleos e gorduras impróprias a altas temperaturas queimam e deixam uma substância negra nos utensílios de cozinha difícil de remover e que reduz negativamente as propriedades antiaderentes. O azeite de oliva prensado a frio só é adequado para frituras quentes até certo ponto. Manteiga e margarina contêm água, sal e lactoproteína e queimam rapidamente. Para usá-los durante o cozimento, é adequado fazê-lo em fogo baixo até 160 ° C, como é quando refogue legumes. Óleos, gorduras normais, manteiga derretida e gordura pura (sem água ou aditivos) podem ser aquecidos a 220 ° C e são adequados para todas as partes da bateria, que não exigem temperaturas muito altas para cozinhar. As gorduras vegetais hidrogenadas queimam a 280 ° C e, portanto, a temperatura ideal para cozinhar é de 250 ° C.

25

Dicas para cozinhar economizando energia

Para uma utilização otimizada da energia, o diâmetro da panela deve corresponder ao tamanho do fogão e, portanto, não deve ser maior. Sempre selecione a zona de cozimento adequada ao tamanho da panela. Use uma tampa, se possível, e coloque a panela no meio da área de cozimento.

Diâmetro da panela:

40,0 x 22,0 cm

Diâmetro da área de cozimento:
Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Diâmetro efetivo da base: 23,9 x 12,5 cm

Avisos de descarte do produto

Forneça seu grão de areia quando se trata de proteger o meio ambiente. Existe um sistema público de coleta para descarte de materiais e dispositivos de embalagem usados. Você encontrará mais informações sobre os endereços e horários de funcionamento desses pontos limpos na sua prefeitura ou no centro de consumo.

Para possíveis dúvidas, reclamações e direitos de garantia, entre em contato com o endereço de atendimento ao cliente, consulte a página posterior. Você pode consultar as instruções de uso também através da Internet em nosso site. Guarde as instruções para referência futura ou para possíveis perguntas / reclamações. No caso de atribuir o produto, sempre entregue as instruções com ele.

Esperamos que você esteja satisfeito com sua nova
bateria de cozinha

26

IT ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

Gentile cliente,

Ha fatto un'ottima scelta acquistando la nuova pentola. Per garantire una soddisfazione a lungo termine nel nuovo acquisto, La preghiamo di leggere e attenersi alle presenti istruzioni. Il rivestimento antiaderente delle pentole è realizzato senza sostanze per- e poli-fluoroalchiliche (PFAS).

Prima del primo uso

Controllare che sul fondo della pentola non ci siano residui di sporco, colla o irregolarità. Lo spostamento potrebbe provocare danni. Prima dell'utilizzo lavare la nuova pentola con acqua 2-3 volte e detersivo, quindi sterilizzare in acqua bollente, asciugare bene e lubrificare leggermente la superficie interna. Utilizzare solo utensili da cucina in plastica o legno resistente al calore e non tagliare nella padella.

Manutenzione

Dopo l'uso, questo eccellente materiale si pulisce facilmente con una spugna o una spazzola per stoviglie e un detersivo comunemente in commercio. In caso di sporco resistente e ostinato, si raccomanda di lasciare a mollo per qualche minuto. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia, nemmeno in caso di sporco ostinato. Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe compromettere le proprietà antiaderenti.

27

Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere riavvitate con un comune cacciavite in commercio. Si sconsiglia

di preriscaldare i prodotti antiaderenti. Le stoviglie senza alimenti da cuocere o arrostiti, raggiungono rapidamente temperature fino a 500°C soprattutto nei forni a induzione. Tali temperature sono notevolmente superiori alle temperature raccomandate dal BfR (Istituto federale per l'analisi dei rischi) e possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Utilizzare il calore di scarto per l'efficienza ottimale durante la cottura. Dopo la padella è calda, ridurre il calore e cuocere a bassa temperatura fino alla fine della cottura.

Avvertenze per i fornelli a induzione

Durante la cottura con pentole adatte alla cottura a induzione si può sentire un ronzio. Tale ronzio è prodotto per motivi tecnici e non è indice di difetti del forno o della stoviglia. Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere all'area di cottura, per garantire che l'area di cottura (campo magnetico) sia adatta al fondo della pentola. Se si utilizzano aree di cottura a induzione, accertarsi che la pentola sia sempre disposta al centro.

ATTENZIONE

I rivestimenti antiaderenti sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Assicurarsi che le pentole non si surriscaldino quando sono vuote (senza contenuto) (pericolo di incendio e possibili danni al rivestimento antiaderente). Inoltre, il liquido non deve evaporare completamente. Se tuttavia si è verificato un surriscaldamento, si prega di ventilare accuratamente l'area. I manici che non sono di plastica possono diventare bollenti, utilizzare sempre una presa per pentole o simili e non lasciare mai le

28

pentole calde incustodite. Si prega di notare che i coperchi in vetro sono resistenti al calore fino a max. 180 °C e le guarnizioni in plastica solo fino a max. 150 °C e non devono essere utilizzati nel forno con la funzione grill. In rari casi si possono sviluppare odori, nel qual caso spegnere il riscaldamento, aprire lo sportello del forno se necessario e ventilare completamente l'ambiente.

Uso con olio/grasso bollente

Il prodotto non è adatto alla frittura. Non versare acqua nel grasso/olio bollente e in caso di fiamme non spegnerle con l'acqua, ma con una coperta antincendio o un estintore adatto. Assicurarsi che le pentole con grasso/olio bollente non vengano spostate o trasportate.

Oli e grassi indicati

Considerare che grassi e oli inadeguati bruciano ad alte temperature e lasciano nella pentola tracce di catrame difficili da rimuovere, che possono danneggiare il rivestimento antiaderente. L'olio d'oliva spremuto a freddo è adatto solo in parte per rosolare. Il burro e la margarina contengono acqua, sale e proteine del latte e bruciano rapidamente. Adatte alla cottura solo a calore moderato fino a 160° C., adatte per saldare la verdura ecc. Gli oli, i grassi normali, il burro fuso e il burro puro (senza acqua e eccipienti) possono essere riscaldati fino a 220° C e sono adatti a tutte le ricette in pentola, che non richiedono una cottura a temperatura elevata. I grassi vegetali idrogenati bruciano soltanto a partire da 280° C, pertanto sono particolarmente indicati per la cottura ad alta temperatura fino a 250° C.

29

Consigli per una cottura a risparmio energetico

Per un uso ottimale dell'energia, il diametro della pentola/padella dovrebbe corrispondere a quello della piastra di cottura, ma mai essere maggiore.

Scegliere sempre l'area di cottura adatta alla pentola. Usare possibilmente un coperchio e mettere la pentola al centro dell'area di cottura.

Diametro della pentola:
40,0 x 22,0 cm

Diametro dell'area di cottura:
Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Diametro effettivo del fondo: 23,9 x 12,5 cm

Avvertenze di smaltimento

Contribuite alla protezione dell'ambiente. Per lo smaltimento dei materiali di imballaggio e degli apparecchi usati esiste un apposito sistema pubblico di raccolta. Per ulteriori informazioni sugli indirizzi e sugli orari di apertura, contattare l'amministrazione comunale o il centro di assistenza per la difesa dei consumatori.

Per eventuali quesiti, reclami e diritti di garanzia, rivolgersi al nostro centro di assistenza, vedasi pagina sul retro. Le istruzioni possono essere scaricate anche dalla nostra homepage del nostro sito web. Conservare le istruzioni per consultarle successivamente, oppure in caso di quesiti/reclami. Consegnare sempre anche le istruzioni in caso di cessione del prodotto.

Vi auguriamo tanta soddisfazione nell'uso della vostra nuova pentola

30

CZ

POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
zakoupení tohoto kuchyňského nádobí bylo správnou volbou. Abyste nádobí mohli používat co nejdéle, je nutné dodržovat následující pokyny. Nepřílnavý povrch nádobí je vyroben bez použití perfluorovaných a polyfluorovaných alkylových látek (PFAS).

Před prvním použitím

Zkontrolujte dno nádobí i varnou zónu a v případě nutnosti odstraňte zbytky nečistot, nálepky nebo nerovnosti. Při posouvání nádobí po sklokeramické desce by totiž mohlo dojít k jejímu poškození. Nové nádobí nejdříve vyčistěte horkou vodou a mycím prostředkem a následně je za použití vody vyvařte 2-3 krát. Pak důkladně vytřete dosucha.

Pokyny k čištění a údržbě

Obecně lze tento vynikající materiál co možná nejdříve po použití snadno vyčistit houbičkou nebo mycím kartáčem a běžným mycím prostředkem. Při silnějším odolnějším znečištění se doporučuje nádobí na čas namočit. K čištění nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, ani při silném znečištění.

Obecné informace

Šroubované části se mohou časem uvolnit, snadno se však dají znovu dotáhnout běžným šroubovákem. Varné nádoby přehřívejte maximálně na střední stupeň. Dávejte přitom pozor, aby se nepřehřály. Zejména na indukčních sporácích dosahují varné nádoby bez obsahu (potravin k vaření či smažení) velmi rychle teplot až 500 °C.

31

Upozornění pro indukční sporáky

Při vaření s indukčním nádobím můžete zaznamenat hučení. Tento zvuk je podmíněn technicky a není známkou vady sporáku nebo nádobí. Průměr dna hrnce a velikost varné zóny se musí shodovat, v opačném případě, zejména při menším průměru dna vzniká ta možnost, že varná zóna (magnetické pole) na dno hrnce nereaguje.

POZOR

Dbejte na to, abyste nádobí nenahřívali prázdné (bez obsahu). Kromě toho nesmí tekutina zcela vyvřít. Pokud by i tak mělo dojít k přehřátí, místnost dostatečně vyvětrejte. Rukojeti, které nejsou vyrobeny z plastu, se mohou zahřát, vždy použijte ochrannou chňapku apod. Nikdy nenechávejte horké nádobí bez dozoru. Nezapomeňte, že skleněné víko je použitelné do max. teploty 180 °C a plastové úchyty jen do max. teploty 150 °C a nelze je používat v troubách s grilovací funkcí! Ve vzácných případech může vzniknout zápach. Vypněte tedy ohřev a v případě potřeby otevřete dvířka trouby a důkladně vyvětrejte místnost.

Manipulace s horkým olejem / tukem

Výrobek není vhodný k fritování. Dbejte na to, aby se olej/tuk nepřehřál (Nebezpečí požáru). Nedávejte vodu do horkého tuku / oleje a hořící tuk nehaste vodou, ale hasicí příkrývkou nebo vhodným hasicím přístrojem. Zbytečně nepřemisťujte nádobí s horkým tukem / olejem.

Vhodné oleje a tuky

Nezapomeňte, že nevhodné tuky a oleje po přepálení vysokou teplotou zčernají a zanechávají na nádobí povlak, který se jen velmi těžko odstraňuje a negativně působí na nepřilnavý povrch. Olivový olej lisovaný za studena je ke smažení vhodný jen částečně. Máslo a margarín obsahují vodu, sůl a mléčné bílkoviny, které se přepalují velice rychle. Tyto jsou vhodné pouze ke smažení při nízké teplotě do 160 °C. Velmi dobré jsou také k dušení zeleniny atd. Oleje, běžné tuky, přepuštěné máslo a čistý máslový tuk (bez vody a přídatných látek) lze nahřívat až na 220 °C a jsou vhodné pro přípravu všech jídel, která nepotřebují vysokou teplotu smažení. Ztužené rostlinné tuky se připalují až od teploty 280 °C a jsou proto vhodné na jídla, která je nutno prudce smažit do 250 °C.

Tipy pro energeticky úsporné vaření

Pro optimální využití energie by se měl průměr nádobí shodovat s velikostí ploténky, neměl by však být větší. Vždy vyberte správnou zónu podle velikosti hrnce.

Průměr varného nádobí:

40,0 x 22,0 cm

Průměr varné zóny: Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Efektivní průměr dna: 23,9 x 12,5 cm

Pokyny k likvidaci

Přispějte k ochraně životního prostředí. Pro likvidaci obalových materiálů a starých přístrojů existuje veřejný systém odběru. Další informace k adresám a otevíracím dobám obdržíte u komunální správy nebo na spotřebitelské centrále. Pro případné dotazy, reklamace a uplatnění nároku na záruku se obraťte na naši servisní adresu, viz zadní strana. Návod si lze vyžádat i prostřednictvím internetu na naší webové stránce. Tento návod si uchovejte k pozdějšímu použití nebo pro případ možných dotazů/reklamací. Postoupíte-li výrobek dále, musíte spolu s ním předat i návod.

Přejeme Vám příjemné vaření s novým nádobím

33

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

Milá zákazníčka, milý zákazník,
kúpa tohto kuchynského riadu je vynikajúca voľba. Aby ste sa mohli zo svojho nového riadu tešiť čo najdlhšie, prečítajte si a dodržiavajte nasledujúce pokyny. Nepríhnavá povrchová úprava riadu je vyrobená bez perfluóralkylových a polyfluóralkylových látok (PFAS).

Pred prvým použitím

Skontrolujte dno kuchynského riadu, ako aj varný panel vzhľadom na zvyšky nečistôt, nálepky alebo nerovnosti. Pri posúvaní by mohlo dôjsť k poškodeniam. Najprv nový kuchynský riad umyte horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu a prevarte v ňom vodu 2-3 krát. Potom dobre vysušte.

Upozornenia k starostlivosti

Spravidla možno tento skvelý materiál čo možno najskôr po použití hravo vyčistiť pomocou špongie alebo umývacej kefy a bežného umývacieho prostriedku. Pri silnejších a odolnejších znečisteniach odporúčame materiál na určitý čas namočiť, aby nečistoty zmäkli. Na čistenie nepoužívajte ostré ani špicaté predmety, a to ani v prípade silných znečistení. Zvyšky vodného kameňa odstráňte pomocou octu

Všeobecné pokyny

Naskrutkované kovania sa môžu časom uvoľniť, dajú sa však znova ľahko utiahnuť bežným skrutkovačom. Kuchynský riad predhrejte maximálne na strednom stupni. Dávajte pritom pozor na to, aby sa neprehrial. Zvlášť na indukčných varných doskách dosiahne riad bez varených alebo pečených potravín vo veľmi krátkom čase teploty až do 500 °C.

34

Pokyn pre indukčné sporáky

Pri varení s indukčným riadom môže dôjsť k bzučiacemu hluku. Tento hluk je technicky podmienený a nie je príznakom chyby na sporáku alebo kuchynskom riade. Priemer dna kuchynského riadu a veľkosť varného poľa sa musia zhodovať, pretože inak, zvlášť pri malom priemere dna, existuje možnosť, že varný panel (magnetické pole) nezareaguje na dno kuchynského riadu. V prípade indukčných varných zón sa uistite, že sa kuchynský riad nachádza vždy v ich strede.

POZOR

Dbajte, prosím, na to, aby ste neprehriali kuchynský riad bez pridaných potravín. Okrem toho by sa kvapalina nemala úplne vyvariť. Ak však dôjde k spáleniu, dôkladne vyvetrajte miestnosť. Okrem toho by sa kvapalina nemala úplne vyvariť. Ak však dôjde k spáleniu, dôkladne vyvetrajte miestnosť. Nezabudnite, že sklenené veko má odolnosť do 180 ° C a plastové úchytky len do max. teploty 150 ° C a nie je možné ich používať v rúrach s grilovacou funkciou. V zriedkavých prípadoch môže vzniknúť zápach. Vypnite teda ohrev a v prípade potreby otvorte dvierka rúry a dôkladne vyvetrajte miestnosť.

Manipulácia s horúcim olejom/tukom

Výrobok nie je vhodný na fritovanie. Dbajte na to, aby sa olej/tuk neprehrial (nebezpečenstvo požiaru). Nedávajte vodu do horúceho tuku/oleja a horiaci tuk nehaste vodou, ale hasiacou prikrývkou alebo vhodným hasiacim prístrojom. Zbytočne nepremiestňujte riady s horúcim tukom/olejom.

35

Vhodné oleje a tuky

Zohľadnite, že nevhodné tuky a oleje sa pri vysokých teplotách praženia spália do čierne, pričom na vašom kuchynskom riade zanechajú pripáleniny, ktoré sa z neho dajú odstrániť iba veľmi ťažko a ktoré majú negatívny vplyv na nepriľnavé vlastnosti výrobku. Olivový olej lisovaný za studena je na opekanie vhodný len čiastočne. Maslo a margarín obsahujú vodu, soľ a mliečny proteín, pričom sa spaľujú veľmi rýchlo. Sú preto vhodné iba na pečenie pri nízkej teplote do 160 °C. Takže napr. na restovanie zeleniny atď. Oleje, normálne tuky, roztopené maslo a čistý maslový tuk (bez vody a prídavných látok) možno rozpáliť až na 220 °C, pričom sa hodia na všetky jedlá pripravované na panvici, ktoré si nevyžadujú príliš vysoké teploty praženia. Stužené rastlinné tuky sa spaľujú až od teploty 280 °C, a preto sa hodia zvlášť na silné praženie až do teploty 250 °C.

Tip na energeticky úsporné varenie

Na optimálne využitie energie by mal priemer kuchynského riadu zodpovedať platni sporáka, avšak nesmie byť väčší. Zvoľte vždy varnú zónu, ktorá je vhodná pre veľkosť kuchynského riadu.

Priemer kuchynského riadu:

40,0 x 22,0 cm

Priemer varnej zóny: Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Efektívny priemer dna: 23,9 x 12,5 cm

Pokyny na likvidáciu

Prispajte k ochrane životného prostredia. Na likvidáciu obalových materiálov a starých prístrojov je k dispozícii verejný vratný systém. Ďalšie informácie o adresách a prevádzkových časoch dostanete na svojej obecnej správe alebo v centrále pre spotrebiteľov.

V prípade otázok, reklamácií a nárokov na záručné plnenie sa obráťte na našu servisnú adresu, pozri zadnú stranu. Návod môžete získať aj na internete na našej domovskej stránke. Návod uschovajte pre potreby opätovného prečítania alebo možné otázky/reklamácie. Pri postúpení

výrobku d'alším osobám odovzdajte aj návod.

Želáme vám veľa radosti s vaším novým kuchynskýmriadom

36 37

PL INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELEGNACJI

Droga Klientko, drogi Kliencie,
zakupując nowe naczynie do gotowania, dokonaliście Państwo doskonałego wyboru. Aby móc cieszyć się nowym zakupem przez długi czas, prosimy o przeczytanie i przestrzeganie poniższych uwag. Powłoka zapobiegająca przywieraniu na naczyniach kuchennych została wykonana bez użycia związków per- i polifluoroalkilowych (PFAS).

Przed pierwszym użyciem

Proszę sprawdzić dno naczynia oraz płytę grzejną, czy nie ma na nich pozostałości zabrudzeń, naklejek lub nierówności. Podczas przesuwania naczynia mogłyby one uszkodzić powierzchnię płyty. Nowe naczynie należy najpierw umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wygotować je wodą 2–3 razy. Następnie dokładnie osuszyć.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji

Doskonały materiał, z którego wykonane jest naczynie umożliwia dziecinnie łatwe mycie przy użyciu gąbki lub szczoteczki do zmywania i zwykłego płynu do mycia naczyń. Mycie najlepiej wykonać natychmiast po użyciu. W przypadku mocniejszych, uporczywych zabrudzeń zaleca się pozostawienie naczynia w wodzie, w celu rozmiękczenia osadów. Do czyszczenia nie używać żadnych ostrych lub szpiczastych przedmiotów, nawet przy silnym zabrudzeniu.

Uwagi ogólne

Przykręcane okucia mogą się z czasem poluzować, można je jednak łatwo dokręcić zwykłym śrubokrętem. Naczynia kuchenne należy podgrzewać maksymalnie na średnim stopniu. Należy zwracać uwagę, aby nie zostały przegrzane. W szczególności na indukcyjnych płytach grzejnych naczynia bez zawartości w nich gotowanych lub pieczonych potraw uzyskują w bardzo krótkim czasie temperaturę do 500°C.

38

Uwaga dotycząca kuchenek indukcyjnych

Podczas gotowania na płytach indukcyjnych może pojawić się brzęczenie. Dźwięk ten jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką uszkodzenia płyty ani naczynia do gotowania.

Średnica dna naczynia i wielkość pola grzejnego muszą być zbliżone do siebie, ponieważ w przeciwnym razie, w szczególności w przypadku mniejszej średnicy dna istnieje możliwość, że płyta grzejna (pole magnetyczne) nie rozpozna dna naczynia (nie uruchomi się).

UWAGA

Należy pamiętać, aby nie przegrzewać pustego naczynia (naczynia bez potrawy). Poza tym nie należy całkowicie odparowywać cieczy. Jeśli jednak dojdzie do przegrzania naczynia, należy dokładnie przewietrzyć

pomieszczenie. Uchwyty/trzonki, które nie są wykonane z tworzywa sztucznego, mogą się nagrzewać, proszę używać zawsze rękawicy kuchennej lub podobnej ochrony i nigdy nie zostawiaj gorących naczyń bez nadzoru. Należy pamiętać, że szklana pokrywa to tylko 180 ° C i okucia wykonane z tworzywa sztucznego są odporne na wysoką temperaturę tylko do maks. 150 °C i nie wolno ich używać w piekarniku z funkcją grillowania.. W rzadkich przypadkach może pojawić się charakterystyczny zapach, w takim przypadku wyłączyć grzałkę, w razie potrzeby otworzyć drzwiczki piekarnika i gruntownie przewietrzyć pomieszczenie.

39

Postępowanie z gorącym olejem/tłuszczem

Produkt nie nadaje się do smażenia. Proszę zwrócić uwagę, aby nie przegrzewać oleju/tłuszczu (zagrożenie pożarowe). Należy pamiętać, że nie wolno poruszać ani przemieszczać naczyń do gotowania z gorącym tłuszczem/olejem.

Odpowiednie oleje i tłuszcze

Proszę pamiętać, że niewłaściwe tłuszcze i oleje w przypadku zbyt wysokiej temperatury smażenia spalają się zabarwiając się na czarno i pozostawiają przy tym warstwę smoły w naczyniu, która jest trudna do usunięcia i może negatywnie wpływać na powłokę zapobiegającą przywieraniu. Oliwa z oliwek tłoczona na zimno tylko częściowo nadaje się do smażenia. Masło i margaryna zawierają wodę, sól oraz białka mleka i ulegają szybkiemu przypaleniu. Nadają się one tylko do smażenia w niskiej temperaturze do 160°C. Są zatem bardzo dobre do podsmażania warzyw itd. Oleje, zwykłe tłuszcze, masło klarowane i czysty tłuszcz zwarty w maśle (bez wody i dodatków) można podgrzewać do 220°C i nadają się one do wszystkich potraw z patelni, niewymagających wysokiej temperatury smażenia. Utwardzone tłuszcze roślinne spalają się dopiero w temperaturze powyżej 280°C i dlatego szczególnie dobrze nadają się do mocnego podsmażania do 250°C.

Jak gotować energooszczędnie?

Aby optymalnie wykorzystać energię, średnica naczynia do gotowania powinna być zbliżona do rozmiarów pola grzejnego, nie powinna być jednak większa. Proszę wybierać zawsze pole grzejne pasujące do wielkości naczynia.

40

Średnica naczynia do gotowania:

40,0 x 22,0 cm

Średnica pola grzejnego: Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Efektywna średnica dna: 23,9 x 12,5 cm

Uwagi dotyczące utylizacji

Proszę dbać o środowisko naturalne. Dla utylizacji materiałów opakowaniowych i zużytych urządzeń dostępny jest publiczny system zbiórki odpadów. Dalsze informacje dotyczące adresów i godzin pracy otrzymacie Państwo w najbliższym urzędzie gminy lub w centrali konsumenckiej.

W razie ewentualnych pytań, reklamacji i roszczeń gwarancyjnych prosimy

zwracać się na adres naszego działu serwisowego, podany na odwrocie strony. Instrukcję można uzyskać także na naszej stronie internetowej. Proszę zachować instrukcję do późniejszego wglądu lub na wypadek możliwych pytań/reklamacji. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć tę instrukcję.

Życzymy Państwu dużo radości z użytkowania nowego naczynia do gotowania

41

NL

GEBRUIKS-EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

Beste klant,

Met uw nieuw verworven kookgerei hebt u een uitstekende keuze gemaakt. Lees de volgende aanwijzingen en leef ze na opdat u zeer lang plezier aan uw nieuwe aanwinst beleeft. De antiaanbaklaag van het kookgerei is vervaardigd zonder per- en polyfluoralkylstoffen (PFAS).

Vóór het eerste gebruik

Controleer de onderkant van het kookgerei en de kookplaat op resten van vuil, stickers of oneffenheden. Bij het heen en weer schuiven kunnen beschadigingen optreden. Reinig om te beginnen uw nieuwe kookgerei met heet water en afwasmiddel en laat hem 2 tot 3 keer met water uitkoken. Vervolgens goed afdrogen.

Verzorgingsinstructies

In principe kan dit uitstekende materiaal zeer gauw na het gebruik in een handomdraai met een spons of afwasborstel en een gangbaar afwasmiddel gereinigd worden. Bij sterkere, hardnekkige verontreinigingen raden we aan om deze een tijd lang te laten weken. Gebruik voor de reiniging geen scherpe of puntige voorwerpen, ook niet bij sterke verontreiniging. .

Algemene aanwijzingen

Aangeschroefde beslagen kunnen na verloop van tijd loskomen, maar kunnen met een gangbare schroevendraaier eenvoudig weer aangedraaid worden. Verwarm kookgerei maximaal op het middelste niveau voor. Let erop dat het hierbij niet oververhit wordt. Vooral op inductiekookvelden bereikt kookgerei waarin niets gekookt of gebraden wordt op zeer korte tijd temperaturen tot 500 °C.

42

Aanwijzing voor inductiefornuizen

Bij het koken met inductiekookgerei kan zich een zoemend geluid voordoen. Dit geluid heeft technische oorzaken en vormt geen teken van een defect aan uw fornuis of kookgerei. De bodemdiameter van het kookgerei en de grootte van de kookvelden moet overeenkomen, daar anders — vooral bij een kleinere bodemdiameter — de mogelijkheid bestaat dat het kookveld (magneetveld) niet op de bodem van het kookgerei reageert.

OPGELET

Zorg ervoor dat het kookgerei nooit oververhit raakt (wanneer leeg). Bovendien mag de vloeistof niet volledig verdampen. In het geval dat het kookgerei oververhit raakt, moet je de ruimte goed ventileren. Grepen/

stelen die niet van kunststof zijn, kunnen heet worden. Gebruik altijd een pannenlap of een vergelijkbaar hulpmiddel en laat heet kookgerei nooit zonder toezicht. Gelieve erop te letten dat de glazen deksel tot max. 180 °C en beslagen van kunststof slechts tot max. 150 °C hittebestendig zijn en niet met de grillfunctie in de oven gebruikt mogen worden. In zeldzame gevallen kunnen geuren ontstaan; in dat geval schakelt u de verhitting uit, opent u eventueel de ovendeur en ventileert u de ruimte volledig.

Gebruik met hete olie/ heet vet

Het product is niet geschikt om te frituren. Let erop dat olie/vet niet oververhit wordt (gevaar voor brand). Geen water in heet vet/ hete olie gieten en brandend vet niet met water blussen, maar met een blusdeken of een geschikte brandblusser. Let erop dat kookgerei met heet vet/ hete olie niet verplaatst of vervoerd mag worden.

43

Geschikte oliën en vetten

Gelieve er rekening mee te houden dat ongeschikte vetten en oliën bij te hoge braadtemperaturen zwart verbranden en daarbij teerharsen in uw kookgerei achterlaten, die moeilijk te verwijderen zijn en de antiaanbakeigenschap aantasten. Koudgeperste olijfolie is slechts gedeeltelijk geschikt om te schroeien. Boter en margarine bevatten water, zout en melkeiwit en verbranden snel. Enkel goed om te braden bij milde hitte tot 160 °C. Zodoende zeer geschikt voor bijvoorbeeld het schudden van groente enz. Oliën, normale vetten, uitgesmolten boter en puur botervet (zonder water en additieven) kunnen tot 220 °C verhit worden en zijn geschikt voor alle pangerechten die geen te hoge braadtemperaturen vergen. Geharde plantaardige vetten verbranden pas vanaf 280 °C en zijn derhalve uiterst geschikt om tot 250 °C te sauteren..

Diameter van het kookgerei:

40,0 x 22,0 cm

Diameter kookzone: Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Effectieve bodemdiameter:

32,0 x 21,0 cm

Instructies voor afdanking

Draag bij aan milieubescherming. Voor de afdanking van de verpakkingsmaterialen en afgedankte apparatuur bestaat een openbaar inzamelsysteem. Verdere informatie bij adressen en openingstijden verkrijgt u bij uw gemeentelijke overheid of een consumentenorganisatie.

Neem voor eventuele vragen, reclamaties en garantieaanspraken contact op met ons serviceadres; zie ommezijde. De handleiding kan ook via onze homepage op het internet verkregen worden. Bewaar de handleiding om deze opnieuw te lezen of voor mogelijke vragen/reclamaties. Bij het doorgeven van het product moet de handleiding meegegeven worden.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuw kookgerei

SE

RUKS-OCH SKÖTSELANVISNINGAR

Bästa kund,

du har gjort ett förträffligt val med ditt nyköpta matlagningskärl. Läs och följ följande anvisningar, så att du länge kan ha glädje av din nyköpta produkt. Köksproduktens non-stick-beläggning är tillverkad utan per- och polyfluorerade alkylsubstanser (PFAS).

Före första användning

Kontrollera kokkärlets botten och se till att spishällen är fri från smuts, klistermärken eller ojämnheter. Annars kan det uppstå skador när kärlet skjuts fram och tillbaka. Rengör först ditt nya kokkärl med varmt vatten och diskmedel och koka det 2-3 gånger med vatten. Torka det sedan noggrant.

Skötsel­anvisningar

I princip kan man rengöra detta utmärkta material så snart som möjligt efter användning. Det går lekande lätt med svamp eller diskborste och vanligt diskmedel. Vid stark och envis smuts rekommenderar vi att du låter kärlet stå i blöt en stund. Använd inga skarpa eller spetsiga föremål för rengöring, inte ens vid stark smuts.

Allmänna anvisningar

Skruvade beslag kan lossna med tiden, men kan lätt dras åt igen med en vanlig skruvmejsel. Hetta upp köksredskapet till maximalt medelvärm­e. Se till att det inte överhettas. Särskilt på induktionsplattor uppnår matlagningskärl utan livsmedel temperaturer på upp till 500 °C på mycket kort tid.

46

Anvisningar för induktionsfält

När man lagar mat med induktionskastruller kan ett surrande ljud uppstå. Detta ljud beror på tekniken och är inget tecken på fel på din spis eller ditt matlagningskärl. Matlagningskärlets bottendiameter och köksplattans storlek måste överensstämma. Särskilt om bottendiametern är mindre än plattan är det möjligt att köksplattan (magnetfältet) inte reagerar på matlagningskärlets botten.

OBS

Observera att kokkärlet inte får överhettas tomt (utan innehåll). Vidare får vätskan aldrig koka bort helt och hållet. Om det ändå skulle överhettas bör kärlet vädras ordentligt. Handtag som inte är i plast kan bli mycket varma, använd därför alltid en grytlapp eller liknande och lämna aldrig kokkärlet utan uppsikt. Vänligen observera att glaslock tål max. 180 °C och att beslag i plast är värmetåliga upp till max. 150 °C och får därför ej användas med grillfunktionen i ugnen. I undantagsfall kan det utvecklas lukter. Stäng då av värmen, öppna vid behov ugnsdörren och vädra rummet ordentligt.

Att hantera med varm olja/fett

Produkten är ej lämpad att friteras med. Vänligen observera att olja/fett ej får överhettas (brandrisk). "Brinnande matfett/olja får aldrig släckas med vatten, använd alltid en brandfilt eller en lämpad brandsläckare. Observera att kokkärl med varm olja/fett ej får flyttas eller transporteras

47

Lämpliga oljor och fetter

Observera att olämpliga fetter och oljor kommer att brännas vid om temperaturen är för hög och kommer lämna svarta beläggningar i ditt kärl. Dessa är mycket svåra att få bort och kommer att påverka nonstickkegenskaperna negativt. Kallpressad olivolja lämpar sig endast delvis för stekning. Smör och margarin innehåller vatten, salt och mjölkprotein och bränns därför snabbt vid. Lämpar sig endast för tillagning upp till 160 °C och därför lämpligt för att steka grönsaker etc. Oljor, vanligt fett, klarnat smör och rent smörfett (utan vatten och tillsatser) kan värmas upp till 220 °C och är lämpligt för all matstekning som inte kräver för hög temperatur. Härdat vegetabiliskt fett bränns först vid 280 °C och lämpar sig därför till stekning vid högre temperaturer upp till 250 °C.

Tips för energisparande matlagning

För att nyttja energin på ett optimalt sätt bör matlagningskärlets diameter motsvara spisplattans, men inte vara större. Välj alltid ett kärl som passar på spisplattan.

Matlagningskärlets diameter: 40,0 x 22,0 cm

Spisplattans diameter: Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Effektiv bottendiameter: 23,9 x 12,5 cm

Källsortering

Bidra till att skydda miljön. Det finns ett offentligt källsorteringssystem för att kasta förpackningsmaterial och gamla apparater. Mer information om adresser och öppningstider får du av din kommunalförvaltning eller återvinningscentral.

Vänd dig till vår servicesida för eventuella frågor, reklamationer och anspråk på garanti, se baksidan. Anvisningarna kan även hämtas på vår webbsida på nätet. Spara anvisningarna för senare bruk eller eventuella frågor/ reklamationer. Om du för produkten vidare ska anvisningarna medfölja.

Vi önskar dig mycket glädje med ditt nya köksredskap

FI

KÄYTTÖ-JA HOITO-OHJEET

Arvoisa asiakas,

olet tehnyt erinomaisen valinnan hankkiessasi uudet keittoastiat. Tutustu seuraaviin ohjeisiin, niin saat iloita pitkään uusista astioistasi. Keittoastian tarttumattoman pinnoitteen valmistuksessa ei ole käytetty per- ja polyfluorattuja alkylyliyhdisteitä (PFAS).

Ennen ensimmäistä käyttöä

Tarkista, ettei keittoastian pohjassa eikä keittolevyssä ole likaa, tarralappuja tai epätasaisuuksia. Astiaa liikuteltaessa voi silloin tulla vahinkoja. Puhdista aluksi uusi keittoastiasi kuumalla vedellä ja asianpesuaineella ja keitä siinä sitten vettä 2 - 3 kertaa. Kuivaa astia

sen jälkeen huolellisesti.

Hoito-ohjeet

Tämän loistavan materiaalin voi käytön jälkeen mahdollisimman nopeasti puhdistaa helposti sienellä tai tiskiharjalla ja tavallisella astianpesuaineella. Jos lika on pinttynyttä, on suositeltavaa jättää astiajoksikin aikaa likoamaan. Älä käytä puhdistamiseen teräviä aseita, vaikka astia olisikin erityisen likainen.

Yleisiä ohjeita

Ruuvatut osat voivat löystyä ajan myötä, mutta ne on helppo kiristää tavallisella ruuvimeisselillä. Esilämmitä keittoastia lämpimäksi, mutta ei kuumaksi asti. Ole varovainen, jotta se ei kuumene liikaa. Tyhjät astiat kuumenevat nopeasti jopa 500 °C: seen, erityisesti käytettäessä induktioliettä.

50

Ohjeita induktioliesille

Kun ruokaa valmistetaan induktioastioilla, voi syntyä surisevaa ääntä. Tämä surina johtuu tekniikasta eikä tarkoita, että liedessäsi tai astioissasi olisi jotain vikaa. Keittoastiapohjan läpimitan tulee olla yhteneväinen liesilevyn koon kanssa, koska muutoin, erityisesti kun kyseessä on pienempi keittoastian pohjan läpimitta, on mahdollista, että keittolevy (magneettikenttä) ei vastaa keittoastian pohjaa.

HUOM!

Keittoastioita ei saa tyhjinä (ilman sisältöä) kuumentaa liikaa. Sitä paitsi neste ei saa haihtua kokonaan. Jos keittoastia kuitenkin ylikuumenee, tuuleta tila kunnolla. Kahvat/varret, jotka eivät ole muovisia, voivat tulla kuumiksi. Käytä aina pannulappua tai jotain vastaavaa, eikä kuumaa keittoastiaa saa jättää vahtimatta. Ota huomioon, että lasikansi kestää enintään 180 °C:n lämpötilaa ja muoviset osat vain 150 °C eikä niitä voi käyttää uunissa grillaamiseen. Harvinaisissa tapauksissa voi kehittyä hajua. Pane siinä tapauksessa lämmitys pois päältä, avaa tarvittaessa uuninluukku ja tuuleta huone kunnolla.

Kuuman öljyn/rasvan käsittely

Tuote ei sovellu friteeraukseen. Pidä huolta, että öljy/rasva ei ylikuumene (palovaara). Vettä ei saa kaataa kuuman rasvan/öljyn päälle eikä palavaa rasvaa saa sammuttaa vedellä, vaan sammutuspeitteellä tai asiaankuuluvalla sammuttimella. Kuumaa rasvaa/öljyä sisältäviä keittoastioita ei saa liikuttaa tai kuljettaa

51

Soveltuvat öljyt ja rasvat

Ota huomioon, että väärin valitut rasvat ja öljyt palavat liian korkeassa paistolämpötilassa ja jättävät keittoastiaasi mustia tahroja. Niitä on hankala poistaa ja ne vaikuttavat vahingollisesti tarttumattomaan pinnoitteeseen. Kylmäpuristettu oliiviöljy soveltuu paistamiseen vain osittain. Voissa ja margariinissa on vettä, suolaa ja maitoproteiinia ja siksi ne palavat helposti. Ne sopivat paistamiseen vain miedossa, korkeintaan 160 °C:n lämpötilassa. Sopivat siis erittäin hyvin vihannesten yms. paistamiseen. Öljyt, tavalliset rasvat, sulatettu voi ja puhdas voirasva (ilman vettä ja lisäaineita) voidaan kuumentaa 220 °C:seen ja soveltuvat hyvin kaikkien sellaisten ruokien

paistamiseen, jotka eivät vaadi liian korkeita paistolämpötiloja. Kovetetut kasvirasvat palavat vasta yli 280 °C:n lämpötilassa ja soveltuvat siksi erityisen hyvin paistamiseen korkeissa lämpötiloissa 250 °C:seen asti.

Keittoastiat läpimitta:
40,0 x 22,0 cm

Keittolevyn läpimitta: Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Tehokas pohjan läpimitta: 23,9 x 12,5 cm

Vihjeitä enrgiatehokkaaseen ruoanlaittoon
Ihanteellisen energiankäytön kannalta pitäisi keittoastian läpimitan vastata keittolevyn läpimittaa, suurempi ei saa olla. Valitse aina keittolevy, joka vastaa keittoastian kokoa.

Jätteiden hävittäminen

Huolehdi ympäristönsuojelusta. Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittämiseen on olemassa julkinen palautusjärjestelmä. Lisätietoja osoitteista ja aukioloajoista saat kunnallisilta toimijoilta.

Käännä palveluosastomme puoleen (ks. takasivu), jos sinulla on kysyttävää, reklamoitavaa tai takuuvaatimuksia. Ohjeet voit saada myös kotisivuiltamme internetistä. Säästä ohjeet myöhempiä aikoja varten tai mahdollisia kysymyksiä/reklamaatioita varten. Jos annat tuotteen edelleen, ohjeiden on oltava mukana.

Toivotamme sinulle paljon iloa uuden keittoastiasiparissa

52 53

NO
INSTRUKSJONER FOR BRUK OG PLEIE

Kjære kunde,

Vi gratulerer deg med et utmerket valg med det nylig kjøpte stekepannen ditt. For at du skal ha maksimal glede av det nye produktet over lengst mulig tid, ber vi deg om å lese og følge disse instruksene. Non-stick-belegget på kokekaret er produsert uten per- og polyfluor-alkylstoffer (PFAS).

Før første gangs bruk

Kontroller at bunnen av stekepannen og kokeplaten er rene og uten klistremerker eller ujevnheter. Å skyve stekepannen frem og tilbake kan forårsake skade. Rengjør først stekepannen med varmt vann og oppvaskmiddel og kok opp deretter vann i pannen 2-3 ganger. Tørk deretter godt av.

Råd om pleie

I utgangspunktet kan dette utmerkede materialet lett rengjøres så snart som mulig etter bruk med en svamp eller oppvaskbørste og vanlig oppvaskmiddel. Ved mye, hardnakkete smuss anbefales det at pannen legges i bløt for en stund. Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander til rengjøringen, ikke engang om pannen er meget skitten.

Generelle anvisninger

Skruebeslag kan løsne over tid, men kan lett strammes til igjen med en vanlig skrutrekker. Under matlaging med induksjonskjeler kan det høres en summelyd. Denne støyen skyldes tekniske årsaker og er ikke en feil på komfyren eller på pannen din. Bunndiameteren på stekepannen og størrelsen på koketoppen må samsvare, ellers er det en mulighet for at koketoppen (magnetfeltet) ikke vil responderer på bunnen av pannen, spesielt med små bunndiametre.

54

Merknad for induksjonskoker

Under matlaging med induksjonskjeler kan det høres en summelyd. Denne støyen skyldes tekniske årsaker og er ikke en feil på komfyren eller på pannen din. Bunndiameteren på stekepannen og størrelsen på koketoppen må samsvare, ellers er det en mulighet for at koketoppen (magnetfeltet) ikke vil responderer på bunnen av pannen, spesielt med små bunndiametre.

FORSIKTIG

Pass på at ikke pannerne ikke overopphetes uten eller med mat. I tillegg må ikke væsken fordampe helt. Hvis en overoppheting likevel skulle skje, må området ventileres godt. Håndtak som ikke er laget av plast kan bli varme. Bruk alltid en gryteholder eller lignende og la aldri varme panner stå uten tilsyn. Vær oppmerksom på at Glasslokket er varmebestandig opp til 180 °C og beslagene av plast opp til maksimalt 150 °C. De kan derfor ikke brukes med grillfunksjonen i ovnen. I sjeldne tilfeller kan dette føre til røykutvikling. I dette tilfelle må varmen slås av, ovnsdøren må åpnes og rommet må luftes godt ut.

Håndtering av varm olje og fett

Dette produktet skal ikke benyttes til frityrsteking. Pass på at oljen eller fettene ikke overopphetes (brannfare). Ikke hell vann opp i varm fett eller olje, og ikke forsøk å slukke fett som brenner med vann. Bruk et brannteppe eller et egnet brannslukningsapparat. Pass på at ikke panner med varmt fett eller varm olje kan bevege seg eller flyttes

55

Egnede oljer og fett

Vær oppmerksom på at uegnet fett og oljer brenner svart hvis steketemperaturen er for høy og etterlater tjæreharpikser i pannen. Disse er vanskelige å fjerne og har en negativ innvirkning på non-stick-egenskapene. Kaldpresset olivenolje er bare delvis egnet til å brenne. Smør og margarin inneholder vann, salt og melkeproteiner og brenner raskt. Kun egnet for steking på svak varme opp til 160 °C. Derfor meget godt egnet for å riste grønnsaker etc. Oljer, vanlig fett, klaret smør og rent smørfett (uten vann og tilsetningsstoffer) kan varmes opp til 220 °C og passer til alle panneretter som ikke krever for høy steketemperatur. Herdede vegetabiliske fettstoffer brenner bare fra 280 °C og er derfor spesielt egnet for hard steking opp til 250 °C.

Tips for energibesparende matlaging

For å utnytte energibruken optimalt, må pannens diameter være den samme som komfyrtoppen, men ikke større. Velg alltid kokesonen etter pannens størrelse.

Pannens diameter:
40,0 x 22,0 cm

Kokesonens diameter: Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm

Effektiv bunndiameter: 23,9 x 12,5 cm

Instruksjoner om avhending

Hjelp til med å verne miljøet. Det finnes et offentlig retursystem for avhending av emballasjemateriale og gamle apparater. For mer informasjon om adresser og åpningstider, vennligst kontakt de lokale myndighetene eller forbrukerrådgivningscenteret.

For eventuelle spørsmål, klager og garantikrav, vennligst kontakt vår serviceadresse, se baksiden. Du kan også se hvordan du kan ta kontakt på hjemmesiden vår på Internett. Oppbevar instruksjonene for senere bruk eller for spørsmål/klager. Hvis produktet selges videre, må instruksjonene være inkludert.

Vi håper du blir fornøyd med den nye pannen din

DE

GARANTIEERKLÄRUNG NACH DEN §§ 443, 479 BGB

1 INHALT DER GARANTIE

Wir geben eine Garantie auf die Haltbarkeit des erworbenen Produkts mit Ausnahme von Glasdeckeln. Ausgenommen sind weiterhin Beschädigungen aufgrund normalen Verschleißes, Gewalteinwirkungen und anderen unsachgemäßen Behandlungen.

2 DAUER/GELTUNGSBEREICH

Der Garantieschutz gilt räumlich begrenzt für den Europäischen Wirtschaftsraum [und die Schweiz].

Die Frist der Garantiezeit beginnt mit dem Rechnungsdatum zu laufen. Die Länge der Garantiezeit beträgt 4 Jahre und ist auch auf der Verpackung des einzelnen Produkts angegeben.

3 GARANTIELEISTUNG

Wir liefern gegen Rücksendung des beschädigten Artikels einen identischen Artikel, oder falls dieses Produkt nicht mehr vorhanden wäre, einen gleichartigen Artikel.

4 GELTENDMACHUNG

Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantieleistung ist eine Schilderung des dem Garantiefalls

zugrunde liegenden Sachverhalts gegenüber dem Garantiegeber und die Rücksendung der Ware an den Garantiegeber. Schilderungen und Rücksendungen haben an die unten angegebene Service Adresse zu erfolgen. Die Schilderungen des Garantiefalls können telefonisch, postalisch oder per E-Mail erfolgen. Der Rücksendung der Ware ist eine Rechnungskopie beizufügen. Ohne Rechnungskopie kann der Garantiegeber die Garantieleistung ablehnen. Die Ware ist für die Rücksendung

sicher zu verpacken. Bei berechtigten Garantieansprüchen erstattet der Garantiegeber die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten.

5 GARANTIEGEBER

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595
Spabrücken/
Germany

6 HINWEIS AUF GESETZLICHE RECHTE

Die Verbrauchern zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Mängelhaftung) bestehen unabhängig von dieser Garantie und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Diese können unentgeltlich in Anspruch genommen werden. Die Rechte der Verbraucher werden durch diese Garantie erweitert.

UK

WARRANTY DECLARATION UNDER SECTIONS 443, 479 OF THE GERMAN CIVIL CODE (BGB)

1 CONTENT OF THE WARRANTY

We provide a warranty for the durability of the purchased product, excluding glass lids. Damage due to normal wear and tear, excessive force or other improper handling is also excluded from this warranty.

2 DURATION/AREA OF COVERAGE

The warranty protection is geographically limited to the European Economic Area [and Switzerland].

The warranty period commences from the invoice date. The length of the warranty period is 4 years and is also indicated on the packaging of each individual product.

3 WARRANTY SERVICE

Upon return of the damaged item, we will provide an identical item, or if this product is no longer available, a similar item.

4 CLAIM PROCEDURE

To make a warranty claim, a description of the facts underlying the warranty case must be provided to the warrantor, and the goods must be returned to the warrantor. Descriptions and returns should be sent to the service address provided below. The description of the warranty case can be made by phone, post or email. A copy of the invoice must be included with the return of the goods. Without a copy of the invoice, the warrantor may refuse the warranty service. The goods must be securely packaged for return shipment. For justified warranty claims, the warrantor will reimburse the expenses necessary for rectification, in particular, transport, travel, labour and material costs.

5 WARRANTOR

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595
Spabrücken/
Germany

6 NOTICE OF LEGAL RIGHTS

The statutory warranty rights (liability for defects) to which consumers are entitled remain unaffected by this warranty and are not restricted by the warranty. They can be claimed free of charge. The rights of consumers are expanded by this warranty.

FR

DÉCLARATION DE GARANTIE SELON LES ART 443, 479 BGB (Code civil allemand)

1 CONTENU DE LA GARANTIE

Nous garantissons la durabilité du produit acheté, à l'exception des couvercles en verre. Sont également exclus les dommages dus à l'usure normale, aux manipulations violentes et autres traitements inappropriés.

2 DURÉE ET ÉTENDUE DE LA GARANTIE

La garantie est limitée géographiquement à l'Espace économique européen [et à la Suisse]. Le délai de la période de garantie commence à courir à partir de la date de facturation. La durée de la garantie est de 4 ans, également indiquée sur l'emballage de chaque produit.

3 COUVERTURE DE LA GARANTIE

Nous livrons un article identique contre le renvoi de l'article endommagé ou, en cas d'indisponibilité, un article similaire.

4 RECOURS À LA GARANTIE

Le recours à la garantie exige la description des faits à l'origine du sinistre vis à vis du garant et le renvoi de la marchandise. Les descriptions et les retours doivent être envoyés à l'adresse du SAV indiquée ci-dessous. La description du sinistre peut se faire par téléphone, par courrier ou par e-mail.

Une copie de la facture doit être jointe à la marchandise retournée, à défaut, le garant peut refuser

la prestation de garantie. La marchandise doit être emballée de manière sûre pour le retour. En cas

de réclamations justifiées au titre de la garantie, le garant rembourse les dépenses nécessaires à l'exécution ultérieure, notamment les frais de transport, de déplacement, de travail et de matériel.

5 GARANT

ELO-Stahlwaren Karl Grünwald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/
Germany

6 RÉFÉRENCE AUX DROITS LÉGAUX

Les droits de garantie légaux (responsabilité pour vices) dont bénéficient les consommateurs existent indépendamment de la présente garantie et ne sont pas limités par celle-ci. Ils peuvent être invoqués gratuitement. La présente garantie étend les droits des consommateurs.

ES

DECLARACIÓN DE GARANTÍA SEGÚN §§ 443 y 479 DEL CÓDIGO CIVIL ALEMÁN (BGB)

1 CONTENIDO DE LA GARANTÍA

Concedemos una garantía a la durabilidad del producto adquirido con excepción de las cubiertas de cristal. Quedan excluidos los daños derivados del desgaste normal, aplicación de fuerza y otros tipos de manipulación incorrecta.

2 DURACIÓN/ALCANCE

La cobertura de la garantía está limitada al Espacio Económico Europeo [y Suiza]. El período de garantía empieza con la fecha de la factura. La duración del período de garantía es de 4 años y está indicado también en el embalaje del producto en cuestión.

3 SERVICIO DE GARANTÍA

A cambio de la devolución del artículo dañado, entregamos un artículo idéntico o, en caso de que este producto ya no esté disponible, un artículo similar.

4 EJERCICIO DE LA GARANTÍA

El prerequisite para ejecutar la garantía es proporcionar al garante una descripción de los hechos

subyacentes al caso de garantía y devolverle el producto. La descripción y devolución se deben realizar a la dirección de servicio al cliente indicada a continuación. La descripción del caso de garantía se puede realizar telefónicamente, por correo postal o por correo electrónico. A la devolución

del producto se le debe adjuntar una copia de la factura. Sin copia de la factura el garante puede negarse a ejecutar la garantía. El producto debe embalarse de forma segura para la devolución. En el caso de reclamaciones de la garantía justificadas, el garante asume los gastos derivados de la ejecución de la garantía, sobre todo los costes de transporte, desplazamiento, laborales y materiales.

5 GARANTE

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/
Germany

6 REFERENCIA A LOS DERECHOS LEGALES

Los consumidores tienen derecho a la garantía (responsabilidad por defectos) independientemente

de esta garantía y estos no se ven limitados por la garantía. Estos pueden reclamarse de forma gratuita. Los derechos de los consumidores se ven ampliados con esta garantía.

PT

DECLARAÇÃO DE GARANTIA, CONFORME ART 443 °, 479 ° DO CÓDIGO CIVIL ALEMÃO

1 TEOR DA GARANTIA

garantimos a durabilidade do produto adquirido, à exceção de tampas de vidro. Excluem-se, igualmente, danos decorrentes de desgaste normal, efeitos da força e outras manipulações inadequadas.

2 DURAÇÃO/ÂMBITO DE APLICAÇÃO

A cobertura da garantia está geograficamente limitada ao Espaço Económico Europeu (e à Suíça).

O prazo da garantia inicia-se na data da fatura. A garantia tem uma duração de 4 anos, estando também indicada na embalagem do produto individual.

3 PRESTAÇÃO DA GARANTIA

mediante a devolução do artigo danificado, fornecemos um artigo idêntico ou, caso este produto já não se encontre disponível, um artigo da mesma natureza.

4 EXERCÍCIO

A reclamação da garantia requer uma descrição dos factos subjacentes ao caso ao prestador da garantia e a devolução dos artigos ao mesmo. As descrições e as devoluções devem ser realizadas

para a morada abaixo indicada. As descrições do caso de garantia podem ser realizadas por telefone,

correio ou por e-mail. A devolução dos artigos deve ser acompanhada de uma cópia da fatura. Na ausência da cópia da fatura, o prestador da garantia pode recusar a prestação da mesma. Os bens

devem estar devidamente embalados, para efeitos de devolução. Em caso de reclamações de garantia

válidas, o prestador da garantia reembolsará as despesas necessárias para efeitos de prestação suplementar, em particular custos de transporte, de infraestruturas, de mão de obra e de material.

5 PRESTADOR DA GARANTIA

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595
Spabrücken/
Germany

6 DECLARAÇÃO DE DIREITOS LEGAIS

Os direitos legais de garantia a que os consumidores têm direito (responsabilidade por defeitos) subsistem independentemente da presente garantia, não sendo limitados pela mesma. Podem ser aplicados gratuitamente. Os direitos dos consumidores são alargados pela presente garantia.

IT

DICHIARAZIONE DI GARANZIA AI SENSI DEI §§ 443 e del 479 del c c TEDESCO

1 CONTENUTO DELLA GARANZIA

Garantiamo la durata del prodotto acquistato, ad eccezione dei coperchi in vetro. Sono esclusi anche i danni dovuti alla normale usura, agli effetti della forza e ad altre manipolazioni improprie.

2 DURATA/AMBITO DI VALIDITÀ

La copertura della garanzia è limitata allo Spazio Economico Europeo [e alla Svizzera]. Il periodo di garanzia decorre dalla data della fattura. La durata del periodo di garanzia è di 4 anni ed è indicata anche sulla confezione del singolo prodotto.

3 PRESTAZIONE DI GARANZIA

A fronte della restituzione dell'articolo danneggiato, forniremo un articolo identico o, se il prodotto non è più disponibile, un articolo equivalente.

4 OPPONIBILITÀ

Il presupposto per richiedere il servizio di garanzia è la descrizione dei fatti alla base del caso di garanzia al garante e la restituzione della merce al garante. Le descrizioni e le restituzioni devono essere inviate all'indirizzo di assistenza indicato di seguito. La descrizione del caso oggetto della garanzia può essere effettuata per telefono, posta o e-mail. Alla restituzione della merce deve essere

allegata una copia della fattura, senza una copia della quale, il garante può rifiutarsi di onorare la garanzia. La merce deve essere imballata in modo sicuro per la restituzione. In caso di richieste di garanzia giustificate, il garante rimborserà le spese necessarie ai fini dell'adempimento successivo, in particolare i costi di trasporto, viaggio, manodopera e materiale.

5 GARANTE

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595
Spabrücken/
Germany

6 RIFERIMENTO AI DIRITTI GIURIDICI

I diritti di garanzia previsti dalla legge a tutela dei consumatori, (responsabilità per vizi del prodotto) esistono indipendentemente da tale garanzia e non sono limitati dalla garanzia stessa. Possono essere fatti valere gratuitamente. I diritti dei consumatori sono estesi dalla presente garanzia.

CZ

PROHLÁŠENÍ O ZÁRUCE PODLE §§ 443, 479 OZ

1 OBSAH ZÁRUKY

Poskytujeme záruku na trvanlivost zakoupeného produktu s výjimkou skleněných vík. Ze záruky je dále vyloučeno poškození způsobené běžným opotřebením, násilným zacházením a jinou nesprávnou manipulací.

2 TRVÁNÍ/ROZSAH

Záruční ochrana je omezena na Evropský hospodářský prostor [a Švýcarsko]. Záruční lhůta začíná dnem vystavení faktury. Délka záruční doby je 4 roky a je uvedena i na obalu jednotlivých produktů.

3 ZÁRUČNÍ PLNĚNÍ

Po vrácení poškozeného výrobku Vám dodáme totožný produkt. Pokud by konkrétní produkt již nebyl dostupný, zašleme Vám rovnocennou náhradu.

4 UPLATNĚNÍ

Předpokladem pro uznání nároku na záruční plnění je popis skutečného stavu záručního případu předaný poskytovateli záruky a vrácení zboží poskytovateli záruky. Popis a vrácené zboží musí být

zaslány na dále uvedenou adresu servisu. Záruční případ může být popsán rovněž telefonicky, poštou nebo e-mailem. K vrácenému zboží musí být připojena kopie faktury. Bez kopie faktury může poskytovatel záruky plnění odmítnout. Vracené zboží musí být bezpečně zabaleno. V případě oprávněného nároku na záruku uhradí poskytovatel záruky náklady související s následným plněním, zejména náklady na transport, cestovné, práci a materiál.

5 POSKYTOVATEL ZÁRUKY

ELO-Stahlwaren Karl Grünwald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/
Germany

6 UPOZORNĚNÍ NA ZÁKONNÁ PRÁVA

Zákonná záruční práva, která spotřebitelům přísluší (odpovědnost za závady), platí nezávisle na této záruce a nejsou touto zárukou omezena. Tato práva mohou být využita bezplatně. Tato záruka

práva spotřebitelů rozšiřuje.

SK

VYHLÁSENIE O ZÁRUKĚ PODĽA §§ 443, 479 BGB

1 OBSAH ZÁRUKY

poskytujeme záruku na trvanlivosť zakúpeného výrobku s výnimkou sklenených vrchnákov. Poškodenie v dôsledku bežného opotrebovania, neprímeranej sily a inej nesprávnej manipulácie je tiež vylúčené.

2 TRVANIE/PLATNOSŤ

Záručná ochrana je obmedzená na Európsky hospodársky priestor (a Švajčiarsko). Záručná doba začína plynúť dňom vystavenia faktúry. Dĺžka záručnej doby je 4 roky a je uvedená aj na obale jednotlivého výrobku.

3 POSKYTNUTIE ZÁRUKY

Výmenou za vrátenie poškodeného tovaru vám doručíme rovnaký tovar, alebo ak tento tovar už nie je dostupný, podobný tovar.

4 UPLATNENIE ZÁRUKY

Predpokladom pre poskytnutie záruky je opísanie skutkových okolností záručného prípadu poskytovateľovi záruky a vrátenie tovaru poskytovateľovi záruky. Opis a vrátenie je potrebné zaslať na servisnú adresu uvedenú nižšie. Popis záručného prípadu je možné poskytnúť telefonicky, poštou alebo e-mailom. K vráteniu tovaru je potrebné priložiť kópiu faktúry. Bez kópie faktúry môže poskytovateľ záruky odmietnuť poskytnutie záruky. Na vrátenie musí byť tovar bezpečne zabalený. V prípade oprávneného nároku na záruku uhradí poskytovateľ záruky výdavky nevyhnutné za účelom následného plnenia, najmä náklady na dopravu, cestovné, mzdové a materiálové náklady.

5 POSKYTOVATEĽ ZÁRUKY

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/
Germany

6 INFORMÁCIE O ZÁKONNÝCH PRÁVACH

Zákonné záručné práva (zodpovednosť za chyby), na ktoré majú spotrebitelia nárok, existujú nezávisle od tejto záruky a nie sú zárukou obmedzené. Tieto môžu byť použité bezplatne. Práva spotrebiteľov sa touto zárukou rozširujú.

PL

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE ZGODNIE Z §§ 443, 479 NIEM KODEKSU CYWILNEGO (BGB)

1 ZAKRES GWARANCJI

Gwarancji udzielamy na trwałość nabytego produktu, z wyjątkiem szklanych pokrywek. Z gwarancji

wyłączone są również uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem, działaniem siły oraz innym niewłaściwym obchodzeniem się z produktem.

2 CZAS TRWANIA / ZAKRES OBOWIĄZYWANIA

Ochrona gwarancyjna obowiązuje na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego [oraz Szwajcarii].

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty wystawienia faktury. Długość okresu gwarancji wynosi 4 lata i jest również podana na opakowaniu poszczególnego produktu.

3 ŚWIADCZENIA GWARANCYJNE

W przypadku zwrotu uszkodzonego artykułu dostarczamy identyczny artykuł lub, jeśli ten produkt nie jest już dostępny, podobny artykuł.

4 ZGŁASZANIE ROSZCZEŃ GWARANCYJNYCH

Warunkiem skorzystania z uprawnień gwarancyjnych jest przedstawienie stanu faktycznego stanowiącego podstawę roszczenia gwarancyjnego gwarantowi oraz zwrot towaru do gwaranta. Opisy stanu faktycznego oraz zwroty towarów należy kierować na podany poniżej adres serwisowy.

Opisy roszczeń gwarancyjnych mogą być przekazywane telefonicznie, pocztą lub e-mailem. Do zwracanego towaru należy dołączyć kopię faktury. Bez kopii faktury gwarant może odmówić świadczenia gwarancyjnego. Towar powinien być odpowiednio zapakowany na czas transportu. W przypadku uzasadnionych roszczeń gwarancyjnych gwarant zwraca niezbędne koszty związane

z wykonaniem obowiązków, w szczególności koszty transportu, dojazdu, robocizny i materiałów.

5 GWARANT

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595

Spabrücken/
Germany

6 INFORMACJA O PRAWACH USTAWOWYCH

Ustawowe prawa konsumentów z tytułu rękojmi (odpowiedzialności za wady) pozostają niezależne

od niniejszej gwarancji i nie są przez nią ograniczone. Z praw tych można korzystać bezpłatnie.

Prawa konsumentów są rozszerzane przez tę gwarancję.

NL

GARANTIEVERKLARING CONFORM §§ 443, 479 van het Duits burgerlijk wetboek (BGB)

1 INHOUD VAN DE GARANTIE

Wij verlenen een garantie op de houdbaarheid van het gekochte product, met uitzondering van glazen deksels. Daarnaast zijn ook beschadigingen door normale slijtage, impact van geweld en andere onjuiste omgang uitgesloten van de garantie.

2 DUUR/OMVANG VAN DE GARANTIE

De garantie is alleen geldig in de Europese Economische Ruimte [en in Zwitserland]. De garantieperiode

begint vanaf de factuurdatum te lopen. De looptijd van de garantie is 4 jaar en staat vermeld op de verpakking van het product in kwestie.

3 GARANTIEVERLENING

Bij terugzending van het beschadigde artikel leveren wij een identiek artikel of, indien dit product niet meer beschikbaar is, een gelijksoortig artikel.

4 UITOEFENING

Voorwaarde voor aanspraak op de garantie is een beschrijving van de feiten die ten grondslag liggen aan de garantieclaim jegens de garantieverlener en het terugsturen van het artikel aan de garantieverlener. Beschrijvingen en retouren dienen naar het hieronder vermelde serviceadres gestuurd te worden. De beschrijving van de garantieclaim kan telefonisch, per post of per e-mail geschieden. Bij het terugsturen van het artikel dient u een kopie van de factuur bij te sluiten.

Zonder

kopie van de factuur kan de garantieverlener de garantieclaim afkeuren. Bij het terugsturen dient het artikel veilig verpakt te worden. In geval van een garantieclaim die onder de dekking valt, vergoedt de garantieverlener de kosten die nodig zijn om aan de garantie te voldoen, met name transport-, reis-, arbeids- en materiaalkosten.

5 GARANTIEVERLENER

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595

Spabrücken/
Germany

6 KENNISGEVING VAN UW JURIDISCHE RECHTEN

De garantierechten die consumenten hebben (aansprakelijkheid voor gebreken) staan los van deze

garantie en worden niet beperkt door deze garantie. Deze consumentenrechten kunnen kosteloos worden uitgeoefend. Deze garantie vormt een aanvulling op de consumentenrechten.

SE

GARANTIFÖRKLARING ENLIGT §§ 443, 479 BGB

1 INNEHÅLL I GARANTIN

Vi ger garanti för hållbarheten hos den köpta produkten med undantag för glaslock. Undantaget

är också skador på grund av normalt slitage, våld och annan felaktig hantering.

2 VARAKTIGHET / TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

Garantiskyddet är geografiskt begränsat till Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES) [och Schweiz]. Garantitiden börjar löpa på datum på fakturan. Garantitiden är 4 år och detta står även på förpackningen till den enskilda produkten.

3 GARANTITJÄNST

Vi levererar en identisk artikel mot att du returnerar den skadade artikeln eller, om denna artikel inte längre finns tillgänglig, en artikel av liknande typ.

4 IKRAFTTRÄDANDE

För att kunna göra anspråk på garantin måste de fakta som ligger till grund för garantiärendet beskrivas för leverantören och varan måste återlämnas till leverantören som lämnat garantin. Garantiärende och retur ska skickas till den serviceadress som anges nedan. Garantiärendet kan beskrivas per telefon, post eller e-post. Vid retur av varan ska en kopia på kvittot bifogas. Utan kopia på kvittot kan leverantören, som lämnat garantin, avvisa garantianspråket. Varan ska förpackas väl inför returen. Vid berättigade garantianspråk ska leverantören ersätta de kostnader som uppstår i garantifallet, i synnerhet transport-, rese-, arbets- och materialkostnader.

5 LEVERANTÖR SOM LÄMNAT GARANTIN

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/
Germany

6 HÄNVISNING TILL JURIDISKA RÄTTIGHETER

De juridiska garantirättigheter som konsumenterna har rätt till (ansvar för fel) existerar oberoende av denna garanti och begränsas inte av garantin. Dessa kan utnyttjas utan kostnad. Konsumentens rättigheter utvidgas genom denna garanti.

FI

TAKUUEHDOT SAKSAN SIVIILILAIN §§ 443, 479 MUKAAN

1 TAKUUN SISÄLTÖ

Myönnämme takuun ostamamme tuotteen kestävyydelle lukuun ottamatta lasikansia. Takuu ei koske myöskään vaurioita, jotka syntyvät normaalista kulumisesta, väkivaltaisesta tai muusta epäasianmukaisesta käsittelystä.

2 VOIMASSAOLOAIKA/VOIMASSAOLOALUE

Alueellisesti rajattu takuusuoja on voimassa Euroopan talousalueella [ja Sveitsissä]. Takuun voimassaoloaika alkaa laskun päivämäärästä. Takuuajan kesto on 4 vuotta, ja se on ilmoitettu myös kunkin tuotteen pakkauksessa.

3 TAKUUVAIHTO

Toimitamme viallisen tuotteen takaisinlähetystä vastaan tilalle samanlaisen tuotteen. Jos tätä tuotetta ei ole enää saatavilla, toimitamme samankaltaisen tuotteen.

4 TAKUUVAAATIMUKSET

Edellytyksenä takuuvaihdon vaatimiselle on, että takuuasia kuvaillaan ja tuote lähetetään takaisin takuun myöntäjälle. Takuuasian kuvaukseen ja tuotteen takaisin lähettämiseen käytetään alla ilmoitettuja asiakaspalvelun yhteystietoja. Takuuasianta voidaan kuvailla puhelimitse, postitse tai

sähköpostitse. Takaisin lähetettävän tuotteen mukaan on liitettävä kopio laskusta. Takuun myöntäjä voi hylätä takuuvaihdon, jos laskukopiota ei toimiteta. Takaisin lähetystä varten tuote on pakattava huolellisesti. Jos takuuvaatimukset ovat oikeutettuja, takuun myöntäjä korvaa hyvityksen vuoksi syntyneet kulut, erityisesti kuljetus-, matka-, työ- ja materiaalikustannukset.

5 TAKUUN MYÖNTÄJÄ

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/
Germany

6 LAKISÄÄTEISIÄ OIKEUKSIA KOSKEVA HUOMAUTUS

Kuluttajille kuuluvat lakisääteiset takuuoikeudet (virhevastuu) ovat olemassa tästä takuusta riippumatta, eikä tämä takuu rajoita niitä. Hyvitystä voidaan vaatia veloituksetta. Tämä takuu laajentaa kuluttajien oikeuksia.

NO

GARANTIERKLÆRING I HENHOLD TIL §§ 443, 479 BGB

1 GARANTIINNHOLD

Vi gir holdbarhetsgaranti på det kjøpte produktet. Glasslokk er unntatt fra garantien. Unntatt er også skader som skyldes normal slitasje, ytre påvirkning og annen ukyndig behandling.

2 VARIGHET/GYLDIGHETSOMRÅDE

Garantibeskyttelsen gjelder i EØS-området [og Sveits]. Garantien begynner å løpe fra fakturadatoen.

Garantitiden er 4 år og er angitt på emballasjen til det enkelte produktet.

3 GARANTIYTELSE

Ved retur av den skadde artikkelen leverer vi en identisk artikkel, eventuelt en tilsvarende artikkel dersom det opprinnelige produktet ikke lenger er tilgjengelig.

4 GJØRE KRAV PÅ GARANTIYTELSEN

Det er en forutsetning for å kunne gjøre krav på garantiytelsen at det sendes inn en beskrivelse av saksforholdet som ligger til grunn for garantitilfellet, og at varen returneres til garantigiveren (se serviceadresse nedenfor). Beskrivelsen kan gis via telefon, vanlig post eller e-post. Ved retur av varen skal det legges ved en fakturakopi. Uten fakturakopi kan garantigiveren nekte garantiytelsen.

Varen som skal returneres, må pakkes godt. Dersom garantikravet innvilges, erstatter garantigiveren påkommende utgifter – i særdeleshet transport-, bom-, arbeids- og materialavgifter.

5 GARANTIGIVER

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/
Germany

6 LOVBESTEMTE RETTIGHETER

Forbrukernes lovbestemte garantirettigheter (mangelansvar) gjelder uavhengig av denne garantien, og begrenses ikke av denne garantien. Disse rettighetene kan gjøres gjeldende vederlagsfritt. Denne garantien utvider forbrukernes rettigheter.

Service Adresse/ Service address/ Adresse du Service après-vente / Dirección de

servicio al cliente/ Morada do serviço de apoio / Indirizzo per l'assistenza / Adresa servisu / Servisná adresa/ Adres serwisowy / Serviceadres / Serviceaddresser / Asiakaspalvelun yhteystiedot/ Serviceadresse/ Adresă de service:

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG

Dalberger Straße 20

D-55595 Spabrücken

GERMANY

Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0

Fax: +49 (0) 6706 / 914-222

E-Mail: cs@elo.de

Internet: www.elo.de