



**ECOLOR**

### **Vážený zákazník,**

**do rukou se Vám dostává** pánev opatřena vnitřním keramickým povrchem odolným proti oděru a připalování, silným dnem a velmi elegantní nerezovou rukojetí. Nepřilnavý keramický materiál bez použití PFOA a PTFE (nevypařují se žádné toxické látky při přehřátí) teplotně vysoce odolný. Vhodné pro elektrické, plynové, sklokeramické a indukční sporáky. Snadná údržba a čištění. 3 roky záruka.

### **Návod k použití:**

- 1.) Výrobky jsou odolné vůči teplotám do 260°C – nadměrně vysoké teploty mohou pak již poškodit váš výrobek
- 2.) Nádobí vždy umyjte v teplé vodě se saponátem, aby jste odstranili veškeré nečistoty. Výrobek opláchněte a osušte. Následně potřete kapkou oleje pro zachování kvality povrchu. Papírovou utěrkou odstraňte přebytečný olej (ošetřujte takto výrobek pravidelně a udržujte tak nádobí v perfektním stavu).
- 3.) Ujistěte se, že velikost plotýnky sporáku odpovídá velikosti vašeho výrobku a není širší než okraje nádobí, čímž zabráníte nadměrné ožehnutí vnějšího povrchu - vždy stačí využít pro vaření mírný plamen.
- 4.) Vrstva ceramic je odolná vůči vysokým teplotám, ale doporučujeme ji nepřehřívat, pokud je nádobí prázdné. Nikdy nenechávejte nádobí na plotně bez dozoru. Před očištěním nechte nádobí vystydnout.
- 5.) Pro odstranění lehkých skvrn po vaření (připálení) nechte nádobí odmočit v horké vodě se saponátem a následně utřete dosucha měkkým hadrem. V případě skvrn v pánvi nebo hrnci ohřejte trochu bílého octu a potom umyjte běžným způsobem. Tyto skvrny však v žádném případě nesnižují vlastnosti produktu.
- 6.) Na keramický povrch nepoužívejte kovové náčiní a nekrájejte jídlo ostrými předměty v nádobí.
- 7.) Nádobí s vrstvou ceramic se snadno udržuje a čistí, při ručním mytí používejte pouze měkké hadry a houbičky, které nepoškrábou daný povrch. Nepoužívejte agresivní chemické produkty. Mytí v myčce na nádobí je možné – pozor však na tvrdost vody a použití příliš agresivních čisticích prostředků, které mohou vést ke ztrátě nepřilnavých vlastností.
- 8.) Pro zachování dlouhé životnosti výrobku, zacházejte s nádobím opatrně a snažte se nepoškrábat jeho povrch.

### **Bezpečnostní upozornění:**

Vlivem vysoké teploty (**nad 260°C**) může dojít k poškození plastové rukojeti nádoby nebo víka, např. při umístění rukojeti do blízkosti hořáku, žhavicí spirály, stěny trouby apod. Při použití ostrých kovových nástrojů může dojít k poškození (poškrábání, proříznutí) povrchu (např. nůž, vidlička). Při použití drsných a agresivních čisticích prostředků může dojít k poškození povrchu (např. žíravé prostředky na čištění trub). Při neopatrné manipulaci může dojít k poškození povrchu (otlučením). **Tyto „stopy“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani celkovou životnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled.** Vlivem nastavení vysoké teploty zdroje tepla, může dojít k poškození povrchu (spálení).

### **Ekologie:**

Dle velikosti produktu, jsou na všech výrobcích vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Správnou likvidací tohoto

produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. **Igelitový sáček odkládejte mimo dosah dětí, nebezpečí udušení.**

### **Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.**

EN

Dear customer,

pan with an inner ceramic surface that is resistant against abrasion and baking on, with a thick base and a very elegant stainless steel handle. Non-stick ceramic material without the use of PFOA and PTFE (no toxic substances are emitted when overheated) that is very heat resistant. Suitable for electric, gas, glass ceramic and induction cooking stoves. Easy maintenance and cleaning. 3-year warranty

Operating instructions:

- 1.) The products are resistant against temperatures of up to 260°C – however excessively high temperatures may damage your product
- 2.) Always wash the cookware in hot water using detergent in order to remove all food residues. Rinse and dry the product. Then wipe with a drop of oil to maintain the quality surface. Use a paper towel to remove excess oil (treat your product in this way to keep it in perfect condition).
- 3.) Ensure that the size of the hotplate on the stove corresponds to the size of your product and that it is not wider than the edge of the cookware. This will prevent the exterior surface from overheating - it is always sufficient to use a gentle flame for cooking.
- 4.) The ceramic layer is resistant against high temperatures, however we recommend that you do not overheat it when the cookware is empty. Never leave the cookware on a hotplate without supervision. Allow the cookware to cool down before cleaning it.
- 5.) To remove light stains after cooking (baked on stains), leave the cookware to soak in hot water with detergent and then wipe dry using a soft cloth. If the pot or pan becomes stained, heat up some white vinegar and then wash as usual. These stains have no effect on the properties of the product.
- 6.) Do not use metal cooking utensils on the ceramic surface or cut food using sharp objects inside the cookware.
- 7.) Cookware with the ceramic layer is easy to maintain and clean. When cleaning by hand use only soft wipes and sponges that will not scratch the surface. Do not use aggressive chemical products. It is possible to wash the cookware in a dishwasher – however avoid hard water and excessively aggressive cleaning agents, which could lead to the loss of the cookware's non-stick property.
- 8.) To ensure that the product serves you for a long time, treat the cookware with care and try not to scratch its surface.

Warranty:

This product is covered by a 3-year warranty.

The warranty covers only product defects or poor operation caused by manufacturing defects. It does not

cover defects caused by the incorrect use of the product.

#### Safety notice:

High temperatures (above 260°C) may damage the plastic handle or lid of the cookware , e.g. when the handle is placed near the burner, glowing filament, oven wall, etc. The use of sharp metal utensils may damage (scratch, cut through) the surface (e.g. knife, fork). The use of coarse or aggressive cleaning agents can damage the surface (e.g. caustic pipe cleaning agents). Negligent handling may lead to surface damage (chipping). These "footprints" do not have the slightest effect on the quality of the prepared food nor on the lifetime of the cookware, they only affect its aesthetic appearance. Through the effect of high temperature of the heat source, the surface may be damaged (burned).

#### Ecology:

Depending on the size of the product, all products have marks printed on them denoting the material used for the production of the packaging, component and accessories, as well as their recycling. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste. Keep plastic bags out of the reach of children, danger of suffocation.

The purchaser was informed about the function and handling of the product.

#### **SK**

Vážený zákazník,

do rúk sa vám dostáva panvica vybavená vnútorným keramickým povrchom odolným proti oderu a pripalovaniu, hrubým dnom a veľmi elegantnou antikorovou rukoväťou. Neprilnavý keramický materiál bez použitia PFOA a PTFE (nevyparujú sa žiadne toxické látky pri prehriatí), teplotne vysoko odolný.

Vhodné pre elektrické, plynové, sklokeramické a indukčné sporáky. Jednoduchá údržba a čistenie. 3 roky záruka

#### Návod na použitie:

- 1.) Výrobky sú odolné voči teplotám do 260 °C – nadmerne vysoké teploty môžu potom už poškodiť váš výrobok
- 2.) Riad vždy umyte v teplej vode so saponátom, aby ste odstránili všetky nečistoty. Výrobok opláchnite a osušte. Následne potrite kvapkou oleja na zachovanie kvality povrchu. Papierovou utierkou odstráňte prebytočný olej (ošetrujte takto výrobok pravidelne a udržiajte tak riad v perfektnom stave).
- 3.) Uistite sa, že veľkosť platne sporáka zodpovedá veľkosti vášho výrobku a nie je širšia než okraje riadu, čím zabránite nadmernému opáleniu vonkajšieho povrchu – vždy stačí využiť na varenie mierny plameň.
- 4.) Vrstva ceramic je odolná voči vysokým teplotám, ale odporúčame ju neprehrievať, ak je riad prázdny. Nikdy nenechávajte riad na platni bez dozoru. Pred očistením nechajte riad vychladnúť.
- 5.) Na odstránenie slabších škvŕn po varení (pripálení) nechajte riad odmočiť v horúcej vode so saponátom a následne utrite dosucha mäkkou handrou. V prípade škvŕn v panvici alebo hrnci ohrejte trochu bieleho octu a potom umyte bežným spôsobom. Tieto škvŕny však v žiadnom prípade neznižujú vlastnosti produktu.
- 6.) Na keramický povrch nepoužívajte kovové náčinie a nekrájajte jedlo ostrými predmetmi v riade.

7.) Riad s vrstvou ceramic sa ľahko udržiava a čistí, pri ručnom umývaní používajte iba mäkké handry a hubky, ktoré nepoškriabu daný povrch. Nepoužívajte agresívne chemické produkty. Umývanie v umývačke riadu je možné – pozor však na tvrdosť vody a použitie príliš agresívnych čistiacich prostriedkov, ktoré môžu viesť k strate nepriľnavých vlastností.

8.) Na zachovanie dlhej životnosti výrobku, zaobchádzajte s riadom opatrne a snažte sa nepoškriabať jeho povrch.

Záruka:

Na tento výrobok sa vzťahuje záruka 3 roky.

Záruka sa vzťahuje iba na chyby výrobku či zlé fungovanie zapríčinené výrobnými chybami. Nezahŕňa chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku.

Bezpečnostné upozornenia:

Vplyvom vysokej teploty (nad 260 °C) môže dôjsť k poškodeniu plastovej rukoväti nádoby alebo veka, napr. pri umiestnení rukoväti do blízkosti horáka, žeravicej špirály, steny rúry a pod. Pri použití ostrého kovového náčinia môže dôjsť k poškodeniu (poškriabaniu, prerezaniu) povrchu (napr. nôž, vidlička). Pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov môže dôjsť k poškodeniu povrchu (napr. žieravé prostriedky na čistenie rúr). Pri neopatrnnej manipulácii môže dôjsť k poškodeniu povrchu (otlčením). Tieto „stopy“ nemajú najmenší vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, iba je narušený estetický vzhľad. Vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla môže dôjsť k poškodeniu povrchu (spáleniu).

Ekológia:

Podľa veľkosti produktu sú na všetkých výrobkoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobu balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácie. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Igelitové vrečko odkladajte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenía sa.

Kupujúci bol oboznámený s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.

**PL**

Szanowny Kliencie,

gratulujemy zakupu patelnia z ceramiczną powierzchnią wewnętrzną odporną na starcie i przypalenie, z grubym dnem i niezwykle eleganckim nierdzewnym uchwytem. Nieprzywierający materiał ceramiczny PFOA i PTFE (do środowiska nie uwalniają się żadne toksyczne opary) o wysokiej odporności termicznej. Nadaje się do użytku na kuchenkach elektrycznych, gazowych, na płytach ceramicznych i indukcyjnych. Wygodne w użyciu, łatwe w czyszczeniu. 3-letnia gwarancja.

Instrukcja obsługi:

1.) Naczynia są odporne na temperaturę do 260°C – zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do ich

uszkodzenia.

2.) W celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń, naczynia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Naczynia trzeba najpierw opłukać, a następnie wysuszyć. Warto konserwować naczynia smarując je kilkoma kroplami oleju (naczynia pozostają w świetnym stanie po długie lata).

3.) Należy uważać, by rozmiar palnika/płyty był dopasowany do rozmiaru dna naczynia. W przeciwnym wypadku może dojść do odbarwienia zewnętrznej powierzchni naczynia - źródło ciepła powinno być ustawione na średnią wartość.

4.) Powłoka ceramic jest odporna na wysokie temperatury, jednak nie zalecamy jej podgrzewania przy pustym naczyniu. Podczas gotowania nie wolno zostawiać naczynia bez nadzoru. Przed umyciem naczynia należy odstawić do ostygnięcia.

5.) Mocno zabrudzone naczynia należy odmoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Naczynie należy następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy można usunąć, ogrzewając najpierw w naczyniu niewielką ilość białego octu, a następnie umywając go w zwykły sposób. Plamy te w żadnym wypadku nie obniżają jakości produktu.

6.) Do naczyń z powłokami nieprzywierającymi nie należy stosować metalowych akcesoriów. Nie wolno kroić pokarmów znajdujących się w naczyniu ostrymi przedmiotami.

7.) Naczynia z powłoką ceramic są łatwe w czyszczeniu, jednak w celu uniknięcia ewentualnych zarysowań, należy stosować wyłącznie miękkie gąbki i ścieraczki. Nie wolno stosować agresywnych środków czyszczących. Naczynia te można myć w zmywarkach – trzeba jednak brać pod uwagę twardość wody i nie stosować agresywnych środków czyszczących, które mogłyby spowodować utratę właściwości nieprzylegających.

8.) Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, należy posługiwać się z nimi z dużą ostrożnością, zapobiegając tym samym ewentualnym zarysowaniom.

Gwarancja:

Produkt ten objęty jest 3-letnią gwarancją.

Gwarancja dotyczy tylko wad i uszkodzeń powstałych wskutek wad fabrycznych. Gwarancja nie obejmuje wad i uszkodzeń spowodowanych przez niewłaściwe użytkowanie wyrobu.

Wskazówki bezpieczeństwa:

Wskutek przegrzania (temperatury ponad 260°C) może dojść do uszkodzenia rączki z tworzywa lub pokrywki, np. przez umiejscowienie rączki w bliskości palnika, spirali grzejnej, ściany piekarnika itp. Na skutek stosowania ostrych akcesoriów metalowych może dojść do uszkodzenia (zarysowania, zadrapania) powierzchni (np. nożem, widelcem). Stosowanie agresywnych środków czyszczących może spowodować uszkodzenie powierzchni (np. stosowanie środków żrących przeznaczonych do czyszczenia piekarników). Na skutek nieostrożnego manipulowania częściami naczyń może dojść do uszkodzenia ich powierzchni. Powstałe w ten sposób ślady nie mają jednak żadnego wpływu ani na jakość przygotowywanych pokarmów, ani na żywotność naczyń. Źródło ciepła ustawione na zbyt wysoką wartość może spowodować uszkodzenie powierzchni.

Ochrona środowiska:

Wszystkie produkty zostały oznaczone symbolami materiałów stosowanych w produkcji opakowań, poszczególnych naczyń i akcesoriów jak również symbolami recyklingu. Właściwa utylizacja eliminuje negatywne wpływy złomowanego produktu na środowisko naturalne oraz zdrowie. Szczegółowe informacje

można uzyskać w urzędzie gminnym lub w najbliższym punkcie zbiórki surowców wtórnych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami, niewłaściwa utylizacja odpadów może być karana. Foliową torebkę należy trzymać poza zasięgiem dzieci, aby nie stwarzać ryzyka uduszenia.

Kupujący zapoznał się z wyżej wymienionymi wskazówkami.

## HU

Kedves ügyfél, a serpenyő karcolásnak és odaégésnek ellenálló belső kerámia felülettel van ellátva, erős aljjal és elegáns nemesacél fogantyúval. Tapadásmentes, nagy hőnek ellenálló kerámia anyag PFOA és PTFE használata nélkül (nem szabadul fel semmilyen toxikus anyag melegítésnél). Megfelelő villany-, gáz- és üvegkerámia és indukciós sütőkhöz. Könnyű tisztítás és karbantartás. 3 év jótállás.

Használati útmutató:

- 1.) A termék hőnek ellenálló 260°C-ig – a nagyobb hőfokok már károsíthatják a terméket
- 2.) Az edényt mindig mossa el meleg mosogatószeres vízben, hogy eltávolítsa a szennyeződések. A terméket öblítse le és szárítsa meg. Azután törölje le egy csepp olajjal a felület minőségének megőrzéséhez. Papírtörülővel távolítsa el a fölösleges olajat (rendszeresen óvja így a terméket és az edényt tartsa tökéletes állapotban).
- 3.) Győződjön meg, hogy a tűzhely mérete megfelel a termék méretének és nem szélesebb mint az edény, amivel elkerüli a külső felület túlzott felmelegedését - mindig elég a főzéshez mérsékelt láng használata.
- 4.) A ceramic felület ellenáll a nagy hőnek, de nem javasolt túlhevíteni, ha az edény üres. Soha se hagyja az edényt a sütőn felügyelet nélkül. Tisztítás előtt az edényt hagyja kihűlni.
- 5.) A főzés utáni enyhe foltok (odaégés) eltávolításához az edényt hagyja forró mosogatószeres vízben ázni és azután törölje szárazra lágy ronggyal. Serpenyőben vagy fazékban levő foltok esetén melegítsen fel egy kis fehér ecetet és azután mossa meg a szokásos módon. Ezek a foltok semmilyen módon nem csökkentik a termék jellemzőit.
- 6.) A tapadásmentes felületen ne használjon fém eszközöket és ne vágjon rajta éles tárgyakkal.
- 7.) A ceramic felületű edény könnyen tisztán tartható, kézi mosásnál csak lágy rongyot és szivacsot használjon, amelyek nem karcolják meg a felületet. Ne használjon agresszív vegyi termékeket. Lehetséges mosogatógépben mosás – azonban ügyeljen a víz keménységére és a túl agresszív tisztítószeresek használatára, amelyek a tapadásmentesség elvesztését okozhatják.
- 8.) A termék hosszú élettartamának megőrzéséhez az edényt óvatosan kezelje és igyekezzen nem megkarcolni a felületét.

Jótállás:

Erre a termékre 3 év jótállás vonatkozik.

A jótállás csak a termék hibáira vagy gyártási hiba miatti rossz működésére vonatkozik. Nem vonatkozik a helytelen használat miatti termékhibákra.

Biztonsági figyelmeztetések:

A nagy hőfok következtében (260°C fölött) sérülhet az edény műanyag fogantyúja vagy a fedő, pl. a fogantyú sütő, izzóspirál, sütőfal stb. közelébe helyezésével. Éles fém tárgyak használatánál sérülhet

(karcolás, vágás) a felület (pl. késsel, villával). Durva és agresszív tisztítószer (pl. maró hatású, sütő tisztítására használt szer) használatánál sérülhet a felület. Ha óvatlanul kezeli, sérülhet a felület (ütődéssel). Ezeknek a „nyomoknak“ nincs hatásuk az étel elkészítésére, se az edény élettartamára, csupán az esztétikai hatás csökken. A nagy hőfokbeállítás hatására sérülhet a felület (megégés).

#### Megsemmisítés:

A termék mérete szerint minden terméken megtalálható a csomagolás, részelemek és tartozékok készítéséhez használt anyagok jelei és az újrahasonosítás jele. A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élőkönyezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását, amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnak. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható. A műanyag zacskót tegye gyermekektől távol, megfulladás veszélye.

A vásárló meg lett ismertette a termék funkciójával és kezelésével.

#### **RU**

Уважаемый покупатель,

вы держите в руках сковорода с керамической внутренней поверхностью, устойчивой к абразивному износу и припеканию продуктов, с толстым основанием и элегантной рукояткой из нержавеющей стали. Противопригарный керамический материал без использования ПФОК (перфтороктановой кислоты) и ПТФЭ (политетрафторэтилена) (при перегреве не выделяется никаких токсичны веществ) повышенной жаростойкости. Подходит для использования на электрических, газовых, стеклокерамических и индукционных плитах. Простое техническое обслуживание и очистка. Гарантия 3 года.

#### Инструкции по эксплуатации:

- 1) Эта посуда устойчива к воздействию температуры до 260°C – но слишком высокие температуры могут нанести вред изделию
- 2.) Всегда мойте посуду в горячей воде с использованием моющего средства для того, чтобы удалить остатки еды. Сполосните и вытрите насухо посуду. Затем капните немного растительного масла, чтобы сохранить качество поверхности. Используйте бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла (ухаживая за посудой таким образом позволит сохранить ее в хорошем состоянии).
- 3) Убедитесь в том, что размер нагревателя на плите соответствует размеру продукта, а не шире нижней поверхности посуды. Это позволит избежать перегрева внешней поверхности - достаточно всегда использовать умеренный нагрев на плите.
- 4) Антипригарная поверхность керамический Хунфлон устойчива к воздействию высоких температур, но мы рекомендуем не перегревать ее если посуда пуста. Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Перед тем, как приступить к уходу за посудой, подождите, пока она полностью остынет.
- 5) Чтобы удалить светлые пятна, которые появляются после приготовления пищи (нагары) оставьте посуду отмочать в растворе горячей воды с мягким моющим средством и затем вытрите насухо мягкой салфеткой. Если на кастрюле или сковороде появились пятна, нагрейте их с белым уксусом и промойте обычным способом. Эти пятна не влияют на качество изделия.



- 6) Не используйте металлические приборы для антипригарных поверхностей и не соскребайте остатки еды с посуды с помощью острых предметов.
- 7) За посудой с антипригарным покрытием керамический Xunflon легко ухаживать и очищать. При уходе за посудой используйте только мягкие салфетки или губки, которые не царапают поверхность. Не используйте агрессивные химикаты. Эту посуду можно мыть в посудомоечной машине, но избегайте использования жесткой воды и сильнодействующих чистящих средств, которые могут повредить антипригарное покрытие.
- 8) Чтобы изделие служило вам долго, аккуратно обращайтесь с ним и не царапайте антипригарное покрытие.

#### Гарантия:

На этот продукт распространяется 3-летняя гарантия.

Данная гарантия распространяется только на дефекты изделия или неудовлетворительной работой в результате дефектов производства. Она не распространяется на неправильное использование изделия.

#### Предупреждение:

Высокие температуры (выше 260°C) могут повредить пластиковую ручку или крышку посуды, например если ручка находится около нагревательной поверхности, ламп накаливания, стенка печи и т.п.. Использование острых металлических приборов (например, ножа, вилки), может повредить (поцарапать или прорезать) поверхность. Использование абразивных или агрессивных чистящих средств (например, каустических средств для очистки труб) может привести к повреждению поверхности. Небрежное обращение (например, с крышкой) может привести к повреждению поверхности (например, к образованию сколов). Эти "следы" никак не влияют на качество приготовления пищи, и на срок службы посуды, они лишь ухудшают внешний вид. Высокая температура от источника тепла может привести к повреждению поверхности (образованию нагара).

#### Экология:

В зависимости от размера, на всех продуктах имеется маркировка с указанием материалов, которые использовались для изготовления упаковки, продукта и его элементов, а также информация об их утилизации. Надлежащая утилизация этого изделия помогает сэкономить ценные природные ресурсы и предотвращает нанесение ущерба окружающей среде от неправильной утилизации. Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или на сборный пункт. В соответствии с законодательством каждой страны, неправильная утилизация таких отходов может привести к штрафным санкциям. Храните полиэтиленовые пакеты в местах, недоступных для детей, во избежание опасных ситуаций и удушения.

Покупатель был информирован о функциях данного изделия и правилах обращения с ним.

#### **HR**

Poštovani,

tava s unutarnjom keramičkom površinom otpornom na grebanje i zagorijevanje, debelim dnom te elegantnim ručkama od nehrđajućeg čelika. Keramički neprijanjajući materijal bez sastojaka PFOA i PTFE (u slučaju pregrijavanja nema emisija toksičnih tvari) koji je vrlo otporan na toplinu. Prikladno za

električne, plinske, staklokeramičke i indukcijske štednjake. Jednostavno održavanje i čišćenje. 3-godišnje jamstvo

Upute za uporabu:

- 1.) Proizvod je otporan na temperature do 260°C. Međutim, previsoka temperatura može oštetiti svoj proizvod
- 2.) Posuđe uvijek operite toplom vodom i deterdžentom kako biste uklonili sve ostatke hrane. Proizvod isperite i osušite. Zatim ga prebrišite s nekoliko kapi ulja kako biste održali kvalitetu površine. Višak ulja uklonite papirnatim ubrusima. Tako ćete proizvod održati u savršenom stanju.
- 3.) Veličina grijaće ploče na štednjaku treba odgovarati veličini proizvoda i ne smije biti šira od ruba posuđa. Time se sprječava pregrijavanje vanjske površine. Za kuhanje je uvijek dovoljno upotrijebiti slabi plamen.
- 4.) Keramički sloj otporan je na visoke temperature. Međutim, preporučujemo da ga ne pregrijavate kada je posuđe prazno. Posuđe na grijaćoj ploči nikad ne ostavljajte bez nadzora. Prije čišćenja pričekajte da se posuđe ohladi.
- 5.) Kako biste nakon kuhanja uklonili zapečene ostatke hrane, ostavite posuđe da se namače u toploj vodi s deterdžentom, a zatim isperite i obrišite mekom krpom. Ako se lonac ili tava zapeku ili na njima primijetite mrlje, zagrijte u njima malo bijelog octa, a zatim operite kao i obično. Te mrlje nemaju utjecaja na svojstva proizvoda.
- 6.) Na keramičkoj površini nemojte rabiti metalni pribor ni rezati namirnice oštrim predmetima unutar posuđa.
- 7.) Posuđe s keramičkim slojem jednostavno je za održavanje i čišćenje. Prilikom ručnog čišćenja upotrijebite samo meke krpe i spužve koje ne grebu površinu. Nemojte rabiti agresivne kemijske proizvode. Posuđe se može prati u perilici posuđa. Međutim, izbjegavajte tvrdi vodu te agresivna sredstva za čišćenje koja mogu uzrokovati gubitak svojstva neprijanjanja.
- 8.) Kako bi vas proizvod služio dugo vremena, s posuđem postupajte pažljivo i pazite da ne ogrebetе površinu.

Jamstvo:

Prozvod je pokriven tromjesečnim jamstvom.

Jamstvo obuhvaća samo kvarove ili neispravan rad uzrokovan nedostacima u proizvodnji. Ne obuhvaća kvarove nastale zbog nepravilne upotrebe proizvoda.

Sigurnosne napomene:

Visoke temperature (iznad 260°C) mogu oštetiti plastičnu ručku ili poklopac posuđa, primjerice prilikom postavljanja ručke blizu plamenika, žarne niti, stijenke pećnice itd. Upotreba oštrog metalnog pribora (npr. noža, vilice) može oštetiti (ogrebat, razrezati) površinu. Gruba ili agresivna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu (npr. sredstva za odštopavanje cijevi i sl.). Nepažljivo rukovanje može uzrokovati oštećenje površine. Takva oštećenja nemaju nikakvog učinka na kvalitetu pripremljene hrane ni na vijek trajanja posuđa, već samo na njegov izgled. Površina se može oštetiti (zagorjeti) od temperature grijaćih ploča i sl.

Ekologija:

Svi proizvodi imaju oznake materijala upotrijebljenih za ambalažu, dijelove i pribor, kao i za njihovo recikliranje. Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa te sprječava štetu po okoliš uzrokovanu nepravilnim odlaganjem otpada. Za više pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima ili prikupljalištu otpada. Sukladno državnim propisima, za nepravilno zbrinjavanje ove vrste otpada mogu se izreći kazne. Plastične vrećice držite izvan dohvata djece jer postoji opasnost od gušenja.

Kupac je informiran o funkciji ovog proizvoda i njegovoj uporabi.

## SI

Spoštovana uporabnica, uporabnik,

Ponev z notranjo keramično površino, ki je odporna proti abraziji in sprijemanju prismojene hrane z debelim dnom in zelo elegantnim ročajem iz nerjavečega jekla. Keramični material, ki preprečuje sprijemanje ne vsebuje PFOA in PTFE (ob pregrevanju nastajajo nestrupene snovi), je zelo odporen proti vročini. Primerna za električne, plinske, steklo-keramične in indukcijske štedilnike. Enostavno vzdrževanje in čiščenje. 3-letna garancija

Navodila za uporabo:

- 1.) Izdelki so odporni proti temperaturam do 260 °C – a pozor: dosti višje temperature lahko poškodujejo izdelek.
- 2.) Za odstranjevanje vseh ostankov jedi umivajte kuhinjsko posodo vedno v vroči vodi, ki ste ji dodali sredstvo za pranje. Posodo splaknite in jo posušite. Nato jo obrišite s krpo, na katero ste kapnili malo olja, saj tako ohranjate kakovost površine. Za odstranjevanje odvečnega olja uporabite papirno brisačo (s posodo vedno ravnajte na ta način, saj bo tako vedno v odličnem stanju).
- 3.) Zagotovite, da bo velikost grelne plošče na štedilniku ustrezala velikosti izdelka in ne bo širša, kot je zunanji rob kuhinjske posode. Tako boste preprečili pregrevanje zunanje površine - za kuhanje zadostuje, da posodo segrevate na zmernem plamenu.
- 4.) Plast iz keramike je odporna proti visokim temperaturam; priporočamo pa, da sklede ne pregrejete, če je prazna. Kuhinjske posode nikoli ne puščajte brez nadzora na grelni plošči. Pred čiščenjem počakajte, da se kuhinjska posoda ohladi.
- 5.) Za odstranjevanje manjših ostankov jedi po kuhanju (prismojeni ostanki), pustite namakati kuhinjsko posodo v vroči vodi, v kateri je sredstvo za pomivanje posode in nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Če so v loncu ali ponvi prismojeni ostanki jedi, segrejte v posodi bel kis in z njim umijte posodo kot običajno. Prismojeni ostanki ne vplivajo na lastnosti izdelka.
- 6.) Na keramični površini ne uporabljajte kovinskih pripomočkov ali, ko režete v posodi, ne uporabljajte ostrih predmetov v njej.
- 7.) Kuhinjsko posodo s plastjo keramike, ki preprečuje sprijemanje, je enostavno vzdrževati in čistiti. Ko posodo čistite ročno, uporabljajte le mehke krpe ali gobe, ki ne bodo praskale površine. Ne uporabljajte agresivnih kemičnih izdelkov. Kuhinjsko posodo lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju - vendar pa se morate izogibati uporabi trde vode in pretirano agresivnih sredstev za čiščenje, ki bi lahko povzročila izgubo lastnosti posode proti sprijemanju.
- 8.) Da bi zagotovili dolgotrajno uporabo, morate s kuhinjsko posodo ravnati skrbno in preprečiti praske na površini.

#### Garancija:

Za ta izdelek dajemo 3-letno garancijo.

Garancija pokriva le okvare na izdelku ali slabo delovanje zaradi napak med izdelavo. Ne pokriva pa okvar, povzročenih z nepravilno uporabo izdelka.

#### Varnostna opozorila:

Visoke temperature (več kot 260 °C) lahko poškodujejo plastični ročaj ali pokrovko kuhinjske posode, npr. če postavite ročaj v bližino gorilnika, žarilne niti, pečice itd. Ko uporabljate ostre kovinske pripomočke, lahko poškodujete (opraskate, prerežete) površino (npr. z nožem, žlico. Z uporabo grobih ali agresivnih sredstev za čiščenje lahko poškodujete površino (npr. jedka čistila za čiščenje cevi). Malomarno ravnanje lahko poškoduje površino (odrgnine). Te "sledí" nimajo nobenega vpliva na kakovost pripravljene hrane niti na življenjsko dobo kuhinjske posode, kvarijo le videz posode. Zaradi vpliva visoke temperature vira toplote se lahko poškoduje površina (ožganine).

#### Ekologija:

Odvisno od velikosti izdelka imajo vsi izdelki natisnjene oznake, ki označujejo uporabljen material za izdelavo

paketa, sestavnih delov in opreme ter njihovo recikliranje. Pravilno odstranjevanje med odpadke pripomore k varčevanju z dragocenimi naravnimi viri in preprečuje poškodovanje okolja, ki ga povzroča nepravilno odstranjevanje med odpadke. Za več podrobnosti vprašajte pri lokalnih oblasteh ali podjetju za zbiranje odpadkov. Za nepravilno odlaganje odpadkov te vrste je lahko v skladu z državnimi predpisi določena denarna kazen. Plastičnih vreč ne imejte v dosegu otrok, nevarnost zadušitve.

Kupec je bil seznanjen o funkciji in uporabi izdelka.

#### **DE**

Lieber Kunde,

pfanne mit keramischer Innenoberfläche, die abrieb- und anbrennfest ist mit einem dicken Boden ein sehr eleganten Edelstahlgriffen. Antihaft-Keramikmaterial ohne Anwendung von PFOA und PTFE (bei Überhitzung werden keine toxischen Substanzen emittiert), das sehr wärmebeständig ist. Geeignet für Strom-, Gas-, Glaskeramik- und Induktionsherde. Leichte Pflege und Reinigung. Drei Jahre Garantie

#### Betriebsanweisungen:

- 1.) Die Produkte sind beständig gegen Temperaturen von bis zu 260°C - allerdings können übermäßig hohe Temperaturen Ihr Produkt beschädigen.
- 2.) Reinigen Sie das Kochgeschirr immer in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, um alle Lebensmittelrückstände zu entfernen. Spülen und trocknen Sie das Produkt ab. Dann mit einem Tropfen Öl abreiben, um die hochwertige Oberfläche zu pflegen. Verwenden Sie ein Papiertuch, um das überschüssige Öl zu entfernen (behandeln Sie Ihr Produkt so, um seinen perfekten Zustand zu wahren).

- 3.) Stellen Sie sicher, dass die Größe der Herdplatte auf dem Ofen der Größe Ihres Produkts entspricht und dass es nicht breiter als die Kante des Kochgeschirrs ist. So wird eine Überhitzung der äußeren Oberfläche verhindert - zum Kochen reicht immer eine leichte Flamme aus.
- 4.) Die Keramikschicht ist beständig gegen hohe Temperaturen; allerdings empfehlen wir, diese nicht zu überhitzen, wenn das Kochgeschirr leer ist. Lassen Sie das Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt auf einer Herdplatte. Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Reinigen abkühlen.
- 5.) Um leichte Flecken nach dem Kochen (eingebrannte Flecken) zu entfernen, weichen Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser mit Reinigungsmittel ein und reiben es dann mit einem weichen Tuch trocken. Wird der Topf oder die Pfanne fleckig, etwas heißen Essig aufwärmen und normal spülen. Diese Flecken haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Produkts.
- 6.) Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall auf der Keramikoberfläche und schneiden Sie im Inneren des Kochgeschirrs keine Lebensmittel mit spitzen Gegenständen.
- 7.) Das Kochgeschirr mit Keramikbeschichtung ist leicht zu pflegen und zu reinigen. Bei der Reinigung von Hand nur weiche Tücher und Schwämme verwenden, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Verwenden Sie keine aggressiven Chemieprodukte. Es ist möglich, das Kochgeschirr in einer Spülmaschine zu reinigen - allerdings sollten hartes Wasser und übermäßig aggressive Reinigungsmittel vermieden werden, die zum Verlust der Antihafteigenschaft des Kochgeschirrs führen können.
- 8.) Um sicherzustellen, dass Sie lange Zeit Freude an dem Produkt haben, sollten Sie das Kochgeschirr sorgfältig verwenden und seine Oberfläche nicht zerkratzen.

#### Garantie:

Dieses Produkt hat eine Garantie von drei Jahren.

Die Garantie deckt nur Produktdefekte oder eine unzulängliche Funktion ab, die aus Herstellungsfehlern resultieren. Sie deckt keine Defekte ab, die durch eine inkorrekte Nutzung des Produkts verursacht werden.

#### Sicherheitshinweis:

Hohe Temperaturen (oberhalb von 260°C) können den Plastikgriff oder Deckel des Kochgeschirrs beschädigen, z.B. wenn sich der Griff in der Nähe der Herdplatte, des Glühfadens, der Ofenwand usw. befindet. Der Gebrauch spitzer Metallutensilien kann die Oberfläche (z.B. Messer, Gabel) beschädigen (zerkratzen, durchschneiden). Die Nutzung grobkörniger oder aggressiver Reinigungsmittel kann die Oberfläche beschädigen (z.B. ätzende Rohrreiner). Eine nachlässige Behandlung kann zu Oberflächenschäden führen (Absplittern). Diese "Fußabdrücke" haben weder Auswirkungen auf die Qualität der zubereiteten Lebensmittel noch auf die Lebensdauer des Kochgeschirrs, sie beeinflussen lediglich sein ästhetisches Erscheinungsbild. Durch die Auswirkungen hoher Temperaturen der Wärmequelle kann die Oberfläche geschädigt werden (verbrannt).

#### Ökologie:

In Abhängigkeit von der Größe des Produkts wurden alle Produkte mit einer Kennzeichnung versehen, auf der das für die Produktion der Verpackung verwendete Material angegeben ist. Die korrekte Entsorgung dieses Produkts hilft beim Einsparen wertvoller natürlicher Ressourcen und vermeidet Umweltschäden, die durch eine unsachgemäße Abfallentsorgung entstehen. Fragen Sie bei den Kommunalbehörden oder bei einer Sammelstelle nach weiteren Details. Gemäß nationaler Vorschriften können Strafen für die nicht ordnungsgemäße Entsorgung dieser Abfallart verhängen werden. Achten Sie darauf, dass Plastiktüten nicht in die Hände von Kindern geraten, Erstickungsgefahr.

Der Käufer ist über die Funktion und über den Umgang mit dem Produkt informiert.

## **FR**

Cher client,

Poêle avec revêtement intérieur en céramique très résistant à l'abrasion et la cuisson, avec une épaisse base et une élégante poignée en acier inoxydable. Céramique anti-adhésive et très résistante sans PFOA ni PTFE (aucune émission de substance toxique en cas de surchauffe). Idéale pour les plaques de cuisson électriques, à gaz, vitro-céramiques et à induction. Entretien et nettoyage faciles. Garantie 3 ans

Instructions sur l'utilisation :

- 1.) Le produit résiste à des températures allant jusqu'à 260°C - de très hautes températures peuvent cependant l'endommager.
- 2.) Lavez toujours les éléments à l'eau chaude avec du détergent afin de bien retirer tous les résidus d'aliments. Rincez et essuyez. Passez ensuite une goutte d'huile sur les surfaces pour maintenir leur qualité. Utilisez un papier absorbant pour retirer le surplus d'huile (effectuez cette opération pour conserver votre produit en parfait état).
- 3.) Assurez-vous que la taille de la plaque chauffante correspond à la taille du produit et que la plaque n'est pas plus large que le récipient. Ceci permet d'éviter la surchauffe des surfaces extérieures. Il est préférable d'utiliser une petite flamme pour cuisiner.
- 4.) La couche en céramique résiste aux hautes températures, nous vous recommandons cependant ne pas la faire surchauffer à vide. Ne laissez jamais le récipient sur une plaque de cuisson sans surveillance. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer.
- 5.) Pour retirer les petites taches après la cuisson (traces de cuisson), laissez le récipient tremper dans de l'eau chaude avec du détergent puis essuyez-le avec un chiffon doux. Si le faitout ou la poêle sont tachés, faites chauffer du vinaigre blanc à l'intérieur avant de les nettoyer comme d'habitude. Ces taches n'impactent pas les propriétés du produit.
- 6.) N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur la surface en céramique et ne coupez pas de nourriture à l'intérieur avec des objets tranchants.
- 7.) Les éléments de cuisine avec une couche en céramique sont très faciles à entretenir et à nettoyer. Lors du nettoyage à la main, utilisez des éponges et lavettes douces qui ne rayent pas les surfaces. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs. Il est possible de laver la cocotte au lave-vaisselle. Cependant, évitez les eaux trop dures et les agents de nettoyage trop agressifs qui pourraient réduire l'anti-adhérence de la surface intérieure de la cocotte.
- 8.) Afin de garantir que le produit dure longtemps, manipulez-le avec précaution et ne rayez pas ses surfaces.

Garantie :

Ce produit est couvert par une garantie de 3 ans.

La garantie ne couvre que les défauts ou le mauvais fonctionnement du produit dus à un défaut de fabrication. Elle ne couvre pas les défauts provoqués par une utilisation incorrecte du produit.

#### Consignes de sécurité :

Les hautes températures (supérieures à 260°C) peuvent endommager la poignée en plastique ou le couvercle, si la poignée est placée près d'un brûleur, d'un filament incandescent, de la paroi du four par exemple. L'utilisation d'ustensiles en métal (couteaux, fourchettes) peut endommager (rayer, trouser) la surface. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs peut endommager les surfaces (produits de nettoyage caustiques). Une manipulation négligente peut endommager les surfaces (ébrécher). Les "empreintes" n'ont aucun impact sur la qualité de la nourriture cuisinée ou sur la durée de vie de l'élément de la batterie de cuisine. Elles n'impactent que l'esthétique. L'effet de hautes températures peut endommager les surfaces (brûlure).

#### Écologie :

En fonction de leur taille, tous les produits sont étiquetés pour indiquer la matière utilisée pour les matériaux d'emballage, les composants et les accessoires et la façon de les recycler. La mise au rebut correcte de ce produit aide à préserver les ressources naturelles précieuses et évite l'impact environnemental provoqué par une mise au rebut inappropriée. Demandez conseil à vos autorités ou centres de collecte locaux pour en savoir plus. Conformément à la réglementation nationale, des amendes peuvent être appliquées en cas de mise au rebut incorrecte de ce type de produits. Éloignez les sacs en plastique des enfants, ils représentent un risque d'étouffement.

L'acheteur a été informé du fonctionnement et de la manipulation du produit.

#### **IT**Gentile cliente,

padella con superficie interna in ceramica altamente resistente alle abrasioni e alle bruciature, con base molto spessa e impugnatura estremamente elegante in acciaio inox. Materiale in ceramica antiaderente senza l'utilizzo di PFOA e PTFE (senza emissione di sostanze tossiche in caso di surriscaldamento) altamente resistente al surriscaldamento. Indicata per unità di cottura elettrici, a gas, in vetroceramica e a induzione. Facile manutenzione e pulizia. 3 anni di garanzia

#### Istruzioni per l'uso:

- 1.) I prodotti resistono a temperature fino a 260°C. Tuttavia, temperature eccessivamente elevate potrebbero danneggiarli
- 2.) Lavare sempre le pentole in acqua bollente con detersivo per rimuovere tutti i residui di cibo. Sciacquare e asciugare il prodotto. Quindi strofinare con una goccia d'olio per mantenere una superficie di qualità. Utilizzare carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso (eseguire questo trattamento sul prodotto, per mantenerlo in perfetto stato).
- 3.) Assicurarsi che la dimensione della piastra sul fornello corrisponda alla dimensione del prodotto e che non sia più larga del bordo delle pentole. Questo accorgimento impedirà il surriscaldamento della superficie esterna - è sempre sufficiente utilizzare una fiamma delicata per la cottura.
- 4.) Lo strato in ceramica resiste a temperature elevate; tuttavia si consiglia di non sottoporre a surriscaldamento le pentole vuote. Non lasciare mai senza sorveglianza le pentole su una piastra calda. Prima di pulire le pentole, attendere che si raffreddino.

5.) Per rimuovere le macchie leggere dopo la cottura (macchie di cottura), lasciare le pentole in ammollo in acqua bollente con detersivo e quindi asciugarle con un panno morbido. Se la pentola o padella si macchia, scaldare dell'aceto bianco e quindi lavare come al solito. Queste macchie non hanno alcun effetto sulle proprietà del prodotto.

6.) Non utilizzare utensili da cucina in metallo sulla superficie in ceramica, né tagliare gli alimenti utilizzando oggetti taglienti all'interno delle pentole.

7.) La cura e la pulizia delle pentole con strato in ceramica sono facili. Se si pulisce a mano, utilizzare esclusivamente panni e spugne morbide, che non graffino la superficie. Non usare prodotti chimici aggressivi. È possibile lavare le pentole in lavastoviglie; evitare tuttavia l'acqua dura e agenti di pulizia eccessivamente aggressivi che potrebbero determinare la perdita della proprietà antiaderente delle pentole stesse.

8.) Per garantire la durata del prodotto nel tempo, trattare le pentole con cura e cercare di non graffiarne la superficie.

#### Garanzia:

Questo prodotto è coperto da una garanzia di 3 anni.

La garanzia copre esclusivamente i difetti del prodotto o un funzionamento inadeguato causato da difetti di fabbricazione. Non copre i difetti causati dall'utilizzo non corretto del prodotto.

#### Avviso di sicurezza:

Le temperature elevate (superiori a 260°C) potrebbero danneggiare la maniglia in plastica o il coperchio della pentola, ad esempio se si colloca la maniglia vicino al bruciatore, a filamenti incandescenti, a pareti del forno, ecc. L'utilizzo di utensili acuminati in metallo (ad esempio coltelli e forchette) può danneggiare (graffiare, tagliare) la superficie. L'uso di agenti di pulizia abrasivi o aggressivi può danneggiare la superficie (ad es. agenti caustici per pulire le tubature). L'utilizzo improprio può danneggiare la superficie (scheggiature). Queste "impronte" non hanno il minimo effetto sulla qualità del cibo preparato né sulla durata delle pentole, influiscono soltanto sull'aspetto estetico. Per effetto della temperatura elevata della sorgente di calore, la superficie potrebbe essere danneggiata (bruciata).

#### Ecologia:

A seconda delle dimensioni del prodotto, tutti i prodotti riportano marchi stampati che indicano il materiale utilizzato per la produzione della confezione, dei componenti e degli accessori, nonché informazioni sul loro riciclo. Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuisce a salvare preziose risorse naturali e previene danni all'ambiente causati dallo smaltimento non corretto. Si invita a rivolgersi alle autorità locali o all'impianto di conferimento per ottenere maggiori dettagli. In conformità con le normative nazionali, possono essere inflitte sanzioni per lo smaltimento non corretto di questo tipo di rifiuti. Tenere le buste di plastica lontano dalla portata dei bambini: pericolo di soffocamento.

L'acquirente è stato informato sulla funzione e le modalità di utilizzo del prodotto.

#### ES

Estimado cliente:



Sartén con superficie interior de cerámica, resistente a la abrasión y las incrustaciones, de base gruesa y mango muy elegante de acero inoxidable. Material cerámico antiadherente, no contiene PFOA y PTFE (sustancias no tóxicas que se emiten con el recalentamiento), muy resistente al calor. Adecuada para placas de cocción eléctricas, de vitrocerámica, gas e inducción. Fácil limpieza y mantenimiento. 3 años de garantía.

Instrucciones de uso:

- 1.) Aunque el producto puede resistir temperaturas de hasta 260 °C, una temperatura excesivamente alta podría dañarlo.
- 2.) Lave siempre el utensilio con agua caliente y detergente para eliminar todos los restos de alimentos. Aclare y seque. Después pase una bayeta con una gota de aceite para conservar la calidad de la superficie. Con una toalla de papel, elimine el exceso de aceite; esto ayudará a conservar la batería en perfecto estado.
- 3.) Compruebe que el tamaño del hornillo en la placa coincida con el tamaño del utensilio y que no sobresalga del borde del utensilio. De esta forma evitará que se sobrecaliente la superficie exterior, ya que basta una ligera llama para cocinar.
- 4.) Aunque el recubrimiento de cerámica es resistente a las altas temperaturas, se recomienda no sobrecalentar el utensilio cuando esté vacío. Nunca deje un utensilio de cocina en un hornillo sin supervisión. Espere a que se enfríe el utensilio antes de lavarlo.
- 5.) Para eliminar las manchas ligeras después de cocinar (incrustaciones), ponga a remojar el utensilio en agua caliente con detergente y séquelo con una bayeta suave. Si aparecen manchas en una cacerola o sartén, caliente un poco de vinagre blanco y lave como de costumbre. Estas manchas no afectan a las propiedades del utensilio.
- 6.) No utilice utensilios de cocina metálicos en el recubrimiento cerámico ni corte los alimentos directamente sobre el mismo utilizando objetos afilados.
- 7.) El utensilio con recubrimiento cerámico es muy fácil de limpiar y mantener. Para limpiar a mano, utilice únicamente bayetas y esponjas suaves que no puedan rayar la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Aunque este utensilio es apto para lavavajillas, debe evitarse el agua dura y los detergentes muy agresivos, ya que podrían afectar a las propiedades antiadherentes del utensilio.
- 8.) Para que el utensilio dure mucho tiempo, trátelo con cuidado y trate de no arañar la superficie.

Garantía:

Este producto cuenta con una garantía de 3 años.

La garantía solo cubre los defectos del producto y los problemas de funcionamiento derivados de un defecto de fabricación. No cubre los problemas ocasionados por el uso incorrecto.

Aviso de seguridad:

Las temperaturas elevadas (superiores a 260 °C) podrían dañar el mango o la tapa del utensilio (p.ej. si se coloca cerca de un fogón, un filamento incandescente, la pared del horno, etc.). Los utensilios de cocina metálicos y afilados, como cuchillos o tenedores, podrían dañar el recubrimiento (perforaciones y cortes). También los productos de limpieza agresivos o ásperos pueden dañar la superficie (como limpiatuberías cáusticos). Lo mismo cabe decir de un manejo negligente, que puede astillar la superficie. Estas marcas solo afectan a su estética; no merman ni la calidad de los alimentos preparados ni la vida útil de la batería. Una temperatura muy alta de la fuente de calor puede quemar la superficie.

Ecología:

Dependiendo de su tamaño, todos los productos llevan estampada una marca donde se indica el material utilizado en la fabricación del embalaje, las piezas y los accesorios, así como su reciclaje. La correcta eliminación de este producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y a evitar daños al medio ambiente causados por una eliminación negligente. Pida más información a su Ayuntamiento o centro de recogida de residuos. Algunas leyes nacionales sancionan la eliminación incorrecta de este tipo de residuos. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños; existe peligro de asfixia.

El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.



[www.lamart.cz](http://www.lamart.cz)

Výrobce/ Producer: **FAST ČR, a.s.**; Černokostecká 2111,100 00 Praha 10,Czech Republic