

1500088



Please read all instructions carefully before use and retain for future reference.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation et conservez-les pour pouvoir les consulter à l'avenir.

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig und bewahren Sie sie als Referenz auf.

Leed todas las instrucciones detenidamente antes de usar y retened para futuras consultas.

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per una futura consultazione.



Materials approved for food use.

Matériaux approuvés pour un usage alimentaire.

Materialien sind für Lebensmittel zugelassen.

Materiales aprobados para uso alimentario.

Materiali approvati per uso alimentare.



Not suitable for microwave use.

Ne peut pas être utilisé au four à microondes.

Nicht für die Mikrowelle geeignet.

No apto para uso en microondas.

Non adatto per microonde.



Not suitable for oven use.

Ne convient pas pour une utilisation au four.

Nicht für den Backofen geeignet.

No es adecuado para usar en el horno.

Non adatto per l'uso in forno.



Not suitable for freezer use.

Ne convient pas pour une utilisation en congélateur.

Nicht für die Tiefkühlung geeignet.

No apto para uso en el congelador.

Non adatto per l'uso in congelatore.

Refer to the symbols displayed below to ensure suitability for your hob.

IMPORTANT Always dry the base of your cookware before cooking.

IMPORTANT Always match the base to the hob or heat zone. Gas flames must always be confined to the base area and never allowed to extend up and around the sides of your Cookware. Take care to centre your cookware to get the most from your hob.



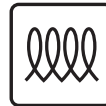
Electric Hob

Plaque électrique

Elektroherd

Placa eléctrica

Piano elettrico



Induction

Induction

Induktion

Inducción

Induzione



Gas

Gaz

Gas

Gas

Gas



Ceramic

Céramique

Keramik

Cerámica

Ceramica



Halogen

Halogène

Halogen

Halógeno

Alogeno



EN

Please read all instructions carefully before use and retain for future reference.

INTENDED USE Only use the Cookware for its intended purpose and within the parameters specified in this manual.

This Cookware is for domestic use only. Do not use outdoors or on wet surfaces.

The Cookware is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless supervised or given appropriate instruction concerning the product's use by a person responsible for their safety.

BEFORE FIRST USE Before using your Cookware for the first time, remove all packaging, stickers and labels from the product and store or dispose of safely.

Wash thoroughly in warm, clean, soapy water with a soft cloth and mild detergent. Dry thoroughly using a clean, dry cloth or paper towel.

Never allow your Cookware to air-dry naturally as this can tarnish the surface.

Before using for the first time, treat the coating by conditioning the surface. Rub a film of vegetable or corn oil over the entire cooking surface using a piece of kitchen paper towels. Rinse with hot water and dry thoroughly. Your Cookware is now ready for use.

Periodically recondition your Cookware every month or as necessary as this will help to protect the surface and prolong the lifespan of the product.

GENERAL SAFETY This Cookware is not suitable for use in microwaves ovens, freezers or dishwashers. This Cookware is not suitable for storing food.

Do not fill the Cookware to more than 2/3 the capacity (where applicable).

To protect the Cookware, use only suitable heat-resistant silicone or wooden tools. Do not use any metal tools, or cut food directly in your cookware.

Use medium and low heat settings on all heat sources and allow your Cookware to heat gradually and evenly. A medium to high heat can be used initially, but this should be lowered once the cookware is hot and the food has been added.

The Cookware should never be used on a maximum, boost or high heat setting for pre-heating or cooking for any extended period of time.

Take care not to allow the Cookware to boil dry. Should this happen, stop all heat and ventilate the area immediately. Only attempt to move the Cookware when cool and safe to do so; when all parts are cool and when all smoke has cleared.

On any hob (particularly glass top or induction), always lift the Cookware on and off. Never slide the Cookware as this may cause damage to the base of the Cookware as well as to the surface of your hob.

Always use a suitable heat-resistant dry oven glove or cloth when handling any hot Cookware (including lids where provided) during and after cooking. Cookware may take some time to cool after use.

Handles are secured to your cookware with rivets. Do not toss the Cookware or twist the handles as this may damage the product or cause injury.

Do not subject your Cookware or lids where applicable to any sharp knocks or extreme changes in temperature as this can severely damage the Cookware.

Do not store raw, marinating or cooked foods in your Cookware as ingredients may cause damage to the surface.

CLEANING & MAINTENANCE Allow your Cookware to cool fully before cleaning. Do not plunge into, or fill with, cold water when hot.

Clean your Cookware thoroughly after every use.

Wash your Cookware in clean, hot water with a dish washing detergent and a soft cloth/soft bristle brush or sponge.

Do not use metal, harsh abrasive or very stiff pads/washing up brushes. Do not use abrasive cleaning agents or bleaches.

Your Cookware is not dishwasher-safe. Placing your cookware in a dishwasher will damage any coatings.

FR

Veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation et conservez-les pour pouvoir les consulter à l'avenir.

UTILISATION PRÉVUE Utilisez l'ustensile de cuisine uniquement pour son usage prévu et conformément aux paramètres précisés dans ce manuel.

Cet ustensile de cuisine est réservé à un usage domestique.

Ne l'utilisez pas en extérieur ni sur des surfaces humides. Cet ustensile de cuisine n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, non plus que par celles qui manquent de connaissances et d'expérience, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou ne leur ait donné les instructions appropriées à propos de l'utilisation du produit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION Avant d'utiliser votre ustensile de cuisine pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les autocollants et les étiquettes, du produit, puis stockez ou jetez.

Lavez avec soin dans de l'eau chaude, propre et savonneuse avec un chiffon et du savon doux. Séchez avec soin à l'aide d'un chiffon doux et propre, ou d'un essuie-tout.

Ne laissez pas sécher votre ustensile naturellement, à l'air. Ceci pourrait ternir la surface.

Avant de l'utiliser pour la première fois, traitez le revêtement antiadhésif en conditionnant la surface. Frottez un film d'huile végétale ou de maïs sur toute la surface en utilisant un morceau d'essuie-tout. Rincez à l'eau chaude et séchez minutieusement. Votre ustensile est désormais prêt à être utilisé.

Retraitez périodiquement votre ustensile, tous les mois, ou lorsque nécessaire. Ceci aidera à protéger la surface et à prolonger la durée de vie du produit.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ Votre ustensile de cuisine ne peut pas passer dans les fours à microondes, ne peut pas être placé au congélateur ni dans un lave-vaisselle.

Cet ustensile en anodisé ne peut pas être utilisé pour entreposer de la nourriture.

Ne remplissez pas votre ustensile de cuisine à plus de 2/3 de sa capacité (lorsque cela est applicable).

Pour protéger votre ustensile de cuisine, utilisez uniquement des objets de silicone ou de bois appropriés, résistants à la chaleur. N'utilisez pas d'outils métalliques et ne coupez pas directement dans votre ustensile.

Utilisez des réglages de chaleur moyens et bas sur toutes les sources de chaleur et laissez votre ustensile de cuisine chauffer progressivement et uniformément. Un réglage moyen à élevé peut être utilisé au début, mais devrait être réduit une fois que l'ustensile est chaud et que les aliments ont été ajoutés.

L'ustensile ne devrait jamais être utilisé sur des réglages de chaleur maximum, boost ou élevés pour préchauffer ni pour cuisiner pendant trop longtemps.

Attention à ne pas faire bouillir votre ustensile à sec. Si cela arrivait, arrêter la chaleur et ventilez immédiatement

l'endroit. N'essayez de déplacer l'ustensile que lorsqu'il a refroidi et que c'est sans danger ; lorsque toutes les parties sont froides et lorsque la fumée s'est dissipée.

Sur n'importe quelle table de cuisson (surtout sur en verre ou à induction), soulevez toujours l'ustensile pour le poser et le prendre. Ne faites jamais glisser l'ustensile de cuisine : ceci endommagerait la base de l'ustensile ainsi que la surface de votre table de cuisson.

Utilisez toujours une manique appropriée, résistante à la chaleur, ou un chiffon, lorsque vous maniez un ustensile chaud (y compris les couvercles, parfois) pendant et après la cuisson. L'ustensile pourrait prendre du temps pour refroidir après utilisation.

Les poignées sont fixées à votre ustensile avec des rivets. Ne jetez jamais l'ustensile de cuisine et ne tournez jamais la poignée : ceci pourrait endommager le produit ou causer des blessures.

Ne soumettez pas votre ustensile de cuisine, ni vos couvercles, s'il y en a un, à des coups ou à des changements extrêmes de température. Ceci pourrait sérieusement endommager l'ustensile de cuisine.

Ne stockez pas d'aliments crus, marinés ou cuits dans votre ustensile de cuisine. Les ingrédients pourraient endommager la surface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN Laissez totalement refroidir votre ustensile de cuisine avant de le nettoyer. N'immergez jamais et ne remplissez jamais d'eau froide lorsqu'ils sont chauds.

Nettoyez minutieusement votre ustensile de cuisine après chaque utilisation.

Lavez votre ustensile de cuisine dans de l'eau chaude et propre, avec un produit pour vaisselle de marque et un chiffon doux, une brosse à poils doux ou une éponge.

N'utilisez pas d'éponges ni de brosses métalliques, très abrasives ou très rugueuses. N'utilisez pas d'agents de nettoyages abrasifs ni d'eau de Javel.

Votre ustensile de cuisine ne peut pas passer au lave-vaisselle. Placer votre ustensile de cuisine dans un lave-vaisselle pourrait sérieusement endommager les revêtements.

DE

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig und bewahren Sie sie als Referenz auf.

NUTZUNGSZWECK Verwenden Sie das Geschirr nur für den vorgesehenen Zweck und innerhalb der in diesem Handbuch angegebenen Parameter.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht. Verwenden Sie es nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen.

Dieses Produkt darf nicht von Personen (auch Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, es sei denn sie wird von einer für Ihre Sicherheit verantwortlichen Person, beaufschlagt oder zur richtigen Nutzung angeleitet.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG Bevor Sie Ihr Kochgeschirr zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie alle Verpackung, Aufkleber und Etiketten und bewahren Sie sie auf oder entsorgen Sie sie.

Spülen Sie das Produkt gründlich in warmem, sauberem Seifenwasser mit einem sanften Tuch und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie es sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem Papiertuch ab.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals an der Luft trocken, da dadurch Flecken auf der Oberfläche entstehen können.

Behandeln Sie die Beschichtung vor der ersten Anwendung, indem Sie die Oberfläche konditionieren. Reiben Sie Pflanzen- oder Maisöl mit einem Küchenpapier über die gesamte Kochfläche. Spülen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich. Ihr Kochgeschirr kann jetzt verwendet werden.

Bearbeiten Sie Ihr Kochgeschirr regelmäßig einmal im Monat oder nach Bedarf, um die Oberfläche zu schützen und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

ALLGEMEINE SICHERHEIT Dieses Kochgeschirr ist nicht für den Einsatz in Mikrowellen, Gefriertruhen oder Geschirrspülmaschinen geeignet.

Dieses Kochgeschirr ist nicht geeignet, um Lebensmittel darin aufzubewahren.

Befüllen Sie Ihr Kochgeschirr nicht zu mehr als 2/3 der Kapazität.

Verwenden Sie nur geeignete hitzebeständige Silikon- oder Holzgeräte, um Ihr Kochgeschirr zu schützen. Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge, schneiden Sie keine Speisen direkt in Ihrem Kochgeschirr.

Verwenden Sie auf allen Wärmequellen mittlere und niedrige Heizstufen und lassen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und gleichmäßig aufheizen. Zu Beginn kann eine mittlere bis hohe Wärme eingestellt werden. Diese sollte aber gesenkt werden, sobald das Kochgeschirr heiß ist und das Essen hinzugefügt wurde.

Das Kochgeschirr sollte niemals für eine längere Zeit bei maximaler Hitze, mit Power oder sehr hoher Wärmeeinstellung verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr nicht austrocknet. Sollte dies geschehen, schalten Sie die Wärme aus und lüften Sie den Bereich umgehend. Versuchen Sie das Kochgeschirr nur dann zu bewegen, wenn es kühl und sicher ist; wenn alle Teile abgekühlt sind und wenn der gesamte Rauch abgeklungen ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr immer (besonders bei Glas- oder Induktionsherden) auf die Platte und heben Sie es nach Beendigung der Nutzung an, um es vom Herd zu entfernen. Ziehen Sie das Kochgeschirr niemals über die Herdplatte, da dadurch Schäden an der Unterseite des Geschirrs sowie an der Oberfläche Ihrer Herdplatte entstehen können.

Verwenden Sie immer einen geeigneten hitzebeständigen, trockenen Ofenhandschuh oder ein Tuch, wenn Sie während und nach dem Kochen heißes Kochgeschirr (einschließlich ggf. Deckel) handhaben. Es kann einige Zeit dauern, bis das Kochgeschirr nach der Nutzung abkühlt.

Griffe sind mit Nieten an Ihrem Kochgeschirr befestigt. Werfen Sie das Kochgeschirr nicht um oder drehen Sie nicht an den Griffen, da dies das Produkt beschädigen oder Verletzungen verursachen kann.

Setzen Sie Ihr Kochgeschirr oder die Deckel keinen scharfen Stößen oder extremen Temperaturschwankungen aus, da dies den Artikel ernsthaft beschädigen kann. Lagern Sie keine rohen, marinierten oder gekochten Speisen in Ihrem Kochgeschirr, da die Zutaten die Oberfläche beschädigen können.

REINIGUNG & PFLEGE Lassen Sie Ihr Kochgeschirr vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Tauchen Sie es nicht in kaltes Wasser, befüllen Sie es nicht mit kaltem Wasser, wenn es noch heiß ist.

Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr nach jeder Nutzung gründlich.

Spülen Sie Ihr Kochgeschirr in sauberem, heißem Wasser mit einem geeigneten Geschirrspülmittel und einem weichen Tuch / einer sanften Bürste oder einem Schwamm.

Verwenden Sie keine metallischen, rauen Schleifmittel oder sehr steife Pads / Spülbürsten. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Bleichmittel.

Ihr Kochgeschirr ist nicht spülmaschinenfest. Wenn Sie Ihr Kochgeschirr in eine Spülmaschine stellen, wird die Beschichtung ernsthaft beschädigt.

ES

Por favor, lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de su uso y consérvelas para futuras referencias.

USO PREVISTO Solo use los Utensilios de cocina para su propósito previsto y dentro de los parámetros especificados en este manual.

Estos Utensilios de cocina son sólo para uso doméstico. No usar en exteriores o en superficies húmedas. Estos Utensilios de cocina no están destinados para su uso por personas con discapacidad física, sensorial o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o dado las oportunas instrucciones sobre el uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad.

ANTES DEL PRIMER USO Antes de usar los Utensilios de cocina por primera vez, retire todo el embalaje, adhesivos y etiquetas de los productos y almacene o deseché de forma segura.

Lavar a fondo en agua caliente, limpia y jabonosa con un paño y un detergente suave. Seque cuidadosamente con un paño limpio y seco o una toalla de papel.

Nunca permita que sus Utensilios de cocina se sequen de forma natural, ya que esto puede manchar la superficie.

Antes de usar por primera vez, trate el revestimiento condicionando de la superficie. Frote una película de aceite vegetal o aceite de maíz sobre la totalidad de la superficie de cocción con un trozo de papel de cocina. Enjuague con agua caliente y seque bien. Sus utensilios de cocina están ahora listos para su uso.

Periódicamente reacondicione sus utensilios de cocina cada mes, o como sea necesario ya que esto ayudará a proteger la superficie y prolongar la vida útil del producto.

SEGURIDAD GENERAL Estos utensilios de cocina no son adecuados para su uso en hornos microondas, congeladores ni en el lavavajillas.

Estos utensilios de cocina no son adecuados para el almacenamiento de alimentos.

No llene los utensilios a más de 2/3 de la capacidad. Para proteger los Utensilios de cocina, sólo use accesorios adecuados resistentes al calor como silicona o de madera. No utilice herramientas metálicas, ni corte los alimentos directamente en tu utensilio de cocina.

Use configuraciones de calor medio y bajo en todas las fuentes de calor y permita que sus utensilios de cocina se calienten gradual y uniformemente. El calor de medio a alto puede ser utilizado inicialmente, pero esto debe ser reducido una vez que el utensilio de cocina se caliente y la comida ha sido añadida.

Los utensilios de cocina nunca deben ser utilizado en una temperatura máxima, de aumento para el pre-calentamiento o cocción durante un periodo prolongado de tiempo.

Tenga cuidado de no permitir que los utensilios de cocina hiervan en seco. Si esto ocurre, detenga todo el calor y ventile el área inmediatamente. Sólo el intento mover el utensilio cuando está fresco y sea seguro hacerlo; cuando todas las piezas estén frías y cuando todo el humo se despeje.

En cualquier placa (en particular de la tapa de cristal o de inducción), levante siempre los utensilios de cocina de encendido y apagado. Nunca deslice el Utensilio de cocina, ya que esto puede causar daños a la base de los utensilios de cocina así como de la superficie de la encimera.

Siempre use guantes para horno secos resistentes al calor seco o un paño al manipular los utensilios calientes (incluyendo las tapas en su caso, durante y después de la cocción). Los utensilios para cocinar pueden tomar algún tiempo para que se enfríen después de su uso.

Las asas están aseguradas a su olla con remaches. No mezcle los Utensilios de cocina ni gire las asas, ya que esto puede dañar el producto o provocar lesiones.

No someta sus Utensilios de cocina o tapas a cualquier

golpe ni a cambios extremos en la temperatura, ya que esto puede dañar severamente los Utensilios de cocina. No almacenar crudos, marinados o alimentos cocinados en su utensilio de cocina como ingredientes que pueden causar daños a la superficie.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO Permita que sus Utensilios de cocina se enfríen completamente antes de limpiarlos. No los sumerja ni los llene con agua fría cuando estén caliente.

Limpie sus Utensilios de cocina a fondo después de cada uso.

Lave sus Utensilios de cocina en agua limpia y caliente con un detergente y un paño suave/cepillo de cerda suave o una esponja.

No use cepillos metálicos, abrasivos fuertes o muy rígidos / para lavar. No utilice agentes de limpieza abrasivos o blanqueadores.

Sus utensilios de cocina no son aptos para lavavajillas. La colocación de sus artículos en un lavavajillas dañará los recubrimientos.

IT

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per una futura consultazione.

USO PREVISTO Usare le pentole solo come previsto e secondo i parametri indicati nel presente manuale.

Questa pentola è solo per uso domestico.

Non utilizzare all'aperto o su superfici bagnate. Questa pentola non è destinata all'utilizzo da parte di soggetti con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, tranne nel caso in cui abbiano avuto la supervisione o istruzioni, relative all'utilizzo dell'apparecchio, da parte di un soggetto responsabile della loro sicurezza.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO Prima di utilizzare la tua pentola per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio, adesivi ed etichette dal prodotto e conservare o smaltire in modo sicuro.

Non lasciare che la pentola si asciughi naturalmente all'aria poiché ciò può macchiare la superficie.

Prima del primo utilizzo, trattare il rivestimento della superficie. Strofinare una pellicola di olio vegetale o olio di mais su tutto il rivestimento utilizzando un tovagliolo da cucina. Sciacquare con acqua calda e asciugare bene. A questo punto la tua pentola è pronta per l'uso.

Trattare periodicamente la pentola, ogni mese o come richiesto poiché in questo modo si protegge la superficie e si prolunga la durata del prodotto.

SICUREZZA GENERALE Questa pentola non è adatta per microonde, congelatori o lavastoviglie.

Questa pentola non è adatta per conservare il cibo. Non riempire la pentola per più dei 2/3 della sua capacità (ove possibile).

Per proteggere la pentola, usare solo utensili in silicone o legno resistenti al calore. Non usare alcun utensile in metallo, né tagliare direttamente nella tua pentola.

Usare impostazioni di calore medio e basso su tutte le fonti di calore per consentire alla tua pentola di riscaldarmi gradualmente e in modo omogeneo. Un calore da medio ad alto può essere utilizzato all'inizio, ma deve essere abbassato quanto la pentola è calda e vengono aggiunti gli ingredienti.

La pentola non deve mai essere utilizzata a un'impostazione di calore elevata per preriscaldarsi o cuocere per un qualsiasi periodo di tempo lungo.

Prestare particolare attenzione affinché la pentola non funzioni a secco. In tal caso, interrompere il calore e ventilare immediatamente l'area. Tentare di spostare la pentola solo quando è fredda e sicuro da fare; quanto tutte le parti sono fredde e tutto il fumo è svanito.

Su qualsiasi piano cottura (soprattutto con il top in vetro o a induzione), sollevare sempre la pentola per accendere

e spegnere. Non far scivolare la pentola poiché ciò può causare danni alla base della pentola, così come alla superficie del tuo piano cottura.

Usare sempre un guanto da forno resistente al calore o un panno per manovrare qualsiasi pentola calda (inclusi coperchi se presenti) durante e dopo la cottura.

La pentola può richiedere un po' di tempo per raffreddarsi dopo l'uso.

I manici sono fissati alla pentola con rivetti. Non tirare la pentola, né girare i manici poiché ciò può causare danni al prodotto o lesioni.

Non sottoporre la tua pentola o coperchi ad alcun colpo affilato o improvviso cambio di temperatura poiché ciò potrebbe danneggiare gravemente la pentola.

Con conservare cibi crudi, marinati o cotti nella pentola poiché gli ingredienti possono causare danni alla superficie.

PULIZIA E MANUTENZIONE Prima della pulizia, lasciar raffreddare completamente la pentola. Non immergere, né riempire con acqua fredda quando è calda.

Pulire bene la pentola dopo ogni utilizzo.

Lavare la pentola con acqua calda e detersivo e un panno morbido/spugna o spazzola con setole morbide.

Non utilizzare spugne metalliche, abrasive o spazzole. Non usare agenti abrasivi o candeggine.

La tua pentola non è lavabile in lavastoviglie. Mettendo la pentola in lavastoviglie, si danneggia il rivestimento.



EN

DISPOSAL INFORMATION Please recycle where facilities exist. Check with your local authority for recycling advice.

CUSTOMER SERVICE If you are having difficulty using this product and require support, please contact support@domu.co.uk

WARRANTY To register your product and find out if you qualify for a free extended warranty please go to www.vonshef.com/warranty. Please retain a proof of purchase receipt or statement as proof of the purchase date. The warranty only applies if the product is used solely in the manner indicated in the warnings page of this manual, and all other instructions have been followed accurately. Any abuse of the product or the manner in which it is used will invalidate the warranty. Returned goods will not be accepted unless re-packaged in its original packaging and accompanied by a relevant and completed returns form. This does not affect your statutory rights. No rights are given under this warranty to a person acquiring the appliance second-hand or for commercial or communal use.

COPYRIGHT All material in this instruction manual are copyrighted by DOMU Brands. Any unauthorised use may violate worldwide copyright, trademark, and other laws.

FR

INFORMATIONS RELATIVES AU RECYCLAGE

Veuillez recycler là où il existe des installations adéquates. Vérifiez auprès de vos autorités locales pour obtenir des conseils sur le recyclage.

SERVICE CLIENT Si vous rencontrez des difficultés pour utiliser ce produit et avez besoin d'assistance, veuillez contacter support@domu.co.uk

GARANTIE Pour enregistrer votre produit et découvrir si vous vous qualifiez pour une extension gratuite de garantie, rendez-vous sur

www.vonshef.com/warranty. Conservez une preuve d'achat, reçu ou attestation, pour prouver la date de l'achat. La garantie ne s'applique que si le produit a été utilisé de la manière indiquée dans la section de la page des avertissements de ce manuel et que toutes les instructions ont été suivies de manière précise.

Tous les abus réalisés sur le produit, dans la manière dont il a été utilisé, rendront la garantie caduque. Les marchandises renvoyées ne seront acceptées que si elles sont remballées dans leur emballage d'origine et accompagnées d'un

formulaire de retour adéquat et rempli. Ceci n'affecte pas vos droits statutaires. Cette garantie n'accorde aucun droit à une personne obtenant le produit de seconde main ou à des fins d'utilisation commerciale ou communale.

DROITS D'AUTEUR Toutes les informations de ce manuel d'utilisation sont protégées par droit d'auteur par DOMU Brands. Toute utilisation non autorisée pourrait enfreindre les lois mondiales de droit d'auteur, de marque déposée ainsi que d'autres lois

DE

ENTSORGUNG Bitte entsorgen Sie das Produkt an geeigneten Entsorgungsstellen. Fragen Sie bei Ihrer Gemeinde nach.

KUNDENSERVICE Wenn Sie Schwierigkeiten mit diesem Produkt haben und Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an support@domu.co.uk

GARANTIE Um Ihr Produkt zu registrieren und zu erfahren, ob eine kostenlose verlängerte Garantie möglich ist, gehen Sie bitte auf www.vonshef.com/warranty. Bitte behalten Sie eine Rechnung oder den Kassenzettel als Nachweis des Einkaufsdatums auf. Die Garantie gilt nur, wenn das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben verwendet wurde und wenn alle Anweisungen befolgt wurden. Jeglicher Missbrauch des Produkts oder der Art und Weise, in der es verwendet wird, macht die Garantie ungültig. Zurückgegebene Artikel werden nur akzeptiert, wenn sie sich in der Originalverpackung befinden und wenn ein relevantes und vollständig ausgefülltes Rücksendeformular enthalten ist. Dies betrifft nicht Ihre gesetzlichen Ansprüche. Für Artikel, die gebraucht erworben wurden, oder die kommerzielle oder gemeinschaftlich genutzt werden, entstehen keinerlei Ansprüche auf Garantie.

COPYRIGHT Alle Materialien in dieser Anleitung stehen unter Copyright von DOMU Brands Ltd. Jede unautorisierte Verwendung kann das weltweite Copyright, die Handelsmarke und andere Gesetze verletzen.

ES

INFORMACION DE DESECHO Por favor, reciclado en las instalaciones correspondientes. Consultad con vuestra autoridad local para obtener consejos de reciclaje.

SERVICIO AL CLIENTE Si tiene dificultades para utilizar este producto y necesita asistencia, contacte con support@domu.co.uk

GARANTÍA Para registrar vuestro producto y averiguar si califica para una garantía extendida gratuita, vaya a www.vonshef.com/warranty. Conservad un comprobante de recibo de compra o extracto como prueba de la fecha de compra. La garantía solo se aplica si el producto se utiliza únicamente de la manera indicada en la página de advertencias de este manual, y todas las demás instrucciones se han seguido con precisión. Cualquier abuso del producto o la manera en que se use invalidará la garantía. Los productos devueltos no se aceptarán a menos que se vuelvan a empaquetar en su embalaje original y acompañados por un formulario de devolución completo y pertinente. Esto no afecta sus derechos legales. No se otorgan derechos bajo esta garantía a una persona que adquiere el aparato de segunda mano o para uso comercial o comunitario

DERECHOS DE AUTOR Todo el material en este manual de instrucciones está protegido por DOMU Brands. Cualquier uso no autorizado puede violar los derechos de autor, marcas comerciales y otras leyes en todo el mundo.

IT

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO Si prega di riciclare nelle apposite strutture. Chiedere una consulenza alle autorità competenti per il riciclo.

SERVIZIO CLIENTI Se si riscontrano difficoltà nell'utilizzo di questo prodotto e si richiede supporto, contattare support@domu.co.uk

GARANZIA Per registrare il prodotto e capire se hai diritto all'estensione di garanzia, vai su www.vonshef.com/warranty. Si prega di conservare la ricevuta del pagamento quale prova della data d'acquisto. La garanzia si applica solo se il prodotto viene utilizzato esclusivamente come indicato nella pagina delle Avvertenze del presente manuale e se tutte le altre informazioni vengano accuratamente seguite. Qualsiasi abuso nell'utilizzo di questo prodotto invaliderà la garanzia. I resi non saranno accettati se non riposti nella confezione originale ed accompagnati da un modulo di reso completo. Ciò non pregiudica i propri diritti obbligatori. La presente garanzia non attribuisce alcun diritto a coloro che acquistano prodotti di seconda mano o per fini commerciali o condivisi.

COPYRIGHT Tutto il materiale contenuto nel presente manuale delle istruzioni è protetto da copyright di DOMU Brands. Qualsiasi uso non autorizzato potrebbe violare il copyright a livello mondiale, marchio ed altre leggi.

THANK YOU

Thank you for purchasing your product/appliance. Should you require further assistance with your purchase, you can contact us at support@domu.co.uk
VonShef is a registered trademark of DOMU Brands Ltd.
Made in China for DOMU Brands. M24 2RW.

MERCI

Merci d'avoir acheté notre produit/appareil. Si vous aviez besoin d'aide suite à votre achat, vous pouvez nous contacter à support@domu.co.uk
VonShef est une marque déposée de DOMU Brands Ltd.
Fabriqué en Chine pour DOMU Brands. M24 2RW.

VIELEN DANK

Vielen Dank, dass Sie das Produkt/Gerät gekauft haben. Sollten Sie weitere Unterstützung benötigen, können Sie uns gerne unter (email) kontaktieren. support@domu.co.uk
VonShef ist eine registrierte Handelsmarke von DOMU Brands Ltd. Hergestellt in China für DOMU Brands. M24 2RW.

GRACIAS

Gracias por comprar vuestro producto/aparato. Si requiere asistencia con vuestra compra, podeis contactarnos a support@domu.co.uk
VonShef es una marca registrada de DOMU Brands Ltd. Hecha en China para DOMU Brands. M24 2RW.

GRAZIE

Grazie per aver acquistato il prodotto. Per ulteriore assistenza sul tuo acquisto, puoi contattarci all'indirizzo email support@domu.co.uk
VonShef è un marchio registrato di DOMU Brands Ltd. Made in Cina per DOMU Brands. M24 2RW.