



BASALTGRAU/KIRSCHROT

Art.-Nr.: 33828/30828

- DE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG**
– Gusseisen Servierpfanne –
- UK INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**
– Cast iron serving pan –
- FR CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**
– Poêle à servir en fonte –
- ES MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**
– Sartén para servir de hierro fundido –
- PT MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO**
– Panela de ferro fundido –
- IT ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE**
– Ghisa padella per servire –

Art. Nr. 03379

ELO-Stahlwaren

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

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

INHALTSVERZEICHNIS/ CONTENTS / SOMMAIRE

DE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG	4
Saftig-zarte Garergebnisse durch speziell designten Deckel	4
Vor dem ersten Gebrauch	4
Pflegehinweise	5
Allgemeine Hinweise	5
Reinigung	5
Hinweis für Induktionsherde	6
ACHTUNG	6
Umgang mit heißem Öl/Fett	6
Tipp zum energiesparenden Kochen	7
Entsorgungshinweise	7
Garantieerklärung nach den §§ 443, 479 BGB	28
UK INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE	8
Juicy and tender cooking results thanks to special lid design	8
Before first use	8
Care instructions	9
Basic information	9
Cleaning	9
Information for induction stoves	10
CAUTION	10
Use with hot oil/fat	10
Energy-saving tip for cooking	11
Disposal information	11
Warranty declaration under sections 443, 479 of the German Civil Code (BGB)	28-29
FR CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	12
Cuisson tendre et moelleuse grâce au couvercle de conception spéciale	12
Avant la première utilisation	12
Entretien	13
Indications	13
Nettoyage	13
Indication pour les cuisinières à induction	14
ATTENTION	14
Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude	14
Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie	15
Indications concernant l'élimination	15
Déclaration de garantie selon les art. 443, 479 BGB (Code civil allemand)	29

ÍNDICE DE CONTENIDOS/ ÍNDICES / INDICE

ES MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO	16
Resultados jugosos gracias a la tapa de diseño especial	16
Antes del primer uso	16
Mantenimiento	17
Indicaciones generales	17
Limpieza	17
Advertencia para placas de inducción	18
ATENCIÓN	18
Manejo con aceite/grasa caliente	18
Consejos para cocinar ahorrando energía	19
Advertencias para la eliminación del producto	19
Declaración de garantía según §§ 443 y 479 del código civil alemán (BGB)	30
PT MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO	20
Resultados suculentos graças à tampa com design especial	20
Antes da primeira utilização	20
Manutenção	21
Indicações gerais	21
Limpeza	21
Aviso de placa de indução	22
ATENÇÃO	22
Manuseio de óleo / graxa quente	22
Dicas para cozinhar economizando energia	23
Avisos de descarte do produto	23
Declaração de garantia, conforme art. 443.º, 479.º do código civil alemão	30
IT ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE	24
Cottura di pietanze tenere e succulente grazie al coperchio appositamente progettato	24
Prima del primo uso	24
Manutenzione	25
Indicazioni generali	25
Pulizia	25
Avvertenze per i fornelli a induzione	26
ATTENZIONE	26
Uso con olio/grasso bollente	26
Consigli per una cottura a risparmio energetico	27
Avvertenze di smaltimento	27
Dichiarazione di garanzia ai sensi dei §§ 443 e del 479 del c.c. tedesco	31

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Gussgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Innen und außen ist es mit einer Emaillierung überzogen die vor Rost schützt. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.



Saftig-zarte Garergebnisse durch speziell designten Deckel

Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür das die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt um gleichmäßig auf das Gargut zurück zu tropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und verhindert das das Gargut anbrennt. Der Silikonring im Edelstahlknopf verhindert das Hitze auf den Edelstahlknopf übertragen wird. Das Gussgeschirr ist bis 240 °C erhitzenbar.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Gussgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Spülen Sie den Topf oder die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, danach bitte mit klarem Wasser nachspülen und gut abtrocknen.

Pflegehinweise

Der Vorteil von Gusseisen besteht vor allem darin, dass die Wärme sich über Boden und Wand gleichmäßig verteilt und die Wärme an das Gargut weitergegeben wird. Vor dem Gebrauch immer etwas Speiseöl/Fett in den Topf/Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erwärmen, danach die Lebensmittel hinzufügen. Achten Sie darauf dass beim Vorheizen das Gussgeschirr vor allem bei Induktionsherden nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C. Damit nichts anbrennt, sollte bei niedriger und mittlerer Temperatur gekocht und gebraten werden. Das Bratgut immer erst wenden, wenn sich die Poren geschlossen haben. Dann löst es sich von selbst und bleibt nicht kleben. Die hervorragende Wärmespeichereigenschaft sorgt dafür, dass die Temperatur gegen Ende des Kochvorgangs reduziert werden kann. Zum Rühren und Wenden können handelsübliche, hitzebeständige Wender oder Rührgeräte aus Holz, Kunststoff oder Edelstahl verwendet werden. Gussgeschirre ohne Holzstiel/Kunststoffgriffe können auch hervorragend im Backofen genutzt werden.

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge/Knöpfe können sich mit der Zeit lösen, sind aber leicht mit der Hand wieder anzuziehen.

Reinigung

Lassen Sie Ihr Gussgeschirr immer erst etwas abkühlen, bevor Sie es abspülen. Tauchen Sie nicht das heiße Gussgeschirr in kaltes Wasser ein, da ein thermischer Schock dieses beschädigen könnte. Die Produkte aus Gusseisen sollten mit heißem Wasser und einer Spülbürste gereinigt werden. Sollte doch einmal etwas Ansetzen, geben Sie heißes Wasser in Ihr Gussgeschirr und lassen Sie es einweichen. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist möglich aber nicht empfehlenswert, da sich sonst Roststellen am Kochgeschirr-Rand bilden können.

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 Gussgeschirr. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs und die Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Kochgeschirrboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern das Kochgeschirr immer mittig angeordnet ist.

ACHTUNG

Bitte achten Sie darauf, dass die Gussgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie heißes Gussgeschirr nie unbeaufsichtigt. Bei unsachgemäßen Gebrauch können Schäden durch abplatzen der Emaille-Versiegelung entstehen, diese sind von der Garantie ausgenommen. Bei Abplatzung der Emaillierung außen am Kochgeschirr kann das Gussgeschirr trotzdem weiter verwendet werden. In diesem Fall die beschädigte Stelle mit Öl einreiben und Trocken aufbewahren.

Umgang mit heißem Öl/Fett

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten sie darauf, dass Öl/Fett nicht überhitzt werden (Brandgefahr). Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher. Achten Sie darauf, dass Gussgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Gussgeschirrdurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Gussgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel um Energie zu sparen und stellen das Gussgeschirr mittig auf die Kochzone.

Gussgeschirrdurchmesser:	Ø 28,0 cm
Kochzonen-durchmesser:	Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm
Effektiver Bodendurchmesser:	Ø ~23,0 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 Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gussgeschirr.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Dear customer

You have made an excellent choice by purchasing this cast iron dishes. They are covered on the inside and outside with an enamel coating. Enamelling forms a protective layer that protects against rust. Please read and observe the following instructions to ensure you will enjoy your new purchase for a long time.



Juicy and tender cooking results thanks to special lid design

The innovative grooved structure in the lid causes the rising

steam that forms during the cooking process to condense and accumulate in the grooves and then drip back evenly onto the food. This makes the food juicy and tender, preserving its natural flavours and preventing it from burning. The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the stainless steel knob. The cast iron cookware is heat-resistant up to 240 °C.

Before first use

Please inspect the bottom of the cast iron dishes and the hob for any remaining dirt, stickers and unevenness. Moving the cast iron dishes around may cause damage. Wash the pot or pan with hot water and a little washing-up liquid, then rinse with clear water and dry well.

Care instructions

The main advantage of cast iron is that the heat is distributed evenly over the bottom and sides from where it is transferred to the food being cooked. Always heat a little edible oil/fat in the pot/pan before use over a medium heat and then add the food. Make sure not to overheat the cast iron dishes when preheating, especially on induction stoves. Empty cast iron dishes may reach temperatures of up to 500°C very quickly, particularly on induction hobs. Always cook and fry over a low or medium heat so that nothing burns. Only turn the food being fried or roasted after the pores have closed so that it does not stick to the bottom and sides of the pot or pan. The excellent heat storage properties ensure that the temperature can be reduced towards the end of cooking. You can use normal heat-resistant turners or stirrers of wood, plastic or stainless steel to turn or stir your food. Cast iron dishes without wooden/ plastic handles is also ideal for use in the oven.

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened by hand.

Cleaning

After use, always cool a cast iron dishes a few minutes before washing in hot soapy water. Do not fill the hot cast iron utensil in cold water as a thermal shock could damage it. Cast iron products should be cleaned with hot water and a dish brush. If something should become baked into the surface put some hot water into the pot/pan and leave to soak in. Cleaning in the dishwasher is possible but not recommendable, as otherwise rust spots can form on the edge of the cookware.

Information for induction stoves

A humming noise may be heard when using induction cast iron dishes. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cast iron dishes. 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.

CAUTION

Please ensure that the cast iron dishes is not overheated when empty (when it does not contain food). Furthermore, liquid should not be allowed to completely evaporate. If, despite this, the cast iron dishes 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 cast iron dishes unaccompanied. Improper use can result in damage due to the enamel sealing chipping off and this is not covered by the guarantee. The cookware can be used nevertheless. In this case, rub oil on the damaged spots outside of the pans. Store dry.

Use with hot oil/fat

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

Energy-saving tip for cooking

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

Cast iron dishes diameter:	Ø 28,0 cm
Cooking zone diameter:	Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm
Effective diameter of bottom:	Ø ~23,0 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 Cast iron dishes.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère cliente, cher client

En faisant l'achat de votre ustensile en fonte, vous avez fait un très bon choix. Elles sont revêtues d'émail à l'intérieur et à l'extérieur. Cet émail forme une couche de protection contre la rouille. Afin de profiter longtemps de votre nouvelle acquisition, lisez et observez les consignes suivantes.



Cuisson tendre et moelleuse grâce au couvercle de conception spéciale

La structure innovante des rainures du couvercle permet

à l'humidité ascendante qui se forme pendant la cuisson de se condenser et de s'accumuler dans les rainures pour se répartir ensuite uniformément sur les aliments. Ainsi, les aliments sont juteux et moelleux, les arômes naturels sont préservés et les aliments ne brûlent pas. L'anneau en silicone du bouton en acier inoxydable empêche la chaleur de se transmettre au bouton. L'ustensile en fonte peut être chauffé jusqu'à 240 °C.

Avant la première utilisation

Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile en fonte, 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. Lavez votre marmite ou poêle avec de l'eau chaude et un peu de produit de vaisselle classique, ensuite rincez seulement sous l'eau et bien essuyer.

Entretien

L'avantage du produit en fonte est la répartition uniforme de la chaleur sur le fond et le corps de l'ustensile, la chaleur se transmettant alors sur la cuisson. Avant la première utilisation, mettez toujours un peu d'huile/graisse dans la marmite/poêle et chauffez à température modérée, ensuite ajoutez les aliments. Veillez à ce que l'ustensile en fonte ne surchauffe pas lors du préchauffage, en particulier sur les cuisinières à induction. Sur les tables à induction notamment, les ustensiles sans aliments à cuire et rôti atteignent rapidement des températures allant jusqu'à 500 °C. Pour éviter que l'aliment ne brûle, cuisez-le et/ou rôtissez-le à feu doux ou à température modérée. L'excellente capacité de sauvegarde d'énergie permet de réduire la température vers la fin de la cuisson. Pour remuer ou retourner votre cuisson, veuillez utiliser une spatule usuelle résistant à la chaleur, en bois, en plastique ou en acier. Les ustensiles en fonte sans poignée en bois/en plastique peuvent très bien être utilisés dans le four.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables.

Nettoyage

Laissez toujours refroidir votre ustensile quelques minutes avant de le laver. Ne plongez pas votre ustensile chaud dans de l'eau froide car un choc thermique pourrait l'endommager. Les produits en fonte doivent être nettoyés avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle. Si les aliments devaient attacher, mettez de l'eau chaude dans votre ustensile et laissez-le tremper. Il est possible de les laver au lave-vaisselles mais cela n'est pas recommandé car des taches de rouille peuvent se former sur la batterie de cuisine.

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 en fonte. 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.

ATTENTION :

Veuillez vous assurer que les casseroles ne surchauffent pas, lorsqu'elles sont vides (sans contenu) 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. Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages dus à l'écaillage de l'émail et cela n'est pas couvert par la garantie. Il est possible de continuer à utiliser les ustensiles de cuisson. Dans ce cas, enduisez d'huile l'extérieur de la zone endommagée.

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.

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 en fonte. Utilisez, si possible, un couvercle pendant la cuisson et placez ensuite l'ustensile au milieu de la plaque.

Diamètre de l'ustensile en fonte :	Ø 28,0 cm
Diamètre de la zone de cuisson :	Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm
Diamètre effectif de fond :	Ø ~23,0 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 sur 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 en fonte.

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Estimado/a cliente

Con la adquisición de su nueva pieza de vajilla de hierro colado ha realizado una excelente elección. Además, cuentan con un revestimiento de esmalte tanto en el interior como en el exterior. Este esmaltado forma una capa protectora que evita la formación de óxido. Para que esté satisfecho con su nueva adquisición durante mucho tiempo, lea y siga las siguientes advertencias.



Resultados jugosos gracias a la tapa de diseño especial

La innovadora estructura estratificada de la tapa garantiza que la humedad generada durante

la cocción se condense y se acumule en las ranuras para gotear sobre los alimentos de forma uniforme. De esta manera, los alimentos ganan en jugosidad, mantienen los aromas naturales y no se queman. El anillo de silicona impide que se transfiera calor al pomo de acero inoxidable. Este utensilio de hierro fundido puede calentarse hasta los 240 °C.

Antes del primer uso

Compruebe si en la base de la pieza de vajilla de hierro colado y en el fogón hay restos de suciedad, adhesivos o irregularidades. En caso de mover arrastrando se podrían producir daños. Enjuague la olla o la sartén con agua caliente y un poco de jabón lavavajillas, después aclare con agua limpia y seque bien.

Mantenimiento

La ventaja del hierro fundido reside sobre todo en que el calor se reparte a través del fondo y las paredes de forma uniforme, transmitiéndolo así a los alimentos que se están cocinando. Antes del uso, echar un poco de aceite/grasa en la olla/sartén y calentar a fuego medio, a continuación añadir los alimentos. A la hora de precalentar, asegúrese de que la pieza de vajilla de hierro colado no se caliente demasiado, especialmente si utiliza placas de inducción. En las placas de inducción en particular, las piezas de vajilla de hierro colado sin contenido para cocinar o freír pueden alcanzar en un breve espacio de tiempo temperaturas de hasta 500°C. Para evitar que nada se queme, es recomendable cocer y freír siempre a una temperatura media o baja. Darle la vuelta a los alimentos a freír solo cuando se hayan cerrado los poros. De esta manera los alimentos se soltarán solos sin que se quede nada pegado. Las excelentes cualidades para acumular el calor garantizan que la temperatura se reduzca al final del proceso de cocción. Para remover o darle la vuelta a los alimentos pueden utilizarse accesorios de cocina convencionales resistentes al calor de madera, plástico o acero inoxidable. Las piezas de vajilla de hierro colado de hierro fundido sin mango de madera/mango de plástico pueden utilizarse perfectamente también en el horno.

Indicaciones generales

Los elementos atornillados pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente.

Limpieza

Deje siempre que la pieza de vajilla de hierro colado se enfríe un poco antes de enjuagarla. No sumerja el utensilio de hierro fundido caliente en agua fría, ya que un choque térmico podría dañarlo. Los productos de hierro fundido deben limpiarse con agua caliente y un cepillo de vajilla. Si en alguna ocasión se queda pegado algún resto en su pieza de vajilla de hierro colado de hierro fundido, póngala en remojo aplicando agua

caliente en su interior. La limpieza en el lavavajillas es posible, pero no es recomendable, ya que de lo contrario se pueden formar manchas de óxido en el borde de los utensilios de cocina.

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 vajilla de hierro colado. 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.

ATENCIÓN

Preste atención a que los utensilios de cocina no se calienten en exceso cuando estén vacío. 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. El uso inadecuado puede provocar daños debido a que el sellado de esmalte se descascarilla y esto no está cubierto por la garantía. El utensilio de cocina puede seguir utilizándose a pesar de este hecho. En este caso, basta con aplicar un poco de aceite en la parte exterior de la zona afectada de la sartén o freidora. Guarde en un lugar seco.

Manejo con aceite/grasa caliente

El producto no es adecuado usar como freidora. No eche agua en el aceite/grasa caliente ni quite la grasa ardiendo con agua, en su lugar utilice una manta ignífuga o un extintor adecuado. Recuerde que los utensilios

de cocina no se deben mover ni transportar con aceite/grasa caliente.

Consejos para cocinar ahorrando energía

Para una óptima utilización de la energía el diámetro de la sartén/olla debe corresponder al tamaño del fogón y, por tanto, no debe ser mayor. Seleccione siempre la zona de cocinado adecuada al tamaño de la pieza de vajilla de hierro colado. Utilice si es posible una tapa y coloque la pieza de batería de cocina en medio de la zona de cocinado.

Diámetro de la pieza de vajilla de hierro colado:	Ø 28,0 cm
Diámetro de la zona de cocinado:	Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm
Diámetro efectivo del fondo:	Ø ~23,0 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 vajilla de hierro colado.

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

Estimado cliente/a

A aquisição de seu novo pedaço de louça de ferro fundido, fez uma excelente escolha. São revestidas no interior e exterior com esmalte. A esmaltagem forma uma camada protetora que protege da ferrugem. Para ficar satisfeito com sua nova aquisição por um longo tempo, leia e siga os seguintes avisos.



Resultados suculentos graças à tampa com design especial

A inovadora estrutura nervurada da tampa garante

que a humidade gerada durante a cozedura condense e se acumule nas ranhuras para gotejar uniformemente sobre os alimentos. Deste modo, os alimentos ganham suculência, mantêm os aromas naturais e não queimam. O anel de silicone evita a transferência de calor para a pega de aço inoxidável. Este utensílio de ferro fundido pode aquecer até aos 240 °C.

Antes da primeira utilização

É necessário verificar se o fundo dos louça de ferro fundido e da placa de cozedura apresenta sujidade, autocolantes e irregularidades. A deslocação dos louça de ferro fundido pode causar danos. Lave a panela ou o tacho com água quente e um pouco de detergente para a loiça, depois passe por água limpa e seque bem.

Manutenção

A principal vantagem do ferro fundido é que o calor é distribuído uniformemente pelo fundo e pelos lados, de onde é transferido para os alimentos que estão a ser cozinhados. Antes da utilização, aqueça sempre um pouco de óleo alimentar/gordura na panela/panela em lume médio e, em seguida, adicione os alimentos. Certifique-se de que não aquece demasiado os louça de ferro fundido durante o pré-aquecimento, especialmente nos fogões de indução. Os louça de ferro fundido vazios podem atingir temperaturas até 500°C muito rapidamente, especialmente em fogões de indução. Cozinhar e fritar sempre em lume brando ou médio para que nada se queime. Só vire os alimentos que está a fritar ou a assar depois de os poros estarem fechados, para que não se colem ao fundo e aos lados da panela ou do tacho. As excelentes propriedades de armazenamento do calor garantem que a temperatura pode ser reduzida no final da cozedura. Para virar ou mexer os alimentos, pode utilizar batedeiras ou agitadores normais resistentes ao calor, de madeira, plástico ou aço inoxidável. Os louça de ferro fundido em ferro fundido sem pegadas de madeira/plástico também são ideais para utilização no forno.

Indicações gerais

Os elementos parafusados podem se soltar com o tempo, mas podem ser facilmente apertados novamente.

Limpeza

Deixar sempre arrefecer ligeiramente os louça de ferro fundido antes de os enxaguar. Não mergulhar o utensílio de ferro fundido quente em água fria, pois um choque térmico pode danificá-lo. Os produtos em ferro fundido devem ser limpos com água quente e uma escova de cozinha. Se ficarem resíduos agarrados aos louça de ferro fundido em ferro fundido, coloque-os de molho em água quente. É possível limpar, utilizando a máquina de lavar louça, mas não é recomendável, caso contrário podem formar-se manchas de ferrugem nas bordas dos tachos.

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.

ATENÇÃO

Tome cuidado para que a panela não superaqueça quando vazia. Além disso, o líquido não deve evaporar completamente. Se ocorrer superaquecimento, ventile bem a sala. As alças / Os cabos que não são de plástico podem ficar quentes, use sempre um pegador de panela ou similar e nunca deixe um utensílio de cozinha sem vigilância. O uso impróprio pode resultar em danos devido ao lascamento da vedação do esmalte e isso não é coberto pela garantia. Apesar disso, o trem de cozinha pode continuar a ser utilizado. Neste caso, espalhar óleo no local danificado, no exterior da frigideira.

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 louça de ferro fundido não devem ser movidos ou transportados com óleo / gordura quente.

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 28,0 cm
Diâmetro da área de cozimento:	Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm
Diâmetro efetivo da base:	Ø ~23,0 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 louça de ferro fundido.

ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

Gentile cliente,

Ha fatto un'ottima scelta acquistando la nuova pentola in ghisa. Sono rivestite all'interno e all'esterno con uno strato smaltato. La smaltatura forma uno strato protettivo sia contro la ruggine. Per garantire una soddisfazione a lungo termine nel nuovo acquisto, La preghiamo di leggere e attenersi alle presenti istruzioni.



Cottura di pietanze tenere e succulente grazie al coperchio appositamente progettato

L'innovativa struttura a scanalature del coperchio fa sì che l'umidità prodotta durante il processo di cottura, si condensi e si raccolga nelle scanalature in modo da gocciolare uniformemente sulle pietanze. Ciò le rende succulente e tenere, preserva gli aromi naturali ed evita che si brucino. L'anello in silicone del pomello in acciaio inox impedisce il passaggio del calore al pomello stesso. La stoviglia in ghisa può essere riscaldata fino a 240 °C.

L'innovativa struttura a scanalature del coperchio fa sì che l'umidità prodotta durante il processo di cottura, si condensi e si raccolga nelle scanalature in modo da gocciolare uniformemente sulle pietanze. Ciò le rende succulente e tenere, preserva gli aromi naturali ed evita che si brucino. L'anello in silicone del pomello in acciaio inox impedisce il passaggio del calore al pomello stesso. La stoviglia in ghisa può essere riscaldata fino a 240 °C.

Prima del primo uso

Controllare che non ci siano residui di sporcizia, colla o irregolarità sul fondo della stoviglia. Lo spostamento potrebbe danneggiare la stoviglia. Lavare la pentola o la padella con acqua calda e del detersivo, quindi sciacquare con acqua e asciugare bene.

Manutenzione

Il vantaggio della ghisa consiste soprattutto nella distribuzione uniforme del calore sul fondo e alle pareti, nonché nella trasmissione di calore al prodotto da cuocere. Prima dell'uso versare sempre dell'olio da cucina/grasso nella pentola/padella, riscaldare a calore medio, quindi aggiungere il prodotto da cuocere. Durante il preriscaldamento evitare che la pentola si surriscaldi, soprattutto in caso di fornelli a induzione. Le pentole vuote raggiungono rapidamente temperature fino a 500 °C soprattutto in aree di cottura a induzione. Per evitare che si bruci qualcosa, cuocere i cibi a bassa e media temperatura. Girare il prodotto da cuocere sempre dopo la chiusura dei pori. Così si staccherà facilmente senza attaccarsi. La straordinaria proprietà di accumulo termico permette di ridurre la temperatura verso la fine del processo di cottura. Per mescolare o girare, si possono utilizzare mestoli o mescolatori in legno, plastica o acciaio inossidabile comunemente in commercio. Le pentole in ghisa prive di impugnatura in legno/manici in plastica sono indicate anche per la cottura in forno.

Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitare possono allentarsi nel tempo, ma possono essere riavvitate.

Pulizia

Lasciare sempre raffreddare leggermente le pentole prima di risciacquarle. Non immergere l'utensile in ghisa caldo in acqua fredda perché uno shock termico potrebbe danneggiarlo. I prodotti in ghisa devono essere puliti con acqua calda e una spazzola per piatti. Se si dovessero trovare dei residui attaccati alle pentole in ghisa, immergerle in acqua calda. La pulitura nella lavastoviglie è possibile ma non è consigliabile, altrimenti potrebbero formarsi macchie di ruggine sui bordi delle pentole.

Avvertenze per i fornelli a induzione

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

ATTENZIONE

Assicurarsi che le pentole non si surriscaldino quando sono vuote (senza contenuto). 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. L'uso improprio può causare danni dovuti alla scheggiatura della sigillatura dello smalto e questo non è coperto dalla garanzia. Si può continuare comunque a usare la batteria da cucina. In questo caso, spalmare olio sul punto danneggiato all'esterno della padella.

Uso con olio/grasso bollente

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

Consigli per una cottura a risparmio energetico

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

Diametro della pentola:	Ø 28,0 cm
Diametro dell'area di cottura:	Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm
Diametro effettivo del fondo:	Ø ~23,0 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.

DE GARANTIEERKLÄRUNG NACH DEN §§ 443, 479 BGB

1. INHALT DER GARANTIE

wir geben eine Garantie auf die Haltbarkeit des erworbenen Produkts mit Ausnahme von Glasdeckeln. Ausgenommen sind weiterhin Beschädigungen aufgrund normalen Verschleißes, Gewalteinwirkungen und anderen unsachgemäßen Behandlungen.

2. DAUER/GELTUNGSBEREICH

Der Garantieschutz gilt räumlich begrenzt für den Europäischen Wirtschaftsraum [und die Schweiz]. Die Frist der Garantiezeit beginnt mit dem Rechnungsdatum zu laufen. Die Länge der Garantiezeit beträgt 10 Jahre und ist auch auf der Verpackung des einzelnen Produkts angegeben.

3. GARANTIELEISTUNG

wir liefern gegen Rücksendung des beschädigten Artikels einen identischen Artikel, oder falls dieses Produkt nicht mehr vorhanden wäre, einen gleichartigen Artikel.

4. GELTENDMACHUNG

Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantieleistung ist eine Schilderung des dem Garantiefalls zugrunde liegenden Sachverhalts gegenüber dem Garantiegeber und die Rücksendung der Ware an den Garantiegeber. Schilderungen und Rücksendungen haben an die unten angegebene Service Adresse zu erfolgen. Die Schilderungen des Garantiefalls können telefonisch, postalisch oder per E-Mail erfolgen. Der Rücksendung der Ware ist eine Rechnungskopie beizufügen. Ohne Rechnungskopie kann der Garantiegeber die Garantieleistung ablehnen. Die Ware ist für die Rücksendung sicher zu verpacken. Bei berechtigten Garantieansprüchen erstattet der Garantiegeber die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten.

5. GARANTIEGEBER

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

6. HINWEIS AUF GESETZLICHE RECHTE

Die Verbrauchern zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Mängelhaftung) bestehen unabhängig von dieser Garantie und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Diese können unentgeltlich in Anspruch genommen werden. Die Rechte der Verbraucher werden durch diese Garantie erweitert.

UK WARRANTY DECLARATION UNDER SECTIONS 443, 479 OF THE GERMAN CIVIL CODE (BGB)

1. CONTENT OF THE WARRANTY

We provide a warranty for the durability of the purchased product, excluding glass lids. Damage due to normal wear and tear, excessive force or other improper handling is also excluded from this warranty.

2. DURATION/AREA OF COVERAGE

The warranty protection is geographically limited to the European Economic Area [and Switzerland]. The warranty period commences from the invoice date. The length of the warranty period is 10 years and is also indicated on the packaging of each individual product.

3. WARRANTY SERVICE

Upon return of the damaged item, we will provide an identical item, or if this product is no longer available, a similar item.

4. CLAIM PROCEDURE

To make a warranty claim, a description of the facts underlying the warranty case must be provided to the warrantor, and the goods must be returned to the warrantor. Descriptions and returns should be sent to the service address provided below. The description of the warranty case can be made by phone, post or email. A copy of the invoice must be included with the return of the goods. Without a copy of the invoice, the warrantor may refuse the warranty service. The goods must be securely packaged for return shipment. For justified warranty claims, the warrantor will reimburse the expenses necessary for rectification, in particular, transport, travel, labour and material costs.

5. WARRANTOR

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

6. NOTICE OF LEGAL RIGHTS

The statutory warranty rights (liability for defects) to which consumers are entitled remain unaffected by this warranty and are not restricted by the warranty. They can be claimed free of charge. The rights of consumers are expanded by this warranty.

FR DÉCLARATION DE GARANTIE SELON LES ART. 443, 479 BGB (Code civil allemand)

1. CONTENU DE LA GARANTIE

Nous garantissons la durabilité du produit acheté, à l'exception des couvercles en verre. Sont également exclus les dommages dus à l'usure normale, aux manipulations violentes et autres traitements inappropriés.

2. DURÉE ET ÉTENDUE DE LA GARANTIE

La garantie est limitée géographiquement à l'Espace économique européen [et à la Suisse]. Le délai de la période de garantie commence à courir à partir de la date de facturation. La durée de la garantie est de 10 ans, également indiquée sur l'emballage de chaque produit.

3. COUVERTURE DE LA GARANTIE

Nous livrons un article identique contre le renvoi de l'article endommagé ou, en cas d'indisponibilité, un article similaire.

4. RECOURS À LA GARANTIE

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

5. GARANT

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

6. RÉFÉRENCE AUX DROITS LÉGAUX

Les droits de garantie légaux (responsabilité pour vices) dont bénéficient les consommateurs existent indépendamment de la présente garantie et ne sont pas limités par celle-ci. Ils peuvent être invoqués gratuitement. La présente garantie étend les droits des consommateurs.

ES DECLARACIÓN DE GARANTÍA SEGÚN §§ 443 y 479 DEL CÓDIGO CIVIL ALEMÁN (BGB)

1. CONTENIDO DE LA GARANTÍA

Concedemos una garantía a la durabilidad del producto adquirido con excepción de las cubiertas de cristal. Quedan excluidos los daños derivados del desgaste normal, aplicación de fuerza y otros tipos de manipulación incorrecta.

2. DURACIÓN/ALCANCE

La cobertura de la garantía está limitada al Espacio Económico Europeo [y Suiza]. El período de garantía empieza con la fecha de la factura. La duración del período de garantía es de 10 años y está indicado también en el embalaje del producto en cuestión.

3. SERVICIO DE GARANTÍA

A cambio de la devolución del artículo dañado, entregamos un artículo idéntico o, en caso de que este producto ya no esté disponible, un artículo similar.

4. EJERCICIO DE LA GARANTÍA

El prerequisite para ejecutar la garantía es proporcionar al garante una descripción de los hechos subyacentes al caso de garantía y devolverle el producto. La descripción y devolución se deben realizar a la dirección de servicio al cliente indicada a continuación. La descripción del caso de garantía se puede realizar telefónicamente, por correo postal o por correo electrónico. A la devolución del producto se le debe adjuntar una copia de la factura. Sin copia de la factura el garante puede negarse a ejecutar la garantía. El producto debe embalarse de forma segura para la devolución. En el caso de reclamaciones de la garantía justificadas, el garante asume los gastos derivados de la ejecución de la garantía, sobre todo los costes de transporte, desplazamiento, laborales y materiales.

5. GARANTE

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

6. REFERENCIA A LOS DERECHOS LEGALES

Los consumidores tienen derecho a la garantía (responsabilidad por defectos) independientemente de esta garantía y estos no se ven limitados por la garantía. Estos pueden reclamarse de forma gratuita. Los derechos de los consumidores se ven ampliados con esta garantía.

PT DECLARAÇÃO DE GARANTIA, CONFORME ART. 443.º, 479.º DO CÓDIGO CIVIL ALEMÃO

1. TEOR DA GARANTIA

garantimos a durabilidade do produto adquirido, à exceção de tampas de vidro. Excluem-se, igualmente, danos decorrentes de desgaste normal, efeitos da força e outras manipulações inadequadas.

2. DURAÇÃO/ÂMBITO DE APLICAÇÃO

A cobertura da garantia está geograficamente limitada ao Espaço Económico Europeu (e à Suíça). O prazo da garantia inicia-se na data da fatura. A garantia tem uma duração de 10 anos, estando também indicada na embalagem do produto individual.

3. PRESTAÇÃO DA GARANTIA

mediante a devolução do artigo danificado, fornecemos um artigo idéntico ou, caso este produto já não se encontre disponível, um artigo da mesma natureza.

4. EXERCÍCIO

A reclamação da garantia requer uma descrição dos factos subjacentes ao caso ao prestador da garantia e a devolução dos artigos ao mesmo. As descrições e as devoluções devem ser realizadas para a morada abaixo indicada. As descrições do caso de garantia podem ser realizadas por telefone, correio ou por e-mail. A devolução dos artigos deve ser acompanhada de uma cópia da fatura. Na ausência da cópia da fatura, o prestador da garantia pode recusar a prestação da mesma. Os bens devem estar devidamente embalados, para efeitos de devolução. Em caso

de reclamações de garantia válidas, o prestador da garantia reembolsará as despesas necessárias para efeitos de prestação suplementar, em particular custos de transporte, de infraestruturas, de mão de obra e de material.

5. PRESTADOR DA GARANTIA

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

6. DECLARAÇÃO DE DIREITOS LEGAIS

Os direitos legais de garantia a que os consumidores têm direito (responsabilidade por defeitos) subsistem independentemente da presente garantia, não sendo limitados pela mesma. Podem ser aplicados gratuitamente. Os direitos dos consumidores são alargados pela presente garantia.

IT DICHIARAZIONE DI GARANZIA AI SENSI DEI §§ 443 e del 479 del c.c. TEDESCO

1. CONTENUTO DELLA GARANZIA

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

2. DURATA/AMBITO DI VALIDITÀ

La copertura della garanzia è limitata allo Spazio Economico Europeo [e alla Svizzera]. Il periodo di garanzia decorre dalla data della fattura. La durata del periodo di garanzia è di 10 anni ed è indicata anche sulla confezione del singolo prodotto.

3. PRESTAZIONE DI GARANZIA

A fronte della restituzione dell'articolo danneggiato, forniremo un articolo identico o, se il prodotto non è più disponibile, un articolo equivalente.

4. OPPONIBILITÀ

Il presupposto per richiedere il servizio di garanzia è la descrizione dei fatti alla base del caso di garanzia al garante e la restituzione della merce al garante. Le descrizioni e le restituzioni devono essere inviate all'indirizzo di assistenza indicato di seguito. La descrizione del caso oggetto della garanzia può essere effettuata per telefono, posta o e-mail. Alla restituzione della merce deve essere allegata una copia della fattura, senza una copia della quale, il garante può rifiutarsi di onorare la garanzia. La merce deve essere imballata in modo sicuro per la restituzione. In caso di richieste di garanzia giustificate, il garante rimborserà le spese necessarie ai fini dell'adempimento successivo, in particolare i costi di trasporto, viaggio, manodopera e materiale.

5. GARANTE

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

6. RIFERIMENTO AI DIRITTI GIURIDICI

I diritti di garanzia previsti dalla legge tutela dei consumatori, (responsabilità per vizi del prodotto) esistono indipendentemente da tale garanzia e non sono limitati dalla garanzia stessa. Possono essere fatti valere gratuitamente. I diritti dei consumatori sono estesi dalla presente garanzia.

Service Adresse/ Service address/ Adresse du Service après-vente / Dirección de servicio al cliente/
Morada do serviço de apoio / Indirizzo per l'assistenza:

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG · Dalberger Straße 20 · D-55595 Spabrücken · GERMANY
Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0 · Fax: +49 (0) 6706 / 914-222 · E-Mail: cs@elo.de · www.elo.de