

**Eurolux**[®]

DIE PFANNEN-
MANUFAKTUR

**Gebrauchs- und
Pflegeanleitung**

Care and use instructions

**Instructions d'utilisation
et de maintenance**

**Instrucciones de uso
y mantenimiento**

**Instructies voor gebruik
en onderhoud**


MADE IN GERMANY

Herzlichen Glückwunsch ...

...zu Ihrem neuen Eurolux® Produkt. Die im Original-Aluminium-Ko-killenguss-Verfahren hergestellten Artikel und im aufwendigen High-tech-Verfahren versiegelten Bratpfannen machen das Koch- und Bratgeschirr zu einem absoluten hochwertigen Qualitätsprodukt. Garantiert problemlos und damit schnell zu reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen, einmal mit Wasser auskochen – dann kann es auch schon losgehen!

Wichtiger Hinweis!

Einige unserer Artikel sind mit Silikonfüßen ausgestattet, wodurch das Rutschen auf Induktionskochfeldern verhindert und Ihnen das Kochen erleichtert wird. Die Silikon-Füßchen sind ausschließlich für den Gebrauch auf Induktions-Heizquellen bestimmt. Bei Verwendung des Kochgeschirrs auf allen anderen Heizquellen, sind die Silikon-Füßchen zu entfernen.

Erhitzen

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser den Boden der Produkte entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit der Produkte kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen.

- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Pfannenbodens sein.
- Unsere Produkte erreichen bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von bis zu 300 °C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen.
- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die eventuell nicht mehr entfernt werden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen.
- Erhitzen Sie unsere Produkte nicht im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie von Anfang an etwas Fett, bzw. Öl hinein.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu.

Fette und Öle

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt. Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilität, hier spricht man auch vom Rauchpunkt. Zum Braten und Zubereitung von Gemüse empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

Sonnenblumenöl	bis ca. 250 °C
Distelöl	bis ca. 210 °C
Rapsöl	bis ca. 200 °C
Butterschmalz	bis ca. 200 °C

Diätfette und Margarinen und die meisten kaltgepressten Öle, wie z.B Olivenöl, eignen sich in der Regel nicht zum Braten!

Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden! Unsere Produkte (ausgenommen Gussbräter) sind nicht zum frittieren zulässig! Das Kochgeschirr darf nicht unbeaufsichtigt betrieben und auf keinen Fall überhitzt werden! Brandgefahr!! Bei Induktionskochfelder und Induktionskochgeschirr kann auf Grund elektromagnetischer Eigenschaften ein Geräusch auftreten.

Versiegelung

Unsere Produkte sind robust und strapazierfähig, sollten dennoch kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen.

Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern.

Reinigung

Es reicht etwas Spülmittel und heißes Wasser um die hochwertig Versiegelung zu reinigen. Die Produkte sind aber auch spülmaschinengeeignet, jedoch wird diese Reinigung nicht empfohlen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Backofenreiniger oder Scheuerschwämme, die die Qualität der Antihaftoberfläche beeinflussen können.

Beim Hin- und Herschieben auf dem Glaskeramikfeld können Schmutzpartikel oder Gewürzreste zwischen dem Pfannenboden und dem Kochfeld den Boden der Pfanne und das Glaskeramikfeld zerkratzen. Bitte heben Sie unsere Produkt beim Versetzen grundsätzlich an. Eine Haftung für Schäden kann hierbei nicht übernommen werden!

Sicherheit

Unsere festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 240 °C backofengeeignet. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen.

Sollten Sie ein Produkt mit abnehmbaren Stiel erworben haben, nehmen Sie diesen bitte vor der Verwendung im Backofen ab, da dieser nicht backofengeeignet ist (hitzeständig nur bis 150 °C). Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Sollte sich ein fester Stiel, bzw. Seitengriff mal lösen, können Sie diesen problemlos mit einem Schraubendreher nachziehen.

Beim Hin- und Herschieben auf dem Glaskeramikfeld können Schmutzpartikel oder Gewürzreste zwischen dem Pfannenboden und dem Kochfeld den Boden der Pfanne und das Glaskeramikfeld zerkratzen.

Bitte heben Sie unsere Produkt beim Versetzen grundsätzlich an. Eine Haftung für Schäden kann hierbei nicht übernommen werden!

Gewährleistung

Sollten Sie trotz sachgemäßer Behandlung innerhalb der Gewährleistungszeit Mängel feststellen, senden Sie uns den Artikel mit Angabe des Kaufdatums bzw. Rechnung an uns zur Überprüfung. Im übrigen gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.

– 3 Jahre auf die Beschichtung

– 25 Jahre auf die Planheit des Bodens

Natürlicher Verschleiß im Antihafbereich, mit Gewalt zerstörte Versiegelung oder verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerhaltigen Rückständen sind von einer Gewähr ausgeschlossen.

Wichtiger Hinweis!

Alle Grillplatten und die Bratreine/ Auflaufform sind in der Induktionsvariante mit Silikon-Füßchen ausgestattet, wodurch das Rutschen auf Induktionskochfeldern verhindert und Ihnen das Kochen erleichtert wird. Die Silikon-Füßchen sind ausschließlich für den Gebrauch auf Induktions-Heizquellen bestimmt. Bei Verwendung des Kochgeschirrs auf allen anderen Heizquellen, sind die Silikon-Füßchen zu entfernen.

Beachten Sie bitte unsere Gebrauchs- und Pflegeanleitung!



Thank you...

for purchasing Eurolux® cookware and congratulations to a whole new world of culinary leisure.

Your Eurolux® cookware is produced in our own production halls here in Neuenrade, Germany in a low-pressure gravity die-cast process or in squeeze-cast (Eurolux® SQUEEZED) out of the highest quality in recycled aluminium and then coated in an elaborate high-tech process.

Before first use, please remove all packaging and labels, then rinse your product with detergent and warm water using a cloth or the soft side of a sponge.

Heating and usage

So that your fun is guaranteed for a long time, we recommend putting a little drop of water on the so-called "ear" (counter-handle) of your pan or in the pot or pan, then place it on the hob/stove and heat-up.

When the water starts to sizzle, your product is ready for a little oil (please see our recommendations "fats and oils") and your meal. As soon as your meal is in the pan please turn down the heat. As your product is made of Aluminium, the second-best heat transmitting material and has a very thick frying surface (bottom), the heat is stored for a very long time.

When using your Eurolux® product on an induction hob the ideal heat setting is 8 and 8.

Please use hotplates whose size matches the base of the product.

Please never leave your Eurolux® product unattended on the stove. Eurolux® products will reach temperature in as little as 3 minutes. Please always lift your Eurolux® cookware up before shifting them on your hob.

We are unable to accept any liability for damages in this regard.

Fats and oils

Due to the fantastic non-stick qualities of your Eurolux® cookware only very little oil or fat is needed. This ensures healthy meals that are lower in cholesterol. Food that naturally contains fat, such as meat releases a certain amount of fat when heated, in this case the addition of oil is not necessary.

Where oil is needed or wished please preferably use oil with a high smoking point such as rapeseed oil, sunflower oil or vegetable oil. Please do not use aerosol non-stick spray, grapeseed oil, avocado oil or cold pressed oils, such as most olive oils as these exceed the smoking point and will most probably influence the non-stick qualities of your Eurolux® cookware negatively.

Handles

Our fixed handles are oven-proof up to 240 °C. When placed in the oven they could heat up, so please do use oven mittens or potholders when removing from the oven, just to stay on the safe side.

Our detachable handles are oven-proof up to 150 °C. As these however can be detached and attached with ease, we recommend removing the detachable handle before placing your pan in the oven. Given the extremely good heat conductivity of our casted handles on our roasting dishes and trays we highly recommend use oven mittens or potholders as these do tend to get quite hot.

Coating care

Please use silicone, plastic, wooden or bamboo kitchen aids e.g. turners or whisks in your Eurolux® products.

Cutting or using an electric mixer is generally not recommended for use in coated cookware.

Cleaning

Due to our fantastic non-stick coating only a drop of detergent a cloth or the soft side of a sponge and warm water will do the job... quick and easy.

Our products are dishwasher safe but due to generally aggressive chemicals used in dishwasher detergents the coating on your Eurolux® products could get dull and lose its non-stick effect after a while. Please do not scrub your Eurolux® cookware, it is not necessary and may damage the coating.

Warranty

– 3 years on the coating

– 25 years on the bottom surface staying even – will not warp

We hope you have many years of joy in creating wonderful and healthy culinary experiences in your Eurolux® cookware.

Important

On the induction ready versions of our Grill Trays, Teppanyaki Tray and the Roasting Dish EU1005-3 we have a patented system of embedded silicone inserts to avoid the products slipping on your hob / stove, which ensures easier handling.

The silicone inserts are only suitable for use on induction hobs / stoves, please remove these before use on electric, ceramic or gas hobs / stoves / spoils.



Félicitations ...

... pour l'achat de votre nouveau produit. Les articles produits en aluminium coulés en coquille par gravité et les poêles à frire revêtues lors d'un processus haute technologie élaboré font de cette batterie de cuisine un produit de qualité haut de gamme.

Retirez tous les emballages et toutes les étiquettes avant la première utilisation. Nettoyez la poêle avec un produit nettoyant et de l'eau chaude.

Remarque importante !

Nous avons encastré des couches de silicone dans la base de nos plaques de gril de manière à éviter qu'elles ne glissent et pour les rendre plus faciles à manipuler sur les plaques de cuisson à induction.

Les couches de silicone ne conviennent qu'à l'utilisation sur des plaques de cuisson à induction.

Merci de les retirer quand vous utilisez la plaque de gril sur d'autres sources de chaleur telles que les plaques à gaz, céramiques ou électriques.

Pour empêcher le matériau de surchauffer :

N'employez jamais le niveau de puissance 9 ni la fonction turbo quand vous utilisez le produit. Des températures très élevées peuvent être atteintes avec ces réglages pouvant causer des déformations et altérer la stabilité et la planéité.

Chauffage

Pour obtenir une répartition optimale de la chaleur, la zone de cuisson de la plaque à induction doit être de la même taille que le produit. Ce produit est destiné à l'usage domestique uniquement.

- Les niveaux de 8 et 8. sont parfaits pour réchauffer la poêle de produit. Nos produits atteignent la température désirée en quelques minutes. Baissez la température à temps pour obtenir un résultat de cuisson sain et délicieux.
- Les températures élevées brûlent très vite les huiles et les graisses alimentaires, des graisses brûlées peuvent être indélébiles et altérer les propriétés antiadhésives du produit si elles sont laissées sur la surface.
- Ne laissez jamais la batterie de cuisine sur la source de chaleur sans aliment, il pourrait alors se déformer. Versez de l'huile sur le produit avant de le chauffer.
- Réglez ensuite le niveau de chauffage désiré et mettez la nourriture à cuire dans la poêle.

Graisses et huiles

Choisissez une graisse ou une huile adaptée aux températures de cuisson requises pour le plat que vous préparez. Les graisses et les huiles ont des stabilités différentes aux températures élevées également appelées point de fumée. N'utilisez pas d'huile ayant un point de fumée élevé telles que l'huile de pépins de raisin ou d'avocat. Les huiles de cuisine fournissent la meilleure indication de température étant donné qu'elles commencent à développer de la fumée à 350 °F (180 °C) environ.

D'une manière générale, le beurre, la margarine et la plupart des huiles pressées à froid ne conviennent pas à la cuisson à la poêle! Si la graisse ou l'huile utilisée devait s'enflammer – merci de ne jamais éteindre le feu avec de l'eau! Toujours utiliser un couvercle et/ou une couverture anti-feu ou un extincteur à mousse!

Nos produits (à l'exception de nos plaques à rôtir) ne sont pas homologués pour la friture. Ne pas laisser de batterie de cuisine sans surveillance. Surchauffe interdite. Attention : risque d'incendie.

Finition

Nos produits sont solides et durables et dotés d'une finition résistante aux rayures. Malgré cette résistance aux rayures, les ustensiles en métal et acérés peuvent rayer la surface. Si de légères traces de rayures apparaissent sur la surface, le produit peut encore être utilisé en toute sécurité.

Utilisez des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour prolonger la durée de vie du produit.

Nettoyage

De l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle suffisent pour nettoyer cette finition de qualité supérieure.

Ce produit peut également être mis au lave-vaisselle mais cette méthode n'est pas recommandée étant donné que les produits détergents agressifs détériorent le revêtement avec le temps.

N'utilisez jamais d'éponge métallique ni d'eau de Javel ni de produits détergents agressifs pour nettoyer le produit.

Vous pouvez employer de petites brosses avec un peu de savon et d'eau pour éliminer les taches tenaces, la graisse brûlée et tout autre résidu de nourriture difficile à nettoyer. D'une manière générale, il est déconseillé de retirer les éléments en silicone pour éviter de déformer ou casser le matériau. Assurez-vous que chaque élément du produit est sec après le nettoyage.

Sécurité

Nos poignées fixées sont résistantes à la chaleur du four jusqu'à 464 °F (240 °C). Elles chauffent dans le four – merci d'utiliser des maniques. Merci de toujours utiliser des maniques pour saisir les poignées puisqu'elles ont tendance à chauffer étant donné leur bonne conductivité thermique.

Si la fixation d'une poignée devait devenir lâche, vous pouvez la resserrer facilement avec un tournevis. Elle sera à nouveau correctement fixée.

Quand le produit glisse sur la surface de cuisson en vitrocéramique, des particules de salissures ou des résidus d'épices se retrouvent coincées entre la base de la poêle et la plaque de cuisson et rayent la surface en vitrocéramique.

Merci de toujours soulever nos produits avant de les déplacer. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages apparus à la suite de cette utilisation!

Déclaration de garantie limitée

Si vous deviez constater des défauts malgré une manipulation conforme pendant la période de validité de la garantie, merci de nous envoyer l'article pour examen en indiquant la date d'achat ou en joignant la facture.

Les conditions de garantie légales sont applicables dans tous les autres cas.

- 3 ans sur le revêtement
- 25 ans sur la planéité du fond

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une utilisation non conforme, une surchauffe, un accident ou le transport. Sont également exclues de cette garantie limitée toutes les taches, toutes les décolorations, toutes les rayures ou déformations à l'intérieur et sur l'extérieur du gril. Ce produit est destiné à l'usage domestique uniquement. Toute utilisation industrielle ou professionnelle est interdite.

Veillez observer nos instructions d'utilisation et de maintenance!



Gefeliciteerd ...

... met uw nieuwe product. De artikelen die worden geproduceerd met het originele aluminium zwaartekracht gietproces en braadpannen die worden gecoat in een uitgebreid high-tech proces maken van dit kookgerei een product van topkwaliteit.

Verwijder alle verpakkingen en labels vóór het eerste gebruik. Reinig de pan met vloeibaar afwasmiddel en heet water.

Belangrijke opmerking!

We hebben silicone inzetstukken opgenomen in de basis van onze grillplaten om wegglijden van de plaat te voorkomen en voor een eenvoudiger gebruik op inductiekookplaten.

De silicone inzetstukken zijn alleen geschikt voor gebruik op inductiekookplaten. Verwijder de inzetstukken wanneer u de grillplaat op andere warmtebronnen gebruikt zoals gas-, keramische of elektrische kookplaten.

To prevent the material from overheating:

Nooit stand 9 of de boostfunctie gebruiken wanneer u de product gebruikt. Wanneer deze instellingen worden gebruikt, kunnen er erg hoge temperaturen worden bereikt die leiden tot vervorming en die van invloed zijn op de stabiliteit en de vlakheid van de product.

Verwarming

Voor het bereiken van een optimale verdeling van de warmte moeten de kookzone op de inductiekookplaat en de kookgerei van dezelfde grootte zijn. De product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

- Verwarmingsstand 8 en 8 zijn ideaal voor het opwarmen van de product. Onze producten bereiken de gewenste temperatuur in een paar minuten. Verlaag de verwarming op tijd voor een gezond en smakelijk grillresultaat.
- Door hoge temperaturen raken eetbare oliën en vetten erg snel verbrand waardoor aangebrand vet op het oppervlak achterblijft dat mogelijk niet meer kan worden verwijderd en waardoor de anti-aanbakeigenschappen worden aangetast.
- Laat de product nooit met eten erop op de warmtebron staan, de product kan hierdoor kromtrekken. Giet olie op de grillplaat voordat u deze gaat opwarmen.
- Schakel terug naar de gewenste verwarmingsstand en plaats het voedsel dat u wilt grillen op de plaat.

Vetten en oliën

Selecteer een vet of olie die de grilltemperatuur aankan die nodig is voor het gerecht dat u bereidt. Vetten en oliën hebben een verschillende warmtestabiliteit, ook wel rookpunt genoemd.

Gebruik geen olie die een hoog rookpunt heeft, zoals druivenpitolie of avocado-olie. Kokende olie is de beste indicator voor de temperatuur omdat het begint te roken op ongeveer 180 °C.

Boter, margarine en de meeste koudgeperste oliën zijn in de regel ongeschikt voor grillen!

Wanneer het gebruikte vet of de gebruikte olie vlam vat, dit nooit gaan blussen met water!

Gebruik altijd een deksel en/of blusdeken of een poederblusser!

Onze producten (met uitzondering van braadroosters) zijn niet toegestaan voor frituren. Kookgerei mag nooit zonder toezicht worden gelaten. Oververhitting is niet toegestaan.

Let op: brandgevaar.

Afwerking

Onze producten zijn robuust en duurzaam en voorzien van een krasbestendige afwerking. Ondanks deze krasbestendigheid kan het gebruik van metalen en scherpe voorwerpen krassen op het oppervlak veroorzaken. Als er lichte krassen op het oppervlak zitten, kan het product nog altijd veilig worden gebruikt.

Gebruik plastic of houten keukengereedschap om de gebruikstijd van de producten extra te verlengen.

Reinigen

Warm water en een beetje vloeibaar afwasmiddel is voldoende voor het reinigen van de kwalitatief hoogwaardige afwerking. Het product kan ook in de vaatwasser worden gedaan, maar deze vorm van reiniging wordt niet aanbevolen omdat de agressieve afwasmiddelen de afwerking mettertijd zullen aantasten. Gebruik nooit metalen schuursponsjes, bleekmiddelen of schurende reinigingsmiddelen om de product te reinigen.

Voor hardnekkig vuil, aangebrand vet en andere moeilijk te verwijderen voedselresten, kunt u kleine borstels met een beetje zeep en water gebruiken. Over het algemeen wordt aangeraden om de silicone-onderdelen niet te verwijderen om vervorming en breuk van het materiaal te voorkomen. Zorg ervoor dat elk onderdeel van de product droog is na het afwassen.

Veiligheid

Onze handgrepen zijn ovenbestendig tot 240 °C. Ze worden heet in de oven, gebruik dus pannenlappen. Gebruik altijd pannenlappen bij aangegoten handgrepen omdat ze heet worden vanwege hun goed warmtegeleidend vermogen. Wanneer een handgreep losraakt, kunt u deze heel eenvoudig opnieuw vastzetten met een schroevendraaier. Hij zit dan weer stevig vast.

Wanneer de grillplaat over het glaskeramische kookoppervlak wordt geschoven, kunnen er vuildeeltjes of voedselresten tussen de basis van de plaat en de kookplaat terechtkomen en het glaskeramische kookoppervlak bekrassen.

Til onze producten altijd op voordat u ze gaat verplaatsen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die op deze manier wordt veroorzaakt!

Beperkte garantieverklaring

Wanneer u ondanks correcte behandeling binnen de garantieperiode gebreken vaststelt, stuurt u het artikel met vermelding van de aankoopdatum of factuur aan ons ter controle. Voor het overige gelden de wettelijke garantiebepalingen.

- 3 jaar op de coating
- 25 jaar op de vlakheid van de bodem

Deze beperkte garantie dekt geen schade die wordt veroorzaakt door onjuist gebruik, oververhitting, een ongeluk, of transport. Ook uitgesloten van deze beperkte garantie zijn vlekken, verkleuring op, krassen, of deuken aan binnen- of buitenkant van de grillplaat.

De kookgerei is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk industrieel of professioneel gebruik is verboden.

Raadpleeg onze instructies voor gebruik en onderhoud!



Felicidades...

... por su nuevo producto. El artículo está producido siguiendo un proceso de estampación del aluminio original por gravedad y la sartén se reviste con un elaborado proceso de alta tecnología para proporcionar este producto de primera calidad.

Antes de utilizarlo por primera vez, retire todo el embalaje y las etiquetas. Limpie la sartén con detergente líquido y agua caliente.

¡Nota importante!

Hemos embutido insertos de silicona en la base de nuestras Planchas Grill para evitar que la placa se deslice y para facilitar el manejo al utilizarla en cocinas de inducción.

Los insertos de silicona solamente son aptos para uso en cocinas de inducción.

Por favor, retire los insertos al utilizar el producto en otras fuentes de calor como las cocinas de gas, vitrocerámica o eléctricas.

Para evitar que el material se sobrecaliente:

No utilice nunca el ajuste de calor 9 o la función „boost“ cuando esté utilizando el producto. Si se utilizan estos ajustes, se pueden alcanzar temperaturas muy elevadas y puede producir deformaciones y afectar a la estabilidad y a la planitud del producto.

Calentamiento

Para lograr una distribución óptima del calor, la zona de cocción en la cocina de inducción y el producto deben ser del mismo tamaño. El producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.

- Los ajustes de calor 8 y 8. son idóneos para calentar el producto. Nuestros productos alcanzan las temperaturas deseadas en pocos minutos. Reduzca el calor a tiempo para lograr una fritura resultante saludable y sabrosa.
- Las altas temperaturas quemarán grasas y aceites comestibles muy rápidamente, dejando la grasa adherida por la combustión en la superficie, que quizá no se pueda retirar de nuevo y perjudique sus buenas propiedades antiadherentes.
- No deje nunca el producto sobre la fuente de calor sin ningún alimento, ya que esto puede hacer que el grill se deforme. Vierta aceite sobre el producto antes de calentarlo.
- Vuelva al ajuste de calor deseado y coloque la comida que desee freír en la sartén.

Grasas y aceites

Seleccione una grasa o aceite que pueda soportar la temperatura de fritura requerida para el plato que esté preparando. Las grasas y aceites tienen diferentes estabilidades al calor, también llamados puntos de humeo.

No utilice aceite que tenga un punto de humeo elevado, como aceite de semilla de uva o aceite de aguacate.

El aceite de cocina proporciona el mejor indicador de la temperatura, porque comienza a humear en torno a los 350 °F (180 °C).

¡La mantequilla, las margarinas y la mayoría de los aceites prensados en frío son, por regla general, no aptos para freír!

¡Si la grasa o el aceite utilizados llegan a incendiarse, nunca lo extinga con agua! ¡Utilice siempre una tapa y/o una manta ignífuga o un extintor de espuma!

Nuestros productos (salvo las Rustideras) no están permitidos para la fritura en baño de grasa o aceite. Los artículos de cocina no deben dejarse desatendidos. No está permitido sobrecalentarlos.

Atención: riesgo de incendio.

Acabado

Nuestros productos son robustos y duraderos y están equipados con un acabado resistente a los arañazos.

A pesar de esta resistencia a los arañazos, al utilizar utensilios metálicos y afilados se pueden producir arañazos en la superficie.

Si aparecieran leves marcas de arañazo en la superficie, el producto podrá seguir siendo utilizado con seguridad.

Utilice utensilios de cocina de plástico o madera para prolongar aún más la vida útil de los productos.

Limpieza

Agua caliente y un poco de líquido lavavajillas bastarán para limpiar el acabado de alta calidad. El producto también se puede meter en el lavavajillas, pero esta forma de limpieza no se recomienda puesto que los detergentes agresivos le quitarán el brillo al acabado con el tiempo.

Si un asa fijada quedara suelta, puede ajustarla fácilmente reapertando los tornillos con un destornillador. En tal caso, volverá a quedar firme. No utilice nunca estropajos metálicos, lejía o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.

Para suciedad persistente, grasa adherida por combustión y otras trazas de alimentos difíciles de retirar, puede utilizar pequeños cepillos con jabón y agua. En general, se recomienda no retirar las piezas de silicona para evitar que se deforme o rompa el material.

Asegúrese de que cada parte del producto esté seca después de la varlo.

Seguridad

Nuestras asas fijas son compatibles con el horno hasta 464 °F (240 °C). Se calentarán dentro del horno; por favor, utilice agarraderas de cocina. Por favor, utilice siempre agarraderas de cocina para las asas de función porque tienden a calentarse dada su buena conductividad térmica.

Cuando se deslice la plancha sobre la superficie de vitrocerámica, pueden quedar atrapadas partículas de suciedad o restos de especias entre la base de la sartén y la vitrocerámica, arañando la superficie de la vitrocerámica.

Por favor, levante siempre nuestros productos antes de moverlos de sitio. ¡El fabricante no ofrece ninguna responsabilidad por los daños si se utiliza de esta manera!

Declaración de garantía limitada

Si, a pesar de una manipulación adecuada, se constataran deficiencias dentro del periodo de garantía, envíenos el artículo con fecha de compra y factura para que lo verifiquemos.

Por lo demás, son aplicables las normas legales relativas a la garantía.

- 3 años para el revestimiento
- 25 años para la planicidad del fondo

Esta garantía limitada no cubre daños causados por un uso inadecuado, sobrecalentamiento, accidente o transporte. También se excluyen de esta garantía limitada las manchas, descoloraciones, arañazos o abolladuras en el interior o el exterior del producto.

El producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.

Está prohibido cualquier uso industrial o profesional del mismo.

**¡Por favor, respete nuestras instrucciones de uso y mantenimiento!
Veuillez observer nos instructions d'utilisation et de maintenance!**

LMW Leichtmetallguss GmbH | Hönnestraße 59 | D - 58809 Neuenrade
www.eurolux-pfanne.de

