

- D** Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche ist es von Notwendigkeit, diese Anleitung aufzubewahren.
- UK** In case there are any queries, complaints and warranty claims it is necessary to retain these instructions.
- F** Il est nécessaire de conserver cette notice pour d'éventuelles questions, réclamations et pour faire valoir la garantie.
- I** In caso di qualsiasi reclamo o controversia, è necessario presentare queste istruzioni.



mit Freude kochen!
www.elo.de

MEINE KÜCHE®
BY ELO 
www.elo.de

- D** **GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG**
– Edelstahl –
- UK** **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**
– stainless steel –
- F** **CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**
– acier inoxydable –
- I** **ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZION**
– Acciaio inossidabile –

Art.Nr. 03382

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: info@elo.de
Internet: www.elo.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, ist es notwendig, einfache Regeln zu beachten.

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 dieses mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

Pflegehinweise Edelstahl

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.

Allgemeine Hinweise

Schraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Summgeräusche können beim Kochen auf Induktionsherden auftreten. Diese sind technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Fehler des Kochgeschirrs. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Beim Braten mit Fett

Immer zuerst etwas Fett in das kalte, leere Kochgeschirr geben. Dann erhitzen. Energie rechtzeitig zurückschalten, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Dann erst das Bratgut in das Kochgeschirr legen.

ACHTUNG

Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre niemals lange (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder ähnliches und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 180°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.

Tipp zum energiesparenden Kochen:

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

Kochzonendurchmesser

Ø 12/14,5 cm

Ø 18 cm

Ø 21/22 cm Ø 24/28 cm

Kochgeschirrdurchmesser

Ø 14/16/18 cm

Ø 20/22 cm

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche ist es von Notwendigkeit diese Anleitung aufzubewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Dear customer,

in buying these cooking utensils 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.

Before first time using

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, Sticker 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. Then dry it well.

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 to soak 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.

Basic Information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Induction stoves may sometimes produce a buzzing noise during cooking. This is due to technical reasons and does not indicate a fault of the cookware. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500°C very quickly, particularly on induction hobs.

When frying with fat

Always put the fat into the empty cookware before heating it up. Then heat it up. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the cookware.

WARNING

Please ensure that the cookware is never overheated (while empty). In addition the liquid should not be allowed to evaporate completely. However, in the case that the cookware is overheated, please ventilate the area. Knobs/handles which are not made of synthetic materials may become hot, always use oven gloves or similar and never leave small children unattended around hot cookware. Do not attempt to extinguish burning fat with water. Please be aware that plastic components are only heat-resistant up to a temperature of 180°C and must not be used in the oven with the grill function. In rare cases odours may be produced. Should this occur, switch off the heating element and, if necessary, open the oven door and ventilate the room thoroughly.

Energy-saving tip for cooking

Use energy efficiently by selecting the hob that matches best the size of the pan. Please always use the cooking zone that matches the size of the cookware. If possible, please use a lid while cooking, then place the cookware in the middle of the hob.

Cooking zone diameter

Ø 12/14,5 cm

Ø 18 cm

Ø 21/22 cm Ø 24/28 cm

Cookware diameter

Ø 14/16/18 cm

Ø 20/22 cm

In case there are any queries, complaints and warranty claims it is necessary to retain these instructions.

We wish you much pleasure with your new cookware.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère cliente, cher client,

Avec l'acquisition de votre nouvel ustensile de cuisine, vous avez fait un excellent choix. Pour que vous puissiez vous en réjouir longtemps, il est nécessaire de respecter de simples règles d'entretien.

Avant la première utilisation

Veillez 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. Essayez-le bien.

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.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Des bourdonnements peuvent se faire entendre, si vous utilisez des plaques à induction. Ces bruits sont dus à des raisons techniques et non à un défaut de l'ustensile de cuisson.

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.

Quand on rôtit avec de la graisse

Mettez toujours un petit peu de graisse dans l'ustensil de cuisine vide, froide. Puis chauffez. Vous pouvez réduire l'énergie, dès que la graisse commence à fumer. Mettez ensuite l'aliment à cuire dans l'ustensile de cuisine.

ATTENTION

Veillez à ce qu'il ne soit jamais surchauffé (sans contenu). Par ailleurs, le liquide ne doit pas s'évaporer complètement. En cas de surchauffe, veillez à aérer la pièce. Les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer, utilisez toujours des maniques ou similaires et ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité d'ustensiles chauds. Ne pas éteindre la matière grasses en feu avec de l'eau, mais avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté. Veillez noter que les armatures en plastique résistent uniquement à des températures de max. 180°C et ne peuvent être utilisées dans le four avec la fonction gril. Dans de rares cas, des odeurs peuvent se former. En cas d'apparition d'odeurs, éteignez le four, le cas échéant ouvrez la porte du four et aérez entièrement la pièce.

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 la zone de cuisson

Ø 12/14,5 cm
Ø 18 cm
Ø 21/22 cm

Diamètre de l'ustensile de cuisine

Ø 14/16/18 cm
Ø 20/22 cm
Ø 24/28 cm

Il est nécessaire de conserver cette notice pour d'éventuelles questions, réclamations et pour faire valoir la garantie.

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

ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZION

Gentile Cliente,

acquistando questi prodotti, Lei ha fatto una scelta eccellente. Per trarre la massima soddisfazione dal Suo nuovo acquisto è necessario ripetere alcune semplici regole.

Prima di utilizzare le nuove stoviglie per la prima volta

Controllare attentamente che la base della pentola e la superficie del fornello siano puliti. Strofinare la pentola può causare danni. Lavare innanzitutto la nuova stoviglia con acqua calda e detersivo, quindi fate bollire la pentola con dell'acqua. Asciugare accuratamente.

Consigli di manutenzione

In linea di massima, questo eccellente materiale si può pulire con estrema facilità, preferibilmente subito dopo l'uso, utilizzando una spugna o una spazzola e un comune detersivo per stoviglie. In caso di sporco ostinato si consiglia di lasciare in ammollo per qualche tempo. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti neanche in caso di incrostazioni. Rimuovere i residui di calcare con aceto.

Informazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere facilmente riavvitate con un comune cacciavite. Può accadere di sentire dei ronzii quando si cucina con stufe a induzione. Questo avviene per motivi tecnici, ma non significa che le pentole sono difettose. Preriscaldare le stoviglie al massimo a fuoco medio.

Friggere con grassi

Ungete la batteria da cucina fredda e vuota sempre con un po' di olio o burro. Poi riscaldatela. Riducete la temperatura tempestivamente quando il burro o l'olio cominciano leggermente a fumare. Soltando dopo, mettete il cibo da friggere nella la batteria da cucina.

AVVERTENZE

Assicurarsi che la pentola non venga mai surriscaldata (se vuota). Inoltre, non lasciare che l'acqua evapori completamente. Se ciononostante fosse avvenuto un surriscaldamento, arieggiare l'ambiente. Pomello/manici non in materiale sintetico possono diventare molto caldi, è consigliabile quindi l'uso di apposite presine water evitando allo stesso tempo di lasciare bambini incustoditi in prossimità di stoviglie bollenti. Non spegnere un eventuale incendio provocato da grasso bollente con acqua; utilizzare piuttosto una coperta antincendio o un estintore adeguato. Considerare che gli elementi in materiale sintetico resistono a temperature max. di 180°C e non devono essere usati con la funzione griglia in forno. In rari casi possono svilupparsi odori. Se ciò avvenisse, spegnere il forno, aprire eventualmente lo sportello e arieggiare con cura il locale.

Consigli sulla cottura a risparmio energetico:

Per un uso ottimale dell'energia, il diametro della pentola/tegame dovrebbe essere uguale a quello del fornello e non più grande. Scegliere sempre l'area di cottura adeguata alle dimensioni della pentola. Utilizzare, se possibile, un coperchio e mettere il tegame centralmente sulla zona di cottura.

Diametro zona cottura

Ø 12/14,5 cm

Ø 18 cm

Ø 21/22 cm Ø 24/28 cm

Diametro batteria da cucina

Ø 14/16/18 cm

Ø 20/22 cm

In caso di quesiti, reclami o controversia richieste di garanzia, è necessario esibire le presenti istruzioni.

Ci auguriamo che da questo Suo acquisto tragga la massima soddisfazione e ottenga cotture ottimali.

