



**NL** Tips voor een lange levensduur van uw Healthy & tasty product

**FR** Astuces pour préserver la durabilité de votre produit Healthy & tasty

**EN** Tips to prolong the life of your Healthy & tasty product

**DE** Tipps für eine lange Lebensdauer ihres "Healthy & tasty"-Produktes

**ES** Consejos para garantizar una larga vida útil de su producto Healthy & tasty

**CZ** Tipy na prodloužení životnosti produktů značky „Healthy and Tasty“

**SK** Tipy na predĺženie životnosti produktov značky "Healthy and Tasty"



## Tips voor een lange levensduur van uw Healthy & tasty product

### Voor het eerste gebruik:

**1.** Verwijder alle papier en klevers. Indien nodig kan de lijm gemakkelijk worden verwijderd met aceton of met gewone plantaardige olie. **2.** Reinig uw nieuw kookartikel met warm water en afwasmiddel, spoel grondig na en droog goed af met een zachte doek.

### Tijdens gebruik:

**1.** Laat uw kookartikel nooit zonder inhoud koken! Indien dit toch voorvalt, schakel dan het vuur uit en neem het kookartikel nooit van het vuur tot het volledig is afgekoeld. **2.** Kook steeds op een laag of gematigd vuur! Dankzij de snelle en efficiënte warmteverdeling van de gebruikte materialen is koken op lage of gematigde temperatuur voldoende en tevens energiebesparend. Hoge temperaturen kunnen immers uw kookgerei beschadigen of verkleuren. Daarnaast kan constante oververhitting van uw kookartikel ervoor zorgen dat het voedsel sneller aanbrandt. **3.** Wees extra voorzichtig wanneer u kookt met olie. **4.** Plaats uw kookartikel op een kookplaat waarvan de diameter van de warmtebron de diameter van de bodem niet overschrijdt. Bijvoorbeeld: kookartikelen van 20 cm gebruikt u het best op een diameter kleiner dan 20 cm. **5.** Til uw kookartikel steeds op wanneer u het van het kookvuur neemt. Sleep of glijd nooit, dit kan het oppervlak van uw kookvuur beschadigen. **6.** Om veiligheidsredenen laat u tijdens het koken uw kookartikel beter nooit zonder toezicht.

### Na gebruik:

**1.** Laat uw kookartikel steeds afkoelen alvorens het in water te plaatsen. **2.** Hoewel veel van onze kookartikelen geschikt zijn voor de vaatwas (zie verpakking), kan de glans aan de buitenzijde verdwijnen na herhaaldelijk gebruik in de vaatwas. Bij handwas blijft de glans wel behouden. Reinig met warm water en afwasmiddel, spoel grondig na en droog goed af met een zachte doek. **3.** Voor het verwijderen van aangebrande voedselresten, laat u best uw kookartikel enkele minuten weken in warm water. Indien u moet schrobben, gebruikt u best een nylon spons in combinatie met warm water of een schoonmaakmiddel dat geen chloor of bleekmiddel bevat. **4.** Om uw kookartikel glanzend nieuw te houden, raden we u aan om af en toe een verzorgend schoonmaakmiddel te gebruiken. Gelieve ook de binnenkant van uw kookartikel zonder antikleeflaag grondig met inox cleaner te reinigen, dit om eventuele vlekken en/of kalkaanslag te verwijderen.

### Gelieve nooit:

**1.** Gebruik te maken van schoonmaakmiddelen die chloor of bleekmiddel bevatten. Deze kunnen het roestvrij staal aantasten. **2.** Gebruik te maken van scherpe instrumenten om hardnekkige resten te verwijderen. Deze kunnen krassen veroorzaken in het oppervlak. **3.** Zout toe te voegen aan koud water of gezouten voedsel in uw kookartikel te laten staan. **4.** Koud water toe te voegen aan een heet kookartikel.

### Enkele nuttige tips voor het behoud van de antiaanbaklaag:

**1.** Enkel een klein beetje olie of boter is nodig voor het onderhoud van de antikleeflaag tijdens het koken. (gezond en caloriearm koken) **2.** Kook altijd op een laag of gematigde temperatuur! Oververhitting kan de doeltreffendheid van uw antikleeflaag verminderen. **3.** Hoewel veel van onze kookartikelen geschikt zijn voor de vaatwas (zie verpakking), kan herhaaldelijk gebruik in de vaatwas ervoor zorgen dat de antiaanbaklaag haar antikleefeigenschappen verliest. Handwas zorgt echter wel voor het behoud van deze antikleefeigenschappen. **4.** Vermijd het gebruik van metalen en scherpe voorwerpen. Gebruik steeds een houten of kunststof lepel.

### Garantie

Dit kookartikel geniet een garantie van 25 jaar vanaf de datum van aankoop (de antikleeflaag uit deze reeks heeft een waarborg van 2 jaar), behoudens correct gebruik en onderhoud. Deze garantie geldt niet voor:

- Verkeerd gebruik van de antikleeflaag:
  - Oververhitting, kenmerkt zich door verkleuring of afschilferen van de antiaanbaklaag
  - Krassen door gebruik van scherpe, metalen voorwerpen
- Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, misbruik en/of commercieel gebruik
- Schade veroorzaakt door zware impact of val van het product
- Ander gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is
- Ontmantelde producten

Dit houdt in dat uw artikel kosteloos zal worden hersteld of vervangen indien uw artikel door tekortkomingen van materiaal of productie, niet perfect functioneert tijdens huishoudelijk gebruik. In geval van een vervanging, behoudt Healthy & tasty het recht het artikel door een gelijkaardig product te vervangen indien dit niet langer beschikbaar is. Om aanspraak te maken op de garantie bezorgt u het artikel terug in de winkel waar u het product kocht samen met uw aankoopbewijs en verpakking. Vermeld zeker uw adres, de beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en andere relevante informatie betreffende de teruggave van het product.

## Astuces pour préserver la durabilité de votre produit Healthy & tasty

### Avant la première utilisation :

**1.** Retirez tous les papiers et étiquettes (le cas échéant, les traces de colle seront facilement éliminées avec de l'acétone ou une huile végétale ordinaire). **2.** Nettoyez vos nouveaux ustensiles de cuisine avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez soigneusement avec un chiffon sec.

### Utilisation :

**1.** Ne laissez jamais votre ustensile vide sur la cuisinière au-delà du temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson. Dans le cas d'une ébullition à sec, éteignez la source de chaleur et laissez refroidir complètement l'ustensile. **2.** Toujours cuisinez à moyenne température ! Grâce à la conductivité efficace des matériaux utilisés pour la fabrication de nos produits, il est suffisant et économe en énergie de cuisiner à moyenne température. Une trop haute température peut endommager ou décolorer vos ustensiles de cuisine. **3.** Soyez prudent(e) lorsque vous utilisez de l'huile pendant la cuisson. **4.** Votre ustensile de cuisson doit être placé sur une surface de chauffe dont le diamètre ne dépasse pas le fond de celui-ci. Par exemple, utilisez les ustensiles de cuisson de 20 cm de diamètre de préférence sur une plaque dont le diamètre est inférieur à 20 cm. **5.** Enlevez toujours l'ustensile de cuisine du foyer en le soulevant. Ne le faites pas glisser ; vous risqueriez d'endommager la surface. **6.** Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas vos ustensiles de cuisson sans surveillance sur vos plaques de cuisson.

### Après utilisation :

**1.** Laissez toujours vos ustensiles refroidir avant de les plonger dans l'eau. **2.** Un passage au lave vaisselle est possible pour certains de nos produits (voir l'emballage) mais un lavage à la main est recommandé pour préserver la brillance de la finition extérieure. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez soigneusement avec un chiffon sec. **3.** Pour enlever des résidus de nourriture laissez tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante. Utilisez ensuite un chiffon en nylon doux avec de l'eau savonneuse ou un détergent non-abrasif pour nettoyer. **4.** Pour que vos ustensiles conservent l'aspect du neuf, nous vous recommandons d'utiliser de temps à autre un produit nettoyant, crème d'entretien pour l'inox. Aussi utilisable à l'intérieur de votre ustensile de cuisine sans revêtement pour enlever des tâches et/ou du tartre.

### Eviter absolument :

**1.** Les détergents chlorés ou eau de javel qui pourrait fortement endommager l'ustensile de cuisson. **2.** De la paille de fer ou des objets affûtés pour enlever les résidus de nourriture, vous risquez de rayer la surface. **3.** De mettre du sel dans l'eau froide. Attendez qu'elle soit chaude pour éviter les piqûres occasionnelles par le sel. **4.** D'ajouter de l'eau froide dans un ustensile chaud.

### Quelques conseils d'utilisation et d'entretien du revêtement anti-adhérent :

**1.** Seule une petite quantité de matière grasse est nécessaire pour préserver l'efficacité du revêtement antiadhésif. (pour une cuisson saine et pauvre en calories) **2.** Ne pas surchauffer au risque d'altérer le revêtement, cuisinez à moyenne température. **3.** Un passage au lave-vaisselle est possible pour certains de nos produits (voir l'emballage) mais un lavage à la main est recommandé pour accroître la longévité du revêtement anti-adhérent. **4.** Utilisez des spatules en bois ou en silicone. Evitez l'utilisation d'ustensiles pointus.

### Garantie

Les ustensiles de cuisine sont garantis pour une période de 25 ans à compter de la date d'achat (le revêtement anti-adhérent est garanti pour une période de 2 ans), moyennant le respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Cette garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Mauvaise utilisation du revêtement anti-adhérent:
  - Surchauffe, caractérisée par une décoloration ou un écaillage du revêtement anti-adhérent
  - Griffures dues à l'utilisation d'objets métalliques pointus
- Les défauts provoqués par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale.
- Dommages causés par un impact important ou la chute du produit
- Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu
- Produits démantelés

Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et/ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, Healthy & tasty se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire. Au cas où un problème devait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.

## Tips to prolong the life of your Healthy & tasty product

### Before first use:

**1.** Remove all paper and labels. If needed, the glue is easily removable by using Acetone or plain vegetable oil. **2.** Wash your new cookware in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

### During use:

**1.** Never allow your cookware to boil dry! Dry boiling can cause the base of your cookware to separate or liquefy. If this happens, turn off the heat immediately and do not remove the utensil from the stove top until it has cooled down. **2.** Remember to use low to medium heat! Thanks to the fast and efficient heat conductivity of the materials used to create our cookware, cooking on medium or lower temperature is sufficient and energy saving. High heat may damage or discolour your cookware and continually overheating may cause food to burn. **3.** Be careful when frying with oil. **4.** Place your cooking utensil on a hob, of which the diameter of the heat source is not larger than the diameter of the base of the cookware. For example, cookware with a diameter of 20 cm can best be used on a cooking ring with a diameter smaller than 20 cm. **5.** Always lift cookware from the hob. Never drag or slide it, as this can damage the surface. **6.** For safety reasons, cookware should never be left unattended when cooking.

### After use:

**1.** Always let cookware cool off before placing in water. **2.** Although a lot of our cookware is dishwasher safe (check packaging), the outside finish may be dulled by repeated dishwasher care. Hand washing will preserve this shine. Wash in warm, soapy water and towel dry. **3.** Remove burnt-on foods by soaking for a few minutes. If scrubbing is necessary, use a nylon pad with warm, soapy water or a non-abrasive silicate based cleanser. **4.** To maintain your cookware shiny and new, we recommend using a stainless steel cleaner from time to time. To remove spots or limestone, use some stainless steel cleaner on the inside of your plain cookware.

### Never:

**1.** Use chlorine cleansers or bleach as they could attack the stainless steel layer **2.** Use steel wool, sharp objects or scouring powder to remove stubborn bits of food, as these may scratch the surface. **3.** Add salt to cold water or leave very salty food standing in your cookware. **4.** Pour cold liquid into a hot utensil.

### Some advice to maintain the non-stick layer:

**1.** Only a little bit of oil is needed to maintain the non-stick layer during cooking. (healthy, low fat cooking) **2.** Do not overheat your cookware! Remember to always use low to medium heat. Overheating can damage the non-stick layer, thus losing its non-stick capacities. **3.** Although a lot of our cookware is dishwasher safe (check packaging), the non-stick layer may lose its non-stick capacities by repeated dishwasher care. Hand washing will preserve its non-stick capacities. **4.** Always use wooden or plastic utensils. Avoid the use of metal or sharp objects.

### Guarantee

This item is guaranteed for 25 years from the date of purchasing, provided it is used as per the care and use instructions. The non-stick coating of this range is guaranteed for 2 years from the date of purchasing.

This guarantee does not apply to:

- Incorrect use of the non-stick coating:
  - Overheating, characterised by discolouration or flaking of the non-stick coating
  - Scratches caused by sharp, metal objects
- Damage caused by normal wear and tear, negligence, improper use and/or use for commercial purposes
- Damage caused by heavy impact or dropping the product
- Use for something other than its intended purpose
- Disassembled products

This means the item will be repaired free of charge or replaced if it is found to be defective due to faulty materials and/or manufacture or during household use. In case of replacement, if the defective product is no longer available, Healthy & tasty reserves the right to replace the item with a similar product. In the unlikely event that a fault should occur, simply return this pan to the relevant store together with proof of purchase and packaging. Please also be sure to include a return address, description of product defect, phone number, and any other information pertinent to the product's return.

## Tipps für eine lange Lebensdauer ihres "Healthy & tasty"-Produktes

### Vor der ersten Verwendung:

**1.** Entfernen Sie das Papier und alle Aufkleber. Falls notwendig können Sie noch anhaftenden Klebstoff einfach z.B. mit Nagellackentferner oder einem gewöhnlichen Pflanzenöl entfernen. **2.** Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Seifenwasser, spülen Sie es gut und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

### Verwendung:

**1.** Lassen Sie das Kochgeschirr niemals trocken kochen. Geschieht dies versehentlich, so schalten Sie die Hitzequelle ab. Versuchen Sie nicht das Kochgeschirr vom Herd zu nehmen, solange dies nicht vollständig abgekühlt ist. **2.** Denken Sie immer daran, mit niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Dank der schnellen und effizienten Wärmeleitung der Materialien, woraus Ihr Kochgeschirr hergestellt wurde, reicht es aus mit niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Hohe Temperaturen können Ihr Kochgeschirr beschädigen, und bei dauernder Überhitzung werden die Speisen anbrennen. **3.** Seien Sie beim Braten mit Öl vorsichtig. **4.** Beachten Sie, dass die Wärmequelle nicht über die Abmessungen des Kochgeschirrs ragen sollte. **5.** Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Kochfeld. Ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr niemals, da die Herd-Oberfläche beschädigt werden könnte. **6.** Aus Sicherheitsgründen darf Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt bleiben.

### Nach der Verwendung:

**1.** Lassen Sie das Kochgeschirr immer abkühlen, bevor Sie es in Wasser stellen. **2.** Das Kochgeschirr ist weitgehend spülmaschineneeignet (Siehe Verpackung), trotzdem kann die hochglanzpolierte Außenseite nach häufigem Spülmaschinengebrauch an Hochglanz verlieren. Beim Handspülen wird der Hochglanz behalten bleiben. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Seifenwasser, und trocknen Sie es danach mit einem weichen Tuch ab. **3.** Entfernen Sie angebranntes Essen, indem Sie Ihr Kochgeschirr während einiger Minuten einweichen. Falls Scheuern notwendig ist, benutzen Sie immer einen Kunststoffschwamm mit warmem Seifenwasser oder ein schonendes, Silikatbasiertes Pflegemittel. **4.** Damit Ihr Kochgeschirr weiter wie neu glänzt, empfehlen wir von Zeit zu Zeit Edelstahl-Pflege zu verwenden. Reinigen Sie bitte auch die Innenseite Ihres Kochtopfes gründlich mit der Edelstahl-Pflege, zwecks Entfernung eventueller Flecken und/oder Kalkablagerung.

### Niemals:

**1.** Chlorhaltige Reinigungs- oder Bleichmittel verwenden, da diese den Edelstahlbelag sehr stark angreifen könnten. **2.** Scharfe Objekte zum Entfernen von Lebensmittelresten verwenden, denn die Oberfläche würde verkratzt werden. **3.** Kaltem Wasser Salz hinzuzufügen, oder keine stark gesalzene Nahrungsmittel in Ihrem Kochtopf aufbewahren. **4.** Kalte Flüssigkeit in einem warmen Topf gießen.

### Einige Tipps zur Pflege der Antihaft-Versiegelung:

**1.** Nur ganz wenig Öl wird benötigt zur Pflege der Antihaftversiegelung beim Kochen. (gesundes, fettarmes Kochen) **2.** Das Kochgeschirr darf nicht überhitzt werden! Braten Sie immer auf mittleren Temperaturen. Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen, und deshalb verliert das Kochgeschirr seine Antihafteigenschaften. **3.** Das Kochgeschirr ist überwiegend spülmaschineneeignet (Siehe Verpackung), trotzdem kann die Antihafteigenschaft nach häufigem Spülmaschinengebrauch nachlassen. Beim Handspülen werden die Antihafteigenschaften dagegen länger erhalten bleiben. **4.** Bitte verwenden Sie nur schonende Küchenhelfer und vermeiden Sie die Anwendung von spitzen und scharfen Gegenständen.

### Garantie

Sie erhalten auf Ihr Kochgeschirr vom Kaufdatum an, eine Garantie bis zu 25 Jahren vorausgesetzt dass Sie das Kochgeschirr entsprechend seinem Verwendungszweck einsetzen und die Pflegeanweisungen befolgen. Auf Antihaftbeschichtungen besteht ebenfalls bei sachgemäßer Behandlung eine Garantie von 2 Jahren.

Diese Garantie gilt nicht für:

- falschen Gebrauch der Antihaftversiegelung:
  - Überhitzung, gekennzeichnet durch Verfärbung oder Abblättern der Antihaftschicht
  - Kratzer durch Verwendung von scharfen Metallgegenständen
- Schaden, verursacht durch normalen Verschleiß, Nachlässigkeit, Missbrauch und/oder kommerziellen Gebrauch
- Schaden, verursacht durch schwere Einwirkungen oder Herunterfallen des Produkts
- Zweckwidrigen Gebrauch des Produkts
- Demontierte Produkte

Dies bedeutet, das Kochgeschirr wird kostenlos instandgesetzt oder gleichwertig ausgetauscht, wenn bei haushaltüblichem Gebrauch ein Defekt aufgrund von Material- bzw. Herstellungsfehlern auftritt. Wenn das defekte Produkt im Fall eines Umtauschs nicht mehr im Lieferprogramm sein sollte, behält sich Healthy & tasty das Recht des Umtauschs gegen ein ähnliches Produkt vor. Sollte doch einmal der eigentlich unwahrscheinlich Fall eines Mangels eintreten, bringen Sie den Artikel mit Ihrer Kaufquittung und Verpackung zu Ihrem Händler zurück. Hinterlassen Sie Ihre Adresse und die Beschreibung des Produktmangels. Der Händler wird sich mit uns in Verbindung setzen.



## Consejos para garantizar una larga vida útil de su producto Healthy & tasty

### Antes del primer uso:

**1.** Retire todo el papel y las pegatinas. Si es necesario, el adhesivo se puede retirar fácilmente con acetona o con aceite vegetal normal. **2.** Limpie su nuevo artículo de cocina con agua caliente y jabón, enjuáguelo bien y seque con un paño suave.

### Durante el uso:

**1.** ¡Nunca deje al fuego su artículo de cocina sin contenido! Si esto ocurre, apague el fuego y nunca retire el artículo de cocina del fuego hasta que se haya enfriado completamente. **2.** ¡Siempre debe cocinar a fuego lento o medio! Gracias a la rápida y eficiente distribución del calor de los materiales utilizados, cocinar a una temperatura baja o moderada es suficiente. Además, esto le permite ahorrar energía. Las altas temperaturas pueden provocar daños o decolorar sus utensilios de cocina. Además, el recalentamiento constante de su artículo de cocina puede causar que la comida se queme con mayor rapidez. **3.** Tenga mucho cuidado al cocinar con aceite. **4.** Coloque su artículo de cocina sobre una placa de cocina en la cual el diámetro de la fuente de calor no supere el diámetro de la base de su artículo de cocina. Por ejemplo: los artículos de cocina de 20 cm se deben utilizar, idealmente, sobre fuentes de calor con un diámetro inferior a 20 cm. **5.** Levante su artículo de cocina cuando lo retire del fuego. Nunca lo arrastre o deslice, ya que esto podría dañar la superficie de su cocina. **6.** Por razones de seguridad, nunca deje su artículo de cocina sin vigilancia mientras esté cocinando.

### Después de usar:

**1.** Siempre deje enfriar su artículo de cocina antes de introducirlo en agua. **2.** Mientras que muchos de nuestros artículos de cocina son aptos para el lavavajillas (véase el envase), el brillo exterior puede desaparecer después de lavados repetidos en el lavavajillas. Si se lava a mano, el brillo se mantendrá. Lave el artículo con agua caliente y jabón, enjuague bien y seque cuidadosamente con un paño suave. **3.** Para eliminar comida quemada adherida, deje su artículo sumergido durante unos minutos en agua caliente. Si es necesario frotar, le recomendamos que utilice una esponja de nailon con agua caliente o un producto de limpieza que no contenga cloro o lejía. **4.** Para mantener su artículo de cocina brillante y como nuevo, le recomendamos que de vez en cuando utilice un producto de limpieza específico para el material en cuestión. No olvide limpiar la parte interior de su artículo de cocina, sin capa antiadherente, con un limpiador de acero inoxidable, con el fin de eliminar las manchas y/o incrustaciones de cal.

### Le recomendamos que nunca:

**1.** Use productos de limpieza que contengan cloro o lejía. Estos pueden dañar el acero inoxidable. **2.** Use herramientas abrasivas o cortantes para eliminar la suciedad rebelde. Estas rayan la superficie. **3.** Añada sal en agua fría o deje alimentos salados en su artículo de cocina. **4.** Añada agua fría a un artículo de cocina caliente.

### A continuación le ofrecemos algunos consejos útiles para el mantenimiento de la capa antiadherente:

**1.** Solo se necesita un poco de aceite o mantequilla para el mantenimiento de la capa antiadherente durante el cocinado. (cocina sana y baja en calorías) **2.** ¡Cocine siempre a una temperatura baja o moderada! El recalentamiento puede reducir la eficacia de su capa antiadherente. **3.** A pesar de que muchos de nuestros artículos de cocina son aptos para el lavavajillas (véase el envase), el lavado habitual en el lavavajillas puede ocasionar que el recubrimiento antiadherente pierda sus propiedades antiadherentes. El lavado a mano asegura el mantenimiento de estas propiedades antiadherentes. **4.** Evite el uso de metales y objetos afilados. Use siempre una cuchara de madera o de plástico.

### Garantía

Este artículo de cocina dispone de una garantía de 25 años desde la fecha de compra (la capa antiadherente de esta serie tiene una garantía de 2 años), siempre que tanto el uso como el mantenimiento sean adecuados. Esta garantía no cubre:

- Un uso inadecuado de la capa antiadherente:
  - Sobrecalentamiento, que se caracteriza por la decoloración o desprendimiento de la capa antiadherente
  - Los arañazos por el uso de objetos de metal afilados
- Los daños causados por el desgaste normal, negligencia, uso inadecuado y/o uso comercial
- Daños causados por un impacto fuerte o por la caída del producto
- Otro uso del producto diferente del previsto
- Productos desmontados

Esto significa que su producto será reparado o reemplazado de forma gratuita si, por defectos en los materiales o de producción, este no funciona perfectamente durante el uso doméstico. En caso de sustitución, Healthy & tasty se reserva el derecho de reemplazar el artículo por un producto similar en el caso de que el producto adquirido ya no estuviera disponible. Para reclamar la aplicación de la garantía, debe llevar el artículo a la tienda donde lo compró, junto con el comprobante de compra y el embalaje original. Indique su dirección, una descripción del defecto, su número de teléfono y otra información pertinente relacionada con la devolución del producto.

## Tipos para prolongación de vida útil de productos de la marca „Healthy and Tasty“

### Antes del primer uso:

**1.** Elimine todos los envases y folios de publicidad. Si en algún lugar queda un exceso de grasa o pegamento, puede ser fácilmente eliminado con acetona o con aceite vegetal normal. **2.** El nuevo artículo de cocina debe limpiarse con agua caliente y jabón. Enjuáguelo bien y séquelo.

### Mientras se usa:

**1.** Nunca precaliente el artículo de cocina sin contenido! Si esto ocurre, apague el fuego y nunca retire el artículo de cocina del fuego hasta que se haya enfriado completamente. **2.** Siempre debe cocinar a fuego lento o medio! Gracias a la rápida y eficiente distribución del calor de los materiales utilizados, cocinar a una temperatura baja o moderada es suficiente. Además, esto le permite ahorrar energía. Las altas temperaturas pueden provocar daños o decolorar sus utensilios de cocina. Además, el recalentamiento constante de su artículo de cocina puede causar que la comida se queme con mayor rapidez. **3.** Tenga mucho cuidado al cocinar con aceite. **4.** Coloque su artículo de cocina sobre una placa de cocina en la cual el diámetro de la fuente de calor no supere el diámetro de la base de su artículo de cocina. Por ejemplo: los artículos de cocina de 20 cm se deben utilizar, idealmente, sobre fuentes de calor con un diámetro inferior a 20 cm. **5.** Levante su artículo de cocina cuando lo retire del fuego. Nunca lo arrastre o deslice, ya que esto podría dañar la superficie de su cocina. **6.** Por razones de seguridad, nunca deje su artículo de cocina sin vigilancia mientras esté cocinando.

### Después de usar:

**1.** Siempre deje enfriar su artículo de cocina antes de introducirlo en agua. **2.** Mientras que muchos de nuestros artículos de cocina son aptos para el lavavajillas (véase el envase), el brillo exterior puede desaparecer después de lavados repetidos en el lavavajillas. Si se lava a mano, el brillo se mantendrá. Lave el artículo con agua caliente y jabón, enjuague bien y seque cuidadosamente con un paño suave. **3.** Para eliminar comida quemada adherida, deje su artículo sumergido durante unos minutos en agua caliente. Si es necesario frotar, le recomendamos que utilice una esponja de nailon con agua caliente o un producto de limpieza que no contenga cloro o lejía. **4.** Para mantener su artículo de cocina brillante y como nuevo, le recomendamos que de vez en cuando utilice un producto de limpieza específico para el material en cuestión. No olvide limpiar la parte interior de su artículo de cocina, sin capa antiadherente, con un limpiador de acero inoxidable, con el fin de eliminar las manchas y/o incrustaciones de cal.

### Le recomendamos que nunca:

**1.** Use productos de limpieza que contengan cloro o lejía. Estos pueden dañar el acero inoxidable. **2.** Use herramientas abrasivas o cortantes para eliminar la suciedad rebelde. Estas rayan la superficie. **3.** Añada sal en agua fría o deje alimentos salados en su artículo de cocina. **4.** Añada agua fría a un artículo de cocina caliente.

## Tipos para prolongación de vida útil de productos de la marca „Healthy and Tasty“

### Antes del primer uso:

**1.** Elimine todos los envases y folios de publicidad. Si en algún lugar queda un exceso de grasa o pegamento, puede ser fácilmente eliminado con acetona o con aceite vegetal normal. **2.** El nuevo artículo de cocina debe limpiarse con agua caliente y jabón. Enjuáguelo bien y séquelo.

### Mientras se usa:

**1.** Nunca precaliente el artículo de cocina sin contenido! Si esto ocurre, apague el fuego y nunca retire el artículo de cocina del fuego hasta que se haya enfriado completamente. **2.** Siempre debe cocinar a fuego lento o medio! Gracias a la rápida y eficiente distribución del calor de los materiales utilizados, cocinar a una temperatura baja o moderada es suficiente. Además, esto le permite ahorrar energía. Las altas temperaturas pueden provocar daños o decolorar sus utensilios de cocina. Además, el recalentamiento constante de su artículo de cocina puede causar que la comida se queme con mayor rapidez. **3.** Tenga mucho cuidado al cocinar con aceite. **4.** Coloque su artículo de cocina sobre una placa de cocina en la cual el diámetro de la fuente de calor no supere el diámetro de la base de su artículo de cocina. Por ejemplo: los artículos de cocina de 20 cm se deben utilizar, idealmente, sobre fuentes de calor con un diámetro inferior a 20 cm. **5.** Levante su artículo de cocina cuando lo retire del fuego. Nunca lo arrastre o deslice, ya que esto podría dañar la superficie de su cocina. **6.** Por razones de seguridad, nunca deje su artículo de cocina sin vigilancia mientras esté cocinando.

### Después de usar:

**1.** Siempre deje enfriar su artículo de cocina antes de introducirlo en agua. **2.** Mientras que muchos de nuestros artículos de cocina son aptos para el lavavajillas (véase el envase), el brillo exterior puede desaparecer después de lavados repetidos en el lavavajillas. Si se lava a mano, el brillo se mantendrá. Lave el artículo con agua caliente y jabón, enjuague bien y seque cuidadosamente con un paño suave. **3.** Para eliminar comida quemada adherida, deje su artículo sumergido durante unos minutos en agua caliente. Si es necesario frotar, le recomendamos que utilice una esponja de nailon con agua caliente o un producto de limpieza que no contenga cloro o lejía. **4.** Para mantener su artículo de cocina brillante y como nuevo, le recomendamos que de vez en cuando utilice un producto de limpieza específico para el material en cuestión. No olvide limpiar la parte interior de su artículo de cocina, sin capa antiadherente, con un limpiador de acero inoxidable, con el fin de eliminar las manchas y/o incrustaciones de cal.

### Le recomendamos que nunca:

**1.** Use productos de limpieza que contengan cloro o lejía. Estos pueden dañar el acero inoxidable. **2.** Use herramientas abrasivas o cortantes para eliminar la suciedad rebelde. Estas rayan la superficie. **3.** Añada sal en agua fría o deje alimentos salados en su artículo de cocina. **4.** Añada agua fría a un artículo de cocina caliente.