Raccolta carta. Verifica le disposizioni del tuo Comune

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 / Serviceadresser / 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

Quatrorondo mit Glasdeckel

Art.-Nr. 90932

ELO® BASIC mit Freude kochen!

DE **GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG**
– Aluguss antihaftversiegelt –

UK **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**
– Cast aluminium with non-stick-coating –

FR **CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**
– Fonte d'aluminium à revêtement anti-adhérent –

ES **MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**
– Sellado antiadherente de aluminio fundido –

PT **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO** –
Alumínio fundido selado antiaderente –

IT **ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE**
– Alluminio antiaderente fuso –

CZ **POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ**
– Velmi kvalitní hliníková litina s protipřilnavým povlakem –

SK **NÁVOD NA POUŽITIE A ČISTENIE**
– Veľmi kvalitná hliníková liatina s protipřilnavým povlakom –

PL **INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI**
– Wysokiej jakości odlew aluminiowy z powłoką nieprzywierającą –

NL **GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING**
– Hoogwaardig gietaluminium met antiaanbaklaag –

SE **BRUKS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR**
– Gjuten aluminium av hög kvalitet med non-stick eläggning –

FI **KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET**
– Laadukas valettu alumiini tarttumattomalla pinnoitteella –

NO **INSTRUKSJONER FOR BRUK OG PLEIE**
– Støpt aluminium av høy kvalitet med non-stick belegg –

INHALTSVERZEICHNIS

(DE) **GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG** **4**
Vor dem ersten Gebrauch 4
Pflegehinweise 4
Allgemeine Hinweise 5
ACHTUNG 5
Umgang mit heißem Öl / Fett 6
Tipp zum energiesparenden Kochen 6
Entsorgungshinweise 7
GARANTIEERKLÄRUNG NACH DEN §§ 443, 479 BGB 16

(UK) **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE** **8**

(FR) **CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN** **8**

(ES) **MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO** **9**

(PT) **MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO** **9**

(IT) **ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE** **10**

(CZ) **POKYNY K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ** **10**

(PL) **INSTRUKCJA UŻYCIA I PIELĘGNACJI** **11**

(NL) **GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING** **12**

(SV) **BRUKS- OCH SKÖTSELANVISNINGA** **12**

(SK) **NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU** **13**

(FI) **KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET** **13**

(NO) **INSTRUKSJONER FOR BRUK OG PLEIE** **14**

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.

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.

PFAS FREE Das Kochgeschirr ist ohne Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) hergestellt.

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.

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 Antihaftversieglung 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.

ACHTUNG

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Antihaftversieglungen sind nach Empfehlung des BfR geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bis zu einer Temperatur von 230°C auf Dauer und 250°C kurzfristig. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. 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 Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

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
Kochzonendurchmesser:	21,0/22,0 cm
Effektiver Bodendurchmesser:	32,0 x 21,0 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.

(UK) **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 cookware. **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:** The non-stick coating of the cookware does not contain any per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS). 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. **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). (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. Please ensure that the oil/fat is not overheated. This presents a fire hazard. 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:** 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. **Disposal information:** 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. 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.

(FR) **Avant la première utilisation:** Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de 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. 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 l'ustensile de cuisine. **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: Le revêtement anti-adhérent des ustensiles de cuisine est fabriqué sans substances alkyles perfluorées et polyfluorées (PFAS). Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Le préchauffage est déconseillé 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. **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) (endommagement potentiel du revêtement antiadhérent). 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. Veuillez vous assurer que l'huile / de la graisse chaude ne surchauffe pas, (risques d'incendie). 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. **Indications concernant l'élimination:** Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations sur 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. 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.

(ES) **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 batería de cocina. **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. **Indicaciones generales:** El revestimiento antiadherente de la batería de cocina está fabricado sin sustancias alquílicas perfluoradas ni polifluoradas (PFAS) 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. **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) (posible daño al revestimiento antiadherente). 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. Preste atención de que el aceite/grasa caliente no se sobrecaliente (peligro de incendio). 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. **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.

(PT) **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. **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. **Indicações gerais:** O revestimento antiaderente do trem de cozinha é fabricado sem substâncias perfluoroalquiladas (PFAS). 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. **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 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 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. **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.

(IT) **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 stoviglie. **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. **Indicazioni generali:** Il rivestimento antiaderente delle pentole è realizzato senza sostanze per- e poli-fluoroalchiliche (PFAS). 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 arrostire, 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. **ATTENZIONE:** I rivestimenti antiaderenti sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Assicurarsi che le pentole non si surriscaldino quando sono vuote (senza contenuto) (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 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. Assicurarsi che l'olio / grasso bollente non si surriscaldi (pericolo di incendio). 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. **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.

(CZ) **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.Vnitřní plochu lehce vytřete tukem. Při vaření používejte pouze pomůcky z teplotně odolných plastů nebo ze dřeva.

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. Mytí v myčce je možné, může ale přispět ke ztrátě nepřilnavosti. **Obecné informace:** Nepřilnavý povlak nádobí neobsahuje žádné per- a polyfluoroalkylové látky (PFAS). Šroubované části se mohou časem uvolnit, snadno se však dají znovu dotáhnout běžným šroubovákem. Předehřívání výrobků s nepřilnavou vrstvou se nedoporučuje. Prázdné nádobí se obzvláště na indukčních varných deskách může velice rychle zahřát až na teplotu 500 °C. Vzhledem k tomu, že tyto teploty výrazně převyšují doporučení Spolkového institutu pro hodnocení rizik (BfR), může dojít k poškození nepřilnavého povrchu. **POZOR:** Podle doporučení BfR jsou nepřilnavé povrchy vhodné pro přímý kontakt s potravinami. Dbejte na to, abyste nádobí nenahřívali prázdné (bez obsahu) (možné poškození nepřilnavého povrchu). 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

(PL) **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. Lekko nasmarować tłuszczem wewnętrzne powierzchnie. Stosować wyłącznie przybory kucharskie z tworzywa sztucznego, odpornego na wysokie temperatury lub z drewna. **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. Możliwe jest mycie naczynia w zmywarce, może ono jednak negatywnie wpływać na powłokę zapobiegającą przywieraniu. **Uwagi ogólne:** Powłoka zapobiegająca przywieraniu na naczyniach kuchennych została wykonana bez użycia związków per- i polifluoroalkilowych (PFAS). Przykręcane okucia mogą się z czasem poluzować, można je jednak łatwo dokręcić zwykłym śrubokrętem. Nie zaleca się rozgrzewania produktów pokrytych warstwą przeciwdziałającą przywieraniu. Szczególnie na płytach indukcyjnych puste naczynia uzyskują w bardzo krótkim czasie temperaturę do 500°C. Temperatury te znacznie przekraczają wartości temperatury, zalecane przez BfR (Federalny Instytut Oceny Ryzyka) i mogą prowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu. **UWAGA:** Zgodnie z zaleceniami BfR powłoki nieprzywierające nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. 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. **Postępowanie z gorącym olejem/tłuszczem:** Produkt nie nadaje się do smażenia. Proszę zwrócić uwagę, aby nie przegrzewać oleju/tłuszczu (zagrożenie pożarowe). Nie dodawać wody do gorącego tłuszczu/oleju i nie gasić palącego się tłuszczu przy pomocy wody, lecz koca gaśniczego lub odpowiedniej gaśnicy. 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. Jeśli to możliwe, należy pokrywkę i umieścić naczynie w środku pola grzejnego. **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.

(NL) **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. Binnenkant lichtelijk invetten. Gebruik enkel kookutensiliën van hittebestendige kunststof of van hout en snijd niet in het kookgerei. **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. Reinigen in de vaatwasmachine is mogelijk, maar kan de antiaanbakeigenschap aantasten **Algemene aanwijzingen:** De antiaanbaklaag van het kookgerei is vervaardigd zonder per- en polyfluoralkylstoffen (PFAS). Aangeschroefde beslagen kunnen na verloop van tijd loskomen, maar kunnen met een gangbare schroevendraaier eenvoudig weer aangedraaid worden. Het voorverwarmen bij producten met antiaanbaklaag is niet aan te raden. Vooral op inductiekookplaten bereikt kookgerei waarin geen eten gekookt of gebakken wordt in zeer korte tijd temperaturen tot 500 °C. Deze temperaturen liggen ver boven de temperaturen die door het Bundesinstitut für Risikobewertung (federaal Duits instituut voor risico-evaluatie) worden aanbevolen, en kunnen tot beschadiging van de antiaanbaklaag leiden. **OPGELET:** Antiaanbaklagen zijn volgens aanbeveling van het BfR geschikt voor direct contact met levensmiddelen. Zorg ervoor dat het kookgerei nooit oververhit raakt (wanneer leeg). (mogelijke beschadiging van de antiaanbaklaag).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 grilfunctie 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. **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.**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.

(SV) **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. Smörj insidan lätt. Använd endast köksredskap av värmebeständig plast eller trä och skär inte i pannan. **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. Rengöring i diskmaskin är möjligt men detta kan påverka non-stickegenskaperna. **Allmänna anvisningar:** Köksproduktens non-stick-beläggning är tillverkad utan per- och polyfluorerade alkylsubstanser (PFAS). Skruvade beslag kan lossna med tiden, men kan lätt dras åt igen med en vanlig skruvmejsel. Förvärmning rekommenderas inte vid användning av non-stickprodukter. Särskilt på induktionsplattor uppnår matlagningskärl utan livsmedel temperaturer på upp till 500 °C på mycket kort tid. Sådana temperaturer ligger högt över dem som rekommenderas av BfR (Tyska federala institutet för riskbedömning) och kan skada non-stickbeläggningen. **OBS:** BfR rekommenderar att non-stick beläggningar kan komma i direkt kontakt med livsmedel. Observera att kokkärlet inte får överhettas tomt (utan innehåll). (möjlig skada på non-stick-beläggningen) 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.**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.

(SK) **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. Vnútornú plochu ľahko vytrite tukom. Pri varení používajte iba pomôcky z teplotne odolných plastov alebo z dreva a nekrájajte v ňom potraviny. **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. Výrobok možno čistiť aj v umývačke riadu, to však môže negatívne ovplyvniť nepriľnavé vlastnosti výrobku. **Všeobecné pokyny:** Nepriľnavá povrchová úprava riadu je vyrobená bez perfluóralkylových a polyfluóralkylových látok (PFAS). Naskrutkované kovania sa môžu časom uvoľniť, dajú sa však znova ľahko utiahnuť bežný skrutkovačom. V prípade výrobkov s nepriľnavou vrstvou sa predhrievanie neodporúča. Zvlášť na indukčných varných zónach dosahuje naprázdno zahrievaný riad už v najkratšom čase teploty do 500 °C. Tieto teploty sú omnoho vyššie ako teploty odporúčané inštitútom BfR (Spolkový inštitút na posudzovanie rizík) a môžu spôsobiť poškodenie nepriľnavej vrstvy. **POZOR:** Nepriľnavé povrchy sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Dbajte, prosím, na to, aby ste neprehriali kuchynský riad bez pridaných potravín (je možné poškodenie nepriľnavého povrchu). Okrem toho by sa kvapalina nemala úplne vyvariť. Ak však dôjde k spáleniu, dôkladne vyvetrajte miestnosť. Rukoväti, ktoré nie sú vyrobené z plastu, sa môžu zahriať, vždy použite ochrannú chňapku a pod. Nikdy nenechávajte horúci riad bez dozoru. Nezabudnite, že sklenené veko má odolnosť do 180 ° C a plastové úchyty 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. **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.

(FI) **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. Rasvaa astian sisäpinnat kevyesti. Käytä vain kuumuudenkestävästä muovista tai puusta valmistettuja keittovälineitä, jotta keittoastia ei vahingoitu. **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. Astianpesukoneen käyttö on mahdollista, se voi tosin heikentää pintakäsittelyn tarttumattomuutta. **Yleisiä ohjeita:** Keittoastian tarttumattoman pinnoitteen

valmistuksessa ei ole käytetty per- ja polyfluorattuja alkyyliyhdisteitä (PFAS). Ruuvatut osat voivat löystyä ajan myötä, mutta ne on helppo kiristää tavallisella ruuvimeisselillä. Tarttumattomalla pintakäsittelyllä varustetuille keittoastioille ei suositella esilämmitystä. Tyhjien astioiden lämpötila nousee lyhyessä ajassa, etenkin induktioliesillä, jopa 500 °C:een. Näin korkeat lämpötilat ovat paljon yli BfR:n (Bundesinstitut für Risikobewertung) suosituksen ja voivat johtaa pintakäsittelyn tarttumattomuuden heikkenemiseen. **HUOM!** Tarttumaton pinnoite sopii BfR:n mukaan suoraan kontaktiin elintarvikkeiden kanssa. Keittoastioita ei saa tyhjinä (ilman sisältöä) kuumentaa liikaa (vaarana on tarttumattoman pinnoitteen vahingoittuminen). 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. **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, 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.

(NO) **Før første gangs bruk:** Kontroller at bunnen av stekepannen og kokeplaten er rene og uten klistremerker eller 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. Smør de innvendige overflatene lett. Bruk bare kjøkkenutstyr laget av varmebestandig plast eller tre, og ikke skjær i stekepannen. **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, hardnakket 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. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen, men dette kan svekke non-stick-egenskapene.**Generelle anvisninger:** Non-stick-belegget på kokekaret er produsert uten per- og poly-fluor-alkylstoffer (PFAS). Skruebeslag kan løsne over tid, men kan lett strammes til igjen med en vanlig skrutrekker. Forvarming av produkter med non-stickbelegg anbefales ikke. Spesielt på induksjonstopper kan kjøkkenutstyr uten matvarer nå en temperatur på opptil 500 °C på meget kort tid. Disse temperaturene er godt over temperaturene som anbefales av BfR (Det tyske føderale institutt for risikovurdering) og kan skade non-stick-belegget. Under matlaging med induksjonskjeler kan det høres en summelyd. **FORSIKTIG:** I følge anbefalinger fra BfR (Det tyske føderale institutt for risikovurderinger) er ikke non-skick-belegg egnet for direkte kontakt med mat. Pass på at ikke pannene ikke overopphetes uten eller med mat. (mulige skader på no-stick-belegget). 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 fettet 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. **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.

Kochgeschirrdurchmesser/ Cookware diameter/ Diamètre de l'ustensile de cuisine/ Diámetro de la pieza de batería de cocina / Diâmetro da panela/ Diametro della pentola / Průměr varného nádobí/ Priemer kuchynského riadu/ Średnica naczynia do gotowani/ Diameter van het kookgerei/ Matlagningskärlets diameter/ Priemer kuchynského riadu/ Keittolevyn läpimitta/ Pannens diameter:	40,0 x 22,0 cm
Kochzonendurchmesser/ Cooking zone diameter/ Diamètre de la zone de cuisson/ Diámetrode la zona de cocinado/ Diâmetro da área de cozimento/ Diametro dell'area di cottura / Průměr varné zóny/ Priemer varnej zóny/ Średnica strefy gotowania/ Diameter kookzone/ Spisplattans diameter/ Priemer varnej zóny /Keittolevyn läpimitta/ Kokesonens diameter:	Ø 21,0/22,0 cm
Effektiver Bodendurchmesser/ Effective diameter of bottom/ Diamètre effectif de fond/ Diámetro efectivo del fond/ Diâmetro efetivo da base/ Diametro effettivo del fondo / Efektivní průměr dna/ Efektívny priemer dna/ Efektywna średnica dna/ Effectieve bodemdiameter/ Induktion/effekt diameter/ Efektívny priemer dna/ Tehokas pohjan läpimitta/ Effektiv bunndiameter:	32,0 x 21,0 cm

(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 2 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 2 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 2 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 enfommagé 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 Grünewald & 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 2 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 prerrequisito 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.º, 479.º 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 2 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 del479 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 2 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.

(CZ) **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 leggea 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.

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 2 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 vracené zboží musí být zaslány na dále uvedenou adresu servisu. Záruční případ může být popsán rovněž telefonicky, poštou nebo e-mailem. K vracenému 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 Grünewald & 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 ZÁRUKE PODĽA §§ 443, 479 BGB**

1. OBSAH ZÁRUKY

poskytujeme záruku na trvácnosť zakúpeného výrobku s výnimkou sklenených vrchnákov. Poškodenie v dôsledku bežného opotrebovania, neprimeranej 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 2 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 2 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 2 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 / TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Garantiskyddet är geografiskt begränsat till Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES) [och

Schweiz]. Garantitiden börjar löpa på datum på fakturan. Garantitiden är 2 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 returer 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 konsumenter 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 ostamanne 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 2 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. TAKUUVAATIMUKSET

Edellytyksenä takuuvaihdon vaatimiselle on, että takuuasia kuvaillaan ja tuote lähetetään takaisin takuun myöntäjälle. Takuuasian kuvaukseen ja tuotteen takaisin lähettämiseen käytetään alla ilmoitettuja asiakaspalvelun yhteystietoja. Takuuasia 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 2 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.