

- 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 antihaftversiegelt –
- UK** **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**
– stainless steel with non stick coating –
- F** **CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**
– acier inoxydable à revêtement anti-adhérent –
- I** **ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE**
– Acciaio inossidabile on rivestimento antiaderente –

Art.Nr. 03385

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

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. Das Reinigen in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch die Antihaft-Eigenschaft beeinträchtigen.

Allgemeine Hinweise

Geschraubte 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. Diese Temperaturen liegen weit über den Temperaturen der Empfehlung des Bfr und können zur Schädigung der Antihaftversiegelung führen.

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. Antihaftversiegelungen sind nach

Empfehlung des Bfr geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bis zu einer Temperatur von 230°C auf Dauer und 250°C kurzfristig. 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.

Geeignete Öle und Fette

Bitte berücksichtigen Sie, dass ungeeignete Fette und Öle bei zu hohen Brattemperaturen schwarz verbrennen und dabei Teerharze in Ihrem Kochgeschirr hinterlassen, die nur schwer zu entfernen sind und die Antihaft-Eigenschaft negativ beeinträchtigen. Butter und Margarine enthalten Wasser, Salz und Milcheiweiß und verbrennen schnell. Nur gut zum Braten bei milder Hitze bis 160°C. Also sehr gut zum Schwenken von Gemüse usw. geeignet. Öle, normale Fette, Butterschmalz und reines Butterfett (ohne Wasser und Zusatzstoffe) sind erhitzen bis 220°C und eignen sich für alle Pfannengerichte, die nicht zu hohe Brattemperaturen erfordern. Gehärtete Pflanzenfette verbrennen erst ab 280°C und sind deshalb besonders gut geeignet zum scharfen Anbraten bis 250°C.

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.

Kochzonendurchmesser	Kochgeschirrdurchmesser
Ø 12/14,5 cm	Ø 14/16/18 cm
Ø 18 cm	Ø 20/22 cm
Ø 21/22 cm	Ø 24/28 cm

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantiesprüche 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. Cleaning in dishwasher is possible but can affect the non-stick properties.

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. These temperatures far exceed the recommendations of the BfR (Federal Institute of Risk Assessment) and may damage the non-stick coating.

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. According to the recommendations of the BfR, non-stick coatings are suitable for direct contact with food up to a temperature of 230°C for long periods and 250°C for short periods. 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.

Suitable oils and fats

Please note that unsuitable fats and oils will burn if the temperature is too high and leave black deposits on your cookware, which will be difficult to remove and will adversely affect the non-stick properties. Butter and margarine contain water, salt and milk protein and therefore burn quickly. Only good for cooking at medium heat up to 160°C and therefore well-suited for tossing vegetables etc. Oil, normal fats, clarified butter and pure butterfat (without water and additives) can be heated to 220°C and are suitable for all fried foods that do not require too high cooking temperatures. Hardened vegetable fats only begin to burn at 280°C and are therefore especially suitable for frying at high temperatures of up to 250°C.

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.

Cooking zone diameter	Cookware diameter
Ø 12/14,5 cm	Ø 14/16/18 cm
Ø 18 cm	Ø 20/22 cm
Ø 21/22 cm	Ø 24/28 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. Nettoyage au lave-vaisselle possible, mais peut perturber le revêtement anti-adhérent.

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. Ces températures sont de loin supérieures aux recommandations du Bfr (institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques) et peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

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. Selon les recommandations du Bfr, les revêtements antiadhésifs conviennent pour le contact direct avec des aliments jusqu'à une température durable de 230°C et brièvement jusqu'à 250°C. 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. Veuillez 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.

Huiles et graisses appropriées

Veillez noter que les graisses et les huiles inappropriées risquent de brûler en cas de températures trop élevées et donc de laisser des traces dans l'ustensile de cuisine et seront difficiles à éliminer. De plus, cela diminue les propriétés anti-adhésives des ustensiles. Le beurre et la margarine contiennent de l'eau, du sel et des protéines et ont donc tendance à brûler rapidement. Ils ne conviennent donc que pour la cuisson à température modérée jusqu'à 160°C et sont donc parfaits pour faire revenir les légumes, etc. L'huile, la graisse normale, le saindoux et la graisse de beurre pure (sans eau ni additifs) peuvent être chauffés jusqu'à 220°C et conviennent pour tous les plats poêlés ne nécessitant pas de températures de cuisson trop élevées. Les graisses végétales hydrogénées brûlent seulement à partir de 280°C et conviennent donc particulièrement pour faire revenir des aliments à feu vif jusqu'à 250°C.

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.

Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre de l'ustensile de cuisine
Ø 12/14,5 cm	Ø 14/16/18 cm
Ø 18 cm	Ø 20/22 cm
Ø 21/22 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. Pulizia in lavastoviglie è possibile, ma può influenzare la proprietà antiaderenti

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. Soprattutto sui piani di cottura a induzione, le stoviglie vuote raggiungono in brevissimo tempo temperature fino a 500°C, quindi molto superiori a quelle raccomandate dal BFR, che possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

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. Secondo le raccomandazioni del BFR, i rivestimenti antiaderenti sono adatti per il contatto diretto con generi alimentari fino a una temperatura costante di 200°C e di 250°C per breve tempo. 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.

Oli e grassi consigliati

Esistono grassi e oli non adatti alla cottura, bruciano se la temperatura è troppo alta lasciando dei sedimenti neri sulle stoviglie. Questi sedimenti oltre ad essere difficili da eliminare, danneggiano anche le proprietà antiaderenti. Burro e margarina contengono acqua, sale e proteine del latte; bruciando quindi rapidamente riteniamo siano adatti solo per cotture ad una temperatura media che non superi i 160°C, quindi particolarmente adatti per saltare le verdure ecc. Olio, grassi normali, strutto e grasso di burro puro (senza acqua e additivi) possono essere riscaldati fino ad una temperatura di 220°C e sono adatti per tutte le pietanze che necessitano una cottura in padella che non richieda però temperature troppo alte. I grassi vegetali idrogenati bruciano solo a partire da 280°C e sono quindi ideali per una rosolatura a fuoco vivo fino a 250°C.

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.

Diametro zona cottura

Ø 12/14,5 cm

Ø 18 cm

Ø 21/22 cm

Diametro batteria da cucina

Ø 14/16/18 cm

Ø 20/22 cm

Ø 24/28 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 ottima cottura ottimali.

