



Premium Stainless Steel Pot

Premium-Edelstahltopf

Faitout en acier inoxydable Premium

GB IE NI MT

Premium Stainless Steel Pot
Instructions for Use and Safety

DE AT BE CH

Premium-Edelstahltopf
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

Faitout en acier inoxydable Premium
Conseils d'utilisation et de sécurité

GB IE NI MT

DE AT BE CH

FR BE CH

NL BE

IT CH MT

ES

PT

Instructions for Use and Safety

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Conseils d'utilisation et de sécurité

Bedienings- en veiligheidsinstructies

Istruzioni per l'uso e di sicurezza

Instrucciones de uso y seguridad

Instruções de operação e segurança

Page 3

Seite 4

Page 6

Pagina 7

Pagina 9

Página 10

Página 12

Premium Stainless Steel Pot

Introduction

Congratulations on purchasing your new product. You have chosen a high-quality item.

WARNING! Please observe the instructions for use and safety information to avoid injury or damage to property. The instructions for use are an integral part of this item. Familiarise yourself with all instructions for use and safety information before using the item. Keep these instructions for future reference. If you pass the product on to a third party, include all accompanying documents.

Technical data

Dimensions: Ø 20 cm

Heat resistance: pot up to 250 °C / lid up to 180 °C

Intended use

This product is suitable for preparing food. It is suitable for gas, electric, halogen, induction and ceramic hobs. This product is intended for domestic use only.

Safety instructions

- Never leave children unattended with the packaging material.
- There is a risk of suffocation.
- RISK OF SERIOUS INJURY OR FATAL ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!
- Never leave the hob unattended.
- Please note that the handle may become hot during cooking.
- Always place the hot product on a heat-resistant mat and never directly on an unprotected work surface.
- For your safety, always use oven gloves or heat-resistant mitts.
- This product is not suitable for deep-frying.
- Be careful when using hot oil or fat!
- Do not carry the product through the kitchen while it is hot.
- Do not overheat the item. There is a risk of fire.
- Never leave the hob unattended.
- Never extinguish burning fat with water; instead, smother the flames with a fire blanket or use a fire extinguisher.
- Do not cool the product rapidly with cold water.
- Ensure that the product is not heated when empty.
- Heat the item at a medium temperature. Overheating the

- item will damage the non-stick coating.
- Do not slide or drag the item across the hob.
- Do not scratch or cut inside the item.
- Only use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood.
- Do not use the item if it shows signs of deformation or damage.
- Select a hob ring that matches the size of the base of the product to avoid heat loss.
- Gas flames must always be adjusted to the base of the product and must NEVER extend up the sides.
- Only place the product on the hob with a dry base.
- Avoid aggressive or abrasive cleaning agents.
- This product may break if dropped.
- Do not use the product if it is damaged.

Use

Before first use, boil the product two or three times with water to remove any manufacturing residues. Lightly coat the item with a little cooking oil. Repeat this process from time to time.

Note for induction hobs

Heats up very quickly! Do not overheat cookware when preheating. In the event of overheating, thoroughly ventilate the room.

Note: When cooking on induction hobs, a humming noise may occur. This noise is a technical characteristic and does not indicate a fault with your cooker or the product. It does not affect cooking performance.

Note: The effective base diameter of the product is 16 cm. Place the item on a hob that is the same size as or smaller than the base of the item. Position the item centrally on the induction hob.

Storage | Cleaning

When not in use, always store the item in a dry and clean place at room temperature. Allow the item to cool down before cleaning. Wash your product with hot water and standard washing-up liquid. Soak any stubborn food residues first and remove them with a sponge or brush if necessary. Never use hard objects, steel wool and/or aggressive or abrasive cleaning agents such as chlorine bleach, as these may damage the product.

Disposal

Packaging can be disposed of at local recycling centres. For information on how to dispose of the product at the end of its life, please contact your local council or municipal authorities.

Warranty statement and service handling

This item is guaranteed for 3 years from the date of purchase. In the event of defects in this product, you have legal rights against the seller of the product. These statutory rights are not restricted by our warranty. In countries where a (mandatory) warranty and/or a spare parts storage and/or a compensation scheme are prescribed by law, the minimum conditions prescribed by law apply. If a material or manufacturing defect occurs within the warranty period of three years from the date of purchase of this product, we shall – at our discretion – repair or replace the product for you free of charge. This warranty does not apply to wear parts and shall become null and void if the product is damaged, improperly used or maintained. To make a claim under the guarantee, please contact us with the details of the sales receipt and/or packaging.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



DE AT BE CH

Premium-Edelstahltopf

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

WARNUNG! Beachten Sie die Gebrauchs- und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Gebrauchshinweise sind Bestandteil dieses Artikels. Machen Sie sich vor der Benutzung des Artikels mit allen Gebrauchs- und Sicherheitshinweisen

vertraut. Bewahren Sie diese Anleitung auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Technische Daten

Maße: Ø 20 cm

Hitzebeständigkeit: Topf bis 250 °C / Deckel bis 180 °C

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

Sicherheitshinweise

- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial.
- Es besteht Erstickungsgefahr.
- **LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**
- Niemals die Kochstelle unbeaufsichtigt lassen.
- Beachten Sie, dass der Griff beim Kochen heiß werden kann.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Vorsicht bei heißem Öl oder Fett!
- Das Produkt nicht im heißen Zustand durch die Küche tragen.
- Überhitzen Sie den Artikel nicht. Es besteht Brandgefahr.
- Lassen Sie die Kochstelle nicht unbeaufsichtigt.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken oder einen Feuerlöscher benutzen.
- Schrecken Sie das Produkt nicht mit kaltem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen.
- Erhitzen Sie den Artikel bei mittlerer Temperatur. Ein Überhitzen des Artikels beschädigt die Antihafbeschichtung.
- Schieben oder ziehen Sie den Artikel nicht über Kochfelder.
- Kratzen oder schneiden Sie nicht in dem Artikel.
- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem

4 | GB IE NI MT

DE AT BE CH

Kunststoff oder Holz.

- Verwenden Sie den Artikel nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.
- Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Stellen Sie das Produkt nur mit trockenem Boden auf das Kochfeld.
- Vermeiden Sie aggressive und scheuernde Reinigungsmittel.
- Dieses Produkt kann brechen, wenn es fallen gelassen wird.
- Produkt nicht verwenden, wenn es beschädigt ist.

Verwendung

Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch zwei bis dreimal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Fetten Sie den Artikel mit etwas Speiseöl ein. Wiederholen Sie diesen Vorgang von Zeit zu Zeit.

Hinweis für Induktionskochfelder

Schnelle Aufheizgeschwindigkeit! Bitte Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

Hinweis: Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder dem Produkt. Es beeinflusst die Kochleistung nicht.

Hinweis: Der wirksame Bodendurchmesser des Produkts beträgt 16 cm. Stellen Sie den Artikel auf ein Kochfeld, das genauso groß oder kleiner ist als der Boden des Artikels. Platzieren Sie den Artikel mittig auf dem Induktionsfeld.

Lagerung | Reinigung

Lagern Sie den Artikel bei Nichtbenutzung immer trocken und sauber bei Raumtemperatur. Lassen Sie den Artikel vor der Reinigung abkühlen. Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spül-

mittel. Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Schwamm oder Bürste. Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und/oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese das Produkt beschädigen würden.

Entsorgung

Die Verpackungen können über die örtlichen Recyclingstellen entsorgt werden. Informationen zu Entsorgungsmöglichkeiten des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie und Serviceabwicklung

Sie erhalten auf diesen Artikel eine Garantiezeit von 3 Jahren ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln an diesem Produkt stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere dargestellte Garantie nicht eingeschränkt. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Tritt innerhalb der Garantiezeit von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie gilt nicht für Verschleißteile und verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen kontaktieren Sie uns gerne mit den Daten des Kaufbelegs und/oder der Verpackung.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



Faitout en acier inoxydable Premium

Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez ainsi choisi un produit de haute qualité.

AVERTISSEMENT ! Veuillez respecter les consignes d'utilisation et de sécurité afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel. Les instructions d'utilisation font partie intégrante de cet article. Avant d'utiliser l'article, prenez connaissance de toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Conservez ce mode d'emploi. Remettez tous les documents lors de la transmission du produit à un tiers.

Caractéristiques techniques

Dimensions : Ø 20 cm | Résistance à la chaleur : casse-
role jusqu'à 250 °C / couvercle jusqu'à 180 °C

Utilisation conforme

Ce produit est conçu pour la préparation des aliments. Il convient aux plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, à induction et vitrocéramiques. Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique.

Consignes de sécurité

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage.
- Il y a un risque d'étouffement.
- Danger de mort et d'accident pour les nourrissons et les enfants !
- Ne laissez jamais la zone de cuisson sans surveillance.
- Veuillez noter que la poignée peut chauffer pendant la cuisson.
- Ne pas surchauffer le produit. Risque d'incendie.
- Par conséquent, utilisez des maniques de cuisine ou des gants de barbecue pour vous protéger.
- Le produit ne convient pas pour la friture.
- Attention à l'huile ou à la graisse brûlante !
- Ne pas transporter le produit à travers la cuisine lorsqu'il est chaud.
- Ne pas surchauffer le produit. Risque d'incendie.
- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance.
- Chauffez l'objet à température moyenne. Une surchauffe

- endommagerait le revêtement antiadhésif.
- Ne refroidissez pas le produit avec de l'eau froide.
- Attention à ne pas chauffer le produit lorsqu'il est vide.
- Chauffez l'objet à température moyenne.
- Une surchauffe endommagerait le revêtement antiadhésif.
- Ne pas rayer ni couper le produit.
- Éviter les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Ce produit peut se casser en cas de chute.
- Ne pas utiliser s'il est endommagé.
- Les flammes du gaz doivent toujours être ajustées à la base du produit et ne JAMAIS brûler au-delà des parois latérales.
- Ne posez le produit sur la plaque de cuisson que si le fond est sec.
- Éviter les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Ce produit peut se casser en cas de chute.
- Ne pas utiliser s'il est endommagé.

Utilisation

Avant la première utilisation, faites bouillir le produit deux à trois fois avec de l'eau afin d'éliminer d'éventuels résidus de fabrication. Enduisez l'article d'un peu d'huile alimentaire. Répétez cette opération de temps en temps.

Conseil pour les plaques à induction

Montée en température rapide ! Veuillez ne pas surchauffer le récipient lors du préchauffage. En cas de surchauffe, il est nécessaire d'aérer soigneusement la pièce.

Remarque : Lors de la cuisson sur des plaques à induction, un léger bourdonnement peut se produire. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas un défaut de votre cuisinière ou du produit. Il n'affecte pas les performances de cuisson.

Remarque : le diamètre effectif du fond du produit est de 16 cm. Placez l'article sur une plaque de cuisson de taille égale ou inférieure à celle du fond de l'article. Placez l'article au centre de la zone à induction.

Rangement | Nettoyage

Rangez toujours l'article au sec et propre à température ambiante lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez l'article refroidir avant de le nettoyer. Lavez votre produit à l'eau chaude avec un liquide vaisselle courant. Faites tremper

les résidus alimentaires tenaces et retirez-les si besoin à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. N'utilisez jamais d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs tels que l'eau de Javel, car ils pourraient endommager le produit.

Élimination

Les emballages peuvent être éliminés dans les points de collecte locaux pour le recyclage. Pour connaître les possibilités d'élimination du produit usagé, renseignez-vous auprès de votre mairie ou administration communale.

Déclaration de garantie et gestion des services

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet article à compter de la date d'achat. Vous disposez de droits légaux à l'encontre du vendeur du produit en cas de défaut de ce produit. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie. Les conditions minimales imposées par la loi s'appliquent dans les pays où une garantie (obligatoire) et/ou un stock de pièces détachées et/ou un règlement des dommages et intérêts sont imposés par la loi. Si un défaut de matériel ou de fabrication apparaît pendant la période de garantie de trois ans à compter de la date d'achat de ce produit, nous réparons ou remplaçons le produit – selon notre choix – gratuitement pour vous. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à l'usure et est annulée si le produit a été endommagé, utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour bénéficier de la garantie, n'hésitez pas à nous contacter avec les données de la preuve d'achat et/ou de l'emballage.

pos handels GmbH · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



NL **BE**

Premium RVS pan

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft gekozen voor een hoogwaardig product.

WAARSCHUWING! Let op de gebruiks- en veiligheidsinstructies om letsel en materiële schade te voorkomen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit artikel. Maak uzelf vóór gebruik van het artikel vertrouwd met alle gebruiks- en veiligheidsinstructies. Bewaar deze handleiding. Geef bij doorverkoop van het product alle documenten mee aan de nieuwe eigenaar.

Technische gegevens

Afmetingen: Ø 20 cm

Hittebestendigheid: pan tot 250 °C / deksel tot 180 °C

Doelmatig gebruik

Het product is geschikt voor het bereiden van voedsel. Het is geschikt voor gas-, elektrisch-, halogeen-, inductie- en keramische kookplaten. Het product is uitsluitend bedoeld voor privégebruik.

Veiligheidsinstructies

- Laat kinderen nooit zonder toezicht met het verpakkingsmateriaal.
- Er bestaat verstikkingsgevaar.
- **LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLLEN VOOR BABY'S EN KINDEREN!**
- Laat het fornuis nooit zonder toezicht achter.
- Let erop dat het handvat tijdens het koken heet kan worden.
- Plaats het hete product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet direct op het aanrecht.
- Gebruik ter bescherming ovenwanten of barbecuehandschoenen.
- Het product is niet geschikt om te frituren.
- Wees voorzichtig met heet olie of vet!
- Draag het product niet door de keuken als het heet is.
- Verhit het artikel niet te veel. Er bestaat brandgevaar.
- Laat het fornuis niet zonder toezicht achter.
- Blus brandend vet nooit met water, maar doof de vlammen met een deken of gebruik een brandblusser.

- Koel het product niet plotseling af met koud water.
- Let erop dat u het product niet leeg verhit.
- Verhit het artikel op middelhoog vuur. Oververhitting kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Schuif of trek het artikel niet over de kookplaat.
- Kras of snijd niet in het artikel.
- Gebruik alleen keukengerei van hittebestendig kunststof of hout.
- Gebruik het artikel niet als het tekenen van vervorming of beschadiging vertoont.
- Kies de grootte van de kookzone passend bij de bodem van het product om warmteverlies te voorkomen.
- Gasvlammen moeten altijd worden aangepast aan het bodemoppervlak van het product en mogen NOOIT langs de zijkanalen omhoog komen.
- Plaats het product alleen met een droge bodem op de kookplaat.
- Vermijd agressieve en schurende reinigingsmiddelen.
- Dit product kan breken als het valt.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.

Gebruik

Kook het product voor het eerste gebruik twee tot drie keer met water uit om eventuele productieresten te verwijderen. Vet het artikel in met een beetje plantaardige olie. Herhaal deze handeling af en toe.

Opmerking voor inductiekookplaten

Snelle opwarmtijd! Verhit het kookgerei bij het voorverwarmen niet te veel. Moet het toch oververhit raken, ventileer de ruimte dan grondig.

Opmerking: Bij het koken op inductiekookplaten kan er een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid is technisch bepaald en geen teken van een defect aan uw fornuis of het product. Het heeft geen invloed op de kookprestaties.

Opmerking: De effectieve bodemdiameter van het product is 16 cm. Plaats het artikel op een kookzone die even groot of kleiner is dan de bodem van het artikel. Plaats het artikel in het midden van de inductiezone.

Opslag | Reiniging

Bewaar het artikel bij niet-gebruik altijd droog en schoon op kamertemperatuur. Laat het artikel afkoelen voordat u het schoonmaakt. Spoel uw product af met heet water en een gangbaar afwasmiddel. Week aangekoekte etensresten eerst in en verwijder deze indien nodig met een spons of borstel. Gebruik nooit harde voorwerpen, staalwol en/of agressieve of schurende reinigingsmiddelen zoals chloorbleekmiddel, omdat deze het product kunnen beschadigen.

Verwijdering

De verpakkingen kunnen via de plaatselijke recyclingpunten worden afgevoerd. Informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeente- of stadsbestuur.

Garantieverklaring en service-afwikkeling

Dit artikel heeft een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten ten aanzien van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door de door ons geboden garantie. In die landen waarin een (verplichte) garantie en/of onderdelenopslag en/of compensatieregeling wettelijk verplicht is, gelden de minimale wettelijke voorwaarden. Indien er binnen de garantieperiode van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, zullen wij - naar onze keuze - het product kosteloos voor u herstellen of vervangen. Deze garantie geldt niet voor slijtageonderdelen en vervalt als het product beschadigd is, of niet oordeelkundig gebruikt of onderhouden werd. Om de garantie te claimen neemt u contact met ons op, met de gegevens van het aankoopbewijs en/of de verpakking.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



Pentola in acciaio premium

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo prodotto. Ha scelto un prodotto di alta qualità.

ATTENZIONE! Osservi le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e cose. Le istruzioni per l'uso fanno parte integrante di questo articolo. Prima di utilizzare l'articolo, si familiarizzi con tutte le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza. Conservi questo manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni tutti i documenti insieme al prodotto.

Dati tecnici

Dimensioni: Ø 20 cm

Resistenza al calore: pentola fino a 250 °C / coperchio fino a 180 °C

Uso previsto

Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti. È idoneo per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Avvertenze di sicurezza

- Non lasci mai i bambini incustoditi con il materiale d'immagaggio.
- Sussiste pericolo di soffocamento.
- PERICOLO DI VITA E DI INCIDENTE PER BAMBINI PICCOLI E BAMBINI!
- Non lasci mai il piano cottura incustodito.
- Tenga presente che il manico può diventare caldo durante la cottura.
- Appoggi sempre il prodotto caldo su un sottopentola resistente al calore e mai direttamente sul piano di lavoro non protetto.
- Per la Sua sicurezza, utilizzi presine o guanti da forno.
- Il prodotto non è adatto per friggere.
- Attenzione con olio o grasso caldo!
- Non trasporti il prodotto caldo attraverso la cucina.
- Non surriscaldi l'articolo. Sussiste pericolo di incendio.
- Non lasci il piano cottura incustodito.

- Non spenga il grasso in fiamme con acqua, ma soffochi le fiamme con una coperta o utilizzi un estintore.
- Non raffreddi il prodotto con acqua fredda.
- Faccia attenzione a non riscaldare il prodotto quando è vuoto.
- Riscaldi l'articolo a temperatura media. Un surriscaldamento danneggia il rivestimento antiaderente.
- Non spinga né trascini l'articolo sui piani cottura.
- Non graffi né tagli all'interno dell'articolo.
- Utilizzi solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno.
- Non utilizzi l'articolo in caso di deformazioni o danni visibili.
- Scegli la dimensione della piastra in base al diametro del fondo del prodotto per evitare dispersioni di calore.
- Le fiamme del gas devono sempre essere regolate in base alla superficie del fondo del prodotto e NON devono MAI superare i bordi laterali.
- Appoggi il prodotto sul piano cottura solo con il fondo asciutto.
- Eviti detergenti aggressivi o abrasivi.
- Questo prodotto può rompersi se cade.
- Non utilizzi il prodotto se è danneggiato.

Utilizzo

Prima del primo utilizzo, faccia bollire il prodotto due o tre volte con acqua per eliminare eventuali residui di produzione. Ungi l'articolo con un po' di olio alimentare. Ripeta questa operazione di tanto in tanto.

Nota per piani cottura a induzione

Riscaldamento rapido! Non surriscaldi il pentolame durante il preriscaldamento.

In caso di surriscaldamento, arieggi bene il locale.

Nota: durante la cottura su piani a induzione può verificarsi un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non indica un difetto del Suo piano cottura o del prodotto. Non influisce sulle prestazioni di cottura.

Nota: il diametro effettivo del fondo del prodotto è di 16 cm. Utilizzi un piano cottura di dimensioni uguali o inferiori al fondo dell'articolo. Posizioni l'articolo al centro del piano a induzione.

Conservazione | Pulizia

Quando non utilizza l'articolo, lo conservi sempre asciutto e pulito a temperatura ambiente. Lasci raffreddare l'articolo prima di pulirlo. Lavi il prodotto con acqua calda e detersivo per piatti comune. Ammollì prima i residui di cibo incrostati e, se necessario, li rimuova con una spugna o una spazzola. Non utilizzi mai oggetti duri, pagliette d'acciaio e/o detersivi aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, poiché potrebbero danneggiare il prodotto.

Smaltimento

Gli imballaggi possono essere smaltiti presso i centri di raccolta differenziata locali. Per informazioni sulle possibilità di smaltimento del prodotto usato, si rivolga al Suo Comune o all'amministrazione cittadina.

Dichiarazione di garanzia e gestione dell'assistenza

Questo articolo è garantito per 3 anni dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto, all'acquirente spettano i diritti previsti per legge nei confronti del venditore. Tali diritti non vengono limitati dalla nostra garanzia di seguito riportata. Nei Paesi in cui la legge prevede una garanzia (vincolante) e/o la tenuta a magazzino di ricambi e/o una norma che disciplina il risarcimento danni si applicano le condizioni minime prescritte per legge. Se entro il periodo di garanzia di tre anni dalla data di acquisto del prodotto si verifica un difetto di materiale o di fabbricazione, il prodotto viene – a nostra discrezione – riparato o sostituito da parte nostra gratuitamente per l'acquirente. La presente garanzia non trova applicazione per le parti soggette a usura e decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato o manutentato in modo improprio. Per fruire della garanzia, l'acquirente è pregato di contattarci con i dati della ricevuta di acquisto e/o la confezione.

pos handels GmbH · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



ES

Olla de acero inoxidable premium

Introducción

Le felicitamos por la compra de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad.

¡ADVERTENCIA! Siga las instrucciones de uso y las indicaciones de seguridad para evitar daños personales y materiales. Las instrucciones de uso forman parte de este artículo. Familiarícese con todas las instrucciones de uso y seguridad antes de utilizar el artículo. Conserve este manual. Si entrega el producto a terceros, facilite toda la documentación junto con el producto.

Datos técnicos

Medidas: Ø 20 cm

Resistencia al calor: olla hasta 250 °C / tapa hasta 180 °C

Uso previsto

El producto es apto para la preparación de alimentos. Es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, halógenas, de inducción y vitrocerámicas. El producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.

Indicaciones de seguridad

- No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje.
- Existe peligro de asfixia.
- ¡PELIGRO DE MUERTE Y ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!
- No deje nunca la zona de cocción sin vigilancia.
- Tenga en cuenta que el mango puede calentarse durante la cocción.
- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y nunca directamente sobre la encimera sin protección.
- Para su seguridad, utilice siempre manoplas o guantes de cocina resistentes al calor.
- El producto no es apto para freír.
- ¡Precaución con el aceite o la grasa caliente!
- No transporte el producto caliente por la cocina.
- No sobrecaliente el artículo. Existe riesgo de incendio.
- No deje la zona de cocción sin vigilancia.

- No apague la grasa en llamas con agua, sino sofoque las llamas con una manta o utilice un extintor.
- No enfríe el producto bruscamente con agua fría.
- Asegúrese de no calentar el producto estando vacío.
- Caliente el artículo a temperatura media. El sobrecalentamiento del artículo daña el recubrimiento antiadherente.
- No deslice ni arrastre el artículo sobre las placas de cocción.
- No raye ni corte dentro del artículo.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de plástico resistente al calor o de madera.
- No utilice el artículo si presenta signos de deformación o daños.
- Elija el tamaño de la placa de cocción en función del tamaño de la base del producto para evitar la pérdida de calor.
- Las llamas de gas deben ajustarse siempre a la base del producto y NUNCA deben sobrepasar los laterales.
- Coloque el producto sobre la placa de cocción solo con la base seca.
- Evite productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Este producto puede romperse si se cae.
- No utilice el producto si está dañado.

Uso

Antes del primer uso, hierva el producto dos o tres veces con agua para eliminar posibles residuos de fabricación. Unte el artículo con un poco de aceite de cocina. Repita este proceso de vez en cuando.

Nota para cocinas de inducción

¡Calentamiento rápido! No sobrecaliente el utensilio durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, ventile bien la estancia.

Nota: Al cocinar en placas de inducción puede producirse un zumbido. Este sonido es normal por motivos técnicos y no indica ningún defecto en su cocina ni en el producto. No afecta al rendimiento de cocción.

Nota: El diámetro efectivo de la base del producto es de 16 cm. Coloque el artículo sobre una placa de cocción que sea igual o menor que la base del artículo. Coloque el artículo centrado en la zona de inducción.

Almacenamiento | Limpieza

Guarde el artículo, cuando no lo utilice, siempre seco y limpio a temperatura ambiente. Deje que el artículo se enfríe antes de limpiarlo. Lave su producto con agua caliente y detergente común. Deje en remojo los restos de comida adheridos y, si es necesario, retírelos con una esponja o un cepillo. No utilice nunca objetos duros, estropajos de acero y/o productos de limpieza agresivos o abrasivos como la lejía, ya que podrían dañar el producto.

Eliminación

Los embalajes pueden desecharse en los puntos de reciclaje locales. Para información sobre las opciones de eliminación del producto usado, consulte con su ayuntamiento o administración local.

Declaración de garantía y tramitación del servicio

Este artículo tiene una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. En caso de que este producto esté defectuoso, le asisten derechos legales frente al vendedor del producto. Estos derechos legales no están restringidos por nuestra garantía concedida. En los países en los que la ley prescribe una garantía (obligatoria) y/o un almacenamiento de las piezas de recambio y/o de un sistema de compensación por daños, se aplicarán las condiciones mínimas legales. Si dentro del período de garantía de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se produce un defecto de material o de fabricación, repararemos o sustituiremos el producto gratuitamente, a nuestra consideración. Esta garantía no se aplica a las piezas de desgaste y queda anulada si el producto se ha dañado, utilizado o mantenido de forma inadecuada. Para presentar una reclamación por garantía, póngase en contacto con nosotros y facilítenos los datos del recibo de compra y/o del embalaje.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



Panela de aço inox Premium

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo produto. Com esta escolha, optou por um produto de alta qualidade.

AVISO! Siga as instruções de utilização e de segurança para evitar danos pessoais e materiais. As instruções de utilização fazem parte integrante deste artigo. Antes de utilizar o artigo, familiarize-se com todas as instruções de utilização e de segurança. Guarde este manual. Entregue toda a documentação ao passar o produto a terceiros.

Dados técnicos

Dimensões: Ø 20 cm

Resistência ao calor: panela até 250 °C / tampa até 180 °C

Utilização adequada

O produto é indicado para a preparação de alimentos. É adequado para fogões a gás, elétricos, de halogéneo, de indução e vitrocerâmicos. O produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

Instruções de segurança

- Nunca deixe crianças sozinhas com o material de embalagem.
- Existe risco de asfixia.
- PERIGO DE VIDA E DE ACIDENTE PARA BEBÉS E CRIANÇAS!
- Nunca deixe a placa de cozinhar sem vigilância.
- Tenha em atenção que o cabo pode aquecer durante a cozedura.
- Coloque sempre o produto quente sobre uma base resistente ao calor e nunca diretamente sobre a superfície de trabalho desprotegida.
- Para sua proteção, utilize sempre luvas de cozinha ou pegas.
- O produto não é adequado para fritar.
- Cuidado com óleo ou gordura quentes!
- Não transporte o produto quente pela cozinha.
- Não sobreaqueça o artigo. Existe risco de incêndio.
- Não deixe a placa de cozinhar sem vigilância.

- Nunca apague gordura a arder com água; abafe as chamas com um cobertor ou utilize um extintor.
- Não arrefeça o produto abruptamente com água fria.
- Certifique-se de que não aquece o produto vazio.
- Aqueça o artigo a temperatura média. O sobreaquecimento pode danificar o revestimento antiaderente.
- Não arraste nem deslize o artigo sobre as placas de cozinhar.
- Não risque nem corte dentro do artigo.
- Utilize apenas utensílios de cozinha em plástico resistente ao calor ou madeira.
- Não utilize o artigo se apresentar sinais de deformação ou danos.
- Escolha o tamanho da placa de acordo com o diâmetro da base do produto para evitar perda de calor.
- As chamas do gás devem ser sempre ajustadas à base do produto e NUNCA ultrapassar as laterais.
- Coloque o produto apenas com a base seca sobre a placa de cozinhar.
- Evite detergentes agressivos ou abrasivos.
- Este produto pode partir-se se cair.
- Não utilize o produto se estiver danificado.

Utilização

Antes da primeira utilização, ferva o produto duas a três vezes com água para remover eventuais resíduos de fabrico. Unte o artigo com um pouco de óleo alimentar. Repita este procedimento de vez em quando.

Nota para placas de indução

Aquecimento rápido! Não sobreaqueça o utensílio durante o pré-aquecimento. Em caso de sobreaquecimento, ventile bem a divisão.

Nota: Ao cozinhar em placas de indução, pode ouvir-se um zumbido. Este som é uma característica técnica e não indica qualquer defeito no seu fogão ou no produto. Não afeta o desempenho da cozedura.

Nota: O diâmetro útil da base do produto é de 16 cm. Coloque o artigo numa placa de cozinhar de tamanho igual ou inferior ao da base do artigo. Coloque o artigo centrado na placa de indução.

Armazenamento | Limpeza

Guarde o artigo sempre seco e limpo à temperatura ambiente quando não estiver a ser utilizado. Deixe o artigo arrefecer antes de o limpar. Lave o seu produto com água quente e detergente comum. Deixe de molho os restos de comida agarrados e, se necessário, remova-os com uma esponja ou escova. Nunca utilize objetos duros, palha de aço e/ou detergentes agressivos ou abrasivos como lixívia, pois podem danificar o produto.

Eliminação

As embalagens podem ser descartadas nos pontos de reciclagem locais. Para informações sobre a eliminação do produto usado, contacte a sua junta de freguesia ou câmara municipal.

Declaração de garantia e assistência técnica

Este artigo tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Em caso de defeito deste produto, o utilizador tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia apresentada. Nos países onde a lei prevê uma garantia (obrigatória) e/ou um armazenamento de peças sobressalentes e/ou um sistema de indemnização, aplicam-se as condições mínimas previstas na lei. Se ocorrer um defeito de material ou de fabrico durante o período de garantia de três anos a partir da data de compra deste produto, iremos - à nossa escolha - reparar ou substituir o produto gratuitamente. Esta garantia não se aplica a peças de desgaste e é nula se o produto tiver sido danificado, incorrectamente utilizado ou mantido. Para fazer uma reclamação ao abrigo da garantia, contacte-nos com os detalhes do recibo de venda e/ou da embalagem.

pos handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

info@pos-germany.de

Status of the information · Stand der Informationen · Dernière mise à jour de ces informations · Status van de informatie · Stato delle informazioni · Estado de la información · Estado das informações

10/2024 Ident-No.: 15-15444-25-10

Modell-No.: 504

IAN 519505_2510

