



Elements of Lifestyle

Bedienungs- und Pflegehinweise

Use and care instructions

Remarques quant à l'utilisation

Bedienings- en onderhoudsinstructies



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Qualitätsprodukts

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise unbedingt vor dem ersten Gebrauch durch:

- Eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
Das Geschirr heiß spülen und gut abtrocknen.
- Die Antihafbeschichtung leicht mit Speisefett oder Speiseöl einfetten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur. Die höchste Heizstufe – falls erforderlich – nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Überhitzung kann die Antihafversiegelung beschädigen. Daher das Kochgeschirr niemals ohne Inhalt erhitzen. Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeschirrs oder der Heizquelle führen.
- Bei Überhitzung, z.B. von Fetten und Ölen wie z. B. Olivenöl kommt es zu Rauchentwicklungen. Schalten Sie daher immer die Dampfabzugshaube ein. Achten Sie darauf, dass empfindliche Tiere wie z.B. Kanarienvögel diese Dämpfe nicht inhalieren.
Nussöle und Butterschmalz vertragen höhere Temperaturen als z.B. Olivenöle oder Margarine.
- Angebranntes möglichst sofort entfernen, um den Antihafeffekt nicht zu beeinträchtigen. Festsitzende Speisereste aufweichen und mit einem Schwamm oder einer Spülbürste schonend entfernen. Keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl/Speisefett leicht einreiben.
- Beim Hantieren auf der Oberfläche keine Metallwerkzeuge verwenden, sondern nur Pfannenwender, Schaber und Löffel aus Kunststoff oder Holz. Auf der Oberfläche niemals schneiden.

- Kratzspuren auf der Oberfläche sind rein optischer Natur und haben keinen Einfluss auf die Antihaftversiegelungen. Ein Garantieanspruch entsteht daraus nicht.
- Die BEEM Antihaftversiegelungen sind absolut lebensmittelunbedenklich.

Hinweise für Herde

- Dieses Kochgeschirr ist für Gas- und Elektroherde geeignet. Das Kochgeschirr ohne Kunststoffteile kann auch in der Backröhre verwendet werden.
- Bei der Verwendung auf Gasherden muss darauf geachtet werden, dass die Flammen nicht an den Seitenwänden hochschlagen.
- Der Bodendurchmesser an Ihrem Geschirr und der Herdplatte müssen in etwa übereinstimmen. Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Wahl Ihres Kochgeschirrs und der entsprechenden Herdplatte:

Ø Herdplatte	Ø Topf	Ø Pfanne
Ca. 14.5 cm	16, 18, 20 cm	20 cm
Ca. 18 cm	18, 20 cm	20, 22, 24 cm
Ca. 22 cm	20, 22, 24, 28 cm und größer	20, 22, 24, 28 cm und größer

Spezielle Reinigungshinweise

Dieses Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Es muss aber in Kauf genommen werden, dass durch die starken Reinigungstabs die Antihafte Wirkung nachlassen kann und sich blanke Aluminiumflächen verfärben können. Wir empfehlen eine manuelle Reinigung, zumal sich dieses Geschirr besonders einfach und schnell reinigen lässt.

Gewährleistung / Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt. Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Für einen normalen Verschleiß, z.B. bei der Antihaftversiegelung, gibt es keinen Garantieanspruch.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Service & Kontakt

Ersatzteile finden Sie auf unserer Website www.beem.de oder auf Anfrage bei unserem Kundendienst.

Congratulations on choosing this high-quality BEEM product

Please read the following use and care instructions before the first use:

- Remove any stickers. Wash the cookware in hot water and dry thoroughly.
- Lightly grease the nonstick coating with cooking fat or oil.
- The best frying results are achieved at medium or low heat. If necessary, only use the highest heat level at the beginning; turn it down after a short time and finish cooking on medium.
- Overheating can damage the nonstick seal, so you should never heat the cookware without food in it. Failure to do so can damage the pans or the heat source.
- In the event of overheating, fat and oils like olive oil may cause smoke. Always turn on the smoke extractor. Be sure that sensitive animals, like canaries, do not inhale the smoke.
Nut oils and concentrated butter can withstand higher temperatures than olive oil and margarine, for example.
- Remove burned-on food as quickly as possible to avoid reducing the nonstick effect. Soften stubborn food traces in water and carefully remove them with a sponge or a scrubbing brush. Do not use steel wool or abrasive cleaners with sand.
- After cleaning, lightly coat the surface with cooking oil/fat.
- When working with the surface, do not use metal tools; only use plastic or wood spatulas, scrapers and spoons. Never cut food on the surface.
- Scratches on the surface are only cosmetic, and will not affect the nonstick coating. This does not constitute a warranty claim.
- The BEEM nonstick coatings are completely food-safe.

Instructions for stoves

- This cookware is suitable for electric and gas stoves. Cookware without plastic parts can also be used in the oven.
- When using a gas stove, ensure that the flame does not reach up to the side walls of the cookware.
- The diameter of your cookware should approximately match the diameter of the burner.

The following table will help you choose the right cookware for the corresponding burner:

Ø burner	Ø pot	Ø pan
approx. 14.5 cm	16, 18, 20 cm	20 cm
approx. 18 cm	18, 20 cm	20, 22, 24 cm
approx. 22 cm	20, 22, 24, 28 cm or larger	20, 22, 24, 28 cm or larger

Special cleaning instructions

This cookware can be cleaned in the dishwasher. However, please note that the intense cleaning may reduce the effectiveness of the nonstick coating, and uncoated aluminum surfaces may become discolored. We recommend hand washing, especially since this cookware is very easy and fast to clean.

Warranty / guarantee

In addition to our statutory warranty obligations, BEEM also provides an extended manufacturer's guarantee for some products. If this guarantee applies, you will find the corresponding information either on the product-specific packaging, in the advertising materials or on the BEEM web page for the respective product. On our website, www.beem.de, you can find the detailed guarantee conditions, a list of available accessories and replacement parts, and usage instructions in various languages. No warranty claims exist for normal wear and tear, for instance of the nonstick coating.

Liability exclusion

We cannot assume any liability for damage or subsequent damage due to:

- failure to follow the usage instructions,
- improper use,
- improper or unsuitable handling,
- improperly performed repairs,
- unauthorized alterations,
- the use of third-party components and/or replacement parts,
- the use of unsuitable auxiliary parts or accessories.

Service & contact

You can purchase replacement parts on our website, www.beem.de, or by contacting our Customer Service Department.

**Vous venez d'acquérir ce produit de
qualité BEEM, félicitations !**

Veillez lire attentivement les remarques ci-dessous quant à l'utilisation et l'entretien de ce produit avant de l'utiliser pour la première fois :

- Retirer d'éventuels bouts de scotch. Laver votre service à l'eau chaude et bien sécher.
- Graisser légèrement le revêtement antiadhésif à l'aide de graisse ou d'huile alimentaire.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à moyenne ou faible température. Utilisez le degré de chaleur le plus élevé – si cela est nécessaire - uniquement pour l'allumage, baissez correctement ou n'hésitez pas à cuisiner à un degré moyen.
- Une surchauffe peut endommager le revêtement anti-adhésif, d'où la nécessité de ne jamais faire chauffer la gamelle à vide. Le non-respect de cette mesure peut conduire à un endommagement de la gamelle ou de la source de chaleur.
- En cas de surchauffe, de graisses et d'huiles notamment, comme l'huile d'olive, une fumée se dégage. Allumez donc toujours la hotte. Veillez à ce que certains animaux fragiles, tels que les canaris n'inhalent pas ces vapeurs. Les huiles de noix et le beurre fondent supportent des températures plus élevées que l'huile d'olive ou la margarine par exemple.
- Retirer le plus vite possible les matières grasses brûlées afin de ne pas altérer la fonction antiadhésive. Faire tremper les restes d'aliments collés et les éliminer soigneusement à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'abrasif sableux.
- Après le nettoyage, frictionner légèrement la surface avec de la graisse ou de l'huile alimentaire.
- Lors de la cuisine, n'utilisez aucun ustensile en métal, mais uniquement des spatules, des grattoirs et des cuillères en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur la surface.

- Les griffures sur la surface ne sont que visuelles et n'ont aucune influence sur la vitrification antiadhésive. Un droit de garantie n'existe donc pas. Les revêtements céramiques possèdent de très bonnes propriétés antiadhésives et sont sans Téflon ni PFOA, biodégradables et totalement sans risque vis-à-vis des aliments.

Remarques pour une utilisation avec une cuisinière

- Cette gamelle est adaptée à des cuisinières électriques et des cuisinières à gaz. La gamelle sans éléments en plastique peut également être utilisée au four.
- Lors de l'utilisation sur une cuisinière à gaz, les flammes ne doivent pas atteindre les parois latérales.
- Le diamètre de fond de la plaque doit en quelque sorte coïncider avec votre gamelle et la cuisinière. Le tableau ci-dessous vous aide dans le choix de votre gamelle et la plaque de cuisson adaptée :

Ø plaque induction	Ø casserole	Ø poêle
Env. 14.5 cm	16, 18, 20 cm	20 cm
Env. 18 cm	18, 20 cm	20, 22, 24 cm
Env. 22 cm	20, 22, 24, 28 cm et plus	20, 22, 24, 28 cm et plus

Remarques spéciales quant au nettoyage

Cette gamelle peut être lavée en machine. Il faut toutefois s'attendre à ce que les puissantes pastilles de nettoyage atténuent la fonction antiadhésive et que les surfaces aluminium brillantes changent de couleur. Nous recommandons un nettoyage à la main, d'autant plus que ce plat est particulièrement facile et rapide à laver.

Garantie

En plus de l'obligation de garantie légale, BEEM assume une garantie de fabricant supplémentaire étendue sur certains produits. Dans la mesure où celle-ci s'applique, vous trouverez les indications correspondantes soit sur l'emballage spécifique du produit, soit sur nos prospectus soit sur le site Web BEEM sous le produit concerné. Vous trouverez nos conditions de garantie en détails, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation dans différentes langues sur notre site Web www.beem.de. La garantie ne s'applique pas à une usure normale, par exemple sur la vitrification antiadhésive.

Limitations de responsabilités

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou les dégâts consécutifs dus :

- au non respect de la notice d'utilisation,
- à une utilisation non conforme,
- à une manipulation non conforme ou non adaptée,
- à des réparations qui n'ont pas été effectuées correctement,
- à des modifications non autorisées,
- à l'utilisation de pièces ou de pièces de rechanges d'une autre société,
- à l'utilisation de pièces complémentaires et accessoires non adaptés.

Service & contact

Pour trouver des pièces de rechange, consultez notre site Web www.beem.de ou adressez une demande à notre service clientèle.

Hartelijk gefeliciteerd met uw keuze van dit BEEM kwaliteitsproduct

Lees de volgende bedienings- en onderhoudsinstructies onvoorwaardelijk vóór het eerste gebruik door:

- Eventueel aanwezige etiketten verwijderen. Het kookgerei heet spoelen en goed afdrogen.
- De antikleefbekleding lichtjes met spijsvet of slaolie insmeren.
- Tot de beste braadresultaten komt u bij een gemiddelde of zwakke temperatuur. De hoogste verwarmingstrap – zo nodig – uitsluitend voor het opwarmen gebruiken, tijdig terugschakelen en op het middelste niveau gaar koken.
- Oververhitting kan de antikleefverzegeling beschadigen. Daarom het kookgerei nooit zonder inhoud verhitten. Bij veronachtzaming kan het tot beschadigingen van het kookgerei of van de verwarmingsbron komen.
- Bij oververhitting, bijvoorbeeld van vetten en oliën zoals bijvoorbeeld olijfolie, komt het tot rookontwikkeling. Schakel daarom altijd de dampafzuigkap in. Let erop dat gevoelige dieren, zoals bijvoorbeeld kanaries, deze dampen niet inhaleren. Notenolie en botervet verdragen hogere temperaturen dan bijvoorbeeld olijfoliën of margarine.
- Wat aangebrand is zo mogelijk onmiddellijk verwijderen om het antikleefeffect niet nadelig te beïnvloeden. Vastzittende voedingsresten week maken en met een spons of een spoelborstel voorzichtig verwijderen. Geen metalen schoonmaakgereedschap of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Na de reiniging het oppervlak met slaolie/spijsvet lichtjes inwrijven.
- Bij de hantering op het oppervlak geen metalen gereedschap, maar uitsluitend spatels, schrapers en lepels van kunststof of hout gebruiken. Op het oppervlak nooit snijden.

- Sporen van krassen op het oppervlak zijn louter van optische aard en hebben geen invloed op de antikleefverzegelingen. Een garantieclaim vloeit daar niet uit voort.
- De BEEM antikleefverzegelingen zijn absoluut geschikt voor levensmiddelen.

Aanwijzingen voor fornuizen

- Dit kookgerei is geschikt voor gas- en elektrische fornuizen. Het kookgerei zonder onderdelen van kunststof kan ook in de oven gebruikt worden.
- Bij het gebruik op gasfornuizen moet erop gelet worden dat de vlammen niet hoog oplaaien aan de zijwanden.
- De bodemdiameters van de plaat aan uw kookgerei en aan het fornuis moeten ongeveer overeenstemmen. De volgende tabel helpt u bij de keuze van uw kookgerei en van de passende fornuisplaat:

Ø fornuisplaat	Ø pot	Ø pan
Ca. 14.5 cm	16, 18, 20 cm	20 cm
Ca. 18 cm	18, 20 cm	20, 22, 24 cm
Ca. 22 cm	20, 22, 24, 28 cm en groter	20, 22, 24, 28 cm en groter

Speciale reinigingsinstructies

Dit kookgerei kan in de vaatwasmachine gereinigd worden. Er moet echter rekening mee gehouden worden dat door de sterke reinigingstabs het antikleefeffect kan afnemen en blanke oppervlakken van aluminium kunnen verkleuren. Wij adviseren een handmatige reiniging temeer omdat dit kookgerei zeer gemakkelijk en snel gereinigd kan worden.

Waarborg / garantie

Naast de wettelijke garantielijkt verleent BEEM bij enkele producten aanvullend een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze toegestaan is, vindt u overeenkomstige gegevens ofwel op de productspecifieke verpakking, op de reclamematerialen ofwel op de BEEM website bij het betreffende product. Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantievoorwaarden, verkrijgbare toebehoren en wisselstukken evenals gebruiksaanwijzingen in verschillende talen. Voor een normale slijtage, bijvoorbeeld bij de antikleefverzegeling, bestaat er geen garantieclaim.

Beperkingen van de aansprakelijkheid

Wij zijn niet aansprakelijk voor schade of gevolgschade bij:

- veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing,
- niet-reglementair voorgeschreven gebruik,
- onoordeelkundige of ongeschikte behandeling,
- niet oordeelkundig doorgevoerde reparaties,
- ongeoorloofde wijzigingen,
- gebruik van vreemde onderdelen resp. wisselstukken,
- gebruik van ongeschikte aanvullende onderdelen of toebehoren.

Service & contact

Wisselstukken vindt u op onze website www.beem.de of op aanvraag bij onze klantenservice.



BEEM GmbH
Abteilung Kundendienst
Dieselstraße 19 - 21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

eMail: kundenservice@beem.de

Fon: +49 (0)1805-233600

Fax: +49 (0)1805-233699

(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz.
Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je Tarif im Ausland.)

©2013 by BEEM GmbH, Druckfehler vorbehalten

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

BEEM - Elements of Lifestyle