



Kartoffeldämpfer

Art.-Nr. 99918

DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung

– Biodünster –

UK - Instructions for use and maintenance

– Bio steamer –

FR - Conseils d'utilisation et d'entretien

– Cuit vapeur –

ES - Manual de uso y mantenimiento

– Combinado vapor –

PT - Manual de uso e manutenção

– Vapor de ombinado –

IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione

– Pentola a Vapore –

CZ - Pokyny k čištění a údržbě

– Bio hrnec na vaření v páře –

SK - Návod na použitie a čistenie

– Bio parný hrniec –

PL - Instrukcja użycia i pielęgnacji

– Biogarnnek –

SE - Bruks- och skötselanvisningar

– Ekologisk ångkokare –

NL - Gebruiks- en onderhoudsaanwijzing

– Bio-stomer –

FI - Käyttö- ja hoito-ohjeet

– Ekologinen hörykattila –

NO - Instruksjoner for bruk og pleie

– Organisk dampkoker –

Inhaltsverzeichnis / Contents / Sommaire / Contenidos / Índices / Indice

DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung	7
Liebe Kundin, lieber Kunde,	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Pflegehinweise	7
Allgemeine Hinweise	7
Hinweis für Induktionsherde:	7
Und so funktioniert Ihr Bio-Dünster:	7
ACHTUNG	7
Umgang mit heißem Öl/Fett	7
Tipp zum energiesparenden Kochen	7
Entsorgungshinweise	7
UK - Instructions for use and maintenance	9
Dear customer	9
Before first use	9
Care instructions	9
Basic information	9
Information for induction stoves	9
And this is how your bio-steamer works	9
CAUTION	9
Use with hot oil/fat	9
Energy-saving tip for cooking	9
Disposal information	9
FR- Conseils d'utilisation et d'entretien	11
Chère cliente, cher client	11
Avant la première utilisation	11
Entretien	11
Indications	11
Indication pour les cuisinières à induction	11
Et voilà comment fonctionne le cuit-vapeur bio	11
ATTENTION	11
Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude	11
Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie	11
Indications concernant l'élimination	11
ES - Manual de uso y mantenimiento	13
Estimado/a cliente,	13
Antes del primer uso	13
Mantenimiento	13
Indicaciones generales	13
Advertencia para placas de inducción	13
Y así funciona su Bio-Dünster	13
ATENCIÓN	13
Manejo con aceite/grasa caliente	13
Consejos para cocinar ahorrando energía	13
Advertencias para la eliminación del producto	14
PT - Manual de uso e manutenção	15
Estimado/a client,	15
Antes da primeira utilização	15
Manutenção	15
Indicações gerais	15
Aviso de placa de indução	15
É assim que o seu Bio-Dünster funciona	15
ATENÇÃO	15
Manuseio de óleo / graxa quente	15
Dicas para cozinhar economizando energia	15
Avisos de descarte do produto	15

IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione	17
Gentile cliente,	17
Prima del primo uso	17
Manutenzione	17
Indicazioni generali	17
Avvertenze per i fornelli a induzione	17
Ed è così che il bio vapore	17
ATTENZIONE	17
Uso con olio/grasso bollente	17
Consigli per una cottura a risparmio energetico	17
Avvertenze di smaltimento	17
 CZ - Pokyny k čištění a údržbě	 19
Vážená zákaznice, vážený zákazník,	19
Před prvním použitím	19
Pokyny k čištění a údržbě	19
Obecné informace	19
Upozornění pro indukční sporáky	19
Bio hrnec na vaření v páře funguje takto	19
POZOR	19
Manipulace s horkým olejem / tukem	19
Tipy pro energeticky úsporné vaření	19
Pokyny k likvidaci	19
 SK - Návod na použitie a čistenie	 20
Milá zákazníčka, milý zákazník,	20
Pred prvým použitím	20
Upozornenia k starostlivosti	20
Všeobecné pokyny	20
Pokyn pre indukčné sporáky	20
Takto funguje bio parný hrniec	20
POZOR	20
Manipulácia s horúcim olejom/tukom	20
Tip na energeticky úsporné varenie	20
Pokyny na likvidáciu	20
 PL - Instrukcja użycia i pielęgnacji	 21
Droga Klientko, drogi Kliencie,	21
Przed pierwszym użyciem	21
Wskazówki dotyczące pielęgnacji	21
Uwagi ogólne	21
Uwaga dotycząca kuchenek indukcyjnych	21
A tak działa biogarnek	21
UWAGA	21
Postępowanie z gorącym olejem/tłuszczem	21
Jak gotować energooszczędnie?	21
Uwagi dotyczące utylizacji	21
 NL - Gebruiks- en onderhoudsaanwijzing	 23
Beste klant,	23
Vóór het eerste gebruik	23
Verzorgingsinstructies	23
Algemene aanwijzingen	23
Aanwijzing voor inductieforuizen	23
En zo functioneert uw Bio-stomer	23
OPGELET	23
Gebruik met hete olie/ heet vet	23
Tips voor energiebesparend koken	23
Instructies voor afdanking	23

SE - Bruks- och skötselanvisningar	25
Bästa kund,	25
Före första användning	25
Skötselanvisningar	25
Allmänna anvisningar	25
Anvisningar för induktionsfält	25
Så fungerar din ekologiska ångkokare	25
OBS	25
Att hantera med varm olja/fett	25
Tips för energisparande matlagning	25
Källsortering	25
FI - Käyttö- ja hoito-ohjeet	26
Arvoisa asiakas,	26
Ennen ensimmäistä käyttöä	26
Hoito-ohjeet	26
Yleisiä ohjeita	26
Ohjeita induktioliesille	26
Näin ekologinen höyrykattila toimii	26
HUOM!	26
Kuumen öljyn/rasvan käsittely	26
Vihjeitä enrgiatehokkaaseen ruoanlaittoon	26
Jätteiden hävittäminen	26
NO - Instruksjoner for bruk og pleie	27
Kjære kunde,	27
Før første gangs bruk	27
Råd om pleie	27
Generelle anvisninger	27
Merknad for induksjonskoker:	27
Og slik fungerer den organiske dampkokeren	27
FORSIKTIG	27
Håndtering av varm olje og fett.	27
Tips for energibesparende matlaging	27
Instruksjoner om avhending	27
DE - Garantieerklärung nach den §§ 443, 479 BGB	28
1. Inhalt der Garantie	28
2. Dauer/Geltungsbereich	28
3. Garantieleistung	28
4. Geltendmachung	28
5. Garantiegeber	28
6. Hinweis auf gesetzliche Rechte	28
Service Adresse	28
UK - Warranty declaration under Sections 443, 479 of the German Civil Code (BGB)	29
1. Content of the warranty	29
2. Duration/Area of coverage	29
3. Warranty service	29
4. Claim procedure	29
5. Warrantor	29
6. Notice of legal rights	29
Service address	29
FR - Déclaration de garantie selon les art. 443, 479 BGB (Code civil allemand)	30
1. Contenu de la garantie	30
2. Durée et étendue de la garantie	30
3. Couverture de la garantie	30
4. Recours à la garantie	30
5. Garant	30
6. Référence aux droits légaux	30
Adresse du Service après-vente	30

ES - Declaración de garantía según §§ 443 y 479 del Código Civil Alemán (BGB)	31
1. Contenido de la garantía	31
2. Duración/Alcance	31
3. Servicio de garantía	31
4. Ejercicio de la garantía	31
5. Garante	31
6. Referencia a los derechos legales	31
Dirección de servicio al cliente	31
PT - Declaração de garantia, conforme art. 443.º, 479.º do Código Civil Alemão	32
1. Teor da garantia	32
2. Duração/Âmbito de aplicação	32
3. Prestação da garantia	32
4. Exercício	32
5. Prestador da garantia	32
6. Declaração de direitos legais	32
Morada do serviço de apoio	32
IT - Dichiarazione di garanzia ai sensi dei §§ 443 e 479 del c.c. tedesco	33
1. Contenuto della garanzia	33
2. Durata/Ambito di validità	33
3. Prestazione di garanzia	33
4. Opponibilità	33
5. Garante	33
6. Riferimento ai diritti giuridici	33
Indirizzo per l'assistenza	33
CZ - Prohlášení o záruce podle §§ 443, 479 oz	34
1. Obsah záruky	34
2. Trvání/rozsah	34
3. Záruční plnění	34
4. Uplatnění	34
5. Poskytovatel záruky	34
6. Upozornění na zákonná práva	34
SK - Vyhlásenie o záruke podľa §§ 443, 479 bgb	35
1. Obsah záruky	35
2. Trvanie/platnosť	35
3. Poskytnutie záruky	35
4. Uplatnenie záruky	35
5. Poskytovateľ záruky	35
6. Informácie o zákonných právach	35
PL - Oświadczenie gwarancyjne zgodnie z §§ 443, 479 niem. kodeksu cywilnego (bgb)	36
1. Zakres gwarancji	36
2. Czas trwania / zakres obowiązywania	36
3. Świadczenia gwarancyjne	36
4. Zgłaszanie roszczeń gwarancyjnych	36
5. Gwarant	36
6. Informacja o prawach ustawowych	36
NL - Garantieverklaring conform §§ 443, 479 van het Duits burgerlijk wetboek (bgb)	37
1. Inhoud van de garantie	37
2. Duur/omvang van de garantie	37
3. Garantieverlening	37
4. Uitoefening	37
5. Garantieverlener	37
6. Kennisgeving van uw juridische rechten	37

SE - Garantiförklaring enligt §§ 443, 479 bgb	38
1. Innehåll i garantin	38
2. Varaktighet / tillämpningsområde	38
3. Garantitjänst	38
4. Ikraftträdande	38
5. Leverantör som lämnat garantin	38
6. Hänvisning till juridiska rättigheter	38
 FI - Takuuehdot saksan siviililain §§ 443, 479 mukaan	 39
1. Takuun sisältö	39
2. Voimassaoloaika/voimassaoloalue	39
3. Takuuvaihto	39
4. Takuuvaatimukset	39
5. Takuun myöntäjä	39
6. Lakisääteisiä oikeuksia koskeva huomautus	39
 NO - Garantierklæring i henhold til §§ 443, 479 bgb	 40
1. Garantiinnhold	40
2. Varighet/gyldighetsområde	40
3. Garantiytelse	40
4. Gjøre krav på garantiytelsen	40
5. Garantigiver	40
6. Lovbestemte rettigheter	40

DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.

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

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. Heizen Sie Kochgeschirre 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.

Hinweis für Induktionsherde:

Beim Kochen mit Induktionsgeschirren 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 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.

Der Kartoffeldämpfer ist Ideal für einfaches Garen sowie vitamin- und mineralstoffhaltiges Dämpfen von: Gemüse, Kartoffeln und Fisch. Darüber hinaus eignet sich der Biodünster auch hervorragend für das Auftauen von tiefgekühlten Produkten, z. B. Fleisch, Geflügel und tiefgefrorenem Obst.

Und so funktioniert Ihr Bio-Dünster:

Bitte füllen Sie das untere Teil $\frac{3}{4}$ mit Wasser und stellen dann das Siebteil auf das Unterteil. Füllen Sie das Siebteil $\frac{3}{4}$ mit dem von Ihnen gewünschtem Produkt, Gemüse oder Kartoffeln und legen Sie den Deckel auf. Bringen Sie auf Ihrer Kochstelle das Wasser zum Kochen. Der sich daraus entstehende heiße Dampf wird Ihr eingefülltes Kochgut vitaminschonend und mineralstofferhaltend dämpfen.

ACHTUNG

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. 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. Bitte achten sie darauf, dass Öl/Fett nicht überhitzt werden (Brandgefahr). 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 Topf/Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer sein. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße.

Kochgeschirrdurchmesser	Kochzonendurchmesser	Effektiver Induktionsdurchmesser
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei: Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der bei 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 - 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. 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.

The bio-steamer is ideally suited to retain vitamins and minerals in food while cooking and steaming: vegetables, potatoes and fish. Furthermore, the bio-steamer is perfectly suitable for thawing any type of deep-frozen food, e.g. meat, poultry and deep-frozen fruit.

And this is how your bio-steamer works

Fill the base pan with water until $\frac{3}{4}$ full and put the perforated steamer insert onto the base pan. Then fill the perforated steamer insert with the desired food, vegetables or potatoes until $\frac{3}{4}$ full and put the lid on. Bring the water to a boil on the cooking plate. The ascending hot steam will gently cook your food while preserving the vitamins and minerals contained therein. In addition, the simmering pot is ideal for defrosting frozen food and for gentle re-heating of all kinds of food. Your bonus: You don't have to keep an eye on the stove all the time – food no longer sticks to the bottom of the pan!

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

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

Cookware diameter	Cooking zone diameter	Effective diameter of induction
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Disposal information

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

For any questions, complaints or warranty claims, please contact our customer service address indicated on the back. The manual is

also available from our website. Keep the manual for future reference and for any questions/complaints you may have. If you give this product to someone else, always include the manual.

We hope you enjoy your new cookware.

FR- Conseils d'utilisation et d'entretien

Chère cliente, cher client

En faisant l'achat de votre ustensile de cuisine, vous avez fait un très bon choix. Afin de profiter longtemps de votre nouvelle acquisition, lisez et observez les consignes suivantes.

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. Essuyez-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. 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.

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.

Le cuit-vapeur est idéal pour la simple cuisson ainsi que pour la cuisson à la vapeur des aliments suivants en préservant vitamines et minéraux: légumes, pommes de terre et poisson. Le cuit-vapeur bio est par ailleurs tout indiqué pour décongeler des produits surgelés, tels que viande, volaille ou fruits surgelés.

Et voilà comment fonctionne le cuit-vapeur bio

Remplir les $\frac{3}{4}$ de la partie inférieure d'eau et placez ensuite la passoire sur la partie inférieure. Remplir les $\frac{3}{4}$ de la passoire avec le produit souhaité, les légumes ou pommes de terre, et recouvrir du couvercle. Faire bouillir l'eau sur le feu. La vapeur chaude qui se dégage cuira vos aliments à la vapeur en préservant leurs vitamines et minéraux.

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.

Diamètre de l'ustensile de cuisine	Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre effectif d'induction
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Indications concernant l'élimination

Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs.

Pour toute demande de renseignements, réclamation ou demande de prise en garantie, contactez notre service après-vente dont l'adresse se trouve au verso. La notice est également disponible sur notre site internet. Conservez cette notice pour toute référence ultérieure ou toute demande de renseignements/réclamation. La notice devra être remise avec le produit en cas de cession.

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

ES - Manual de uso y mantenimiento

Estimado/a cliente,

Con la adquisición de su nueva pieza de batería de cocina ha realizado una excelente elección. Para que esté satisfecho con su nueva adquisición durante mucho tiempo, 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. 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.

La olla Bio-Dünster es perfecta para cocer con facilidad y cocinar al vapor conservando todas sus vitaminas y minerales: verduras, patatas y pescado. Además, la Bio-Dünster es también ideal para descongelar alimentos congelados como, por ejemplo, carne, aves y fruta ultracongelada.

Y así funciona su Bio-Dünster

Llene 3/4 de la parte inferior con agua y coloque encima la vaporera. Rellene 3/4 de la misma con el producto, verduras o patatas que desee y ponga la tapa. Sitúe el conjunto sobre el fuego y lleve el agua a ebullición. El vapor caliente producido en este proceso cocinará sus alimentos perfectamente manteniendo todas sus vitaminas y minerales.

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.

Diámetro de la pieza de batería de cocina	Diámetro de la zona de cocinado	Diámetro efectivo de inducción
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Advertencias para la eliminación del producto

Ponga su granito de arena a la hora de proteger el medio ambiente. Existe un sistema de recogida público para la eliminación de los materiales de embalaje y aparatos usados. Encontrará más información sobre las direcciones y horarios de apertura de estos puntos limpios en su ayuntamiento o en la central de consumidores.

Para posibles preguntas, reclamaciones y derechos de garantía diríjase a nuestra dirección de atención al cliente, véase página posterior. Puede consultar las instrucciones de uso también a través de internet en nuestra página web. Conserve las instrucciones para consultarlas en otro momento o para posibles preguntas/reclamaciones. En el caso de ceder el producto, entregue siempre las instrucciones con el mismo.

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

PT - Manual de uso e manutenção

Estimado/a client,

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 placas 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. 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.

A panela Bio-Dünster é perfeita para cozinhar e cozinhar facilmente ao mesmo tempo, preservando todas as suas vitaminas e minerais: vegetais, batatas e peixes. Além disso, o Bio-Dünster também é ideal para descongelar alimentos congelados, como carnes, aves e frutas ultracongeladas.

É assim que o seu Bio-Dünster funciona

Encha o fundo $\frac{3}{4}$ cheio de água e coloque o vaporizador por cima. Encha $\frac{3}{4}$ com o produto, legumes ou batata que desejar e tampe. Leve o todo ao fogo e leve a água para ferver. O vapor quente produzido neste processo irá cozinhar perfeitamente os seus alimentos, mantendo todas as suas vitaminas e minerais.

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	Diâmetro da área de cozimento	Diâmetro efetivo de indução
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Avisos de descarte do produto

Forneça seu grão de areia quando se trata de proteger o meio ambiente. Existe um sistema público de coleta para descarte de materiais e dispositivos de embalagem usados. Você encontrará mais informações sobre os endereços e horários de funcionamento desses

pontos limpos na sua prefeitura ou no centro de consumo.

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

Esperamos que você esteja satisfeito com sua nova bateria de cozinha.

IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione

Gentile cliente,

Ha fatto un'ottima scelta acquistando la nuova pentola. Per garantire una soddisfazione a lungo termine nel nuovo acquisto, La preghiamo di leggere e attenersi alle presenti istruzioni.

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.

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. Preriscaldare 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.

Avvertenze per i fornelli a induzione

Durante la cottura con pentole adatte alla cottura a induzione si può sentire un ronzio. Tale ronzio è prodotto per motivi tecnici e non è indice di difetti del forno o della stoviglia. Il diametro del 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.

Il vapore è ideale per la cucina semplice e per la cottura a vapore dei seguenti conservare alimenti vitamine e minerali: verdure, patate e pesce. Il bio piroscrafo è perfetto anche per scongelare i prodotti surgelati, come carne, pollame o frutta congelata.

Ed è così che il bio vapore

Riempire $\frac{3}{4}$ dell'acqua inferiore e quindi inserire il filtro sul fondo. Riempire $\frac{3}{4}$ del colino con il prodotto desiderato, verdure o patate e coprire con il coperchio. L'acqua bollente sul fuoco. Il vapore caldo da cottura dei cibi con il mantenimento a vapore le loro vitamine e minerali.

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	Diametro dell'area di cottura	Diametro effettivo di induzione
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Avvertenze di smaltimento

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

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

caso di quesiti/reclami. Consegnare sempre anche le istruzioni in caso di cessione del prodotto.

Vi auguriamo tanta soddisfazione nell'uso della vostra nuova pentola.

CZ - 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.

Bio hrnec na vaření v páře je ideální pro jednoduché vaření a vaření v páře se zachováním obsahu vitamínů a minerálů: zelenina, brambory a ryby. Kromě toho se bio hrnec pro vaření v páře také výborně hodí k rozmrazování hluboce zmrazených produktů, jako jsou ryby, drůbež a hluboce zmrazené ovoce.

Bio hrnec na vaření v páře funguje takto

Naplňte spodní část do $\frac{3}{4}$ vodou a na spodní část postavte část se sítí. Část se sítí naplňte do $\frac{3}{4}$ požadovaným produktem, zeleninou nebo bramborami a přiložte víko. Na sporáku pak přiveďte vodu k varu. Vznikající vystupující pára vami vložený produkt určený k vaření následně uvaří v páře se zachováním obsahu vitamínů a minerálů.

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 nádobí:	Průměr varné zóny:	Efektivní průměr dna:
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Pokyny k likvidaci

Přispějte k ochraně životního prostředí. Pro likvidaci obalových materiálů a starých přístrojů existuje veřejný systém odběru. Další informace k adresám a otevíracím dobám obdržíte u komunální správy nebo na spotřebitelské centrále.

Pro případné dotazy, reklamace a uplatnění nároku na záruku se obraťte na naši servisní adresu, viz zadní strana. Návod si lze vyžádat i prostřednictvím internetu na naší webové stránce. Tento návod si uchovejte k pozdějšímu použití nebo pro případ možných dotazů/reklamací. Postoupíte-li výrobek dále, musíte spolu s ním předat i návod.

Přejeme Vám příjemné vaření s novým nádobím.

SK - Návod na použitie a čistenie

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 bzúčiacemu 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.

Bio parný hrniec je ideálny na jednoduché varenie a parenie so zachovaním vitamínov a minerálnych látok: zelenina, zemiaky a ryba. Okrem toho je bio parný hrniec mimoriadne vhodný aj na rozmrazovanie mrazených produktov, napr. mäso, hydina a mrazené ovocie.

Takto funguje bio parný hrniec

Spodnú časť naplňte do $\frac{3}{4}$ vodou a následne uložte časť so sitkom na spodný diel. Časť so sitkom naplňte do $\frac{3}{4}$ vybraným produktom, zeleninou alebo ovocím, a umiestnite pokrievku. Na varnej doske nechajte zovrieť vodu. Vzniknutá horúca para udusí vybraný pokrm a pritom zachová vitamíny a minerálne látky.

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. Nezapomnite, 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:	Priemer varnej zóny:	Efektívny priemer dna:
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Pokyny na likvidáciu

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

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

Želáme vám veľa radosti s vaším novým kuchynským riadom.

PL - 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 dziecinie łatwe mycie przy użyciu gąbki lub szczoteczki do zmywania i zwykłego płynu do mycia naczyń. Mycie najlepiej wykonać natychmiast po użyciu. W przypadku mocniejszych, uporczywych zabrudzeń zaleca się pozostawienie naczynia w wodzie, w celu rozmiękczenia osadów. Do czyszczenia nie używać żadnych ostrych lub szpiczastych przedmiotów, nawet przy silnym zabrudzeniu.

Uwagi ogólne

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

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). Biogarnek do gotowania na parze to wygodny sposób na przyrządzanie na parze bogatych w witaminy i składniki mineralne: warzyw, ziemniaków i ryb. Ponadto garnek ten doskonale nadaje się do rozmrażania mięsa, owoców i wielu innych produktów mrożonych.

A tak działa biogarnek

Napełnij dolną część w $\frac{3}{4}$ wodą i postaw część z sitkiem na części dolnej. Napełnij część z sitkiem w $\frac{3}{4}$ wybranym produktem, warzywami lub ziemniakami, i przykryj pokrywką. Zagotuj wodę na kuchenie. Gorąca para z gotującej się wody podgrzewa produkt w sposób zapewniający zachowanie witamin i składników mineralnych.

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/tłuszcza (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 naczynia do gotowania:	Średnica pola grzejnego:	Efektywna średnica dna:
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Uwagi dotyczące utylizacji

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

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

Życzymy Państwu dużo radości z użytkowania nowego naczynia do gotowania.

NL - Gebruiks- en onderhoudsaanwijzing

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 inductiefornuizen

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

De Bio-stomer is ideaal voor eenvoudig garen en stomen met behoud van vitaminen en mineralen van: groente, aardappels en vis. Daarnaast is de Bio-stomer ook uitstekend geschikt voor het ontdooien van diepvriesproducten, bijv. vlees, gevogelte en ingevroren fruit.

En zo functioneert uw Bio-stomer

Vul het onderste deel $\frac{3}{4}$ met water en plaats dan het zeefdeel op het onderstuk. Vul het zeefdeel voor $\frac{3}{4}$ met het door u gewenste product, groente of aardappels en breng het deksel aan. Breng op uw kookplaat het water aan de kook. Met de damp die hieruit ontstaat, wordt het te koken product gestoomd waarbij vitamines en mineralen behouden blijven.

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

Gebruik met hete olie/ heet vet

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

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:	Diameter kookzone:	Effectieve bodemdiameter:
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Instructies voor afdanking

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuw kookgerei.

SE - Bruks- och skötselanvisningar

Bästa kund,

du har gjort ett förträffligt val med ditt nyköpta matlagingskär. 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 kokkär 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 matlagingskär 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 matlagingskär. Matlagingskärlets bottendiameter och köksplattans storlek måste överensstämma. Särskilt om bottendiametern är mindre än plattan är det möjligt att köksplattan (magnetfältet) inte reagerar på matlagingskärlets botten.

Den ekologiska ångkokaren är idealisk för enkel beredning samt vitamin- och mineralbevarande ångkokning av: Grönsaker, potatis och fisk. Dessutom lämpar sig den ekologiska ångkokaren utmärkt för upptining av djupfrysta produkter, t.ex. kött, kyckling och djupfrysta frukter.

Så fungerar din ekologiska ångkokare

Fyll tre fjärdedelar av den undre delen med vatten och ställ silen på underdelen. Fyll silen till tre fjärdedelar med den produkt du vill laga, grönsaker eller potatis, och sätt på locket. Ställ kärlet på spisplattan och låt vattnet koka upp. Den heta ångan som uppstår kommer att göra maten genomkokt på ett sätt som bevarar vitaminer och mineraler.

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 värmeförliga 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 ugsdörren och vädra rummet ordentligt.

Att hantera med varm olja/fett

Produkten är ej lämpad att fritas 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 kokkär med varm olja/fett ej får flyttas eller transporteras

Tips för energisparande matlagning

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

Matlagingskärlets diameter:	Spisplattans diameter:	Effektiv bottendiameter:
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Källsortering

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

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

Vi önskar dig mycket glädje med ditt nya köksredskap.

FI - Käyttö- ja hoito-ohjeet

Arvoisa asiakas,

olet tehnyt erinomaisen valinnan hankkiessasi uudet keittoastiat. Tutustu seuraaviin ohjeisiin, niin saat iloita pitkään uusista astioistasi.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Hoito-ohjeet

Tämän loistavan materiaalin voi käytön jälkeen mahdollisimman nopeasti puhdistaa helposti sienellä tai tiskiharjalla ja tavallisella astianpesuaineella. Jos lika on pinttynyt, 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. Tyhjät astiat kuumenevat nopeasti jopa 500 °C:seen, erityisesti käytettäessä induktiolietettä.

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.

Ekologisella höyrykattilalla on helppo kypsyttää ruokaa säilyttäen samalla vitamiinit ja mineraalit. Ihanteellinen vihannesten, perunoiden ja kalan höyryttämiseen. Lisäksi ekologinen höyrykattila soveltuu erinomaisesti myös pakastettujen tuotteiden sulattamiseen, esimerkiksi lihan, siipikarjan ja hedelmien.

Näin ekologinen höyrykattila toimii

Täytä höyrykattilan alin osa vedellä 3/4, ja aseta siiviläosa alimman kattilaosan päälle. Täytä siiviläosa 3/4 haluamissillasi tuotteilla, vihanneksilla tai perunoilla ja laita kansi päälle. Aseta kattila liedelle ja anna veden kiehua. Siitä syntyvä kuuma höyry kypsyttää ruoka-aineet säästämällä vitamiinit ja mineraalit.

HUOM!

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

Kuuman öljyn/rasvan käsittely

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

Vihjeitä energiatehokkaaseen ruoanlaittoon

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

Keittolevyn läpimitta	Keittolevyn läpimitta	Tehokas pohjan läpimitta
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Jätteiden hävittäminen

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

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

Toivotamme sinulle paljon iloa uuden keittoastiasi parissa.

NO - Instruksjoner for bruk og pleie

Kjære kunde,

Vi gratulerer deg med et utmerket valg med det nylig kjøpte stekepannen ditt. For at du skal ha maksimal glede av det nye produktet over lengst mulig tid, ber vi deg om å lese og følge disse instruksene.

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, 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.

Generelle anvisninger

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

Merknad for induksjonskoker:

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

Den organiske dampkjelen er ideell for enkle måltider samt damping av vitamin- og mineralholdige matvarer: Grønnsaker, poteter og fisk. I tillegg er den organiske dampkokeren også ideell for å tine frosne produkter, f.eks. kjøtt, fjærfe og frossen frukt.

Og slik fungerer den organiske dampkokeren

Fyll den nedre delen med $\frac{3}{4}$ vann og plasser delen med sil på den nedre delen. Fyll delen med sil opp til $\frac{3}{4}$ med det produktet du ønsker, grønnsaker eller poteter og sett på lokket. Sett kjelesettet på koketoppen for å koke opp vannet. Dampen fra vannet som koker vil dampe matvarene på en måte som bevarer vitaminene og mineralene.

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:	Kokesonens diameter:	Effektiv bunndiameter:
Ø 18,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 15,5 cm

Instruksjoner om avhending

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

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.

Service Adresse

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: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

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.

Service address

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: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

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 endommagé ou, en cas d'indisponibilité, un article similaire.

4. Recours à la garantie

Le recours à la garantie exige la description des faits à l'origine du sinistre vis à vis du garant et le renvoi de la marchandise. Les descriptions et les retours doivent être envoyés à l'adresse du SAV indiquée ci-dessous. La description du sinistre peut se faire par téléphone, par courrier ou par e-mail. Une copie de la facture doit être jointe à la marchandise retournée, à défaut, le garant peut refuser la prestation de garantie. La marchandise doit être emballée de manière sûre pour le retour. En cas de réclamations justifiées au titre de la garantie, le garant rembourse les dépenses nécessaires à l'exécution ultérieure, notamment les frais de transport, de déplacement, de travail et de matériel.

5. Garant

ELO-Stahlwaren Karl 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.

Adresse du Service après-vente

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: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

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 prerequisite para ejecutar la garantía es proporcionar al garante una descripción de los hechos subyacentes al caso de garantía y devolverle el producto. La descripción y devolución se deben realizar a la dirección de servicio al cliente indicada a continuación. La descripción del caso de garantía se puede realizar telefónicamente, por correo postal o por correo electrónico. A la devolución del producto se le debe adjuntar una copia de la factura. Sin copia de la factura el garante puede negarse a ejecutar la garantía. El producto debe embalsarse 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.

Dirección de servicio al cliente

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: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

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.

Morada do serviço de apoio

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: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

IT - Dichiarazione di garanzia ai sensi dei §§ 443 e 479 del c.c. tedesco

1. Contenuto della garanzia

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

2. Durata/Ambito di validità

La copertura della garanzia è limitata allo Spazio Economico Europeo [e alla Svizzera]. Il periodo di garanzia decorre dalla data della fattura. La durata del periodo di garanzia è di 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.

5. Garante

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

6. Riferimento ai diritti giuridici

I diritti di garanzia previsti dalla legge 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.

Indirizzo per l'assistenza

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: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

CZ - Prohlášení o záruce podle §§ 443, 479 oz

1. Obsah záruky

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

2. Trvání/rozsah

Záruční ochrana je omezena na Evropský hospodářský prostor [a Švýcarsko]. Záruční lhůta začíná dnem vystavení faktury. Délka záruční doby je 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 vrácené zboží musí být zaslány na dále uvedenou adresu servisu. Záruční případ může být popsán rovněž telefonicky, poštou nebo e-mailem. K vrácenému zboží musí být připojena kopie faktury. Bez kopie faktury může poskytovatel záruky plnění odmítnout. Vracené zboží musí být bezpečně zabaleno. V případě oprávněného nároku na záruku uhradí poskytovatel záruky náklady související s následným plněním, zejména náklady na transport, cestovné, práci a materiál.

5. Poskytovatel záruky

ELO-Stahlwaren Karl 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 Grünwald & 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 retur ska skickas till den serviceadress som anges nedan. Garantiärendet kan beskrivas per telefon, post eller e-post. Vid retur av varan ska en kopia på kvittot bifogas. Utan kopia på kvittot kan leverantören, som lämnat garantin, avvisa garantianspråket. Varan ska förpackas väl inför returen. Vid berättigade garantianspråk ska leverantören ersätta de kostnader som uppstår i garantifallet, i synnerhet transport-, rese-, arbets- och materialkostnader.

5. Leverantör som lämnat garantin

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

6. Hänvisning till juridiska rättigheter

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

FI - Takuuehdot saksan siviililain §§ 443, 479 mukaan

1. Takuun sisältö

Myönnämme takuun 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 päivästä. 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. Takuuasian 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 Grünwald & 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 veloitusetta. 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.