311782 -model B
CB 8

(DE) (AT) (CH) GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE: • Energie sparen! Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Topfes entspricht. • Wirksamer Bodendurchmesser ca. Ø 210 mm. • Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Produkt und spülen Sie es mit klarem Wasser ab. • Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen. • Fetten Sie die Pfanne leicht ein. • Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird. • Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefetteten überhitzten Pfannen kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Keramikbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar. • Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/ mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen. • Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke. • Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in der Pfanne. • Kein tropfnasses Fleisch in die Pfanne geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen. • Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe. • Die Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet. • Hinweis für Induktionskochfelder: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden. • Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte stets auf das dem Bodendurchmesser entsprechende Kochfeld. • Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts. • Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen. • Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160°C für 1 Stunde). • Diese Pfanne ist spülmaschinengeeignet. • Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen. • Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel. • Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung der Pfanne führen. • Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen. • ACHTUNG! KRATZER! Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen. • Lebensmittelecht: Diese Pfanne hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen. • Verwenden Sie Pfannen keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach. • Entsorgung: Bitte entsorgen Sie den Artikel entsprechend den behördlichen Bestimmungen. Garantie: Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 3 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 verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

(GB) (IE) CARE AND USE: • Save energy! To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot. • Effective bottom diameter approx. Ø 210 mm. • Remove all labels from the product prior to use and rinse with clean water. • Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues. • Lightly grease the pan. • Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating. • Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the ceramic coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use. • Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready. • Never leave the pan unsupervised while the grease is warming: overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket. • Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan. • Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire. • The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection. • The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs. • Note for induction hobs: A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged. Place the pot/ pan in the middle of the induction hotplate. CAUTION! High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware overheat. • This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding with the base diameter. • High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function. • Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off. • The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour) • This pan is suitable for dishwashers. • Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material. • Do not clean with harsh or abrasive cleaners. Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration. • Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher. • ATTENTION! RISK OF SCRATCHES! Do ot move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches. • Food safe: this pan does not affect the taste or odour of prepared foods. • Never use pans if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary. • Disposal: Dispose of this product in accordance with local regulations. Warranty: The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below. The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly. The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

(FR) (BE) INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN : • Faites des économies d'énergie ! Afin d'éviter toute perte d'énergie, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre correspondant à celui de la poêle. • Diamètre effectif du fond env. Ø 210 mm. • Veuillez retirer tous les autocollants de la poêle avant la première utilisation et rincez-la avec de l'eau. • Avant la première utilisation, faites bouillir le produit 2 à 3 fois dans l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production. • Graissez légèrement la poêle. • Ne pas surchauffer la poêle vide ou contenant des aliments, car cela réduirait la propriété antiadhésive et abîmerait la couche de protection. • Risque de surchauffe ! Lorsque la poêle est surchauffée sans matière grasse, une coloration du revêtement en céramique due au contact des protéines d'un aliment en train de cuire sans graisse peut apparaître lorsque celles-ci sont brûlées. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune atteinte à la qualité du revêtement et son utilité. • Chauffez les aliments à cuire à grand feu/feu moyen, et terminez la cuisson à feu doux. • Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsque la graisse est en train de chauffer : la graisse chaude peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la graisse enflammée avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou avec une couverture de laine épaisse. • Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement anti-adhérent. Ne coupez pas directement le contenu dans la poêle. • Ne pas poser de viande ruisselante dans la poêle. La graisse qui éclabousse sur la plaque de cuisson peut facilement générer un feu. • Lors de la cuisson la poignée peut chauffer également. Pour vous protéger veuillez utiliser un chiffon ou des gants de cuisine. • Cette poêle est adaptée pour des champs de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, à induction et halogènes. • Remarque relative aux cuisinières à induction : un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée. Placez la marmite/casserole au centre de la plaque chauffante à induction. ATTENTION ! Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage. La pièce doit être bien aéré, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine. • Des températures élevées risquent de décolorer la partie extérieure du produit. Cette dose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou tomber du produit. • La poêle est adaptée à conserver les aliments au chaud dans le four (max. 160 °C pendant 1 heure). • Cette poêle est adaptée au lave-vaisselle. • Pour le nettoyage à la main veuillez utiliser de l'eau chaude et du produit vaisselle. Ne manipulez pas la poêle avec des objets tranchants ou pointus et n'utilisez pas de brosses ou tampons abrasifs afin de ne pas endommager le matériel. • N'utilisez pas de produits abrasifs ou à récurer pour le lavage. • Le nettoyage fréquent avec des nettoyants agressifs peut entraîner un endommagement et/ou une coloration de la marmite. • Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium. • ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES ! Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques. • Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibres). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures. • Contact alimentaire : le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées. • Ne jamais utiliser les casseroles, si les poignées ne sont pas fermement fixées. Le cas échéant, resserrer les vis des poignées. • Traitement des déchets : veuillez recycler l'article conformément à la législation en vigueur. Garantie: Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit. Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat. Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant. La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

(NL) (BE) GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING: • Energie besparen! Kies om warmteverlies te voorkomen een kookplaat met een diameter die overeenkomt met de diameter van de pan. • Effectiev bodemdiameter ca. Ø 210 mm. • Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers van het product en spoel het met helder water af. • Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2 - 3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen. • Wrijf de pan licht in met vet. • Oververhit de pan niet wanneer leeg of gevuld om mogelijke schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen. • Risico op oververhitting! Als vetvrije voeding met niet geoliede, oververhitte pannen in aanraking komt, kan de keramische coating door het verbranden van de proteïnen licht verkleuren. Dergelijke verkleuring wijst op slijtage en heeft geen invloed op de kwaliteit van de coating en de gebruiksgeschiktheid van het product. • Verwarm het te garen product bij grootte/gemiddelde hitte en laat het vervolgens op een lagere stand garen. • Laat de pan niet zonder toezicht wanneer u het vet verhit: Oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken. • Gebruik alleen kookgerei uit kunststof of hout, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Snij het braadgoed niet direct in de pan. • Geen druipend vlees in de pan leggen. Door het op een gloeiende kookplaat spattende vet kan makkelijk een brand ontstaan. • Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik ter bescherming een pannenlap of barbequehandschoenen. • De pan is geschikt voor gasfornuizen, elektrische, ceran-, inductie- en halogeenkookvelden. • Opmerking voor inductiekookplaten: In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan. Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei. Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat. OPGELET! Hoge opwarmsnelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen. In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig. • Een hoge temperatuur kan verkleuring van de buitenkant van het product veroorzaken. Dit wijst niet op een fout in het materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of werking van het product. • Houd product niet onder koud stromend water als het heet is. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen. • De pan is geschikt voor het warmhouden van gerechten in de oven (max. 160 °C gedurende 1 uur). • Deze pan is geschikt voor de vaatwasser. • Gebruik voor het schoonmaken per hand heet water en gewoon afwasmiddel. Voorkom hierbij het gebruik van scherpe en puntige voorwerpen of borstels, om het materiaal niet te beschadigen. • Gebruik voor het schoonmaken geen agressieve schuurmiddelen. • De regelmatige reiniging met scherpe reinigingsmiddelen kan leiden tot schade aan en/of verkleuring van de pan. • De reiniging in de vaatwasser kan leiden tot verkleuringen van de aluminium onderdelen. • WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR KRASSEN! Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten! • Voordat u begint met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen. Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen. • Levensmiddelenneutraal: Deze pan heeft geen invloed op smaak en geur van de gekookte levensmiddelen. • Gebruik de pannen in geen geval als de handgrepen los zitten. Draai zo nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast. • Verwijdering: Alstublieft verwijder het product conform de wettelijke bepalingen. Garantie: Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt. Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop.

Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop. Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt. De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

(PL) WSKAZÓWKI ZASTOSOWANIA I PIELĘGNACJI: • Oszczędzaj energię! Aby uniknąć strat ciepła wybierz płytę grzejną o średnicy dopasowanej do średnicy naczynia. • Skuteczna średnica dna ok. Ø 210 mm. • Przed pierwszym użyciem należy usunąć z produktu wszystkie naklejki i umyć wodą. • Przed pierwszym użyciem należy 2 do 3 razy zagotować w patelni wodę, aby całkowicie usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne. • Należy lekko natłuścić patelnie. • Nie należy przegrzewać pustej ani wypełnionej żywnością patelni, w innym wypadku nastąpi pogorszenie właściwości nieprzywierania poprzez np. uszkodzenie powłoki. • Ryzyko przegrzania! Podczas rozgrzewania patelni bez użycia tłuszczu następuje beztłuszczowe spalanie białek, które może być przyczyną przebarwień na powłoce ceramicznej. Przebarwienia te nie obniżają jakości powłoki oraz nie zmniejszają użyteczności produktu. • Potrawy należy podgrzać przy średniej/wysokiej temperaturze oraz pozostawić je następnie na słabym ogniu w celu dogotowania. • Nie należy pozostawiać patelni bez nadzoru, gdy tłuszcz sie nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą! Płomienie należy zadusić przykrywką lub grubym wełnianym kocem. • Należy stosować akcesoria kuchenne z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu. Nie ciąć potraw bezpośrednio na patelni. • Nie wkładać do patelni mięsa ociekającego wodą. Pryskający na gorący palnik tłuszcz może łatwo spowodować pożar. • Podczas gotowania może się nagrzać rączka. Należy dla bezpieczeństwa stosować ściereczki lubrękawice kuchenne. • Patelnia jest przeznaczona do kuchenek z palnikami gazowymi i płytami grzejnymi: elektrycznymi, ceramicznymi, indukcyjnymi i halogenowymi. • Uwagi dotyczące płyt indukcyjnych: W pewnych warunkach może być słyszalny hałas wynikający z właściwości elektromagnetycznych źródła ciepła oraz garnka/ patelni. Jest to całkowicie normalne i nie oznacza, że płyta indukcyjna lub naczynie kuchenne jest uszkodzone. Umieścić garnek/patelnię na środku płyty indukcyjnej. UWAGA! Szybkie nagrzewanie! Nie przegrzewać naczyń podczas podgrzewania. Pomieszczenie musi zostać dobrze przewietrzone, w przypadku przegrzania naczyń kuchennych. • Wysokie temperatury mogą odbarwić zewnętrzną stronę produktu. Nie oznacza to wady materiału, ani nie ma wpływu na jakość produktu lub jego funkcjonowanie. • Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść. • Patelnia jest przeznaczona do utrzymywania w cieple potraw w piekarniku (maks. 160 °C przez 1 h). • Patelnia jest przeznaczona do zmywarek. • Do ręcznego zmywania należy stosować gorącą wodę i normalny płyn do mycia naczyń. Należy przy tym unikać stosowania ostrych lub zaostrzonych przedmiotów i szczotek, aby nie uszkodzić materiału. • Nie należy stosować do czyszczenia żrących środków czystości. • Częste czyszczenie ostrymi detergentami może być przyczyną uszkodzenia oraz/ lub odbarwienia garnka. • Czyszczenie w zmywarce może prowadzić do zafarbowania aluminiowych elementów. • UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM! Należy unikać przesuwania naczyń kuchenny na szklano-ceramicznych płytach kuchennych! • Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetarcie powierzchni płyty kuchennej i dna garnka czystą, niemechacącą się szmatką (na przykład z mikrowłókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniu. • Bez wpływu na potrawy: Patelnia nie wpływa na smak i zapach przyrządzanych potraw. • Proszę nie używać garnków z żadnym wypadku, jeżeli uchwyty są luźne. Ewentualnie proszę dokręcić śruby. • Usuwanie: Prosimy o usuwanie artykułu zgodnie z przepisami o ochronie środowiska. Gwarancja Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu. Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji. W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu. Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

(CZ) UPOZORNĚNÍ K POUŽÍVÁNÍ A OŠETROVÁNÍ: • Šetřete energii! Abyste předešli tepelným ztrátám, zvolte varnou desku o průměru, který odpovídá průměru nádoby. • Účinný průměr dna cca. Ø 210 mm. • Před prvním použitím odstraňte z výrobku všechny nálepky a vymyjte ho čistou vodou • Před prvním použitím vyvařte pánev 2 až 3 krát vodou, aby se úplně odstranily eventuální výrobní zbytky. • Vnitřek pánve lehce vymastěte. • Prázdnou nebo pečeným jídlem naplněnou pánev nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva. • Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaných přehřátých pánví může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvením keramického povlaku v důsledku spalování proteinů. Tato zabarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání. • Dušené potraviny zahřívejte při vysokém/středním žáru a nechejte je pak na malém stupni dodusit. • Nenechávejte pánev bez dozoru jestliže v ní zahříváte tuk: Přehřátý tuk se může vznítit. Hořící tuk nehaste nikdy vodou! Uduste plameny pokličkou nebo silnou vlněnou dekou. • Používejte kuchyňské pomůcky z umělé hmoty nebo ze dřeva, abyste nepoškodili nepřilnavou povrchovou úpravu. • Nevkládejte do pánve mokré maso. Tuk stříkající na rozžhavenou plotýnku může snadno způsobit požár. • Během vaření se může rukojeť zahřát. Používejte k Vaší ochraně kuchyňské rukavice. • Pánev se hodí pro plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné zóny sporáku. • Poznámka pro indukční varné desky: za určitých podmínek se může vyskytovat hluk, který vyplývá z elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny. Dejte hrnec/pánev do středu na indukční plotýnku. UPOZORNĚNÍ! Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při předehřívání. V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána. • Vysoké teploty mohou způsobit změnu zbarvení vnější strany výrobku. Nejedná se o poruchu v materiálu, ani to nenarušuje jakost nebo funkci výrobku. • Nedržte horký výrobek nikdy pod tekoucí studenou vodou. Spodní strana výrobku by se tím mohla poškodit nebo z něho odpadnout. • Pánev je vhodná k udržování teploty jídel v troubě na pečení (max. 160 °C po dobu 1 hodiny). • Pánev je vhodná pro mytí v myčce na nádobí. • Pro ruční mytí používejte horkou vodu a normální čisticí prostředek na nádobí. Nepoužívejte ostré a špičaté předměty nebo kartáče, abyste nepoškodili materiál pánve. • Nepoužívejte žádné drhnoucí čisticí prostředky. • Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/nebo zbarvení hrnce. • Mytí v myčce na nádobí může způsobit zabarvení hliníkových dílů. • POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ! Neposouvejte nádobí po povrchu sklokeramických plotýnek! • Před vařením Vám doporučujeme otřít povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepouští vlákna (například hadrem s mikrovlákny). Tím můžete předejít poškrábání. • Vhodná pro potraviny: Tato pánev neovlivňuje chuť a vůni připravovaných jídel. • Hrnce nikdy nepoužívejte, jsou-li ucha volná. Dotáhněte případně šroubová spojení uch. • Odstranění do odpadu: Prosím, odstraňte výrobek do odpadu v souladu s odpovídajícími úředními předpisy.Záruka: Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou. Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení. Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu. Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

(SK) POKYNY NA POUŽÍVANIE A OŠETROVANIE: • Šetrite energie! Aby ste predišli strate tepla, vyberte platňu s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru hrnca. • Účinný priemer dna cca. Ø 210 mm. • Pred prvým použitím odstráňte z produktu všetky nálepky a opláchnite ho čistou vodou. • Panvicu pred prvým použitím vyvarte 2 až 3 krát s vodou, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby. • Panvicu zľahka namastite. • Prázdnu alebo potravinami naplnenú panvicu neprehrievajte, pretože v opačnom prípade sa stratí antiadhézny účinok, príp. sa poškodí povrchová vrstva. • Nebezpečenstvo prehriatia! V prípade prehriatia panvíc, ktoré neboli potreté olejom alebo tukom, môže pri kontakte s ohrievanými potravinami, ktoré neobsahujú tuk, dôjsť spálením proteínov k zmenám farby keramickej vrstvy. Tieto zmeny farby sú pri používaní produktu bežné a nepredstavujú žiadne znehodnotenie kvality povrchovej vrstvy a jej použiteľnosti. • Varené potraviny zohrievajte na vysokej/strednej teplote a následne ich nechajte dovariť na nízkom stupni. • Panvicu nenechávajte počas rozohrievania tuku bez dozoru: Rozpálený tuk sa môže zapáliť. Horiaci tuk nikdy nehaste vodou! Plamene uhaste pokrievkou z hrnca alebo hrubou vlnenou prikrývkou. • Používajte len plastové alebo drevené kuchynské pomôcky, aby ste nepoškodili antiadhéznu vrstvu. Jedlo nekrájajte priamo v panvici. • Do panvice nekladťe mokré mäso. Tuk vystrekujúci na rozžeravenú platňu sporáka môže ľahko zapríčiniť požiar. • Rúčka sa môže počas prípravy jedla zohriať. Chráňte sa tým, že budete používať chňapky na hrnce alebo grilovacie rukavice. • Panvica je vhodná pre plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové platne sporákov. • Poznámky pre indukčné platne: Za určitých podmienok sa môže vyskytnúť hluk, ktorý je výsledkom elektromagnetických vlastností tepelného zdroja a hrnca/kastrólika. Je to úplne normálne a neznamená to, že je vaša indukčná platňa alebo nádoba na varenie poškodená. Hrniec/kastrólik umiestnite do stredu indukčnej platne. VAROVANIE! Vysoký ohrevný výkon! Počas predhrievania neprehrejte nádobu na varenie. V prípade prehriatia nádoby na varenie musíte miestnosť riadne vyvetrať. • Vysoké teploty môžu zmeniť farbu vonkajšej strany výrobku. Toto neznamená poruchu materiálu a nemá to ani vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku. • Horúci produkt nedávajte nikdy pod tečúcu studenú vodu. Spodná strana produktu by sa tým mohla poškodiť alebo odpadnúť od produktu. • Panvica je vhodná na udržanie teploty pokrmov v rúre (max. 160 °C na 1 hodinu). • Táto panvica je vhodná na umývanie v umývačke riadu. • V prípade čistenia panvice rukou použite horúcu vodu a bežný čistiaci prostriedok na riad. Na čistenie panvice nepoužívajte ostré a špicaté predmety alebo kefy, aby ste nepoškodili materiál. • Panvicu nečistite drsnými prostriedkami. • Časté čistenie ostrými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a/alebo zafarbeniu hrnca. • Umývaním v umývačke riadu sa môže zmeniť farebný odtieň hliníkových častí. • POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKRABANIA! Zabráňte posúvaniu riadu sem a tam na sklokeramických platniach! • Predtým, ako začnete variť, Vám odporúčame utrieť povrch platní a vonkajšie dno riadu čistou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna (napr. mikrovláknovou handričkou). Tým môžete zabrániť tvorbe škrabancov. • Na prípravu potravín: Táto panvica nijako neovplyvňuje chuť a arómu pripravovaných jedál. • V žiadnom prípade nepoužívajte hrnce vtedy, ak sú rukoväti uvoľnené. V prípade potreby dotiahnite skrutky rukovätí. • Likvidácia: Artikel zlikvidujte v súlade s úradnými ustanoveniami. Záruka: Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené. Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe. Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný. Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.