

Rondello Topfset 4-tlg.

Art.-Nr. 30004

DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung

– Edelstahl –

UK - Instructions for use and maintenance

– Stainless steel –

FR - Conseils d'utilisation et d'entretien

– Acier inoxydable –

ES - Manual de uso y mantenimiento

– Acero fino –

PT - Manual de uso e manutenção

– Aço inoxidável –

IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione

– Acciaio inossidabile –



Inhaltsverzeichnis / Contents / Sommaire / Contenidos / Índices / Indice

DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung	5
Liebe Kundin, lieber Kunde,	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Besonderheiten von Rondello	5
Pflegehinweise	5
Gesund genießen	5
Allgemeine Hinweise	5
Hinweis für Induktionsherde	6
Garen	6
ACHTUNG	6
Umgang mit heißem Öl/Fett	6
Tipp zum energiesparenden Kochen	6
Entsorgungshinweise	6
UK - Instructions for use and maintenance	7
Dear customer	7
Before first use	7
Special features of Rondello	7
Care instructions	7
Healthy enjoyment	7
Basic information	7
Information for induction stoves	8
Cooking	8
WARNING	8
Use with hot oil/fat	8
Energy-saving tip for cooking	8
Disposal information	8
FR- Conseils d'utilisation et d'entretien	9
Chère cliente, cher client	9
Avant la première utilisation	9
Spécificités de Rondello	9
Entretien	9
Savourer sainement	9
Indications	9
Indication pour les cuisinières à induction	10
Cuire	10
ATTENTION	10
Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude	10
Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie	10
Indications concernant l'élimination	10
ES - Manual de uso y mantenimiento	11
Estimado/a cliente	11
Antes del primer uso	11
Las particularidades de la Rondello	11
Mantenimiento	11
Disfrutar con salud	11
Indicaciones generales	11
Advertencia para placas de inducción	12
Para cocinar	12
ATENCIÓN	12
Manejo con aceite/grasa caliente	12
Consejos para cocinar ahorrando energía	12
Advertencias para la eliminación del producto	12
PT - Manual de uso e manutenção	13
Estimado/a cliente	13
Antes da primeira utilização	13

As características especiais da Rondello	13
Manutenção	13
Aproveite com saúde	13
Indicações gerais	14
Aviso de placa de indução	14
Para cocinar	14
ATENÇÃO	14
Manuseio de óleo / graxa quente	14
Dicas para cozinhar economizando energia	14
Avisos de descarte do produto	14
IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione	15
Gentile cliente	15
Prima del primo uso	15
Le peculiarità della Rondello	15
Manutenzione	15
Godere di buona salute	15
Indicazioni generali	15
Avvertenze per i fornelli a induzione	16
Cottura	16
ATTENZIONE	16
Uso con olio/grasso bollente	16
Consigli per una cottura a risparmio energetico	16
Avvertenze di smaltimento	16
DE - Garantierklärung nach den §§ 443, 479 BGB	17
1. Inhalt der Garantie	17
2. Dauer/Geltungsbereich	17
3. Garantieleistung	17
4. Geltendmachung	17
5. Garantiegeber	17
6. Hinweis auf gesetzliche Rechte	17
Service Adresse	17
UK - Warranty declaration under Sections 443, 479 of the German Civil Code (BGB)	18
1. Content of the warranty	18
2. Duration/Area of coverage	18
3. Warranty service	18
4. Claim procedure	18
5. Warrantor	18
6. Notice of legal rights	18
Service address	18
FR - Déclaration de garantie selon les art. 443, 479 BGB (Code civil allemand)	19
1. Contenu de la garantie	19
2. Durée et étendue de la garantie	19
3. Couverture de la garantie	19
4. Recours à la garantie	19
5. Garant	19
6. Référence aux droits légaux	19
Adresse du Service après-vente	19
ES - Declaración de garantía según §§ 443 y 479 del Código Civil Alemán (BGB)	20
1. Contenido de la garantía	20
2. Duración/Alcance	20
3. Servicio de garantía	20
4. Ejercicio de la garantía	20
5. Garante	20
6. Referencia a los derechos legales	20
Dirección de servicio al cliente	20

PT - Declaração de garantia, conforme art. 443.º, 479.º do Código Civil Alemão	21
1. Teor da garantia	21
2. Duração/Âmbito de aplicação	21
3. Prestação da garantia	21
4. Exercício	21
5. Prestador da garantia	21
6. Declaração de direitos legais	21
Morada do serviço de apoio	21
IT - Dichiarazione di garanzia ai sensi dei §§ 443 e 479 del c.c. tedesco	22
1. Contenuto della garanzia	22
2. Durata/Ambito di validità	22
3. Prestazione di garanzia	22
4. Opponibilità	22
5. Garante	22
6. Riferimento ai diritti giuridici	22
Indirizzo per l'assistenza	22

DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, lesen und beachten Sie die folgenden Hinweise.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen Sie dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

Besonderheiten von Rondello



Silikonumrandung am flachen Glasdeckel für lautlosen, passgenauen Sitz. Mit praktischem Fingerschutz am Deckel für einfaches, sicheres Abgießen.



Kontrolliertes Abdampfen. Beim Kochen entweicht der Dampf an der markierten Öffnung.



Patentierter Stand by Funktion. Das Kondenswasser sammelt sich in einer kleinen Mulde, die Arbeitsfläche bleibt sauber.



Integriertes Öl-Dosiersystem.



Extra starker Blockboden mit Energieleittrillen für optimale Wärmeverteilung.



Formschöne, hitzeisolierende Griffe mit Kunststoffeinsätzen, für sicheren Halt.

Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material, möglichst bald nach Gebrauch, spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Gesund genießen



INFO VIDEO
ÖL-OPTIMIZER

Die optimale Menge an Öl abmessen, ohne weitere Hilfsmittel, mit dem integrierten Öl-Dosiersystem. Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere eines Esslöffels Öl.

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuzie-

hen. Bitte geben Sie Salz nur in bereits kochendes Wasser und rühren Sie es um, damit der Boden des Topfes nicht vom Salz angegriffen wird und sich keine weißen Flecken bilden. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht überhitzt werden. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C. Nutzen Sie die Rückstandswärme, um eine optimale Effizienz beim Kochen zu erzielen. Nachdem der Topf erhitzt ist, senken Sie die Temperatur oder garen Sie auf einer niedrigeren Temperatur zu Ende.

Hinweis für Induktionsherde

Beim Kochen mit Induktionsgeschirren kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt am Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs und die Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Kochgeschirrboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern das Kochgeschirr immer mittig angeordnet ist.

Garen



Durch den extra starken Blockboden mit Energieleittrillen ist ein besonders schonendes und wassersparendes Garen möglich. Hierzu drehen Sie den Deckel soweit in eine Richtung, bis der Schnabelausschluss verschlossen ist und der Wasserdampf, der nach oben steigt, nicht mehr entweicht. Der Wasserdampf kühlt nun am Glasdeckel ab und tropft auf das Gargut zurück. Sie sollten hierbei den Deckel möglichst selten abnehmen.

ACHTUNG

Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden (Brandgefahr). Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt. Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 170 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

Umgang mit heißem Öl/Fett



Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher. Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

Topf mit Schnabelausschluss immer so auf den Herd stellen dass er vom Körper entfernt ist. Beim Kochen entweicht der Dampf an der markierten Öffnung.

Tipp zum energiesparenden Kochen

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

Kochgeschirrdurchmesser	Kochzonendurchmesser	Effektiver Induktionsdurchmesser
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~ 15,8 cm
Ø 20,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 19,8 cm
Ø 24,0 cm	Ø 21,0 / 22,0 cm	Ø ~ 23,5 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 Kochgeschirr.

UK - Instructions for use and maintenance

Dear customer

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

Before first use

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

Special features of Rondello



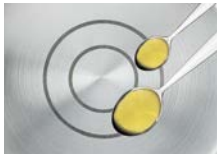
Silicone edge on the flat glass lid for a quiet and perfect fit. Includes a practical finger protector on the lid for simple and safe pouring.



Controlled steam release. The steam escapes at the marked opening during cooking.



Patented stand-by function. The condensed water collects in a small rim - the work surface remains clean.



Integrated oil dosing system.



Extra thick sandwich base with energy guiding grooves for ideal heat distribution.



Elegant, heat-insulating handles with plastic inserts for a secure grip.

Care instructions

Fundamentally, this high quality material can be cleaned easily with a sponge or washing-up brush and any commercial detergent soon after the use. With stronger, more resistant soiling, we recommend soaking them for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in case of heavy soiling. Remove limescale residue by using vinegar.

Healthy enjoyment



Measure off the optimum amount of oil, without any further aids, using the integrated dosing system. The inner ring indicates an amount equivalent to one teaspoon of oil and the outer ring one tablespoon of oil.

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. Please only add salt to water that is already boiling and stir, so that the bottom of the pot is not affected by salt and to avoid the formation of white spots. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500 °C very quickly, particu-

larly on induction hobs. Use the residue heat to obtain optimum efficiency while cooking. Adjust the heat setting to lower power after the pot was heated up, or keep to use the low power for cooking after the pot was heated up.

Information for induction stoves

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

Cooking

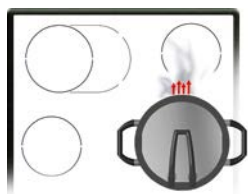


Particularly gentle and water-efficient cooking is possible thanks to the extra thick sandwich base with energy guiding grooves. To do this, turn the lid in one direction until the spout locks and the rising steam no longer escapes. The steam then cools on the glass lid and drips back onto the food. You should therefore avoid removing the lid too frequently.

WARNING

Please ensure that the cookware is not overheated when empty (when it does not contain food). This presents a fire hazard. Furthermore, liquid should not be allowed to completely evaporate. If, despite this, the cookware becomes overheated, please ventilate the room thoroughly. Knobs and handles not made of plastic can become hot. Always use oven gloves or similar, and never leave hot cookware unaccompanied. Please be aware that glass lids and plastic components are only heat-resistant up to a temperature of 170 °C and must not be used in the oven with the grill function. In rare cases, odours can develop. If this occurs, switch the heat off, open the oven door where necessary and thoroughly ventilate the room.

Use with hot oil/fat



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

Always place the saucepan on the stove with the spout away from the body. The steam escapes at the marked opening during cooking.

Energy-saving tip for cooking

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

Cookware diameter	Cooking zone diameter	Effective diameter of induction
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~ 15,8 cm
Ø 20,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 19,8 cm
Ø 24,0 cm	Ø 21,0 / 22,0 cm	Ø ~ 23,5 cm

Disposal information

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

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

We hope you enjoy your new cookware.

FR- Conseils d'utilisation et d'entretien

Chère cliente, cher client

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

Avant la première utilisation

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

Spécificités de Rondello



Bordure en silicone sur le couvercle plat en verre pour une tenue silencieuse et parfaite. Avec protection pratique pour les doigts sur le couvercle, pour un versement simple et sans danger.



Evaporation contrôlée. Lors de la cuisson, la vapeur s'échappe par l'ouverture visible.



Fonction Stand-by brevetée. L'eau résultant de la condensation se déverse dans une petite cavité – la surface de travail reste ainsi propre.



Doseur intégré d'huile.



Fond monobloc avec sillons répartisateurs d'énergie pour une distribution optimale de la chaleur.



Poignets élégantes et isolantes avec éléments en plastique pour une prise sécurisée.

Entretien

En règle générale, ce matériel d'excellente qualité se nettoie facilement avec une éponge ou une brosse à vaisselle et un produit de vaisselle courant. En cas de résidus, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.

Savourer sainement



INFO VIDEO
OIL-OPTIMIZER

Mesurer la quantité optimale d'huile à l'aide du doseur intégré, sans autre ustensile supplémentaire. L'anneau intérieur correspond à une cuillerée à café d'huile, l'anneau extérieur correspond à une cuillerée à soupe d'huile.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. N'ajoutez du sel qu'à de l'eau déjà bouillante et remuez, afin que le fond de la casserole ne soit pas affecté par le sel et pour éviter la formation de taches

blanches. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C notamment sur les plaques à induction. Utilisez la chaleur restante pour obtenir une efficacité optimale lors de la cuisson. Après que l'ustensile ait chauffé, baissez la température ou laissez mijoter à faible température jusqu'à la fin de la cuisson.

Indication pour les cuisinières à induction

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

Cuire



Grâce au fond monobloc doté de sillons répartisseurs d'énergie, il est possible de faire cuire très lentement les aliments tout en économisant de l'eau. Pour ce faire, faites pivoter le couvercle dans une direction jusqu'à ce que le bec verseur soit obturé et que la vapeur d'eau se dégageant ne puisse plus s'évaporer. La vapeur refroidit alors au contact du couvercle en verre et s'égoutte sur les aliments. Vous devez éviter de retirer le couvercle trop souvent.

ATTENTION

Veillez vous assurer que les casseroles ne surchauffent pas, lorsqu'elles sont vides (sans contenu) (risques d'incendie). De plus, ne laissez pas les liquides s'évaporer entièrement. Néanmoins, s'il y a eu une surchauffe, veuillez ventiler soigneusement la zone. Les poignées / les manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un ustensile similaire et ne laissez jamais les casseroles chaudes sans surveillance. Veuillez noter que les couvercles en verre et que les armatures en plastique résistent uniquement à des températures de max. 170 °C et ne peuvent être utilisées dans le four avec la fonction gril. Dans de rares cas, il peut y avoir des émanations d'odeurs. Il faut alors éteindre le four et, si nécessaire, en ouvrir la porte et ventiler entièrement la pièce.

Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude



Le produit ne convient pas à la friture. 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.

Placez toujours la casserole sur la plaque de cuisson en tenant le bec verseur éloigné du corps. Durante la cottura il vapore fuoriesce dall'apertura predisposta

Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie

Pour une utilisation optimale de l'énergie, le diamètre de la casserole/poêle doit correspondre à celui de la plaque de cuisson, sans être toutefois supérieur à celle-ci. Choisissez toujours une zone de cuisson adaptée à la taille de l'ustensile de cuisine. Utilisez, si possible, un couvercle pendant la cuisson et placez ensuite l'ustensile au milieu de la plaque.

Diamètre de l'ustensile de cuisine	Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre effectif d'induction
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~ 15,8 cm
Ø 20,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 19,8 cm
Ø 24,0 cm	Ø 21,0 / 22,0 cm	Ø ~ 23,5 cm

Indications concernant l'élimination

Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs. Pour toute demande de renseignements, réclamation ou demande de prise en garantie, contactez notre service après-vente dont l'adresse se trouve au verso. La notice est également disponible sur notre site internet. Conservez cette notice pour toute référence ultérieure ou toute demande de renseignements/réclamation. La notice devra être remise avec le produit en cas de cession.

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

ES - Manual de uso y mantenimiento

Estimado/a cliente

Con la adquisición de su nueva pieza de batería de cocina ha realizado una excelente elección. Para que esté satisfecho con su nueva adquisición durante mucho tiempo, es necesario tener en cuenta unas sencillas reglas.

Antes del primer uso

Compruebe si en la base de la pieza de batería de cocina y en el fogón hay restos de suciedad, adhesivos o irregularidades. En caso de mover arrastrando se podrían producir daños. Además, limpie su nueva batería de cocina con agua caliente y detergente y esterilice con agua 2 a 3 veces. Después, séquela bien.

Las particularidades de la Rondello



Tapa de vidrio plana con borde de silicona para un ajuste silencioso y perfecto. Práctica protección para los dedos en la tapa para un vertido fácil y seguro.



Evaporación controlada. Al cocinar, el vapor se escapa por la apertura seleccionada.



Modo de espera Standby patentado. El agua condensada se recoge en una pequeña cavidad, de forma que la zona de trabajo se mantiene limpia.



Sistema de dosificación integrado.



Fondo extra grueso con sistema de ahorro de energía para una distribución óptima del calor.



Mangos bellamente diseñados y aislantes térmicos con protectores de plástico para un agarre seguro.

Mantenimiento

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

Disfrutar con salud



INFO VIDEO
OIL-OPTIMIZER

Medir la cantidad adecuada de aceite sin necesidad de ningún otro accesorio con el sistema de dosificación integrado. El anillo interno corresponde al equivalente a una cucharadita de aceite, el anillo externo a una cucharada de aceite.

Indicaciones generales

Los elementos atornillados pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente de nuevo con un destornillador de uso corriente. Por favor, añada sal sólo al agua que ya esté hirviendo y remueva, para que el fondo de la olla no se vea afectado por la sal y para evitar la formación de manchas blancas. Calentar como máximo al nivel medio. Especialmente en los fogones de inducción, las piezas de batería de cocina sin alimentos para cocinar y asar alcanzan en poco tiempo temperaturas de hasta 500 °C. Utilizar el calor residual para una eficiencia óptima durante la cocción. Después se calienta la sartén, baje la temperatura y cocine a fuego lento a una temperatura baja hasta que el final de la cocción.

Advertencia para placas de inducción

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

Para cocinar

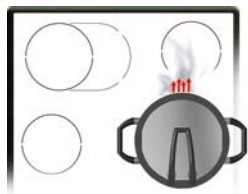


Gracias a su fondo extra grueso con sistema de ahorro de energía es posible cocinar de forma especialmente suave y ahorrando agua. Para ello, gire la tapa en una dirección hasta que el pico se cierre y el vapor de agua que sube ya no se escape. El vapor de agua se condensa así en la tapa de vidrio y vuelve a gotear a la comida. Debe retirar la tapa lo menos posible.

ATENCIÓN

Preste atención a que los utensilios de cocina no se calienten en exceso cuando estén vacíos (sin contenido) (peligro de incendio). 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. Tenga en cuenta que los tapas de cristal y que los elementos de plástico solo son resistentes al calor hasta un máx. de 170 °C y no deben utilizarse con la función de grill en el horno. En situaciones poco frecuentes pueden aparecer olores, en tal caso desconecte el calentamiento, y si fuera necesario, abra la puerta del horno y ventile totalmente la habitación.

Manejo con aceite/grasa caliente



El producto no es adecuado para freír. No eche agua en el aceite/grasa caliente ni quite la grasa ardiendo con agua, en su lugar utilice una manta ignífuga o un extintor adecuado. Recuerde que los utensilios de cocina no se deben mover ni transportar con aceite/grasa caliente.

Coloque la olla con el pico del surtidor siempre en la cocina de forma que éste esté separado del cuerpo. Al cocinar, el vapor se escapa por la apertura seleccionada.

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 batería de cocina.

Diámetro de la pieza de batería de cocina	Diámetro de la zona de cocinado	Diámetro efectivo de inducción
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~ 15,8 cm
Ø 20,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 19,8 cm
Ø 24,0 cm	Ø 21,0 / 22,0 cm	Ø ~ 23,5 cm

Advertencias para la eliminación del producto

Ponga su granito de arena a la hora de proteger el medio ambiente. Existe un sistema de recogida público para la eliminación de los materiales de embalaje y aparatos usados. Encontrará más información sobre las direcciones y horarios de apertura de estos puntos limpios en su ayuntamiento o en la central de consumidores.

Para posibles preguntas, reclamaciones y derechos de garantía diríjase a nuestra dirección de atención al cliente, véase página posterior. Puede consultar las instrucciones de uso también a través de internet en nuestra página web. Conserve las instrucciones para consultarlas en otro momento o para posibles preguntas/reclamaciones. En el caso de ceder el producto, entregue siempre las instrucciones con el mismo.

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

PT - Manual de uso e manutenção

Estimado/a cliente

Com a aquisição de seu novo pedaço de bateria de cozinha, fez uma excelente escolha. Para ficar satisfeito com sua nova aquisição por um longo tempo, lembre-se de algumas regras simples.

Antes da primeira utilização

Verifique se há sujeira, adesivos ou irregularidades na base das panelas e no fogão. Em caso de movimento com arrasto, podem ocorrer danos, limpe a nova bateria da cozinha com água quente e detergente e esterilize com água 2-3 vezes. Em seguida, seque bem.

As características especiais da Rondello



Rebordo de silicone na tampa de vidro plana para um ajuste silencioso e perfeito. Com uma prática proteção para os dedos na tampa para verter de forma simples e segura.



Evaporação controlada. Durante a cozedura, o vapor sai pela abertura assinalada.



Função de standby patenteada. A água de condensação é recolhida numa pequena cavidade, pelo que a bancada se mantém limpa.



Sistema integrado de medição de óleo.



Fundo extra grosso com ranhuras condutoras de energia para uma distribuição perfeita do calor.



Pegas elegantes e com isolamento térmico com inserções de plástico para agarrar de forma segura.

Manutenção

Fundamentalmente, este excelente material deve ser limpo o mais rápido possível após o uso com uma esponja ou uma escova e detergente comercial para lavar louça. Contra sujeira presa ou persistente, deixe o utensílio de molho por um tempo. Não use objetos duros ou pontiagudos em nenhuma circunstância para limpeza, mesmo com a sujeira mais persistente. Limpe as manchas de limão com vinagre.

Aproveite com saúde



INFO VIDEO
OIL-OPTIMIZER

Meça a quantidade certa de óleo sem a necessidade de quaisquer outros acessórios com o sistema de dosagem integrado. O anel interno corresponde ao equivalente a uma colher de chá de óleo, o anel externo a uma colher de sopa de óleo.

Indicações gerais

Os elementos parafusados podem se soltar com o tempo, mas podem ser facilmente apertados novamente com uma chave de fenda comum. Por favor, adicione sal apenas à água que já está a ferver e mexa, para que o fundo da panela não seja afetado pelo sal e para evitar a formação de manchas brancas. Aqueça até o nível médio. Especialmente nas cozinhas de indução, as peças da bateria da cozinha sem alimentos para cozinhar e assar atingem temperaturas em pouco tempo até 500°C. Use calor residual para obter a eficiência ideal durante o cozimento. Depois que a panela estiver aquecida, abaixe a temperatura e cozinhe em fogo baixo até o final do cozimento.

Aviso de placa de indução

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 no seu prato ou na peça de sua cozinha. O diâmetro do fundo da panela deve coincidir com o tamanho do fogão; caso contrário, especialmente com diâmetros inferiores, 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. se calienta la sartén, baje la temperatura y cocine a fuego lento a una temperatura baja hasta que el final de la cocción.

Para cocinar



Gracias a su fondo extra grueso con sistema de ahorro de energía es posible cocinar de forma especialmente suave y ahorrando agua. Para ello, gire la tapa en una dirección hasta que el pico se cierre y el vapor de agua que sube ya no se escape. El vapor de agua se condensa así en la tapa de vidrio y vuelve a gotear a la comida. Debe retirar la tapa lo menos posible.

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. Observe que as tampas de vidro são resistentes apenas ao calor até no máx. 180 ° C e que os elementos de plástico são resistentes apenas ao calor até no máx. 150 ° C e não deve ser utilizado com a função grill no forno. Em casos excepcionais, odores podem ser liberados; nesse caso, desligue o fonte de calor, abra a porta do forno quando necessário e ventile completamente a sala.

Manuseio de óleo / graxa quente



O produto não é adequado para fritar. Tome cuidado para que o óleo / graxa quente não superaqueça (perigo de incêndio). Lembre-se de que os utensílios de cozinha não devem ser movidos ou transportados com óleo / gordura quente.

Coloque sempre a panela com bico sobre o fogão de modo que este fique afastado do corpo. O vapor sai pela abertura assinalada durante a cozedura.

Dicas para cozinhar economizando energia

Para um uso otimizado da energia, o diâmetro da panela / panela deve corresponder ao tamanho da estufa e, portanto, não deve ser maior. Sempre selecione a zona de cozinhar apropriada ao tamanho da peça de utensílios de cozinha. Use uma tampa, se possível, e coloque a bateria da cozinha no meio da zona de cozinhar.

Diâmetro da panela	Diâmetro da área de cozimento	Diâmetro efetivo de indução
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~ 15,8 cm
Ø 20,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 19,8 cm
Ø 24,0 cm	Ø 21,0 / 22,0 cm	Ø ~ 23,5 cm

Avisos de descarte do produto

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

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

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

IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione

Gentile cliente

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

Prima del primo uso

Controllare che sul fondo della pentola non ci siano residui di sporco, colla o irregolarità. Lo spostamento potrebbe provocare danni. Prima dell'utilizzo lavare la nuova pentola con acqua 2-3 volte e detersivo, quindi sterilizzare in acqua bollente, asciugare bene e lubrificare leggermente la superficie interna.

Le peculiarità della Rondello



Bordo in silicone del coperchio in vetro piatto per una chiusura perfetta e silenziosa. Con pratica protezione delle dita sul coperchio per scolare in maniera semplice e sicura.



Evaporazione controllata. Durante la cottura il vapore fuoriesce dall'apertura predisposta.



Funzione standby brevettata. L'acqua di condensa si raccoglie in un piccolo avvallamento, la superficie di lavoro rimane pulita.



Sistema di dosaggio integrato.



Solido fondo doppio con scanalature a induzione per una distribuzione ottimale del calore.



Manici eleganti e isolanti con inserti in plastica per una presa sicura.

Manutenzione

Dopo l'uso, questo eccellente materiale si pulisce facilmente con una spugna o una spazzola per stoviglie e un detersivo comunemente in commercio. In caso di sporco resistente e ostinato, si raccomanda di lasciare a mollo per qualche minuto. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia, nemmeno in caso di sporco ostinato. Rimuovere eventuali residui di calcio con l'aceto.

Godere di buona salute



INFO VIDEO
OIL-OPTIMIZER

Misurare la quantità ottimale di olio con dosaggio integrato, senza strumenti aggiuntivi. L'anello interno corrisponde a un cucchiaino di olio di caffè, corrispondente anello esterno con un cucchiaino huile.

Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere riavvitate con un comune cacciavite in commercio. Aggiungere il sale solo all'acqua già in ebollizione e mescolare, in modo che il fondo della pentola non venga intaccato dal sale e per evitare la formazione di macchie bianche. Preriscaldare la pentola al massimo al grado medio, evitando che si surriscaldi. Le stoviglie vuote, senza

alimenti, raggiungono facilmente temperature fino a 500° C soprattutto nelle aree di cottura a induzione. Utilizzando il calore di scarto per l'efficienza ottimale durante la cottura. Dopo la padella è calda, minore calore e cuocere a bassa temperatura fino alla fine della cottura.

Avvertenze per i fornelli a induzione

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

Cottura



Grazie al solido doppio fondo con scanalature a induzione è possibile una cottura delicata e con poca acqua. Inoltre è possibile girare il coperchio in una direzione fino a chiudere il beccuccio di scolo e il vapore che sale verso l'alto non fuoriesce. Il vapore si raffredda a contatto con il coperchio e gocciola sul cibo. Rimuovere il coperchio il meno possibile.

ATTENZIONE

Assicurarsi che le pentole non si surriscaldino quando sono vuote (senza contenuto) (pericolo di incendio). 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. Considerare che il coperchio di vetro e le guarnizioni in plastica sono resistenti al calore solo fino a una temperatura massima di 170° C e non possono essere utilizzate con la funzione grill del forno. In rari casi si possono sviluppare odori, nel qual caso spegnere il riscaldamento, aprire lo sportello del forno se necessario e ventilare completamente l'ambiente.

Uso con olio/grasso bollente



Il prodotto non è adatto alla frittura. 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.

Porre la pentola con il beccuccio di scolo sul fornello distante dal corpo. Durante la cottura il vapore fuoriesce dall'apertura predisposta.

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.

Diametro della pentola	Diametro dell'are di cottura	Diametro effettivo di induzione
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~ 15,8 cm
Ø 20,0 cm	Ø 18,0 cm	Ø ~ 19,8 cm
Ø 24,0 cm	Ø 21,0 / 22,0 cm	Ø ~ 23,5 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 6 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.

Service Adresse

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

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 6 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.

Service address

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

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 6 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 enfoncé 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.

Adresse du Service après-vente

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

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 6 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.

Dirección de servicio al cliente

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

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 6 anos, estando também indicada na embalagem do produto individual.

3. Prestação da garantia

mediante a devolução do artigo danificado, fornecemos um artigo idêntico 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.

Morada do serviço de apoio

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

IT - Dichiarazione di garanzia ai sensi dei §§ 443 e 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 6 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.

Indirizzo per l'assistenza

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