



Raccogli la carta. Verifica le disposizioni del tuo Comune

Art. Nr. 03382

ELO-Stahlwaren

Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG
Dalbergerstr. 20
D-55595 Spabrücken - Germany

Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0
Fax: +49 (0) 6706 / 914-222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de



Bräter Bella Gusto

- (DE) GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG**
– Edelstahl –
- (UK) INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**
– Stainless steel –
- (FR) CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**
– Acier inoxydable –
- (ES) MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**
– Acero fino –
- (PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO**
– Aço inoxidável –
- (IT) ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE**
– Acciaio inossidabile –
- (CZ) POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ**
– Nerez –
- (SK) NÁVOD NA POUŽITIE A ČISTENIE**
– Ušľachtilá oceľ –
- (PL) INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI**
– Stal nierdzewna –
- (SE) BRUKS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR**
– Rostfritt stål –
- (NL) GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING**
– Roestvrij staal –
- (FI) KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET**
– Ruostumaton teräs –
- (NO) INSTRUKSJONER FOR BRUK OG PLEIE**
– Rustfritt stål –

INHALTSVERZEICHNIS / CONTENTS / SOMMAIRE

DE	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG	8
	Vor dem ersten Gebrauch	8
	Pflegehinweise	8
	Allgemeine Hinweise	8
	Hinweis für Induktionsherde	9
	Beim Braten mit Fett	10
	ACHTUNG / Umgang mit heißem Öl/Fett	10
	Tipp zum energiesparenden Kochen	11
	Entsorgungshinweise	11
GB	INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	12
	Before first use	12
	Care instructions	12
	Basic information	12
	Information for induction stoves	13
	When frying with fat	13
	CAUTION / Using with hot oil/fat	13
	Energy-saving tip for cooking	14
	Disposal information	15
FR	CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	16
	Avant la première utilisation	16
	Entretien	16
	Indications	16
	Indication pour les cuisinières à induction	17
	Quand on rôtit avec de la graisse	17
	ATTENTION / Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude	18
	Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie	18
	Indications concernant l'élimination	19

ÍNDICE DE CONTENIDOS / ÍNDICES / INDICE

(ES) MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO	20
Antes del primer uso	20
Mantenimiento	20
Indicaciones generales	21
Advertencia para placas de inducción	21
Cocinar utilizando grasa	21
ATENCIÓN/ Manejo con aceite/grasa caliente	22
Consejos para cocinar ahorrando energía	22
Advertencias para la eliminación del producto	23
(PT) MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO	24
Antes da primeira utilização	24
Manutenção	24
Indicações gerais	24
Aviso de placa de indução	25
Cozinhe com graxa	25
ATENÇÃO/ Manuseio de óleo / graxa quente	26
Dicas para cozinhar economizando energia	26
Avisos de descarte do produto	27
(IT) ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE	28
Prima del primo uso	28
Manutenzione	28
Indicazioni generali	29
Avvertenze per i fornelli a induzione	29
In caso di cottura con grassi	29
ATTENZIONE/ Uso con olio/grasso bollente	30
Consigli per una cottura a risparmio energetico	30
Avvertenze di smaltimento	31

INDICE/ OBSAH/ ZAWARTOŚĆ

(CZ) POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ	32
Před prvním použitím	32
Pokyny k čištění a údržbě	32
Obecné informace	31
Upozornění pro indukční sporáky	32
Při smažení s tukem	33
POZOR / Manipulace s horkým olejem / tukem	33-34
Tipy pro energeticky úsporné vaření	34
Pokyny k likvidaci	34
(SK) NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU	36
Pred prvým použitím	36
Upozornenia k starostlivosti	36
Všeobecné pokyny	36
Pokyn pre indukčné sporáky	37
Pri pečení s tukom	37
POZOR / Manipulácia s horúcim olejom/tukom	37-38
Tip na energeticky úsporné varenie	38
Pokyny na likvidáciu	39
(PL) INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI	40
Przed pierwszym użyciem	40
Wskazówki dotyczące pielęgnacji	40
Uwagi ogólne	41
Uwaga dotycząca kuchenek indukcyjnych	41
Podczas pieczenia z użyciem tłuszczu	41
UWAGA / Postępowanie z gorącym olejem/tłuszczem	41-42
Jak gotować energooszczędnie	42
Uwagi dotyczące utylizacji	43

INHOUD / INNEHÅLL / SISÄLLYS

NL	GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING	44
	Vóór het eerste gebruik	44
	Verzorgingsinstructies	44
	Algemene aanwijzingen	44
	Aanwijzing voor inductieforuizen	45
	Bij het braden met vet	45
	OPGELET / Gebruik met hete olie/ heet vet	45-46
	Tips voor energiebesparend koken	46
	Instructies voor afdanking	47

SE	BRUKS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR	48
	Före första användning	48
	Skötsel­anvisningar	48
	Allmänna anvisningar	48
	Anvisningar för induktionsfält	49
	Stekning med fett	49
	OBS / Att hantera med varm olja/fett	49-50
	Tips för energisparande matlagning	50
	Källsortering	50

FI	KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET	52
	Ennen ensimmäistä käyttöä	52
	Hoito-ohjeet	52
	Yleisiä ohjeita	53
	Paistaminen rasvalla	53
	HUOM! / Kuuman öljyn/rasvan käsittely	53-54
	Kuuman öljyn/rasvan käsittely	54
	Vihjeitä energiatehokkaaseen ruoanlaittoon	54
	Jätteiden hävittäminen	54

INNHOLDET

NO	INSTRUKSJONER FOR BRUK OG PLEIE	56
	Før første gangs bruk	56
	Råd om pleie	56
	Generelle anvisninger	56
	Merknad for induksjonskoker	57
	Ved steking med fett	57
	FORSIKTIG / Håndtering av varm olje og fett	57-58
	Tips for energibesparende matlagning	58
	Instruksjoner om avhending	58

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 folgenden Hinweise.

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 Sie es 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

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. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Bitte geben Sie Salz nur in bereits kochendes Wasser und rühren Sie es um, damit der Boden

des Topfes nicht vom Salz angegriffen wird und sich keine weißen Flecken bilden. Heizen Sie das Kochgeschirr auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf, dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C. Nutzen Sie die Rückstandswärme um eine optimale Effizienz beim Kochen zu erzielen. Nachdem das Kochgeschirr erhitzt ist, senken Sie die Temperatur oder garen Sie 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.

Beim Braten mit Fett

Immer zuerst etwas Fett in das kalte, leere Kochgeschirr geben. Dann erhitzen. Energie rechtzeitig zurückschalten, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Dann erst das Bratgut in das Kochgeschirr legen.

ACHTUNG

Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden (Brandgefahr). Außerdem sollte die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, 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 geeigneten Feuerlöscher. Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

Tipp zum energiesparenden Kochen

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

Kochgeschirrdurchmesser:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Kochzonen-durchmesser:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Effektive Bodendurchmesser:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

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.

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.

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. Remove limescale residue by using vinegar.

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Please only add salt to water that is already boiling and stir, so that the bottom of the pot is not affected by salt and to avoid the formation of white spots. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500 °C very quickly, particularly on induction hobs.

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.

When frying with fat

Always put the fat into the empty cookware before heating it up. Then heat it up. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the cookware.

CAUTION

Please ensure that the cookware is not overheated when empty (when it does not contain food). This presents a fire hazard. 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.

Energy-saving tip for cooking

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.

Cookware diameter:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Cooking zone diameter:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Effective diameter of bottom:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

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.

Avant la première utilisation

Veuillez 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 l'eau 2 à 3 fois. Essayez-le bien.

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. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. N'ajoutez du sel qu'à

de l'eau déjà bouillante et remuez, afin que le fond de la casserole ne soit pas affecté par le sel et pour éviter la formation de taches blanches. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C notamment sur les plaques à induction. 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. 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.

Quand on rôtit avec de la graisse

Mettez toujours un petit peu de graisse dans l'ustensile de cuisine vide, froide. Puis chauffez. Vous pouvez réduire l'énergie, dès que la graisse commence à fumer. Mettez ensuite l'aliment à cuire dans l'ustensile de cuisine.

ATTENTION

Veuillez vous assurer que les casseroles ne surchauffent pas, lorsqu'elles sont vides (sans contenu) (risques d'incendie). 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 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

Le produit ne convient pas à la friture. Ne mettez pas d'eau dans de la graisse / de l'huile chaude et n'éteignez pas de la graisse en feu avec de l'eau, mais utilisez une couverture anti-feu ou un extincteur approprié. Veillez à ce que les casseroles contenant de la graisse ou de l'huile chaude ne soient ni déplacées ni transportées.

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 :			Ø 38,0 x 27,5 cm
Diamètre de la zone de cuisson :			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Diamètre effectif de fond :			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

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, es necesario tener en cuenta unas sencillas reglas.

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.

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. Limpie las manchas de cal con vinagre.

Indicaciones generales

Los elementos atornillados pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente de nuevo con un destornillador de uso corriente. Por favor, añada sal sólo al agua que ya esté hirviendo y remueva, para que el fondo de la olla no se vea afectado por la sal y para evitar la formación de manchas blancas. Calentar como máximo al nivel medio. Especialmente en los fogones de inducción, las piezas de batería de cocina sin alimentos para cocinar y asar alcanzan en poco tiempo temperaturas de hasta 500 °C. 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.

Cocinar utilizando grasa

Introducir siempre antes algo de grasa en la batería de cocina vacía y fría. Calentar después. Reducir oportunamente el calor cuando la grasa empiece a humear ligeramente. Después depositar el alimento para asar en la batería de cocina.

ATENCIÓN

Preste atención a que los utensilios de cocina no se calienten en exceso cuando estén vacíos (sin contenido) (peligro de incendio). Además, el 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.

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:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Diámetro de la zona de cocinado:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Diámetro efectivo del fondo:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

Estimado/a cliente,

Com 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, lembre-se de algumas regras simples.

Antes da primeira utilização

Verifique se há sujeira, adesivos ou irregularidades na base das panelas e no fogão. Em caso de movimento com arrasto, podem ocorrer danos, limpe a nova bateria da cozinha com água quente e detergente e esterilize com água 2-3 vezes. Em seguida, seque bem.

Manutenção

Fundamentalmente, este excelente material deve ser limpo o mais rápido possível após o uso com uma esponja ou uma escova e detergente comercial para lavar louça. Contra sujeira presa ou persistente, deixe o utensílio de molho por um tempo. Não use objetos duros ou pontiagudos em nenhuma circunstância para limpeza, mesmo com a sujeira mais persistente. Limpe as manchas de limão com vinagre.

Indicações gerais

Os elementos parafusados podem se soltar com o tempo, mas podem ser facilmente apertados novamente com uma chave de fenda comum. Por favor, adicione sal apenas à água que já está a ferver e mexa, para que o fundo da panela não seja afetado pelo sal e para evitar a formação de manchas

brancas. Aqueça até o nível médio. Especialmente nas cozinhas de indução, as peças da bateria da cozinha sem alimentos para cozinhar e assar atingem temperaturas em pouco tempo até 500°C. Use calor residual para obter a eficiência ideal durante o cozimento. Depois que a panela estiver aquecida, abaixe a temperatura e cozinhe em fogo baixo até o final do cozimento.

Aviso de placa de indução

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 no seu prato ou na peça de sua cozinha. O diâmetro do fundo da panela deve coincidir com o tamanho do fogão; caso contrário, especialmente com diâmetros inferiores, 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.

Cozinhe com graxa

Sempre introduza um pouco de graxa nas panelas vazias e frias antes. Aquecer mais tarde. Reduza o calor em tempo hábil quando a gordura começar a fumar um pouco. Em seguida, deposite os alimentos a serem assados na bateria da cozinha.

ATENÇÃO

Tome cuidado para que a panela não superaqueça quando vazia. 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 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.

Dicas para cozinhar economizando energia

Para um uso otimizado da energia, o diâmetro da panela / panela deve corresponder ao tamanho da estufa e, portanto, não deve ser maior. Sempre selecione a zona de cozinhar apropriada ao tamanho da peça de utensílios de cozinha. Use uma tampa, se possível, e coloque a bateria da cozinha no meio da zona de cozinhar.

Diâmetro da panela:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Diâmetro da área de cozimento:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Diâmetro efetivo da base:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

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.

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.

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. Rimuovere eventuali residui di calcio con l'aceto.

Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere riavvitate con un comune cacciavite in commercio. Aggiungere il sale solo all'acqua già in ebollizione e mescolare, in modo che il fondo della pentola non venga intaccato dal sale e per evitare la formazione di macchie bianche. 2Preriscaldare la pentola al massimo al grado medio, evitando che si surriscaldi. Le stoviglie vuote, senza alimenti, raggiungono facilmente temperature fino a 500° C soprattutto nelle aree di cottura a induzione. Utilizzando il calore di scarto per l'efficienza ottimale durante la cottura. Dopo la pentola è calda, minore calore e cuocere a bassa temperatura fino alla fine della cottura.

Avvertenze per i fornelli a induzione

Durante la cottura con pentola 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 fono 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.

In caso di cottura con grassi

Versare sempre del grasso nella pentola fredda e vuota. Quindi riscaldare. Ridurre la temperatura appena il grasso inizia a fumare. Quindi mettere il prodotto da cuocere nella pentola.

ATTENZIONE

Assicurarsi che le pentole non si surriscaldino quando sono vuote (senza contenuto) (pericolo di incendio). 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 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.

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:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Diametro dell'area di cottura:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Diametro effettivo del fondo:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

zakoupení tohoto kuchyňského nádobí bylo správnou volbou. Abyste nádobí mohli používat co nejdéle, je nutné dodržovat následující pokyny.

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 předeheřívajte maximálně na střední stupeň. Dávejte přitom pozor, aby se nepřehřály. Zejména na indukčních sporácích dosahují varné nádoby bez obsahu (potraviny k vaření či smažení) velmi rychle teplot až 500 °C.

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.

Při smažení s tukem

Vždy nejprve dejte trochu tuku do studené prázdné varné nádoby. Poté ji nahřejte. Když tuk začíná být lehce cítit, včas snižte intenzitu vaření. Teprve potom do nádoby vložte pokrm určený ke smažení.

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 přikrývkou nebo vhodným hasicím přístrojem. Zbytečně nepřemísťujte nádobí s horkým tukem / olejem.

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. Pokud možno, použijte víko a postavte nádobí do středu varné zóny.

Průměr varného nádob:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Průměr varné zóny:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Efektivní průměr dna:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

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.

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.

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.

Pri pečení s tukom

Do studeného prázdneho kuchynského riadu dajte vždy trochu tuku. Potom zohrievajte. Keď začne tuk ľahko dymiť, prepnite včas na nižší stupeň. Až potom vložte potravinu na pečenie do kuchynského riadu.

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.

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:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Priemer varnej zóny:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Efektívny priemer dna:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 cm

Pokyny na likvidáciu

Prispejte 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 ďalším osobám odovzdajte aj návod.

Želáme vám veľa radosti s vaším novým kuchynským riadom.

INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI

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.

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 rozmiękania 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.

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).

Podczas pieczenia z użyciem tłuszczu

Do pustego, zimnego naczynia należy dodać nieco tłuszczu. Następnie podgrzewać. Zawczasu zredukować temperaturę, gdy tłuszcz zaczyna lekko dymić. Dopiero wtedy włożyć piezoną potrawę do naczynia.

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 zostawiać 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.

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.

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.

Średnica pola grzejnego:			Ø 38,0 x 27,5 cm
PŚrednica naczynia do gotowania:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Efektywna średnica dna:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

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.

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.

Aanwijzing voor inductieforuizen

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.

Bij het braden met vet

Altijd eerst een beetje vet in het koude, lege kookgerei doen. Dan verwarmen. Energie op tijd verlagen wanneer het vet enigszins begint te roken. Dan pas het te braden eten in het kookgerei leggen.

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 oven deur 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.

Tips voor energiebesparend koken

Voor een optimale energiebenutting dient de diameter van het kookgerei aan die van de fornuisplaat te beantwoorden, echter niet groter te zijn. Gelieve steeds de kookzone te kiezen die bij de grootte van het kookgerei past.

Diameter van het kookgerei:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Diameter kookzone:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Effectieve bodemdia- meter:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

BRUKS- 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.

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.

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.

Stekning med fett

Lägg alltid i fett i det tomma matlagningskärlet när det är kallt. Värm upp efteråt. Sänk värmen när fettet börjar ryka lätt. Lägg sedan i maten som ska stekas i kärlet.

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

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:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Spisplattans diameter:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Induktion/effekt diameter			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Arvoisa asiakas,

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.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Tarkista, ettei keittoastian pohjassa eikä keittolevyssä ole likaa, taralappuja 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 astia joksikin 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. Tyhjtä astiat kuumenevat nopeasti jopa 500 °C:seen, erityisesti käytettäessä induktioliettä

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.

Paistaminen rasvalla

Laita aina ensin vähän rasvaa kylmään, tyhjään astiaan. Sitten lämmitä. Alenna lämpöä heti, jos rasva alkaa vähänkin savuta. Laita ruoka vasta sitten astiaan.

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 muovia, 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.

Vihjeitä enrgiatehokkaaseen ruoanlaittoon

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

Keittoastiat läpimitta			Ø 38,0 x 27,5 cm
Keittolevyn läpimitta:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Tehokas pohjan läpimitta:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 cm

Jätteiden hävittäminen

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

Käänny palveluosastomme puoleen (ks. takasivu), jos sinulla on kysyttävää, reklamitavaa 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 keittoastiasi parissa.

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.

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, hardnakkett 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

Skruerbeslag kan løsne over tid, men kan lett strammes til igjen med en vanlig skrutrekker. Under matlaging med induksjonskoker 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.

Merknad for induksjonskoker:

Under matlaging med induksjonskoker 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.

Ved steking med fett

Ha alltid litt fett i en kald, tom panne først. Varm den deretter opp. slå ned varmen i god tid når fettene begynner å ryke lett. Først da skal maten legges i pannen.

FORSIKTIG

Pass på at ikke pannene 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 fett 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

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:			Ø 38,0 x 27,5 cm
Kokesonens diameter:			Ø 21,0 cm/ Ø 22,0 cm
Effektiv bunndiameter:			Ø ~33,0 x 19,8 cm Ø ~29,5 x 16,2 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 forbrukerrådgivningssenteret.

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.