

- D** Bitte bewahren Sie die Pflegeanleitung zwecks eventueller Rückfragen und Reklamationen auf.
- GB** Please retain the care instructions in case of enquiries or claims.
- F** Veuillez conserver cette notice d'utilisation pour d'éventuelles questions et réclamations.
- I** Preghiamo voler conservare con cura il manuale d'istruzioni per eventuali dubbie reclami sullo smaltimento.

ELO Edelstahlserien Pflegeanleitung



PFLEGEHINWEISE

PFLEGEHINWEISE:

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr aus dem hochwertigen Edelstahl haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, ist es notwendig, einfache Regeln zu beachten.

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.

ACHTUNG: Vor dem Erstgebrauch unbedingt das Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel ausspülen.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals eine Stahlbürste, Scheuersand, Glaswolle oder sonstige harte Gegenstände. Nach der Reinigung ist ihr Kochgeschirr sofort abzutrocknen, da sich sonst Wasserflecken bilden können.

Beim Reinigen des Kochgeschirrs in der Spülmaschine kann es vorkommen, dass sich auf dem Innenboden Kalkrückstände festsetzen. In der Regel lassen sich diese Rückstände ebenfalls mit einem handelsüblichen Spülmittel und einem Vlieschwamm entfernen. Bei hartnäckigeren Rückständen empfiehlt es sich, die Gegenstände mit Essig auszuspülen.

Um einen ständigen Hochglanz des, bzw. der Kochgeschirre zu erzielen, empfiehlt es sich, mit einem handelsüblichen Edelstahlpflegemittel Ihr Kochgeschirr zu pflegen.

Kontrollieren Sie die Böden des, bzw. der Kochgeschirre und das Glaskeramikkochfeld auf Schmutzreste. Kleinste Verunreinigungen können beim Hin- und Herschieben der Kochgeschirre das Glaskeramikkochfeld und die Böden des, bzw. der Kochgeschirre zerkratzen.

Kochgeschirr niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufheizen. Im Falle einer Überhitzung Herdplatte sofort abschalten, Kochgeschirr aber nicht abheben, sondern eine Weile auf der sich abkühlenden Platte stehen lassen.

Beim Frittieren ist der Umgang mit heißem Fett zu beachten.

Immer auf einer Herdplatte kochen, die genauso groß oder klein als der Kochgeschirrboden ist. Bei Kochgeschirr mit Deckel diesen während des Garvorganges immer aufgesetzt lassen.

Das Kochgeschirr sollte nur unter Aufsicht eines Erwachsenen von Kindern verwendet werden, da die Griffe sehr heiß werden können, und Verletzungsgefahr besteht.

ACHTUNG: Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder ähnliches.

3 Jahre ELO Qualitätsgarantie

Wir wünschen Ihnen viel Freude, optimales Kochen und Braten mit dem erworbenen Kochgeschirr.

MAINTENANCE ADVICE:

Dear customer,

In buying these cooking utensils made of quality high-grade steel you have made an excellent choice. In order to ensure that you will be able to enjoy your new acquisition for a long time, it is necessary to follow some simple 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 to soak them for a while.

ATTENTION:

Before first using the cookware, it is necessary to rinse them with hot water and detergent.

Never use steel brush, scouring powder, glass wool or other hard articles for cleaning. After washing, your cookware need to be dried immediately as water stains can be formed otherwise.

When cleaning cooking utensils in the dishwasher, it is possible that calcium is deposited on the inner bottom. Usually, this can also be cleaned easily with any commercial detergent and a fleece sponge. With resistant sediments, we recommend to rinse the pot with vinegar.

In order to produce a permanent gleaming on your cooking utensils, we advice you to use any commercial high-grade steel-care product.

WARNING: knobs/handles which are not made of synthetic materials may become hot, always use oven gloves or similar.

We hope that you will enjoy ideal cooking and frying with your new bought cooking utensils.

CONSEILS D'ENTRETIEN:

Chère cliente, cher client,

Avec l'acquisition de votre nouvelle batterie de cuisine en acier inoxydable de qualité supérieure, vous avez fait un excellent choix.

Pour que vous puissiez vous en réjouir longtemps, il est nécessaire de respecter de simple règles d'entretien. En règle générale, ce matériel d'excellente qualité se nettoie 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.

ATTENTION:

Avant le premier usage, il faut impérativement rincer les pots avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle.

N'utilisez jamais de brosse métallique, sablon, laine de verre ou d'autres articles durs pour le nettoyage. Vos pots et poêles doivent être immédiatement séchés après le lavage, sinon des taches d'eau peuvent se former.

Si vous nettoyez les casseroles dans le lave-vaisselle, il est possible que des résidus calcaires se déposent dans le fond intérieur. Normalement, ces résidus peuvent être simplement nettoyés avec un produit de vaisselle courant et une éponge de toison. Pour les résidus les plus persistants, nous vous recommandons de rincer les pots avec du vinaigre.

Pour faire briller durablement vos pots et poêles, nous vous conseillons d'utiliser un produit dédié au nettoyage de l'inox.

ATTENTION: les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer, utilisez toujours des maniques ou similaires.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une cuisson optimale avec votre nouvelle batterie de cuisine.

