

**Eurolux**®

DIE PFANNEN-
MANUFAKTUR

**Gebrauchs- und Pflegeanleitung /
Garantieerklärung**

**Care and use instructions /
Warranty statement**

**Instructions d'utilisation
et de maintenance /
Déclaration de garantie**

**Instrucciones de uso
y mantenimiento /
Declaración de garantía**

**Instructies voor gebruik
en onderhoud /
Garantieverklaring**


MADE IN GERMANY

Herzlichen Glückwunsch ...

...zu Ihrem neuen EUROLUX-Produkt. Die im Original-Aluminium-Kokillenguss-Verfahren hergestellten und in einer aufwendigen Hightech-Prozedur versiegelten Artikel machen das Koch- und Bratgeschirr zu einem absoluten hochwertigen Qualitätsprodukt. Garantierte problemlose Reinigung. Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen – dann kann es auch schon losgehen!

Erhitzen

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser dem 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 **LuxTec®**-Oberflächenveredelung soll generell vor Überhitzung über 250 °C geschützt werden. Überhitzen führt zu Verminderung des Antihafteffekts und geringerer Lebensdauer.

Bei höheren 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 oder 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 (Rauchpunkt).

Zum Braten 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, 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. Achtung Brandgefahr! Bei Induktionskochfeldern und Induktionskochgeschirr kann auf Grund elektromagnetischer Eigenschaften ein Geräusch auftreten.

Versiegelung

Unsere Produkte sind robust und strapazierfähig, benutzen Sie jedoch Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern.

Reinigung

Für die einfache Reinigung der hochwertigen Versiegelung reicht etwas Spülmittel, heißes Wasser und ein weicher Schwamm oder Bürste aus. Die Produkte sind ebenfalls spülmaschinengeeignet, jedoch empfehlen wir die Handreinigung. Verwenden Sie bitte keine Scheuermittel, Backofenreiniger, Scheuerschwämme o.ä., die die Qualität der Antihaftoberfläche beeinflussen und beschädigen können.

Sicherheit

Unsere festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 240 °C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Die abnehmbaren Stiele sind bis 160 °C hitzebeständig. 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 Schraubenzieher nachziehen. Beim Hin- und Herschieben auf dem Glas-Keramikfeld können Schmutzpartikel oder Gewürzreste zwischen dem Pfannenboden und dem Kochfeld den Boden der Pfanne und das Glas-Keramikfeld zerkratzen.

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



Garantieerklärung

Zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen erhalten Sie auf alle Eurolux-Produkte **3 Jahre Garantie auf die Beschichtung & lebenslange Garantie auf die Planheit des Bodens**.

Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Bereich. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Die Garantie beginnt mit dem Erwerb des Produktes. Für den Garantieanspruch ist der Kaufbeleg zwingend erforderlich. Stellen Sie während der Garantiezeit ein Mangel im o.g. Geltungsbereich fest, tauschen wir das Produkt nach vorheriger Überprüfung kostenlos gegen ein Neues aus. Beachten Sie bitte unsere Gebrauchs- und Pflegeanleitung!

Garantieausschluss

Wir übernehmen keine Garantie für folgende Mängel:

- Natürlicher Verschleiß im Antihafbereich
- Mit Gewalt zerstörte Versiegelung
- Überhitzung (verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerhaltigen Rückständen)
- Nicht Beachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Garantieanspruch

Der Garantieanspruch ist direkt beim Garantiegeber anzumelden und geltend zu machen.

Räumlicher Geltungsbereich

Der räumliche Geltungsbereich ist auf Länder der EU beschränkt.

Garantiegeber

LMW Leichtmetallguss GmbH, Hönnestraße 59, D-58809 Neuenrade, info@lmw-leichtmetall.de

Hinweis auf Ihre gesetzlichen Rechte

Ihre gesetzlichen Rechte, die Ihnen als Verbraucher gegen dem Verkäufer zustehen, wenn der Kaufgegenstand zum Zeitpunkt des Gefahrenübergangs nicht mangelfrei war (z.B. Widerruf, gesetzliche Gewährleistung, Minderung, Schadensersatz, Nacherfüllung) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Wichtiger Hinweis!

Einige unserer Artikel sind 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.

Thank you...

...on your new EUROLUX-product. Manufactured using the original aluminium chill casting process and sealed in an extensive high-tech procedure, the cookware and fryware are absolute top-quality products. Guaranteed hassle-free cleaning.

Before using for the first time, clean with a small amount of dishwashing liquid and hot water – then you're ready to go!

Heating

Always use hot plates whose diameter corresponds to the base of the products. Hot plates that are too large consume an unnecessary amount of energy. Given the good conductivity of the products, a slightly smaller hot plate can also distribute the heat evenly. When using a gas cooker, the diameter of the gas flame should never be larger than the diameter of the bottom of the pan.

Our LuxTec® surface finish should generally be protected from overheating above 250 °C. Overheating leads to a reduction in the non-stick effect and a shorter service life. At higher temperatures, cooking oils and fats tend to burn very quickly and leave tar resins on the surface, which may not be able to be removed and impair the product's good non-stick properties.

Do not heat our products when empty – the strong aluminium base heats up very quickly and evenly. Add a little fat or oil right from the start. Switch back to the desired heat level in time and then add your food.

Fats and oils

Choose a fat or oil when cooking that can withstand the desired frying temperature. Fats and oils have different degrees of heat stability (smoke point).

For frying, we recommend fats and oils with a high smoke point.

Sunflower oil	up to approx. 250 °C
Safflower oil	up to approx. 210 °C
Rapeseed oil	up to approx. 200 °C
Clarified butter	up to approx. 200 °C

Dietary fats and margarines and most cold-pressed oils, such as olive oil, are generally not suitable for frying! If the fat or oil used ignites – please do not extinguish with water! Always make use of a lid, a fire extinguishing blanket or a foam fire extinguisher!

Our products (with the exception of cast iron roasters) may not be used for deep-frying!

Never leave the cookware unattended and never allow it to overheat. Caution Fire hazard!

Due to their electromagnetic properties, induction hobs and induction cookware may produce a noise.

Coating

Despite the robustness and durability of our products, we advise you to use kitchen utensils made of plastic or wood to extend the life of the products.

Cleaning

For easy cleaning of the high-quality sealing, a small amount of dishwashing liquid, hot water and a soft sponge or brush is sufficient. Our products are also dishwasher-safe, but we recommend cleaning by hand. Please avoid using products such as scouring agents, oven cleaners, scouring sponges, etc., which can affect and damage the quality of the non-stick surface.

Safety

Our fixed handles or side handles are ovenproof up to 240 °C. They become very hot in the oven – please use oven mitts. The removable handles are heat-resistant up to 160 °C. Please always use the cast-on lifting handles with oven mitts, as they become very hot because they conduct heat so well.

If a fixed handle or side handle should ever come loose, you can easily tighten it with a screwdriver. When sliding the pan back and forth on the glass ceramic hob, dirt particles or spice residues between the bottom of the pan and the hob can scratch the bottom of the pan as well as the glass ceramic hob.

Therefore, please always lift our products when moving them. We cannot accept any liability for any damages in such cases.

Warranty statement

In addition to the statutory warranty provisions, all Eurolux products come with a 3-year warranty on the coating & a lifetime warranty regarding the flatness of the floor. The warranty claim exclusively extends to this area. Further claims under this warranty are excluded. The warranty begins with the purchase of the product. A proof of purchase is mandatory for the warranty claim. If you discover a defect in the area of validity mentioned above during the warranty period, we will exchange the product for a new one free of charge following prior inspection. Please observe our instructions relating to usage and care!

Warranty exclusion

We do not honour any warranty in relation to the following defects:

- Natural wear in the non-stick area
- Sealing which has been destroyed by force
- Overheating (burnt pans with a black, tarry residue)
- Not following the instructions relating to usage and care

Warranty claim

The warranty claim must be filed and asserted directly with the warrantor.

Territorial scope

The territorial scope is limited to countries within the EU.

Warrantor

LMW Leichtmetallguss GmbH, Hönnestraße 59, D-58809 Neuenrade, info@lmw-leichtmetall.de

Reference to your statutory rights

Your statutory rights to which you are entitled as a consumer against the seller, i.e. if the purchased object was not free of defects at the time risk was transferred (e.g. revocation, statutory warranty, reduction, compensation, subsequent performance) are not restricted by this warranty.

Important note!

Some of our items are fitted with silicone feet to prevent slipping on induction hobs and make cooking easier for you. The silicone feet are only intended for use on induction heat sources. The silicone feet must be removed when using the cookware on all other heat sources.



Gefeliciteerd ...

...met uw nieuwe EUROLUX-product. De kook- en braadpannen zijn absoluut hoogwaardige kwaliteitsproducten, mede omdat deze door het originele aluminium gietvormproces worden gemaakt en op een arbeidsintensieve high-tech manier worden gecoat. Gegarandeerde probleemloze reiniging.

Vóór het eerste gebruik reinigen met een beetje afwasmiddel en heet water – dan kunt u aan de slag!

Verwarmen

Gebruik altijd kookzones waarvan de diameter overeenkomt met de bodem van het product. Te grote zones verbruiken onnodig energie. Door het goede geleidend vermogen van de producten kan een iets kleinere kookzone de warmte ook gelijkmatig verdelen. Bij een gas-kookplaat mag de diameter van de gasvlam niet groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan. Onze LuxTec®- oppervlaktebehandeling moet over het algemeen worden beschermd tegen oververhitting boven de 250 °C. Oververhitten resulteert in vermindering van het anti-aanbakeffect en een kortere levensduur. Bij hogere temperaturen verbranden bakoliën en vetten erg snel en laten teerharsen achter op het oppervlak die eventueel niet meer verwijderd kunnen worden en van invloed zijn op de goede anti-aanbakeigenschappen. Verwarm onze producten niet als ze leeg zijn – de sterke aluminium bodem warmt zeer snel en gelijkmatig op. Doe er vanaf het begin een beetje vet of olie in. Schakel tijdig terug naar het gewenste verwarmingsniveau en voeg uw te bereiden producten toe.

Vetten en oliën

Kies voor het bereiden een vet of olie, die bestand is tegen de gewenste braadtemperatuur. Vetten en oliën hebben een verschillende hittestabiliteit (rookpunt).

Voor het braden adviseren wij vetten en oliën met een hoog rookpunt.

Zonnebloemolie	tot ca. 250 °C
Saffloerolie	tot ca. 210 °C
Raapzaadolie	tot ca. 200 °C
Geklaarde boter	tot ca. 200 °C

Dieetvetten en margarines en de meeste koudgeperste oliën, zoals olijfolie, zijn in de regel niet geschikt om mee te braden! Wanneer het gebruikte vet of de gebruikte olie ontvlamt - niet met water blussen! Gebruik altijd een deksel, een blusdeken of een schuim-brandblusser! Onze producten (met uitzondering van gietijzeren braadpannen) mogen niet worden gebruikt voor frituren! De kookpannen mogen niet zonder toezicht worden gebruikt en in geen geval oververhit worden. Let op: Brandgevaar! Bij inductiekookplaten en inductiepannen kan vanwege elektromagnetische eigenschappen een geluid te horen zijn.

Coating

Onze producten zijn robuust en slijtvast, echter raden we u aan om toch kunststof of houten keukengerei te gebruiken, om de levensduur van de producten extra te verlengen.

Reiniging

Voor eenvoudige reiniging van de hoogwaardige coating volstaan een beetje afwasmiddel, warm water en een zachte spons of borstel. De producten zijn ook geschikt voor de vaatwasser, wij adviseren echter afwassen met de hand. Gebruik geen schuurmiddelen, ovenreinigers, schuursponsjes e.d. die de kwaliteit van het anti-aanbakoppervlak kunnen beïnvloeden en beschadigen.

Veiligheid

Onze vaste handgrepen en zijgrepen zijn ovenbestendig tot 240 °C. Die worden in de oven heet – gebruik ovenwanten. De afneembare handgrepen zijn hittebestendig tot 160 °C. De aangegoten handgrepen moet u altijd gebruiken met ovenwanten, omdat die vanwege het goede warmtegeleidende vermogen heet worden. Wanneer een vaste handgreep of zijgreep een keer losraakt, kunt u deze probleemloos met een schroevendraaier vastdraaien. Bij het heen en weer schuiven op de glaskeramische kookplaat kunnen vuildeeltjes of kruidenresten tussen de bodem van de pan en de kookzone zorgen voor krassen op de bodem van de pan en de glaskeramische zone. Gelieve onze producten bij het verplaatsen op te tillen.

Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele schade.



Garantieverklaring

Naast de wettelijke garantievoorwaarden ontvangt u op alle Euro-lux-producten 3 jaar garantie op de coating en levenslange garantie op de vlakheid van de bodem. De garantieclaim heeft uitsluitend betrekking op dit gebied. Andere claims ten aanzien van deze garantie zijn uitgesloten. De garantie gaat in bij de aanschaf van het product. Voor de garantieclaim is de aankoopbon een absolute vereiste. Wanneer u tijdens de garantieperiode een gebrek in bovengenoemde werkingssfeer vaststelt, vervangen wij het product na voorafgaande controle gratis door een nieuw product. Neem onze gebruiks- en onderhoudsinstructies in acht!

Uitsluiting van garantie

Wij geven geen garantie op de volgende gebreken:

- natuurlijke slijtage van de anti-aanbaklaag;
- met geweld vernielde anti-aanbaklaag;
- oververhitting (aangebrande pannen met zwarte, teerhoudende residuen);
- het niet in acht nemen van de gebruiks- en onderhoudsinstructies.

Garantieclaim

De garantieclaim dient rechtstreeks te worden aangemeld en ingediend bij de garantiegever.

Ruimtelijke werkingssfeer De ruimtelijke werkingssfeer is beperkt tot de landen van de EU.

Garantiegever

LMW Leichtmetallguss GmbH, Hönnestraße 59, D-58809 Neuenrade, info@lmw-leichtmetall.de

Verwijzing naar uw wettelijke rechten wettelijke rechten die u als consument heeft ten opzichte van de verkoper, wanneer het gekochte product op het moment van de risico-overdracht niet vrij van gebreken was (bijv. herroeping, wettelijke garantie, vermindering, schadevergoeding, nakoming achteraf) worden door deze garantie niet beperkt.

Belangrijke opmerking!

Enkele van onze artikelen zijn voorzien van siliconen pootjes, waardoor het glijden op inductiekookplaten wordt voorkomen en het koken eenvoudiger wordt. De siliconen pootjes zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik op inductiekookplaten. Bij gebruik van de pannen op alle andere warmtebronnen moeten de siliconen pootjes worden verwijderd.

Félicitations ...

...pour l'acquisition de votre nouveau produit EUROLUX. Les articles sont fabriqués selon le procédé original de moulage en coquille de l'aluminium et scellés selon une procédure élaborée de haute technologie, ce qui fait des ustensiles de cuisine et des poêles à frire un produit de qualité absolue. Garantie d'un nettoyage sans problème. Avant la première utilisation, nettoyez avec un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude - vous pouvez ensuite commencer !

Chauffer

Utilisez toujours des plaques de cuisson dont le diamètre correspond au fond des produits. Les plaques trop grandes consomment de l'énergie inutilement. En raison de la bonne conductivité des produits, une cuisinière un peu plus petite peut également répartir la chaleur de manière homogène. Sur une cuisinière à gaz, le diamètre de la flamme du gaz ne doit jamais être supérieur au diamètre du fond de la casserole. Notre finition de surface LuxTec® doit généralement être protégée contre une surchauffe supérieure à 250 °C. La surchauffe entraîne une réduction de l'effet antiadhésif et une diminution de la durée de vie. À des températures plus élevées, les huiles et les graisses de cuisson brûlent très rapidement et laissent à la surface des résines de goudron qui ne peuvent plus être éliminées et altèrent les bonnes propriétés antiadhésives. Ne chauffez pas nos produits lorsqu'ils sont vides – la base solide en aluminium se réchauffe très rapidement et uniformément. Mettez de la graisse ou de l'huile dès le début. Revenez en temps voulu au niveau de chaleur souhaité et ajoutez vos aliments.

Graisses et huiles

Choisissez une matière grasse ou une huile pour votre préparation qui peut tolérer la température de friture souhaitée. Les graisses et les huiles ont une stabilité thermique différente (point de fumée). Pour la friture, nous recommandons des graisses et des huiles ayant un point de fumée élevé.

Huile de tournesol jusqu'à env. 250 °C

Huile de carthame jusqu'à env. 210 °C

Huile de colza jusqu'à env. 200 °C

Beurre clarifié jusqu'à env. 200 °C

Les graisses alimentaires et les margarines ainsi que la plupart des huiles pressées à froid, comme l'huile d'olive, ne conviennent généralement pas à la friture ! Si la graisse ou l'huile utilisée s'enflamme, ne l'éteignez pas avec de l'eau ! Utilisez toujours un couvercle, une couverture anti-feu ou un extincteur à mousse ! Nos produits (sauf les rôtissoires en fonte) ne sont pas autorisés pour la friture ! L'appareil de cuisson ne doit pas être utilisé sans surveillance et ne doit jamais être surchauffé. Attention danger d'incendie ! Les tables de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson à induction peuvent produire du bruit en raison de leurs propriétés électromagnétiques.

Surface d'étanchéité

Nos produits sont robustes et résistants, mais nous utilisons des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour prolonger encore la durée de vie des produits.

Nettoyage

Pour nettoyer facilement la surface d'étanchéité de haute qualité, un peu de liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou une brosse douce suffisent. Les produits sont également lavables au lave-vaisselle, mais nous recommandons un nettoyage à la main. Veuillez ne pas utiliser de produits abrasifs, de nettoyeurs pour four, d'éponges à récuser ou autres produits similaires, qui pourraient nuire à la qualité de la surface antiadhésive et l'endommager.

Sécurité

Nos poignées solides et nos poignées latérales résistent au four jusqu'à 240 °C. Elles vont devenir chaudes dans le four - utilisez des gants de cuisine. Les poignées amovibles sont résistantes à la chaleur jusqu'à 160 °C. Veuillez toujours utiliser les poignées de levage moulées avec les maniques, car elles deviennent chaudes en raison de leur bonne conductivité thermique. Si une poignée fixe ou une poignée latérale se desserre, vous pouvez facilement la resserrer à l'aide d'un tournevis. En glissant d'avant en arrière sur la plaque vitrocéramique, les particules de saleté ou les résidus d'épices entre le

fond de la casserole et la plaque de cuisson peuvent rayer le fond de la casserole et la plaque vitrocéramique. Veuillez toujours soulever nos produits lorsque vous les déplacez. Aucune responsabilité pour les dommages ne peut être assumée dans ce cas.



Déclaration de garantie

En plus des réglementations de garantie légales, vous obtenez sur tous les produits Eurolux 3 ans de garantie sur le revêtement et une garantie à vie sur la planéité du fond. Cette garantie couvre ce domaine exclusivement. Toute autre revendication tirée de cette garantie est exclue. Le droit à la garantie commence le jour de l'acquisition du produit. La preuve d'achat est impérativement nécessaire pour la revendication de la garantie. Si vous constatez un défaut relatif au domaine de validité ci-dessus pendant la période de garantie, nous remplaçons le produit gratuitement par un neuf après examen préalable. Merci de respecter nos instructions d'utilisation et d'entretien !

Exclusion de garantie

Nous n'accordons aucune garantie sur les défauts suivants :

- Usure naturelle de l'antiadhésif
- Destruction par la violence du culottage
- Surchauffe (poêle brûlée avec résidus goudronneux noirs)
- Non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien

Revendication de la garantie La garantie doit être revendiquée directement auprès du garant.

Domaine géographique de validité Le domaine géographique de la validité est limité aux pays de l'UE.

Garant LMW Leichtmetallguss GmbH, Hönnestraße 59, D-58809 Neuenrade, info@lmw-leichtmetall.de

Remarque concernant vos droits légaux

Les droits légaux, qui vous reviennent vis-à-vis du vendeur en tant que consommateur si l'objet acheté n'était pas dénué de défauts au moment du transfert du risque (révocation, garantie légale, minoration, dommages et intérêts, exécution de l'obligation), ne sont pas limités par la présente garantie.

Consigne importante !

Certains de nos articles sont équipés de pieds en silicone, qui empêchent de glisser sur les plaques à induction et vous facilitent la cuisson. Les pieds en silicone sont exclusivement destinés à être utilisés sur des sources de chaleur à induction. Lorsque vous utilisez l'ustensile de cuisson sur toute autre source de chaleur, retirez les pieds en silicone.

Vous pouvez également trouver nos instructions d'entretien et d'utilisation sur www.eurolux-pfanne.com à télécharger au format PDF .

Felicidades...

...por su nuevo producto EUROLUX. Mediante el proceso original de fundición en frío de aluminio y el complejo proceso de sellado de alta tecnología, se consigue que los utensilios de cocina y para asar sean productos de la más alta calidad. Limpieza sin problemas garantizada. Antes de usar el producto por primera vez, límpielo con un poco de lavavajillas y agua caliente. ¡Listo para empezar!

Calentamiento

Utilice siempre placas de cocción con un diámetro que corresponda a la base de los productos. Las placas demasiado grandes consumen energía innecesariamente. Gracias a la buena conductividad de los productos, también se puede conseguir una distribución de calor uniforme con una placa de cocción ligeramente más pequeña. En caso de usar una cocina de gas, el diámetro del hornillo nunca debe ser mayor que el diámetro de la base de la sartén. En general, se debe evitar sobrecalentar nuestro acabado de superficie LuxTec® por encima de 250 °C. El sobrecalentamiento reduce el efecto antiadherente y la vida útil del producto. A temperaturas más altas, los aceites y las grasas de cocina se queman muy rápidamente y dejan resinas de alquitrán en la superficie, que con el tiempo ya no se puedan eliminar y perjudican las propiedades de antiadherencia. No caliente nuestros productos cuando estén vacíos, ya que la gruesa base de aluminio se calienta muy rápida y uniformemente. Añada un poco de grasa o aceite desde el principio. Cambie al nivel de calentamiento requerido a su debido tiempo y añada los alimentos que desea asar.

Grasas y aceites

Para preparar los alimentos, elija una grasa o un aceite que soporte la temperatura de asado deseada. Las grasas y los aceites tienen diferentes estabilidades térmicas (punto de humeo).

Para asar, recomendamos usar grasas y aceites con un alto punto de humeo.

Aceite de girasol	hasta aprox. 250 °C
Aceite de cártamo	hasta aprox. 210 °C
Aceite de colza	hasta aprox. 200 °C
Mantequilla clarificada	hasta aprox. 200 °C

¡En general, las grasas dietéticas, las margarinas y la mayoría de los aceites prensados en frío, como el aceite de oliva, no son adecuadas para asar! Si la grasa o el aceite utilizados prenden fuego, ¡no extinga el fuego con agua! ¡Utilice siempre una tapa, una manta ignífuga o un extintor de espuma!

¡Nuestros productos (a excepción de las cacerolas de fundición para asados) no han sido aprobados para freír! Los utensilios de cocina no deben utilizarse sin supervisión y no deben sobrecalentarse en ninguna circunstancia. ¡Atención, peligro de incendio! Con las placas de inducción y los utensilios de cocina de inducción, puede producirse ruido debido a las propiedades electromagnéticas.

Sellado

Nuestros productos son robustos y resistentes, pero le recomendamos que use utensilios de cocina hechos de plástico o madera para prolongar aún más la vida útil de los productos.

Limpieza

Para limpiar fácilmente la junta de sellado de alta calidad, basta con usar un poco de lavavajillas, agua caliente y una esponja suave o un cepillo. Los productos también son aptos para lavavajillas, pero recomendamos limpiarlos a mano. No utilice agentes abrasivos, agentes de limpieza para hornos, estropajos o elementos similares, ya que pueden afectar a la superficie antiadherente y dañar su calidad.

Seguridad

Nuestros sólidos mangos y asas laterales son aptos para horno hasta 240 °C. Estos elementos se calientan en el horno, por lo que debe utilizar manoplas de cocina. Los mangos extraíbles son resistentes al calor hasta 160 °C. Utilice siempre las asas de elevación incorporadas con manoplas de cocina o elementos similares, ya que se calientan debido a su buena conductividad térmica. Si un mango fijo o una asa lateral se afloja, puede apretarlo fácilmente con un destornillador. Al mover los utensilios hacia adelante y hacia atrás en la placa de vitrocerámica, las partículas de suciedad o los residuos de especias entre la base de la sartén y la placa pueden rayar la base de la sartén y la placa de vitrocerámica.

Levante siempre nuestros productos para moverlos. No asumiremos ninguna responsabilidad por los daños causados por este motivo.



Declaración de garantía

Además de las disposiciones legales de garantía limitada, todos los productos Eurolux tienen una garantía de 3 años sobre el revestimiento y una garantía de por vida sobre la planicidad del fondo del producto.

La reclamación de la garantía se extiende exclusivamente a esta área. Quedan excluidas otras reclamaciones en virtud de esta garantía. La garantía comienza con la compra del producto. Es necesario presentar la factura de compra para la reclamación de la garantía. Si durante el tiempo de garantía tuviera algún problema con su producto, le cambiaríamos el producto por uno nuevo de forma gratuita tras una inspección previa. Tenga en cuenta nuestras instrucciones de uso y cuidado!

Exclusión de la garantía La garantía no es válida, si los daños han sido producidos por los siguientes motivos:

- Desgaste natural en la zona antiadherente
- Cortes o arañazos superficiales
- Por un trato no adecuado o una utilización inadecuada
- Sobrecalentamiento (sartenes quemadas con residuos negros y alquitranados)
- Incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado

Reclamación de la garantía

La reclamación de la garantía debe presentarse y tiene que ser validada directamente en el emisor de la garantía.

Ámbito territorial El ámbito territorial se limita a los países de la Unión Europea.

Garante

LMW Leichtmetallguss GmbH, Hönnestraße 59, D-58809 Neuenrade, info@lmw-leichtmetall.de

Referencia a sus derechos legales

Sus derechos legales como consumidor frente al vendedor si el objeto de la compra no estaba libre de defectos en el momento de la transmisión del riesgo, no están limitados por esta garantía.

¡Aviso importante!

Algunos de nuestros artículos están equipados con patas de silicona, que evitan que se deslicen sobre las placas de inducción y facilitan la cocción. Las patas de silicona están destinadas exclusivamente a su uso en fuentes de calentamiento por inducción. Si va a utilizar los utensilios de cocina sobre cualquier otra fuente de calor, debe desmontar las patas de silicona.

También puede descargar nuestras instrucciones de uso y cuidado como archivo PDF en www.eurolux-pfanne.com.