



Horizon 10-tlg.

DE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

– Edelstahl/Aluminium antihaftversiegelt –

UK

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

– Stainless steel/ Aluminium non-stick-coating –

FR

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

– Acier inoxydable/ Aluminium à revêtement anti-adhérent –

ES

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

– Acero inoxidable/Sellado antiadherente de aluminio –

PT

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

– Aço inoxidável/Selo de alumínio antiaderente –

IT

ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

– Acciaio inossidabile / Alluminio con trattamento antiaderente –

Art. Nr. 03506

ELO-Stahlwaren

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

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

INHALTSVERZEICHNIS/ CONTENTS / SOMMAIRE

DE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG	4
Vor dem ersten Gebrauch	4
Pflegehinweise	4
Allgemeine Hinweise	5
Hinweis für Induktionsherde	5
Braten ohne Fett/Braten mit Fett	6
ACHTUNG / Umgang mit heißem Öl/Fett	6-7
Geeignete Öle und Fette	7
Tipp zum energiesparenden Kochen	7-8
Entsorgungshinweise	8

UK INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	9
Before first use	9
Care instructions	9
Basic information	10
Information for induction stoves	10
Frying without fat / When frying with fat	10-11
CAUTION / Using with hot oil/fat	11
Suitable oils and fats	12
Energy-saving tip for cooking	12
Disposal information	13

FR CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	14
Avant la première utilisation	14
Entretien	14
Indications	15
Indication pour les cuisinières à induction	15
Frire sans graisse / Quand on rôtit avec de la graisse	15-16
ATTENTION(Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude	16-17
Huiles et graisses appropriées	17
Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie	17-18
Indications concernant l'élimination	18

ÍNDICE DE CONTENIDOS/ ÍNDICES / INDICE

ES MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO	19
Antes del primer uso	19
Mantenimiento	19
Indicaciones generales	20
Advertencia para placas de inducción	20
Cocinar sin grasa / Cocinar utilizando grasa	20-21
ATENCIÓN/ Manejo con aceite/grasa caliente	21-22
Aceites y grasas adecuados	22
Consejos para cocinar ahorrando energía	22-23
Advertencias para la eliminación del producto	23

PT MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO	24
Antes da primeira utilização	24
Manutenção	24
Indicações gerais	25
Aviso de placa de indução	25
Cozinhar sem graxa / Cozinhe com graxa	25-26
ATENÇÃO/ Manuseio de óleo / graxa quente	26
Óleos e gorduras adequados	27
Dicas para cozinhar economizando energia	27-28
Avisos de descarte do produto	28

IT ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE	29
Prima del primo uso	29
Manutenzione	29
Indicazioni generali	30
Avvertenze per i fornelli a induzione	30
La cottura senza grassi / In caso di cottura con grassi	30-31
ATTENZIONE/ Uso con olio/grasso bollente	31
Oli e grassi indicati	32
Consigli per una cottura a risparmio energetico	32
Avvertenze di smaltimento	33

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. Verwenden Sie nur Kochutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Danach gut abtrocknen.

Antihaft: Innenfläche leicht einfetten und schneiden Sie nicht in der Pfanne.

Pflegehinweise

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

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Ein Vorheizen bei antihaftbeschichteten Produkten ist nicht zu empfehlen. 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. Diese Temperaturen liegen weit über den Temperaturen der Empfehlung des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) und können zur Schädigung der Antihaftversiegelung führen. Nutzen Sie die Rückstandswärme um eine optimale Effizienz beim Kochen zu erzielen. Nachdem der Topf erhitzt ist, senken Sie die Temperatur oder garen auf einer niedrigeren Temperatur zu Ende.

Hinweis für Induktionsherde

Beim Kochen mit Induktionsgeschirr kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und der 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.

Braten ohne Fett (Edelstahl)

Kochgeschirr auf mittlerer Stufe kurz erhitzen, dann einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Die optimale Temperatur ist erreicht, wenn diese „perlen“ und „tanzen“. Wenn die Wasserperlen verdampft sind, kann das Bratgut in das Kochgeschirr gegeben werden. Das Bratgut fest andrücken, es löst sich nach wenigen Minuten und kann dann gewendet werden. Reduzieren Sie nun die Energiezufuhr und garen Sie das Bratgut auf den Punkt.

Beim Braten mit Fett (Edelstahl)

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

ACHTUNG

Antihafversiegelungen sind nach Empfehlung des BfR geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden (mögliche Beschädigung der Antihafversiegelung). 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 Backfentür 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 geeigneten Feuerlöscher. Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

Geeignete Öle und Fette

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

Tipp zum energiesparenden Kochen

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

Kochgeschirrdurchmesser:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm Ø 28,0 cm
Kochzonen- durchmesser:	Ø 12,0 cm Ø 14,5 cm	Ø 18,0 cm	Ø 12,0/14,0 cm Ø 18,0 cm
Effektiver Bodendurchmesser:	Ø ~13,5 cm	Ø ~17,5 cm	Ø ~14,0 cm Ø ~17,8 cm

Entsorgungshinweise

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Dear customer

You have made an excellent choice by purchasing this cookware. Please read and observe the following instructions to ensure you will enjoy your new purchase for a long time.

Before first use

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, stickers and unevenness. Moving the cookware around may cause damage. First clean your new cookware with hot water and normal washing-up liquid and boil out 2-3 times. Use only heat-resistant plastic or wooden cooking utensils. Then dry it well.

Non-stick coating: grease the inner surface lightly and do not cut food in the pan..

Care instructions

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

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Preheating is not recommended when using non-stick products. Empty cookware may reach temperatures of up to 500 °C very quickly, particularly on induction hobs. Such temperatures far exceed those recommended by the BfR (German Federal Institute for Risk Assessment) and may damage the non-stick coating. Use the residue heat to obtain optimum efficiency while cooking. Adjust the heat setting to lower power after the pot was heated up, or keep to use the low power for cooking after the pot was heated up.

Information for induction stoves

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

Frying without fat (stainless steel)

Briefly heat the cookware at a medium temperature then add a few drops of cold water to the cookware. The ideal temperature has been reached when these drops of water "bubble" and "dance". The food can be placed in the cookware, once the drops of water have evaporated. Push down hard on the food, it becomes unstuck after a few minutes and can then be turned. Now turn down the heat and cook the food until done.

When frying with fat (stainless steel)

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

CAUTION

According to the recommendations of the BfR (Germany's Federal Institute for Risk Assessment), non-stick layers are suitable for contact with foodstuffs. Please ensure that the cookware is not overheated when empty (when it does not contain food). (potential damage to the non-stick coating) Furthermore, liquid should not be allowed to completely evaporate. If, despite this, the cookware becomes overheated, please ventilate the room thoroughly. Knobs and handles not made of plastic can become hot. Always use oven gloves or similar, and never leave hot cookware unaccompanied.

Please note that glass lids are only heat-resistant to max 180°C and plastic fittings are only heat-resistant to max 150°C. These must not be used with the oven's grill function. In rare cases, odours can develop. If this occurs, switch the heat off, open the oven door where necessary and thoroughly ventilate the room.

Use with hot oil/fat

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

Suitable oils and fats

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

Energy-saving tip for cooking

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

Cookware diameter:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm Ø 28,0 cm
Cooking zone diameter:	Ø 12,0 cm Ø 14,5 cm	Ø 18,0 cm	Ø 12,0/14,0 cm Ø 18,0 cm
Effective diameter of bottom:	Ø ~13,5 cm	Ø ~17,5 cm	Ø ~14,0 cm Ø ~17,8 cm

Disposal information

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

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

We hope you enjoy your new cookware.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère cliente, cher client

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

Avant la première utilisation

Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de restes sales, ni d'autocollants, ni d'inégalités. Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent les abîmer. Nettoyez au préalable votre nouvel ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle, et ensuite faites-le bouillir avec l'eau 2 à 3 fois. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en plastique résistants. Essayez-le bien.

Revêtement anti-adhérent: huilez légèrement la surface intérieure et ne coupez rien dans la poêle.

Entretien

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

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Le préchauffage est déconseillé lors de l'utilisation de produits à revêtement anti-adhérent. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C notamment sur les plaques à induction. Ces températures se situent bien au-delà des températures mentionnées dans la recommandation du BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung, Institut fédéral allemand de l'évaluation des risques) et risquent d'endommager le revêtement anti-adhérent. Utilisez la chaleur restante pour obtenir une efficacité optimale lors de la cuisson. Après que l'ustensile ait chauffé, baissez la température ou laissez mijoter à faible température jusqu'à la fin de la cuisson.

Indication pour les cuisinières à induction

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

Frire sans graisse (Acier inoxydable)

Réchauffez brièvement l'ustensile de cuisson à une température moyenne et versez quelques gouttes d'eau froide dans la casserole. La température optimale est atteinte lorsque ces gouttes «perlent» et «dansent». Lorsque ces gouttes d'eau se sont évaporées, vous pouvez alors déposer les aliments à frire dans

l'ustensile de cuisson. Appuyez fermement sur la pièce à frire, elle se décollera au bout de quelques minutes et pourra être retournée. Réduisez alors la source de chaleur et faites frire les aliments jusqu'à la cuisson souhaitée.

Quand on rôtit avec de la graisse (Acier inoxydable)

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

ATTENTION

Conformément aux recommandations du BfR, les revêtements antiadhésifs sont appropriés au contact direct avec les denrées alimentaires. Veuillez vous assurer que les casseroles ne surchauffent pas, lorsqu'elles sont vides (sans contenu) (endommagement potentiel du revêtement antiadhérent) De plus, ne laissez pas les liquides s'évaporer entièrement. Néanmoins, s'il y a eu une surchauffe, veuillez ventiler soigneusement la zone. Les poignées / les manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un ustensile similaire et ne laissez jamais les casseroles chaudes sans surveillance.

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

Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude

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

Huiles et graisses appropriées

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

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 :	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm Ø 28,0 cm
Diamètre de la zone de cuisson :	Ø 12,0 cm Ø 14,5 cm	Ø 18,0 cm	Ø 12,0/14,0 cm Ø 18,0 cm
Diamètre effectif de fond :	Ø ~13,5 cm	Ø ~17,5 cm	Ø ~14,0 cm Ø ~17,8 cm

Indications concernant l'élimination

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

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

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

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Estimado/a cliente

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

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. Utilice únicamente utensilios de cocina de plástico resistente al calor o de madera y no cortar en la sartén.

Sellado antiadherente: Después, séquela bien y engrase ligeramente la superficie interior y no cortar en la batería de cocina.

Mantenimiento

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

Indicaciones generales

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

Advertencia para placas de inducción

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

Cocinar sin grasa (Acero inoxidable)

Calentar a fuego medio brevemente la batería y echar después unas gotas de agua fría en ella. La temperatura ideal se habrá alcanzado cuando éstas empiecen a „burbujear“ y „bailar“. Cuando éstas gotas se evaporen, ya se puede poner el alimento con o sin grasa en la batería

de cocina. Presionar con fuerza el alimento y dejarlo durante varios minutos. Después, puede retirarlo. Así reducirá el gasto de energía y cocinará la comida al punto.

Cocinar utilizando grasa (Acero inoxidable)

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

ATENCIÓN

El BfR recomienda emplear capas antiadherentes para el contacto directo con los alimentos. Preste atención a que los utensilios de cocina no se calienten en exceso cuando estén vacíos (sin contenido) (peligro de incendio y posible daño al revestimiento antiadherente). Además, el 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 para freír. No eche agua en el aceite/grasa caliente ni quite la grasa ardiendo con agua, en su lugar utilice una manta ignífuga o un extintor adecuado. Recuerde que los utensilios de cocina no se deben mover ni transportar con aceite/grasa caliente.

Aceites y grasas adecuados

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

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 cocción adecuada al tamaño de la pieza de batería de cocina. Utilice si es posible una tapa y coloque la pieza de batería de cocina en medio de la zona de cocción.

Diámetro de la pieza de batería de cocina:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm Ø 28,0 cm
Diámetro de la zona de cocción:	Ø 12,0 cm Ø 14,5 cm	Ø 18,0 cm	Ø 12,0/14,0 cm Ø 18,0 cm
Diámetro efectivo del fondo:	Ø ~13,5 cm	Ø ~17,5 cm	Ø ~14,0 cm Ø ~17,8 cm

Advertencias para la eliminación del producto

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

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

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

Estimado cliente/a

A aquisição de seu novo pedaço de bateria de cozinha, fez uma excelente escolha. Para ficar satisfeito com sua nova aquisição por um longo tempo, leia e siga os seguintes avisos.

Antes da primeira utilização

Verifique se a base da peça de panela e no fogão há vestígios de sujeira, adesivos ou irregularidades. Arrastar pode causar danos. Além disso, limpe seus novos utensílios de cozinha com água quente e detergente e esterilize com água 2 a 3 vezes. Use apenas utensílios de plástico resistentes ao calor ou de madeira

Antiaderent: Em seguida, seque bem e unte levemente a superfície interna e não corte em tachos.

Manutenção

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

Indicações gerais

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

Aviso de placa de indução

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

Cozinhar sem graxa (Aço inoxidável)

Aqueça a bateria brevemente em fogo médio e despeje algumas gotas de água fria nela. A temperatura ideal será atingida quando eles começarem a "borbulhar" e a "dançar". Quando essas gotas evaporam, você já pode colocar os alimentos com ou sem gordura na bateria da cozinha. Pressione a comida com força e deixe-a por alguns minutos. Então você pode removê-lo. Isso reduzirá o gasto de energia e cozinhará os alimentos ao ponto.

Cozinhe com graxa (Aço inoxidável)

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

ATENÇÃO

O BfR recomenda o uso de revestimento antiaderente para contato direto com alimentos. Tome cuidado para que a panela não superaqueça quando vazia (possível dano ao revestimento antiaderente). Além disso, o líquido não deve evaporar completamente. Se ocorrer superaquecimento, ventile bem a sala. As alças / Os cabos que não são de plástico podem ficar quentes, use sempre um pegador de panela ou similar e nunca deixe um utensílio de cozinha sem vigilância. Observe que as tampas de vidro são resistentes apenas ao calor até no máx. 180 °C e que os elementos de plástico são resistentes apenas ao calor até no máx. 150 °C e não deve ser utilizado com a função grill no forno. Em casos excepcionais, odores podem ser liberados; nesse caso, desligue o fonte de calor, abra a porta do forno quando necessário e ventile completamente a sala.

Manuseio de óleo / graxa quente

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

Óleos e gorduras adequados

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

Dicas para cozinhar economizando energia

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

Diâmetro da panela:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm Ø 28,0 cm
Diâmetro da área de cozimento:	Ø 12,0 cm Ø 14,5 cm	Ø 18,0 cm	Ø 12,0/14,0 cm Ø 18,0 cm
Diâmetro efetivo da base:	Ø ~13,5 cm	Ø ~17,5 cm	Ø ~14,0 cm Ø ~17,8 cm

Avisos de descarte do produto

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

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

Gentile cliente,

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

Prima del primo uso

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

Trattamento anti-grafio: lubrificare leggermente la superficie interna e non tagliare nella padella.

Manutenzione

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

Indicazioni generali

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

Avvertenze per i fornelli a induzione

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

La cottura senza grassi (Acciaio inossidabile):

Scaldare a fuoco medio e gettare la batteria brevemente dopo qualche goccia di acqua fredda su di esso. La temperatura ideale è stata raggiunto quando cominciano a "bolla" e "danza". Quando queste goccioline evaporano, e si può mettere il cibo con senza grassi o pentole. stampa alimento duro e lasciare per alcuni minuti. Quindi è possibile rimuoverlo. Questo riduce il dispendio energetico e cuocere il cibo al punto

In caso di cottura con grassi (Acciaio inossidabile)

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

ATTENZIONE

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

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

Uso con olio/grasso bollente

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

Oli e grassi indicati

Considerare che grassi e oli inadeguati bruciano ad alte temperature e lasciano nella pentola tracce di catrame difficili da rimuovere, che possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

Il burro e la margarina contengono acqua, sale e proteine del latte e bruciano rapidamente. Adatte alla cottura solo a calore moderato fino a 160 °C., adatte per saldare la verdura ecc. Gli oli, i grassi normali, il burro fuso e il burro puro (senza acqua e eccipienti) possono essere riscaldati fino a 220 °C e sono adatti a tutte le ricette in pentola, che non richiedono una cottura a temperatura elevata. I grassi vegetali idrogenati bruciano soltanto a partire da 280 °C, pertanto sono particolarmente indicati per la cottura ad alta temperatura fino a 250 °C.

Consigli per una cottura a risparmio energetico

Per un uso ottimale dell'energia, il diametro della pentola/padella dovrebbe corrispondere a quello della piastra di cottura, ma mai essere maggiore. Scegliere sempre l'area di cottura adatta alla pentola. Usare possibilmente un coperchio e mettere la pentola al centro dell'area di cottura.

Diametro della pentola:	Ø 16,0 cm	Ø 20,0 cm	Ø 24,0 cm Ø 28,0 cm
Diametro dell'area di cottura:	Ø 12,0 cm Ø 14,5 cm	Ø 18,0 cm	Ø 12,0/14,0 cm Ø 18,0 cm
Diametro effettivo del fondo:	Ø ~13,5 cm	Ø ~17,5 cm	Ø ~14,0 cm Ø ~17,8 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.

NOTIZEN

NOTIZEN
