

# 1500104

---



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.

Lea todas las instrucciones detenidamente antes de usar y consérvelas para futuras consultas.



Not dishwasher safe.

Ne va pas au lave-vaisselle.

Nicht spülmaschinenfest.

No apto para lavavajillas.

Non lavabile in lavastoviglie.

No apto para lavavajillas.



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.

Materiales aprobados para uso alimentario.



Not suitable for Microwave use.

Ne convient pas pour l'utilisation de micro-ondes.

Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

No apto para uso en microondas.

Non adatto per l'uso a microonde.

No apto para uso en microondas.

## EN

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.

## FR

Consultez les symboles affichés ci-dessous pour vous assurer de la compatibilité avec votre table de cuisson.

**IMPORTANT** Séchez toujours la base de l'ustensile de cuisine avant de cuisiner.

**IMPORTANT** Assurez-vous toujours que la base de la table de cuisson et la zone de chaleur sont assorties. Les flammes à gaz doivent toujours être confinées sur la zone de base et ne doivent jamais lécher les côtés de vos ustensiles de cuisine.

Centrez vos ustensiles de cuisine avec soin pour profiter au mieux de votre plaque.

## DE

Beachten Sie die folgenden Symbole, um die Eignung für Ihr Kochfeld sicherzustellen:

**WICHTIG** Trocknen Sie den Boden Ihres Kochgeschirrs vor dem Kochen immer ab.

**WICHTIG** Verwenden Sie immer das Kochfeld, das zur Größe des Topfs passt. Gasflammen müssen auf der Grundfläche des Kochgeschirrs bleiben und dürfen nicht an den Seiten Ihres Kochgeschirrs austreten. Achten Sie darauf, dass Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Platte stellen, um die meiste Wärme aus der Herdplatte zu bekommen.

## ES

Consultad los símbolos que se muestran a continuación para garantizar la idoneidad de vuestra placa.

**IMPORTANTE** Siempre secad la base de vuestros utensilios antes de cocinar.

**IMPORTANTE** Siempre haced coincidir la base con la placa o con la zona de calentamiento. Las llamas de gas siempre deben estar confinadas al área de la base y nunca deben extenderse hacia arriba ni a los lados de vuestros utensilios antes de cocinar. Tenga cuidado de centrar su batería de cocina para aprovechar al máximo vuestra placa.

## IT

Per accertarti dell'idoneità del tuo piano cottura, consultare i simboli mostrati qui sotto.

**IMPORTANTE** Asciugare sempre la base della pentola prima di procedere alla cottura.

**IMPORTANTE** Abbinare sempre la base al piano cottura o alla zona di calore. Le fiamme del gas devono sempre essere confinate all'area della base e non consentire mai che si propaghino sopra o ai lati della pentola. Attenzione a centrare la pentola per sfruttare al meglio il piano cottura.



Electric Hob

Plaque électrique

Elektroherd

Placa eléctrica

Piano elettrico



Gas

Gaz

Gas

Gas

Gas



Induction

Induction

Induktion

Inducción

Induzione



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 the Cookware 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 the Cookware to air-dry naturally as this can tarnish the surface.

Spread a thin layer of melted shortening or vegetable oil over the skillet. Place the cookware on the middle rack of your oven at **180°C/356°F** and allow to bake for an hour. Remove the cast iron from the oven and allow to cool naturally. Once cool, wipe away any excess oil left behind.

**GENERAL SAFETY** The Cookware is not suitable for use in a dishwasher.

The Cookware is not suitable for use in microwave ovens. The Cookware is suitable for oven temperatures of up to **220°C/430°F** unless otherwise stated in the listings or on the product itself.

Place on a suitable rack in the middle of the oven. Never handle with bare hands. Use a suitable heat-resistant oven glove, grasping firmly by the handle(s) where applicable.

Never subject to sudden temperature changes as this may cause damage to the product.

Never use sharp or metal utensils, knives or implements with your Cookware. To protect the product, we recommend using silicone, heat-resistant plastic or wooden tools.

Sharp knocks, impact or dropping your cast iron ovenware can cause damage. Do not use damaged items.

**CLEANING & MAINTENANCE** Always wash after each use. Wash in warm, clean, soapy water with a mild detergent and soft sponge. Dry thoroughly afterwards and preseason with a spoonful of oil.

Never use to store food. Residue, salts, sugars and acids released by food can damage the Cookware.

Use a wooden or silicone spatula to scrape any residual food from the surface of the Cookware.

If there is any food baked onto the cookware, sprinkle a generous amount of salt onto the surface and use a paper towel to scour away any build-up. Use a damp cloth to remove and salt and reason the cookware with a spoonful of cooking oil.

Always allow the Cookware to cool fully before attempting any cleaning or storage.

Do not immerse in, or fill with, cold water when hot.

Do not use any metal, harsh abrasive or very stiff pads/washing up brushes, or abrasive cleaning agents on any of the surfaces.

It is recommended that you place a paper towel

between Cookware if stacking to prevent damage to the surfaces.

## 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 l'ustensile de cuisine 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.

Répandez une couche fine de matière grasse ou d'huile végétale dans la poêle. Placez l'ustensile de cuisine sur la grille centrale du four, à **180°C/356°F**, et laissez cuire pendant une heure.

Retirez la fonte du four et laissez refroidir naturellement. Une fois refroidie, essuyez l'excès d'huile restante.

**CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ** Votre ustensile de cuisine en fonte ne peut pas passer au lave-vaisselle.

Votre ustensile de cuisine ne peut pas être utilisé dans les fours à microondes.

Votre ustensile de cuisine supporte des températures allant jusqu'à **220°C/430°F**, sauf spécification contraire sur les listes ou sur le produit lui-même.

Placez sur une grille appropriée au milieu du four.

Ne manipulez jamais à mains nues. Utilisez toujours des maniques calorifuges appropriées et attrapez fermement, lorsque c'est possible, par les poignées.

Ne soumettez jamais le produit à des modifications soudaines de température. Ceci endommagerait le produit.

N'utilisez jamais d'ustensiles, d'outils ni de couteaux métalliques ou tranchants dans votre ustensile de cuisine. Pour protéger le produit, nous vous conseillons d'utiliser uniquement des outils de silicone, de plastique ou de bois appropriés, résistants à la chaleur.

Des coups secs, des impacts ou des chutes pourraient endommager le produit en fonte. N'utilisez jamais d'objets endommagés.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN** Lavez toujours après chaque utilisation. Lavez dans de l'eau chaude et savonneuse, avec un détergent doux et une éponge douce. Séchez avec soin et pré-assaisonnez avec une cuillerée à soupe d'huile.

N'utilisez jamais pour stocker de la nourriture. Les résidus, les sels, les sucres et les acides libérés par les aliments peuvent endommager l'ustensile de

cuisine.

Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour gratter les restants de nourriture de la surface de l'ustensile de cuisine.

S'il reste des aliments cuits sur l'ustensile, saupoudrez une quantité généreuse de sel sur la surface et utilisez un essuie-tout pour récupérer tout résidu. Utilisez un chiffon doux, salez et assaisonnez l'ustensile de cuisine avec une cuillerée à soupe d'huile de cuisine.

Avant de nettoyer ou de ranger, laissez toujours l'ustensile de cuisine refroidir totalement.

N'immergez jamais et ne remplissez jamais d'eau froide lorsqu'il est chaud.

N'utilisez pas d'éponges ni de brosses métalliques, très abrasives ou très rugueuses, non plus que des agents de nettoyages abrasifs, sur n'importe laquelle des surfaces. Il est conseillé de placer une serviette en papier entre les ustensiles de cuisine si vous les entassez. Ainsi, vous n'endommagerez pas les surfaces.

## DE

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

**NUTZUNGSZWECK** Verwenden Sie das Kochgeschirr 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, beaufichtigt 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 Spülwasser 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 trocknen, da dadurch Flecken auf der Oberfläche entstehen können.

Streichen Sie eine dünne Schicht geschmolzenen Back- oder Pflanzenöls über die Pfanne. Stellen Sie das Kochgeschirr bei **180°C/356°F** auf die mittlere Stufe Ihres Backofens und lassen Sie es eine Stunde lang dort.

Nehmen Sie das Kochgeschirr aus Gusseisen aus dem Backofen und lassen Sie es abkühlen. Wischen Sie nach dem Abkühlen überschüssiges Öl ab.

**ALLGEMEINE SICHERHEIT** Ihr Kochgeschirr ist nicht spülmaschinenfest.

Ihr Kochgeschirr ist nicht für die Verwendung in Mikrowellen geeignet.

Ihr gusseisernes Kochgeschirr ist für Backofentemperaturen von bis zu **220°C/430°F** geeignet, sofern auf der Produktliste oder auf dem Produkt selbst nichts anderes angegeben ist.

Stellen Sie die Form auf ein geeignetes Gitter in der Mitte des Backofens.

Berühren Sie den Griff niemals mit bloßen Händen. Verwenden Sie geeignete hitzebeständige Ofenhandschuhe und fassen Sie das Kochgeschirr am Griff an.

Setzen Sie das Produkt niemals plötzlichen Temperaturveränderungen aus, da dies zu Beschädigungen führen könnte.

Verwenden Sie keine scharfkantigen oder metallenen Utensilien, Messer oder Geräte mit Ihrem Kochgeschirr. Verwenden Sie nur geeignete hitzebeständige Silikon- oder Holzgeräte, um das Produkt zu schützen.

Scharfe Schläge, Stöße oder Fallenlassen können zu Schäden führen. Verwenden Sie keine beschädigten Artikel.

**REINIGUNG & PFLEGE** Spülen Sie Ihr Kochgeschirr nach jeder Nutzung. Spülen Sie es in warmem, sauberem Spülwasser mit einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie es danach sorgfältig ab und geben Sie einen Löffel Öl hinein.

Verwenden Sie das Kochgeschirr niemals, um Lebensmittel aufzubewahren. Rückstände, Salze, Zucker und Säuren, die durch Lebensmittel freigesetzt werden, können Ihr Kochgeschirr beschädigen.

Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonspatel, um Reste von der Oberfläche des Kochgeschirrs zu entfernen. Wenn sich etwas auf dem Kochgeschirr festgesetzt hat, streuen Sie eine großzügige Menge Salz auf die Oberfläche und verwenden Sie ein Papiertuch, um eventuelle Ablagerungen wegzuwischen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Salz zu entfernen und geben Sie einen Esslöffel Öl in das Kochgeschirr.

Lassen Sie das Kochgeschirr immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

Tauchen Sie es nicht in kaltes Wasser. Befüllen Sie es nicht mit kaltem Wasser, wenn es noch heiß ist.

Verwenden Sie keine metallischen, rauen Schleifmittel oder sehr steife Pads / Spülbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel auf den Oberflächen.

Wir empfehlen, ein Papiertuch wischen das Kochgeschirr zu legen, wenn Sie es ineinander stapeln, um Schäden an den Oberflächen zu verhindern.

## 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. Lave 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.

Extienda una fina capa de manteca derretida o aceite vegetal sobre la sartén. Coloque el utensilio en el estante medio del horno a **180°C/356°F** y deje cocer durante una hora. Retire el hierro fundido del horno y deje que se enfríe de forma natural. Una vez fría, limpie cualquier exceso de aceite restante.

**SEGURIDAD GENERAL** Los Utensilios de cocina no son adecuados para su uso en lavavajillas.

Los Utensilios de cocina no son adecuados para su uso en hornos de microondas. El Utensilio de cocina es apta para horno a temperaturas de hasta **220°C/430°F**, a menos que se indique lo contrario en los listados o en el producto en sí.

Coloque sobre una rejilla en el centro del horno.

Nunca manipule con las manos desnudas. Use guantes de horno resistentes al calor y sostenga firmemente por el asa(s), cuando corresponda.

Nunca someta a cambios bruscos de temperatura, ya que esto puede causar daños en el producto.

Nunca utilice utensilios filosos o de metal, cuchillos ni accesorios con sus Utensilios de cocina. Para proteger el producto, recomendamos el uso de accesorios de silicona, de plástico o de madera resistentes al calor. Los golpes, impacto o caída de su utensilio de hierro fundido puede causar daños. No utilice elementos dañados.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO** Siempre lave después de cada uso. Lavar a fondo en agua caliente, limpia y jabonosa con un paño y un detergente suave. Secar bien después y pre sazonar con una cucharada de aceite. Nunca utilice para almacenar alimentos. Residuos, sales, azúcares y ácidos liberados por los alimentos pueden dañar los Utensilios de cocina. Use una espátula de madera o de silicona para raspar cualquier residuo de comida de la superficie de los Utensilios de cocina. Si hay alimentos horneados en el utensilio, espolvoree una cantidad generosa de sal en la superficie y use una toalla de papel para limpiar cualquier acumulación. Use un paño húmedo para quitar la sal y la sazone con una cucharada de aceite de cocina.

Siempre permita que la olla se enfríe por completo antes de intentar cualquier operación de limpieza o de almacenamiento. No la sumerja ni la llene con agua fría cuando esté caliente. No utilice almohadillas de limpieza de metal abrasivas fuertes o muy rígidas ni agentes de limpieza abrasivos en los Utensilios de cocina. Se recomienda que coloque una toalla de papel entre los utensilios de cocina al apilarlos para evitar daños a la superficie.

## 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.

Lavare la pentola con acqua tiepida, saponata, con un panno morbido e detersivo delicato.

Asciugare bene utilizzando un panno asciutto e pulito o dei tovaglioli di carta. Non lasciare che la pentola si asciughi naturalmente all'aria poiché ciò può macchiare la superficie.

Spargere uno strato sottile di olio fuso o vegetale sulla casseruola. Posizionare la pentola sulla griglia centrale del forno a **180°C/356°F** e lasciar cuocere per un'ora. Rimuovere dal forno e lasciar raffreddare naturalmente. Una volta raffreddata, eliminare l'olio residuo in eccesso.

**SICUREZZA GENERALE** La pentola non è adatta per la lavastoviglie.

La pentola non è adatta per i forni a microonde.

La pentola è adatta per temperature del forno fino a **220°C/430°F** se non diversamente stabilito nelle istruzioni o sul prodotto stesso.

Posizionare su una griglia idonea al centro del forno.

Non manovrare mai a mani nude. Usare un guanto da forno resistente al calore, afferrando saldamente dal manico, se possibile. Non sottoporre a improvvisi cambi di temperatura poiché ciò potrebbe danneggiare il prodotto. Non usare mai utensili, coltelli o accessori affilati o di metallo sulla tua pentola. Per proteggere il prodotto, si consiglia l'uso di utensili in silicone, in plastica resistente

al calore o in legno.

Colpi, impatti o cadute della pentola in ghisa possono causare danni. Non utilizzare oggetti danneggiati.

**PULIZIA E MANUTENZIONE** Lavare sempre dopo ogni utilizzo. Lavare in acqua tiepida, saponata con detersivo delicato e una spugna morbida. Asciugare bene e pretrattare con un cucchiaino di olio.

Non usare mai per conservare gli alimenti. I residui, sale, zuccheri e acidi rilasciati dal cibo possono danneggiare la pentola. Usare una spatola di legno o silicone per eliminare i residui del cibo dalla superficie della pentola. In presenza di cibo cotto nella pentola, spargere un'ampia quantità di sale sulla superficie e usare un tovagliolo di carta per eliminare ogni residuo. Usare un panno umido per rimuovere il sale e trattare la pentola con un cucchiaino di olio da cucina.

Prima della pulizia o della conservazione, lasciare sempre raffreddare completamente la pentola.

Non immergere, né riempire con acqua fredda quando è calda. Non utilizzare spugne metalliche, abrasive o spazzole, né agenti abrasivi su alcuna superficie. Si consiglia di posizionare un tovagliolo di carta tra una pentola e l'altra per evitare danni alle superfici.



## 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](mailto: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](http://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](mailto: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](http://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](mailto: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](http://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, reciclad 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](mailto:support@domu.co.uk)

**GARANTÍA** Para registrar vuestro producto y averiguar si califica para una garantía extendida gratuita, vaya a [www.vonshef.com/warranty](http://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](mailto:support@domu.co.uk)

**GARANZIA** Per registrare il prodotto e capire se hai diritto all'estensione di garanzia, vai su [www.vonshef.com/warranty](http://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.