

PA-C05.020A * Easy Fit Pots 16/18/20

Saucepan set with handle and lid / Conjunto de panelas com pega e tampa
Set de ollas con asa y tapa / Ensemble de casseroles avec poignée et couvercle
Σετ κατσαρολών με χερούλι και καπάκι / Topfset mit Griff und Deckel
Grydesæt med håndtag og låg



Download
Multi-language file



Easy Fit Pans 20/24/28 * PA-C04.021A

Frying pan set with handle / Conjunto de frigideiras com pega
Set de sartenes con asa / Ensemble de poêles avec poignée
Σετ τηγανιών με χερούλι / Pfannenset mit Griff / Pandesæt med håndtag



User instructions
Instruções de uso / Instrucciones de uso
Mode d'emploi / Οδηγίες χρήστη
Gebrauchsanweisung / Brugervejledning

Easy Fit Pots 16/18/20

PA-C05.020A



Easy Fit Pans 20/24/28

PA-C04.021A



English

Dear customer

Thank you for having chosen a HÆGER product.

The HÆGER products have been produced to think about the welfare of the consumer privileging the most raised standards of quality, functionality and assign. We are sure you will be happy with this appliance.

Important

- This product has been designed for domestic use only.
- The product is of very high-quality forged aluminium with **ILAG® ULTIMATE HL non-stick coating** which gives optimal durability. The bottom has a special aluminium capsule for a good conduction of heat.
- The product is designed to work on all kinds of stoves (induction. Electric stove, ceramic hob. Gas stove and halogen).

General Safety Instructions

- This cookware is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Never leave food cooking unattended.
- Do not touch cookware with a wet cloth, oven gloves or potholder or put it on a wet surface. Hot cookware should be placed on heat resistant surfaces only.
- Risk of burns! Handles get hot! Always use oven mitts.
- Never heat an empty pot or a pot with shortening at the highest power setting.
- In case of overheating, turn off the stove immediately but do not take off the pot! Leave it on the cooktop while waiting for it to cool down.
- Care should always be exercised when cooking with oil. The pan should not be overfilled or too high a heat used.
- This product complies with the regulations for products intended to be in contact with food.

Before first use

- Clean the pot as described in soapy water. Dry afterwards with a cloth.

Notes for Use

- Rinse the pot with water before adding food stuff that tends to burn easily.

- Use the highest power setting for heating or the small and medium power settings for cooking.
- When roasting, slightly pre-heat the pot. Let the shortening melt and then add the food. Wait for the bottom of the roast to turn golden and only then turn the food.
- When using the pot for deep-frying, heed the following warnings:
 - Oil and shortening can burn when overheated. Handle with care!
 - Never mix shortening and oil, otherwise the pot could foam over. Mixing different kinds of shortening or oil is dangerous as well!
 - Never add water to oil!
 - If the pot starts burning, do not try to extinguish the flames with water. Use a wet cloth instead.
 - Shortenings and oils must have a high heat stability. Do not use margarine, olive oil, or butter. Such kinds of shortening are not suitable for deep-frying as they might generate smoke already at low temperatures. We recommend the use of liquid deep-frying oil.
 - Melt the shortening at a temperature of maximum 60°C. Once the shortening has melted, slowly increase the temperature to 160-175°C. Use a suitable thermometer for checking the temperature.
- In order to avoid deposits from table salt, only add the salt to the water when latter is boiling.

Do not use the pot for storing food. When keeping food in the pot for a longer time, the material could get damaged and the food could take on a metal taste.

Tips on Saving Energy

- Always chose a cooktop of the same or smaller size as the bottom of the pot.
- Utilize the energy stored in the cooktop and the bottom of the pot. Reduce or turn off the power before you finish cooking.
- If the pot comes with a lid, it should be used during cooking.

Cleaning and Maintenance

- After use, clean the pot as soon as possible with hot water and dishwashing liquid. Dry with a cloth afterwards.
- Soak sticky leftovers. If necessary, use a wooden spatula, a sponge or brush to remove leftovers.

CAUTION: Do not use hard objects, steel wool, abrasive powders, or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach.

- Use a commercially available care product for stainless steel pots in order to remove potential discolouration.

- **CAUTION:** Do not rinse a hot lid made of glass under cold water. The lid could get damaged from the temperature shock.

Specifications:

Model	Type / Ø Diameter / Height	Rated capacity
PA-C05.020A	Saucepan Ø16cm x 7,8 cm	1,3 litres
PA-C05.020A	Saucepan Ø18cm x 8,3 cm	1,8 litres
PA-C05.020A	Saucepan Ø20cm x 8,5 cm	2,2 litres
PA-C04.021A	Frying pan Ø20cm x 4,5 cm	1,1 litres
PA-C04.021A	Frying pan Ø24cm x 4,8 cm	1,8 litres
PA-C04.021A	Frying pan Ø28cm x 5,2 cm	2,6 litres

Disposal – Environment policy

Packing



The packaging material is entirely recyclable and marked with the recycling symbol. Follow local regulations for scrapping. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, as they are potentially dangerous.

Warranty Declaration

Warranty Terms and Conditions

1. The product is guaranteed for the period stipulated by the legislation where it is placed on the market, starting from the date of purchase, against manufacturing defects and/or workmanship. The lack of conformity manifested in this period is presumed to exist at the date of purchase. After this period, it is for the customer to prove that the lack of conformity already existed at the time of delivery.
2. If, during the warranty period, the product is defective in normal use, the buyer should contact the selling establishment and send the appliance to the place indicated by the seller.
3. The warranty is only valid upon presentation of the invoice proving the purchase and the completed warranty certificate (indicating the date of purchase, the name of the dealer, the reference of the model, and it is also recommended to indicate the serial number and lot number).
4. The importer/seller reserves the right to refuse warranty assistance in the event that such information has been deleted or altered after the original purchase of the product.
5. The responsibility of the importer/seller includes in particular the costs of repairing and/or replacing the unit covered by the warranty with the reservation of the right to replace it with an equivalent product, in cases where it is not possible to repair it.
6. The warranty does not apply to problems that are not directly related to defects in material, design or workmanship.
7. This product is an appliance and is intended for home use only. The warranty will be void if the product is used for professional purposes.
8. The warranty does not cover damage caused by misuse, improper installation, spillage, external factors, or intentional damage.
9. The warranty does not cover damage resulting from falls, use of excessive force, blows, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by the normal use of plastic parts or keyboards, as well as the use of batteries other than those specified in this manual.
10. The warranty does not cover installation and programming by the dealer. In particular, no claim for installation and free programming by the reseller may be accepted.
11. The warranty does not cover deficiencies that insignificantly impair the operation of the appliance. Other costs, such as installation, transportation and travel of the technician are expressly excluded from the warranty.
12. The applicability of the warranty presupposes that the appliance is sent to the seller or place indicated by him, complete and in well-protected packaging (if possible, in its original packaging) and accompanied by its sheet or warranty card duly filled out and proof of purchase.
13. If after verification, it is found that there are no reasons for the claim, or that the product is not defective, the inherent costs will be imputed to the customer, and the dealer is authorized to charge those costs to the customer.
14. The warranty will be void when it shows signs that an unauthorized person has attempted to carry out repairs, modifications or replacement of parts on the appliance.
15. Repairs carried out after the end of the warranty period are subject to costs.
16. This warranty does not affect your legal rights that you may have as a consumer under applicable national law governing the purchase of products where the product is sold.
17. **Warranty Period:**

European Union countries - European Directives (EU) 2019/771 and (EU) 2019/770 apply on certain aspects of contracts for the purchase and sale of movable property and transposed into the national laws of their countries.

Other countries - national legislation on consumer rights in their country applies. In the case of no official legislation, the guarantee shall be applied at the discretion of the importer placing the product on the market or the seller establishment.

Português

Estimado Cliente

Obrigado por ter escolhido um produto HÆGER.

Os produtos HÆGER foram concebidos a pensar no bem-estar do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Estamos certos da sua satisfação pela aquisição deste produto.

Importante

- Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.
- O produto é feito de alumínio forjado de alta qualidade com **revestimento antiaderente ILAG ULTIMATE HL**, o que lhe confere uma óptima durabilidade. O fundo tem uma cápsula de alumínio especial para uma boa condução do calor.
- O produto foi concebido para funcionar em todos os tipos de fogões (indução, fogão elétrico, placa de cerâmica, fogão a gás e halogéneo).

Instruções gerais de segurança

- Este utensílio de cozinha não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do produto por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o produto.
- Nunca deixar cozinhar alimentos sem vigilância.
- Não tocar nos utensílios de cozinha com um pano molhado, luvas de forno ou pegador de panela, nem os colocar numa superfície molhada. Os utensílios de cozinha quentes só devem ser colocados em superfícies resistentes ao calor.
- Risco de queimaduras! As pegas ficam quentes! Utilize sempre luvas de cozinha.
- Nunca aqueça um tacho vazio ou um tacho com gordura na potência máxima.
- Em caso de sobreaquecimento, desligar imediatamente o fogão, mas não retirar a panela! Deixe-a no fogão enquanto espera que arrefeça.
- Deve ter-se sempre cuidado ao cozinhar com óleo. Não se deve encher demasiado o tacho nem utilizar um calor demasiado elevado.
- Este produto está em conformidade com a regulamentação relativa aos produtos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Antes da primeira utilização

- Limpar a panela com água e sabão. Em seguida, secar com um pano.

Notas de utilização

- Lave a panela com água antes de adicionar alimentos que tendem a queimar facilmente.
- Utilize a regulação de potência mais elevada para aquecer ou as regulações de potência pequena e média para cozinhar.
- Quando assar, pré-aqueça ligeiramente a panela. Deixe a gordura derreter e, em seguida, adicione os alimentos. Espere que o fundo do assado fique dourado e só depois vire os alimentos.
- Quando utilizar a panela para fritar, tenha em atenção os seguintes avisos:
 - O óleo e a gordura podem queimar quando sobreaquecidos. Manusear com cuidado!
 - Nunca misture gordura e óleo, caso contrário a panela pode fazer espuma. Misturar diferentes tipos de gordura ou de óleo também é perigoso!
 - Nunca juntar água ao óleo!
 - Se a panela começar a arder, não tente apagar as chamas com água. Utilize antes um pano húmido.
 - As gorduras e os óleos devem ter uma elevada estabilidade térmica. Não utilize margarina, azeite ou manteiga. Estes tipos de gordura não são adequados para fritar, uma vez que podem gerar fumo mesmo a baixas temperaturas. Recomendamos a utilização de óleo líquido para fritar.
 - Derreta a gordura vegetal a uma temperatura máxima de 60°C. Quando a gordura derreter, aumente lentamente a temperatura para 160-175°C. Utilize um termómetro adequado para controlar a temperatura.
- Para evitar a formação de depósitos de sal de mesa, adicione o sal à água apenas quando esta estiver a ferver.

Não utilize a panela para guardar alimentos. Se os alimentos ficarem na panela durante muito tempo, o material pode ficar danificado e os alimentos podem ficar com um sabor metálico.

Conselhos para poupar energia

- Escolher sempre uma placa de cozinhar do mesmo tamanho ou mais pequena que o fundo da panela.
- Utilizar a energia armazenada na placa de cozinhar e no fundo da panela. Reduzir ou desligar a corrente antes de terminar de cozinhar.
- Se a panela tiver uma tampa, esta deve ser utilizada durante a cozedura.

Limpeza e manutenção

- Após a utilização, limpar a panela o mais rapidamente possível com água quente e detergente para a loiça. Em seguida, secar com um pano.
- Colocar os restos pegajosos de molho. Se necessário, utilizar uma espátula de madeira, uma esponja ou uma escova para remover os restos.

CUIDADO: Não utilize objetos duros, palha de aço, pós abrasivos ou agentes de limpeza agressivos, como lixívia com cloro.

- Utilize um produto de conservação disponível no mercado para painéis de aço inoxidável, a fim de remover possíveis descolorações.
- **CUIDADO:** Não lave uma tampa quente de vidro com água fria. A tampa pode danificar-se devido ao choque de temperatura.

Especificações:

Modelo	Tipo / Ø Diâmetro / Altura	Capacidade
PA-C05.020A	Panela Ø16cm x 7,8 cm	1,3 litros
PA-C05.020A	Panela Ø18cm x 8,3 cm	1,8 litros
PA-C05.020A	Panela Ø20cm x 8,5 cm	2,2 litros
PA-C04.021A	Frigideira Ø20cm x 4,5 cm	1,1 litros
PA-C04.021A	Frigideira Ø24cm x 4,8 cm	1,8 litros
PA-C04.021A	Frigideira Ø28cm x 5,2 cm	2,6 litros

Eliminação – Política ambiental

Embalagem



A embalagem é constituída por material inteiramente reciclável e está marcada com o símbolo de reciclagem. Para a eliminação, respeite as normas locais. Os materiais de embalagem (sacos de plástico, pedaços de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças dado que constituem potenciais fontes de perigo.

Garantia

Termos e Condições de garantia

1. O produto é garantido pelo período estipulado pela legislação onde é colocado no mercado, iniciando-se a partir da data de compra, contra defeitos de fabrico e/ou mão-de-obra. A falta de conformidade que se manifeste nesse prazo, presume-se existente à data da compra. Decorrido este prazo cabe ao cliente provar que a falta de conformidade já existia à data da entrega.
2. Se, durante o período de garantia, o produto apresentar qualquer defeito, em situação de utilização normal, o comprador deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado.
3. A garantia só é válida mediante a apresentação da fatura comprovativa da compra e do certificado de garantia preenchido (indicando a data de aquisição, o nome do revendedor, a referência do modelo, sendo ainda recomendada a indicação do número de série e número do lote).
4. O importador/vendedor reserva-se o direito de recusar assistência em garantia no caso de as referidas informações terem sido apagadas ou alteradas após a compra original do produto.
5. A responsabilidade do importador/vendedor inclui nomeadamente os custos da reparação e/ou substituição da unidade coberta pela garantia com a reserva do direito de substituir por um produto equivalente, nos casos em que não seja possível a sua reparação.
6. A garantia não é aplicável a problemas que não estejam diretamente relacionados com defeitos de material, conceção ou mão-de-obra.
7. Este produto é um eletrodoméstico e destina-se apenas a uso doméstico. A garantia perderá validade se o produto for usado para fins profissionais.
8. A garantia não cobre danos causados por uso incorreto, instalação incorreta, derramamento, fatores externos ou danos intencionais.
9. A garantia não cobre danos resultantes de quedas, uso de força excessiva, golpes, exposição a condições ambientais extremas ou deterioração causada pelo uso normal de peças plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.
10. A garantia não cobre a instalação e programação por parte do revendedor. Em particular, não poderão ser aceites reclamação para instalação e programação gratuita por parte do revendedor.
11. A garantia não cobre deficiências que prejudicam de forma insignificante o funcionamento do aparelho. Outros custos, tais como a instalação, transporte e/ou deslocação de técnicos estão expressamente excluídos da garantia.
12. A aplicabilidade da garantia pressupõe que o aparelho seja enviado ao estabelecimento vendedor ou para o local por este indicado, completo e em embalagem bem protegida (se possível na sua embalagem original) e acompanhado da respetiva folha ou cartão de garantia, devidamente preenchida e da prova de compra.
13. Se após a verificação, se concluir que não existem motivos para a reclamação, ou que o produto não apresenta defeitos, os custos inerentes serão imputados ao cliente, estando o revendedor autorizado a cobrar esses custos ao cliente.
14. A garantia perderá validade, quando apresente sinais de que alguma pessoa não autorizada tenha tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
15. As reparações realizadas após o final do período de garantia estão sujeitas a custos
16. Esta garantia não afeta os seus direitos legais que possa ter como consumidor ao abrigo da legislação nacional aplicável que rege a compra de produtos onde o produto é vendido.

17. Período de Garantia:

Países da União Europeia - aplicam-se as Diretivas Europeias (EU) 2019/771 e (EU) 2019/770 relativa a certos aspetos dos contratos de compra e venda de bens móveis e transpostas para as legislações nacionais dos respetivos países.

Outros países - aplica-se a legislação nacional sobre os direitos do consumidor do respetivo país. Não existindo legislação oficial, a garantia será aplicada segundo o critério do importador que coloca o produto no mercado ou do estabelecimento vendedor.

Español

Estimado cliente

Gracias por elegir un producto HÆGER.

Los productos HÆGER están diseñados para el bienestar de los consumidores, haciendo hincapié en los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Estamos seguros de su satisfacción con la compra de este producto.

Importante

- Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El producto es de aluminio forjado de muy alta calidad con revestimiento antiadherente ILAG ULTIMATE HL que proporciona una durabilidad óptima. El fondo tiene una cápsula especial de aluminio para una buena conducción del calor.
- El producto está diseñado para funcionar en todo tipo de cocinas (inducción, eléctrica, vitrocerámica, de gas y halógena).

Instrucciones generales de seguridad

- Este utensilio de cocina no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el producto.
- No deje nunca los alimentos cocinándose sin vigilancia.
- No toque los utensilios de cocina con un paño húmedo, guantes de cocina o agarraderas, ni los coloque sobre una superficie húmeda. Las ollas calientes deben colocarse únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- ¡Riesgo de quemaduras! Las asas se calientan. Utilice siempre guantes de cocina.
- No caliente nunca una olla vacía o con manteca a la máxima potencia.
- En caso de sobrecalentamiento, apague inmediatamente los fogones, ¡pero no retire la olla! Déjela sobre la placa mientras espera a que se enfríe.
- Siempre hay que tener cuidado al cocinar con aceite. No se debe llenar demasiado la olla ni utilizar un fuego demasiado alto.
- Este producto cumple la normativa para productos destinados a estar en contacto con alimentos.

Antes del primer uso

- Limpie la olla en agua jabonosa. Séquela después con un paño.

Notas de uso

- Enjuague la olla con agua antes de añadir alimentos que tiendan a quemarse fácilmente.
 - Utilice la potencia más alta para calentar o las potencias pequeña y media para cocinar.
 - Para asar, precaliente ligeramente la olla. Deje que se derrita la manteca y luego añada los alimentos. Espere a que se dore la parte inferior del asado y sólo entonces dé la vuelta a los alimentos.
 - Cuando utilice la olla para freír, tenga en cuenta las siguientes advertencias:
 - El aceite y la manteca pueden quemarse si se sobrecalientan. Manéjelos con cuidado.
 - Nunca mezcle manteca y aceite, de lo contrario la olla podría hacer espuma. También es peligroso mezclar diferentes tipos de manteca o aceite.
 - Nunca añadas agua al aceite.
 - Si la olla empieza a arder, no intentes apagar las llamas con agua. Utiliza un paño húmedo.
 - Las mantecas y los aceites deben tener una gran estabilidad térmica. No utilice margarina, aceite de oliva ni mantequilla. Este tipo de mantecas no son adecuadas para freír, ya que pueden generar humo incluso a bajas temperaturas. Recomendamos utilizar aceite líquido para freír.
 - Derrita la manteca a una temperatura máxima de 60°C. Una vez derretida la manteca, aumente lentamente la temperatura hasta 160-175°C. Utilice un termómetro adecuado para comprobar la temperatura.
 - Para evitar los depósitos de sal de mesa, añada la sal al agua sólo cuando esté hirviendo.
- No utilice la olla para guardar alimentos. Si se guardan alimentos en la olla durante mucho tiempo, el material podría dañarse y los alimentos podrían adquirir un sabor metálico.

Consejos para ahorrar energía

- Elija siempre una placa de cocción del mismo tamaño o menor que el fondo de la olla.
- Aproveche la energía almacenada en la encimera y en el fondo de la olla. Reduzca o apague la potencia antes de terminar de cocinar.
- Si la olla viene con tapa, utilícela durante la cocción.

Limpieza y mantenimiento

- Después del uso, limpie la olla lo antes posible con agua caliente y líquido lavavajillas. Séquela después con un paño.
- Remoje los restos pegajosos. Si es necesario, utilice una espátula de madera, una esponja o un cepillo para eliminar los restos.

PRECAUCIÓN: No utilice objetos duros, estropajos de acero, polvos abrasivos ni productos de limpieza agresivos como lejía.

- Utilice un producto comercial para el cuidado de ollas de acero inoxidable con el fin de eliminar posibles decoloraciones.
- **PRECAUCIÓN:** No enjuague una tapa de cristal caliente con agua fría. La tapa podría resultar dañada por el choque térmico.

Especificaciones:

Modelo	Tipo / Ø Diámetro / Altura	Capacidad nominal
PA-C05.020A	Olla Ø16cm x 7,8 cm	1,3 litros
PA-C05.020A	Olla Ø18cm x 8,3 cm	1,8 litros
PA-C05.020A	Olla Ø20cm x 8,5 cm	2,2 litros
PA-C04.021A	Sartén Ø20cm x 4,5 cm	1,1 litros
PA-C04.021A	Sartén Ø24cm x 4,8 cm	1,8 litros
PA-C04.021A	Sartén Ø28cm x 5,2 cm	2,6 litros

Disposición – La política ambiental

Embalaje



El material de embalaje es totalmente reciclable, como lo indica el símbolo correspondiente. Para su eliminación, respete las normas locales. No deje el material de embalaje (bolsas de plástico, trozos de poliestireno, etc.) al alcance de los niños; puede ser peligroso.

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto está garantizado por el período estipulado por la legislación donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o mano de obra. La falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo, presume que existe en la fecha de compra. Después de este período, corresponde al cliente demostrar que la falta de conformidad ya existía en el momento de la entrega.
2. Si, durante el período de garantía, el producto es defectuoso en uso normal, el comprador debe ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y enviar el electrodoméstico al lugar indicado por el vendedor.
3. La garantía solo es válida previa presentación de la factura que acredite la compra y el certificado de garantía completado (indicando la fecha de compra, el nombre del distribuidor, la referencia del modelo, y también se recomienda indicar el número de serie y el número de lote).
4. El importador / vendedor se reserva el derecho de rechazar la asistencia de garantía en caso de que dicha información haya sido eliminada o alterada después de la compra original del producto.
5. La responsabilidad del importador/vendedor incluirá, entre otras cosas, los costes de reparación y/o sustitución de la unidad cubierta por la garantía con la reserva del derecho a sustituirla por un producto equivalente, cuando no sea posible repararla.
6. La garantía no se aplica a problemas que no estén directamente relacionados con defectos de material, diseño o mano de obra.
7. Este producto es un electrodoméstico y está destinado solo para uso doméstico. La garantía se anula si el producto se utiliza con fines profesionales.
8. La garantía no cubre los daños causados por mal uso, instalación inadecuada, derrames, factores externos o daños intencionales.
9. La garantía no cubre los daños resultantes de caídas, uso de fuerza excesiva, golpes, exposición a condiciones ambientales extremas o deterioro causado por el uso normal de piezas de plástico o teclados, así como el uso de baterías distintas a las especificadas en este manual.
10. La garantía no cubre la instalación y programación por parte del distribuidor. En particular, no se aceptará ninguna reclamación de instalación y programación gratuita por parte del revendedor.
11. La garantía no cubre deficiencias que perjudiquen insignificadamente el funcionamiento del aparato. Otros costes, como la instalación, el transporte y el desplazamiento del técnico están expresamente excluidos de la garantía.
12. La aplicabilidad de la garantía presupone que el aparato sea enviado al establecimiento vendedor o al lugar indicado por éste, completo y en un embalaje bien protegido (si es posible en su embalaje original) y acompañado de la respectiva hoja o tarjeta de garantía, debidamente cumplimentado y comprobante de compra.
13. Si después de la verificación, se descubre que no hay razones para la reclamación, o que el producto no es defectuoso, los costos inherentes se imputarán al cliente, y el distribuidor está autorizado a cobrar esos costos al cliente.
14. La garantía quedará anulada cuando presente indicios de que una persona no autorizada ha intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustitución de piezas en el aparato.
15. Las reparaciones realizadas una vez finalizado el período de garantía incurrir en costes.
16. Esta garantía no afecta a sus derechos legales que pueda tener como consumidor en virtud de la legislación nacional aplicable que rige la compra de productos donde se vende el producto.

17. Período de garantía:

Países de la Unión Europea - Las Directivas Europeas (UE) 2019/771 y (UE) 2019/770 se aplican a ciertos aspectos de los contratos de compraventa de bienes muebles y se transponen a las legislaciones nacionales de sus países.

Otros países: se aplica la legislación nacional sobre los derechos de los consumidores en su país. En caso de que no exista legislación oficial, la garantía se aplicará a discreción del importador que introduzca el producto en el mercado o del establecimiento vendedor.

Français

Cher Client

Merci d'avoir choisi un produit HÆGER.

Les produits HÆGER sont conçus pour le bien-être du consommateur, en insistant sur les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous sommes certains de leur satisfaction à l'achat de ce produit.

Important

- Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Le produit est en aluminium forgé de très haute qualité avec un revêtement antiadhésif ILAG ULTIMATE HL qui lui confère une durabilité optimale. Le fond est doté d'une capsule spéciale en aluminium pour une bonne conduction de la chaleur.
- Le produit est conçu pour fonctionner sur tous les types de cuisinières (induction, cuisinière électrique, plaque vitrocéramique, cuisinière à gaz et halogène).

Consignes de sécurité générales

- Cet ustensile de cuisine n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation du produit de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Ne laissez jamais des aliments cuire sans surveillance.
- Ne touchez pas les ustensiles de cuisine avec un chiffon mouillé, des gants de cuisine ou une manique, et ne les posez pas sur une surface mouillée. Les ustensiles de cuisine chauds ne doivent être placés que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Risque de brûlures ! Les poignées deviennent chaudes ! Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Ne faites jamais chauffer une casserole vide ou une casserole contenant de la graisse à la puissance maximale.
- En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la cuisinière, mais ne retirez pas la casserole ! Laissez-la sur la table de cuisson en attendant qu'elle refroidisse.
- Il faut toujours faire attention lorsqu'on cuisine avec de l'huile. La casserole ne doit pas être trop remplie et la chaleur ne doit pas être trop élevée.
- Ce produit est conforme à la réglementation relative aux produits destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Avant la première utilisation

- Nettoyez le pot dans de l'eau savonneuse. Séchez ensuite avec un chiffon.

Conseils d'utilisation

- Rincez la casserole avec de l'eau avant d'ajouter des aliments qui ont tendance à brûler facilement.
- Utilisez la puissance la plus élevée pour chauffer ou les puissances petite et moyenne pour cuisiner.
- Pour rôtir, préchauffez légèrement la casserole. Laissez fondre la graisse, puis ajoutez les aliments. Attendez que le fond du rôti devienne doré et ne retournez les aliments qu'ensuite.
- Lorsque vous utilisez la marmite pour la friture, respectez les avertissements suivants :
 - L'huile et la graisse peuvent brûler en cas de surchauffe. Manipulez-les avec précaution !
 - Ne mélangez jamais la graisse et de l'huile, sinon la marmite pourrait se mettre à mousser. Il est également dangereux de mélanger différentes sortes de graisse ou d'huile !
 - N'ajoutez jamais d'eau à l'huile !
 - Si la casserole commence à brûler, n'essayez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Utilisez plutôt un chiffon mouillé.
 - Les graisses et les huiles doivent avoir une grande stabilité à la chaleur. N'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive ou de beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas à la friture car ils peuvent générer de la fumée même à basse température. Nous recommandons l'utilisation d'une huile de friture liquide.
 - Faites fondre la graisse à une température maximale de 60°C. Une fois la graisse fondue, augmentez lentement la température jusqu'à 160-175°C. Utilisez un thermomètre approprié pour contrôler la température.
- Afin d'éviter les dépôts de sel de table, n'ajoutez le sel à l'eau que lorsque celle-ci est en ébullition.

N'utilisez pas la marmite pour conserver des aliments. Si vous conservez des aliments dans la marmite pendant une période prolongée, le matériau pourrait s'endommager et les aliments pourraient prendre un goût de métal.

Conseils pour économiser l'énergie

- Choisissez toujours une table de cuisson dont la taille est égale ou inférieure à celle du fond de la casserole.
- Utilisez l'énergie stockée dans la table de cuisson et le fond de la casserole. Réduisez ou éteignez la puissance avant de terminer la cuisson.
- Si la casserole est livrée avec un couvercle, il faut l'utiliser pendant la cuisson.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, nettoyez le pot dès que possible avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon.
- Faites tremper les restes collants. Si nécessaire, utilisez une spatule en bois, une éponge ou une brosse pour enlever les restes.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'objets durs, de laine d'acier, de poudres abrasives ou de produits de nettoyage agressifs tels que l'eau de Javel.

- Utiliser un produit d'entretien pour casseroles en acier inoxydable disponible dans le commerce afin d'éliminer les éventuelles décolorations.
- **ATTENTION** : Ne pas rincer à l'eau froide un couvercle chaud en verre. Le couvercle pourrait être endommagé par le choc thermique.

Spécifications :

Modèle	Type / Ø Diamètre / haute	Capacité nominale
PA-C05.020A	Casserole Ø16cm x 7,8 cm	1,3 litres
PA-C05.020A	Casserole Ø18cm x 8,3 cm	1,8 litres
PA-C05.020A	Casserole Ø20cm x 8,5 cm	2,2 litres
PA-C04.021A	Poêle à frire Ø20cm x 4,5 cm	1,1 litres
PA-C04.021A	Poêle à frire Ø24cm x 4,8 cm	1,8 litres
PA-C04.021A	Poêle à frire Ø28cm x 5,2 cm	2,6 litres

Élimination – La politique environnementale

Emballage



L'emballage est entièrement recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

Termes et conditions de la garantie

1. Le produit est garanti pour la période stipulée par la législation où il est mis sur le marché, à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et/ou de main d'œuvre. Le défaut de conformité manifesté dans ce délai est présumé exister à la date d'achat. Passé ce délai, il appartient au client de prouver que le défaut de conformité existait déjà au moment de la livraison.
2. Si, pendant la période de garantie, le produit est défectueux en utilisation normale, l'acheteur doit contacter l'établissement de vente et envoyer l'appareil à l'endroit indiqué par le vendeur.
3. La garantie n'est valable que sur présentation de la facture prouvant l'achat et du certificat de garantie complété (indiquant la date d'achat, le nom du revendeur, la référence du modèle, et il est également recommandé d'indiquer le numéro de série et le numéro de lot).
4. L'importateur/vendeur se réserve le droit de refuser l'assistance de garantie dans le cas où ces informations ont été supprimées ou modifiées après l'achat initial du produit.
5. La responsabilité de l'importateur/vendeur comprend, entre autres, les frais de réparation et/ou de remplacement de l'unité couverte par la garantie avec la réserve du droit de la remplacer par un produit équivalent, lorsqu'il n'est pas possible de la réparer.
6. La garantie ne s'applique pas aux problèmes qui ne sont pas directement liés à des défauts de matériau, de conception ou de fabrication.
7. Ce produit est un appareil et est destiné à un usage domestique uniquement. La garantie expirera si le produit est utilisé à des fins professionnelles.
8. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise installation, un déversement, des facteurs externes ou des dommages intentionnels.
9. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de chutes, de l'utilisation d'une force excessive, des coups, de l'exposition à des conditions environnementales extrêmes ou de la détérioration causée par l'utilisation normale de pièces en plastique ou de claviers, ainsi que l'utilisation de batteries autres que celles spécifiées dans ce manuel.
10. La garantie ne couvre pas l'installation et la programmation par le concessionnaire. En particulier, aucune réclamation pour l'installation et la programmation gratuite par le revendeur ne peut être acceptée.
11. La garantie ne couvre pas les défauts qui nuisent de manière insignifiante au fonctionnement de l'appareil. Les autres frais, tels que l'installation, le transport et le déplacement du technicien sont expressément exclus de la garantie.
12. L'applicabilité de la garantie suppose que l'appareil soit envoyé à l'établissement du vendeur ou à l'endroit indiqué par celui-ci, complet et dans un emballage bien protégé (si possible dans son emballage d'origine) et accompagné de la feuille ou de la carte de garantie respective, dûment rempli et d'une preuve d'achat.
13. Si, après vérification, il s'avère qu'il n'y a aucune raison pour la réclamation, ou que le produit n'est pas défectueux, les coûts inhérents seront imputés au client, et le revendeur est autorisé à facturer ces coûts au client.
14. La garantie sera annulée lorsqu'elle montre des signes qu'une personne non autorisée a tenté d'effectuer des réparations, des modifications ou le remplacement de pièces sur l'appareil.
15. Les réparations effectuées après la fin de la période de garantie sont soumises à des frais.
16. Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux que vous pouvez avoir en tant que consommateur en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de produits lorsque le produit est vendu.
17. **Période de garantie :**

Pays de l'Union Européenne - Les directives européennes (UE) 2019/771 et (UE) 2019/770 s'appliquent à certains aspects des contrats d'achat et de vente de biens meubles et transposées dans les législations nationales de leurs pays.

Autres pays - la législation nationale sur les droits des consommateurs dans leur pays s'applique. En l'absence de législation officielle, la garantie est appliquée à la discrétion de l'importateur qui met le produit sur le marché ou de l'établissement du vendeur.

Ελληνικά

Αγαπητέ πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν HÆGER.

Τα προϊόντα HÆGER έχουν δημιουργηθεί για να σκέφτονται την ευημερία του καταναλωτή που προτιμούν υψηλά πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και ανάρθεσης. Είμαστε σίγουροι ότι θα είστε ευχαριστημένοι με αυτήν τη συσκευή.

Σημαντικό

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.
- Το προϊόν είναι από πολύ υψηλής ποιότητας σφυρήλατο αλουμίνιο με αντικολλητική επίστρωση ILAG ULTIMATE HL που παρέχει βέλτιστη αντοχή. Ο πυθμένας διαθέτει ειδική κάψουλα αλουμινίου για καλή αγωγή της θερμότητας.
- Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί σε όλα τα είδη εστιών (επαγωγικές, Ηλεκτρική κουζίνα, κεραμικές εστίες, κουζίνα αερίου και αλογόνου).

Γενικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτό το μαγειρικό σκεύος δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση του προϊόντος από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Ποτέ μην αφήνετε το φαγητό να μαγειρεύεται χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε τα μαγειρικά σκεύη με βρεγμένο πανί, γάντια φούρνου ή γάντι και μην τα τοποθετείτε σε βρεγμένη επιφάνεια. Τα καυτά μαγειρικά σκεύη πρέπει να τοποθετούνται μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων! Οι λαβές ζεσταίνονται! Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.
- Ποτέ μην ζεσταίνετε ένα άδειο σκεύος ή ένα σκεύος με λιπαντικό στην υψηλότερη ρύθμιση ισχύος.
- Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, σβήστε αμέσως τη φωτιά, αλλά μην βγάλετε την κατσαρόλα! Αφήστε την πάνω στην εστία περιμένοντας να κρυώσει.
- Πρέπει πάντα να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε με λάδι. Το σκεύος δεν πρέπει να είναι υπερπλήρες ή να χρησιμοποιείται πολύ υψηλή θερμοκρασία.
- Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τους κανονισμούς για προϊόντα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε το δοχείο με σαπουνόνερο. Στεγνώστε το με ένα πανί.

Σημειώσεις για χρήση

- Ξεπλύνετε την κατσαρόλα με νερό πριν προσθέσετε τρόφιμα που τείνουν να καίγονται εύκολα.
- Χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ρύθμιση ισχύος για θέρμανση ή τις ρυθμίσεις μικρής και μεσαίας ισχύος για μαγείρεμα.
- Κατά το ψήσιμο, προθερμάνετε ελαφρώς την κατσαρόλα. Αφήστε το λιπαντικό να λιώσει και στη συνέχεια προσθέστε το φαγητό. Περιμένετε να χρυσαφίσει ο πάτος του ψητού και μόνο τότε γυρίστε το φαγητό.
- Όταν χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα για τηγάνισμα, επικεφαλής των ακόλουθων προειδοποιήσεων:
 - Το λάδι και το κόντεμα μπορεί να καούν όταν υπερθερμανθούν. Χειριστείτε το με προσοχή!
 - Ποτέ μην αναμειγνύετε κονιορτόντινγκ και λάδι, διαφορετικά η κατσαρόλα μπορεί να αφρίσει. Η ανάμιξη διαφορετικών ειδών shortening ή λαδιού είναι επίσης επικίνδυνη!
 - Ποτέ μην προσθέτετε νερό στο λάδι!
 - Εάν η κατσαρόλα δεν έχει σταματήσει να καίγεται, μην προσπαθήσετε να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Χρησιμοποιήστε αντ' αυτού ένα βρεγμένο πανί.
 - Τα σορτένινγκ και τα έλαια πρέπει να έχουν υψηλή θερμική σταθερότητα. Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή βούτυρο. Τέτοια είδη λιπαρών ουσιών δεν είναι κατάλληλα για τηγάνισμα στο τηγάνι, καθώς ενδέχεται να δημιουργήσουν καπνό ήδη σε χαμηλές θερμοκρασίες. Συνιστούμε τη χρήση υγρού λαδιού για βαθύ τηγάνισμα.
 - Λιώστε το σορτένινγκ σε θερμοκρασία το πολύ 60°C. Μόλις λιώσει το κορτένινγκ, αυξήστε σιγά-σιγά τη θερμοκρασία στους 160-175°C. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.
- Για να αποφύγετε τις επικαθίσεις από το επιτραπέζιο αλάτι, προσθέστε το αλάτι στο νερό μόνο όταν αυτό βράζει.

Μην χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα για την αποθήκευση τροφίμων. Όταν διατηρείτε τρόφιμα στην κατσαρόλα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, το υλικό μπορεί να καταστραφεί και τα τρόφιμα να αποκτήσουν μεταλλική γεύση.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Επιλέγете πάντα μια εστία με το ίδιο ή μικρότερο μέγεθος από τον πυθμένα της κατσαρόλας.
- Αξιοποιήστε την ενέργεια που είναι αποθηκευμένη στην εστία και στον πυθμένα της κατσαρόλας. Μειώστε ή απενεργοποιήστε το ρεύμα πριν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.

- Εάν η κατασρόλα διαθέτει καπάκι, θα πρέπει να το χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Μετά τη χρήση, καθαρίστε το δοχείο το συντομότερο δυνατό με ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Στεγνώστε το στη συνέχεια με ένα πανί.
- Μουλιάστε τα κολλώδη υπολείμματα. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα, ένα σφουγγάρι ή μια βούρτσα για να απομακρύνετε τα υπολείμματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα, χαλύβδινο μαλλί, λειαντικές σκόνες ή επιθετικά καθαριστικά όπως χλωριούχο χλωρίνη.

- Χρησιμοποιήστε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο προϊόν φροντίδας για αγγεία από ανοξείδωτο ατσάλι, προκειμένου να αφαιρέσετε τυχόν αποχρωματισμούς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξεπλένετε ένα καυτό καπάκι από γυαλί με κρύο νερό. Το καπάκι μπορεί να υποστεί ζημιά από το σοκ της θερμοκρασίας.

Προδιαγραφές:

Μοντέλο	Τύπος / Ø Διάμετρος / Υψηλή	ονομαστική χωρητικότητα
PA-C05.020A	Κατασρόλα Ø16cm x 7,8 cm	1,3 λίτρα
PA-C05.020A	Κατασρόλα Ø18cm x 8,3 cm	1,8 λίτρα
PA-C05.020A	Κατασρόλα Ø20cm x 8,5 cm	2,2 λίτρα
PA-C04.021A	Τηγάνι Ø20cm x 4,5 cm	1,1 λίτρα
PA-C04.021A	Τηγάνι Ø24cm x 4,8 cm	1,8 λίτρα
PA-C04.021A	Τηγάνι Ø28cm x 5,2 cm	2,6 λίτρα

Διάθεση – Περιβαλλοντική πολιτική

Συσκευασία



Το υλικό συσκευασίας είναι πλήρως ανακυκλώσιμο και επισημαίνεται με το σύμβολο ανακύκλωσης. Ακολουθήστε τους τοπικούς κανονισμούς για κατάργηση. Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, μέρη πολυστερίνης κ.λπ.) μακριά από παιδιά, καθώς είναι δυνητικά επικίνδυνα.

Όροι και Προϋποθέσεις Εγγύησης

1. Το προϊόν είναι εγγυημένο για την περίοδο που ορίζεται από τη νομοθεσία στην οποία διατίθεται στην αγορά, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αγοράς, έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων ή/και κατασκευής. Η έλλειψη συμμόρφωσης που εκδηλώνεται κατά την περίοδο αυτή τεκμαίρεται ότι υφίσταται κατά την ημερομηνία αγοράς. Μετά από αυτή την περίοδο, εναπόκειται στον πελάτη να αποδείξει ότι η έλλειψη συμμόρφωσης υπήρχε ήδη κατά τη στιγμή της παράδοσης .
2. Εάν, κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, το προϊόν είναι ελαττωματικό σε κανονική χρήση, ο αγοραστής θα πρέπει να επικοινωνήσει με την εγκατάσταση πώλησης και να στείλει τη συσκευή στον τόπο που υποδεικνύεται από τον πωλητή.
3. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την προσκόμιση του τιμολογίου που αποδεικνύει την αγορά και το συμπληρωμένο πιστοποιητικό εγγύησης (αναφέροντας την ημερομηνία αγοράς, το όνομα του εμπόρου, την αναφορά του μοντέλου και συνιστάται επίσης να αναφέρετε τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό παρτίδας).
4. Ο εισαγωγέας/πωλητής διατηρεί το δικαίωμα να αρνηθεί τη βοήθεια εγγύησης σε περίπτωση που οι πληροφορίες αυτές έχουν διαγραφεί ή τροποποιηθεί μετά την αρχική αγορά του προϊόντος.
5. Η ευθύνη του εισαγωγέα/πωλητή περιλαμβάνει ιδίως τα έξοδα επισκευής ή/και αντικατάστασης της μονάδας που καλύπτεται από την εγγύηση με την επιφύλαξη του δικαιώματος αντικατάστασης της με ισοδύναμο προϊόν, σε περιπτώσεις όπου δεν είναι δυνατή η επισκευή της.
6. Η εγγύηση δεν ισχύει για προβλήματα που δεν σχετίζονται άμεσα με ελαττώματα υλικού, σχεδιασμού ή κατασκευής.
7. Αυτό το προϊόν είναι συσκευή και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Η εγγύηση θα είναι άκυρη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από κακή χρήση, ακατάλληλη εγκατάσταση, διαρροή, εξωτερικούς παράγοντες ή σκόπιμη ζημία.
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από πτώσεις, χρήση υπερβολικής δύναμης, χτυπήματα, έκθεση σε ακραίες περιβαλλοντικές συνθήκες ή φθορά που προκαλείται από την κανονική χρήση πλαστικών μερών ή ηλεκτρολογίων, καθώς και τη χρήση μπαταριών άλλων από αυτές που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
10. Η εγγύηση δεν καλύπτει την εγκατάσταση και τον προγραμματισμό από τον αντιπρόσωπο. Ειδικότερα, δεν μπορεί να γίνει δεκτή καμία αξίωση εγκατάστασης και δωρεάν προγραμματισμού από τον μεταπωλητή.
11. Η εγγύηση δεν καλύπτει ελλείψεις που επηρεάζουν ασήμαντα τη λειτουργία της συσκευής. Άλλα έξοδα, όπως η εγκατάσταση, η μεταφορά και η μετακίνηση του τεχνικού εξαιρούνται ρητά από την εγγύηση.
12. Η δυνατότητα εφαρμογής της εγγύησης προϋποθέτει ότι η συσκευή αποστέλλεται στον πωλητή ή τον τόπο που υποδεικνύεται από αυτόν, πλήρης και σε καλά προστατευμένη συσκευασία (ει δυνατόν, στην αρχική συσκευασία της) και συνοδεύεται από το φύλλο ή την κάρτα εγγύησης που έχει συμπληρωθεί δεόντως και απόδειξη αγοράς.
13. Εάν μετά την επαλήθευση, διαπιστωθεί ότι δεν υπάρχουν λόγοι για τον ισχυρισμό ή ότι το προϊόν δεν είναι ελαττωματικό, το γενnéος κόστος θα καταλογιστεί στον πελάτη και ο έμπορος εξουσιοδοτείται να χρεώσει αυτά τα έξοδα στον πελάτη.
14. Η εγγύηση θα είναι άκυρη όταν εμφανίζει ενδείξεις ότι ένα μη εξουσιοδοτημένο άτομο έχει επιχειρήσει να πραγματοποιήσει επισκευές, τροποποιήσεις ή αντικατάσταση εξαρτημάτων στη συσκευή.
15. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται μετά το τέλος της περιόδου εγγύησης υπόκεινται σε έξοδα.
16. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νόμιμα δικαιώματά σας που ενδέχεται να έχετε ως καταναλωτή σύμφωνα με το εφαρμοστέο εθνικό δίκαιο που διέπει την αγορά προϊόντων όπου πωλείται το προϊόν.
17. **Περίοδος εγγύησης:**

Χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης - Οι ευρωπαϊκές οδηγίες (ΕΕ) 2019/771 και (ΕΕ) 2019/770 εφαρμόζονται σε ορισμένες πτυχές των συμβάσεων αγοράς και πώλησης κινητών αγαθών και μεταφέρονται στην εθνική νομοθεσία των χωρών τους.

Άλλες χώρες - εφαρμόζεται εθνική νομοθεσία για τα δικαιώματα των καταναλωτών στη χώρα τους. Σε περίπτωση μη επίσημης νομοθεσίας, η εγγύηση εφαρμόζεται κατά τη διακριτική ευχέρεια του εισαγωγέα που διαθέτει το προϊόν στην αγορά ή στην εγκατάσταση πωλητή.

Deutsch

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von HÆGER entschieden haben.

Die HÆGER-Produkte wurden entwickelt, um das Wohlergehen des Verbrauchers zu berücksichtigen und die höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Zuweisung zu bevorzugen. Wir sind sicher, dass Sie mit diesem Gerät zufrieden sein werden.

Wichtig

- Dieses Produkt wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt.
- Das Produkt besteht aus sehr hochwertigem geschmiedetem Aluminium mit **ILAG ULTIMATE HL Antihafbeschichtung**, die eine optimale Haltbarkeit gewährleistet. Der Boden hat eine spezielle Aluminiumkapsel für eine gute Wärmeleitung.
- Das Produkt ist für den Einsatz auf allen Arten von Öfen (Induktion. Elektroherd, Cerankochfeld. Gasherd und Halogen).

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Kochgeschirr ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Produkts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Lassen Sie das Kochen von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie das Kochgeschirr nicht mit einem feuchten Tuch, Ofenhandschuhen oder Topflappen und legen Sie es nicht auf eine nasse Oberfläche. Heißes Kochgeschirr sollte nur auf hitzebeständigen Oberflächen abgestellt werden.
- Verbrennungsgefahr! Griffe werden heiß! Verwenden Sie immer Topflappen.
- Erhitzen Sie niemals einen leeren Topf oder einen Topf mit Backfett auf höchster Leistungsstufe.
- Bei Überhitzung den Herd sofort ausschalten, aber den Topf nicht abnehmen! Lassen Sie es auf dem Kochfeld, während Sie darauf warten, dass es abgekühlt ist.
- Beim Kochen mit Öl ist immer Vorsicht geboten. Die Pfanne sollte nicht überfüllt sein oder eine zu hohe Hitze verwenden.
- Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinige den Topf wie in Seifenwasser beschrieben. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

Hinweise zur Verwendung

- Spülen Sie den Topf mit Wasser aus, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen, die leicht anbrennen.
- Verwenden Sie die höchste Leistungsstufe zum Heizen oder die kleine und mittlere Leistungsstufe zum Kochen.
- Beim Braten den Topf leicht vorheizen. Lass das Backfett schmelzen und gib dann das Essen hinzu. Warten Sie, bis sich die Unterseite des Bratens goldbraun verfärbt hat, und wenden Sie das Essen erst dann.
- Wenn Sie den Topf zum Frittieren verwenden, beachten Sie die folgenden Warnhinweise:
 - Öl und Backfett können bei Überhitzung verbrennen. Mit Vorsicht behandeln!
 - Backfett und Öl niemals mischen, da sonst der Topf aufschäumen könnte. Auch das Mischen verschiedener Arten von Backfett oder Öl ist gefährlich!
 - Füge niemals Wasser zum Öl hinzu!
 - Wenn der Topf brennt, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen. Verwenden Sie stattdessen ein feuchtes Tuch.
 - Backfette und Öle müssen eine hohe Hitzestabilität aufweisen. Verwenden Sie keine Margarine, kein Olivenöl und keine Butter. Solche Backfette sind nicht zum Frittieren geeignet, da sie bereits bei niedrigen Temperaturen Rauch erzeugen können. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.
 - Schmelzen Sie das Backfett bei einer Temperatur von maximal 60°C. Sobald das Backfett geschmolzen ist, die Temperatur langsam auf 160-175°C erhöhen. Verwenden Sie ein geeignetes Thermometer zur Überprüfung der Temperatur.
- Um Ablagerungen durch Speisesalz zu vermeiden, geben Sie das Salz erst dann in das Wasser, wenn dieses kocht.

Verwenden Sie den Topf nicht zum Aufbewahren von Lebensmitteln. Wenn Lebensmittel längere Zeit im Topf aufbewahrt werden, kann das Material beschädigt werden und die Lebensmittel können einen metallischen Geschmack annehmen.

Tipps zum Energiesparen

- Wählen Sie immer ein Kochfeld in der gleichen oder kleineren Größe wie der Topfboden.
- Nutzen Sie die im Kochfeld und am Topfboden gespeicherte Energie. Reduzieren oder schalten Sie die Leistung aus, bevor Sie mit dem Kochen fertig sind.
- Wenn der Topf mit einem Deckel geliefert wird, sollte er während des Kochens verwendet werden.

Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Topf nach Gebrauch so schnell wie möglich mit heißem Wasser und Spülmittel. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Klebrige Reste einweichen. Verwenden Sie bei Bedarf einen Holzspatel, einen Schwamm oder eine Bürste, um Reste zu entfernen.
ACHTUNG: Verwenden Sie keine harten Gegenstände, Stahlwolle, Scheuerpulver oder aggressive Reinigungsmittel wie Chlorbleiche.
- Verwenden Sie ein handelsübliches Pflegemittel für Edelstahltöpfe, um mögliche Verfärbungen zu entfernen.
- **ACHTUNG:** Spülen Sie einen heißen Deckel aus Glas nicht unter kaltem Wasser ab. Der Deckel könnte durch den Temperaturschock beschädigt werden.

Leistungsbeschreibung:

Modell	Typ / Ø Durchmesser / Höhe	Nennkapazität
PA-C05.020A	Kochtopf Ø16cm x 7,8 cm	1,3 Liter
PA-C05.020A	Kochtopf Ø18cm x 8,3 cm	1,8 Liter
PA-C05.020A	Kochtopf Ø20cm x 8,5 cm	2,2 Liter
PA-C04.021A	Bratpfanne Ø20cm x 4,5 cm	1,1 Liter
PA-C04.021A	Bratpfanne Ø24cm x 4,8 cm	1,8 Liter
PA-C04.021A	Bratpfanne Ø28cm x 5,2 cm	2,6 Liter

Entsorgung – Umweltpolitik

Verpackung



Das Verpackungsmaterial ist vollständig recycelbar und mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften für die Verschrottung. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da es potenziell gefährlich ist.

Garantieerklärung

Garantiebedingungen

1. Das Produkt hat eine Garantie für den Zeitraum, der von der Gesetzgebung, in der es auf den Markt gebracht wird, ab dem Kaufdatum gegen Herstellungs- und/oder Verarbeitungsfehler festgelegt ist. Es wird vermutet, dass die in diesem Zeitraum manifeste Vertragswidrigkeit zum Zeitpunkt des Kaufs besteht. Nach Ablauf dieser Frist obliegt es dem Kunden, nachzuweisen, dass die Vertragswidrigkeit bereits zum Zeitpunkt der Lieferung bestand.

2. Wenn das Produkt während der Garantiezeit bei normalem Gebrauch defekt ist, sollte sich der Käufer an die Verkaufsstelle wenden und das Gerät an den vom Verkäufer angegebenen Ort senden.
3. Die Garantie ist nur gegen Vorlage der Rechnung gültig, die den Kauf nachweist, und des ausgefüllten Garantiezertifikats (mit Angabe des Kaufdatums, des Namens des Händlers, der Referenz des Modells, und es wird auch empfohlen, die Seriennummer und die Chargennummer anzugeben).
4. Der Importeur/Verkäufer behält sich das Recht vor, die Garantieunterstützung abzulehnen, falls diese Informationen nach dem ursprünglichen Kauf des Produkts gelöscht oder geändert wurden.
5. Die Verantwortung des Importeurs/Verkäufers umfasst insbesondere die Kosten für die Reparatur und/oder den Ersatz des von der Garantie abgedeckten Geräts mit dem Vorbehalt des Rechts, es durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen, in Fällen, in denen eine Reparatur nicht möglich ist.
6. Die Garantie gilt nicht für Probleme, die nicht direkt mit Material-, Konstruktions- oder Verarbeitungsfehlern zusammenhängen.
7. Dieses Produkt ist ein Gerät und nur für den Heimgebrauch bestimmt. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt für professionelle Zwecke verwendet wird.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Installation, Verschütten, äußere Faktoren oder vorsätzliche Beschädigung verursacht wurden.
9. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Stürze, übermäßige Gewaltanwendung, Schläge, extreme Umgebungsbedingungen oder Verschlechterungen entstehen, die durch den normalen Gebrauch von Kunststoffteilen oder Tastaturen verursacht werden, sowie durch die Verwendung von Batterien, die nicht in diesem Handbuch angegeben sind.
10. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Installation und Programmierung durch den Händler. Insbesondere kann kein Anspruch auf Installation und kostenlose Programmierung durch den Wiederverkäufer akzeptiert werden.
11. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die den Betrieb des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Sonstige Kosten, wie Installation, Transport und Anreise des Technikers sind ausdrücklich von der Gewährleistung ausgeschlossen.
12. Die Anwendbarkeit der Garantie setzt voraus, dass das Gerät vollständig und in einer gut geschützten Verpackung (wenn möglich in der Originalverpackung) an den Verkäufer oder den von ihm angegebenen Ort gesendet wird und von einem ordnungsgemäß ausgefüllten Blatt oder einer ordnungsgemäß ausgefüllten Garantiekarte und einem Kaufbeleg begleitet wird.
13. Wenn sich nach der Überprüfung herausstellt, dass es keine Gründe für die Reklamation gibt oder dass das Produkt nicht defekt ist, werden die anfallenden Kosten dem Kunden in Rechnung gestellt, und der Händler ist berechtigt, diese Kosten dem Kunden in Rechnung zu stellen.
14. Die Garantie erlischt, wenn sie Anzeichen dafür aufweist, dass eine nicht autorisierte Person versucht hat, Reparaturen, Änderungen oder den Austausch von Teilen am Gerät durchzuführen.
15. Reparaturen, die nach Ablauf der Garantiezeit durchgeführt werden, sind kostenpflichtig.
16. Diese Garantie berührt nicht Ihre gesetzlichen Rechte, die Sie als Verbraucher nach geltendem nationalem Recht für den Kauf von Produkten, bei denen das Produkt verkauft wird, haben.
17. **Garantiezeit:**

Länder der Europäischen Union - Die europäischen Richtlinien (EU) 2019/771 und (EU) 2019/770 gelten für bestimmte Aspekte von Verträgen über den Kauf und Verkauf von beweglichen Sachen und wurden in das nationale Recht ihrer Länder umgesetzt.

Andere Länder - es gelten die nationalen Rechtsvorschriften über Verbraucherrechte in ihrem Land. In Ermangelung einer amtlichen Gesetzgebung wird die Garantie nach Ermessen des Importeurs, der das Produkt in Verkehr bringt, oder des Verkäufers angewendet.

Dansk

Kære kunde

Tak, fordi du har valgt et HÆGER-produkt.

HÆGER-produkterne er produceret med henblik på forbrugerens velfærd og prioriterer de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og tildeling. Vi er sikre på, at du vil være tilfreds med dette apparat.

Vigtig

- Dette produkt er kun designet til husholdningsbrug.
- Produktet er af smedet aluminium af meget høj kvalitet med **ILAG ULTIMATE HL non-stick belægning**, som giver optimal holdbarhed. Bunden har en speciel aluminiumskapsel for en god varmeledning.
- Produktet er designet til at fungere på alle slags ovne (induktion, El-komfur, keramisk kogeplade, Gaskomfur og halogen).

Generelle sikkerhedsinstruktioner

- Dette køkkengrej er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af produktet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Efterlad aldrig mad, der tilberedes uden opsyn.
- Rør ikke ved køkkengrej med en våd klud, ovnhandsker eller grydelap eller læg det på en våd overflade. Varmt køkkengrej bør kun placeres på varmebestandige overflader.
- Risiko for forbrændinger! Håndtagene bliver varme! Brug altid ovnhandsker.
- Opvarm aldrig en tom gryde eller en gryde med afkortning ved den højeste effektindstilling.
- I tilfælde af overophedning skal du straks slukke for ovnen, men tag ikke gryden af! Lad det stå på kogepladen, mens du venter på, at det er kølet af.
- Der skal altid udvises forsigtighed, når du laver mad med olie. Gryden må ikke være overfyldt eller bruges for høj varme.
- Dette produkt overholder reglerne for produkter, der er beregnet til at være i kontakt med fødevarer.

Før første brug

- Rengør gryden som beskrevet i sæbevand. Tør bagefter med en klud.

Bemærkninger til brug

- Skyl gryden med vand, før du tilføjer madvarer, der har tendens til at brænde let.
- Brug den højeste effektindstilling til opvarmning eller de små og mellemstore effektindstillinger til madlavning.
- Ved stegning skal du forvarme gryden lidt. Lad fedtstoffet smelte og tilsæt derefter maden. Vent på, at bunden af stegen bliver gylden, og vend først derefter maden.
- Når du bruger gryden til friturestegning, skal du følge følgende advarsler:
 - Olie og afkorting kan brænde, når de er overophedede. Håndter med forsigtighed!
 - Bland aldrig fedtstof og olie, da gryden ellers kan skumme over. Det er også farligt at blande forskellige former for fedtstof eller olie!
 - Tilsæt aldrig vand til olie!
 - Hvis gryden brænder, skal du ikke forsøge at slukke flammerne med vand. Brug i stedet en våd klud.
 - Afkortninger og olier skal have en høj varmestabilitet. Brug ikke margarine, olivenolie eller smør. Sådanne former for afkorting er ikke egnede til friturestegning, da de kan generere røg allerede ved lave temperaturer. Vi anbefaler brug af flydende fritureolie.
 - Smelt fedtstoffet ved en temperatur på maksimalt 60°C. Når fedtstoffet er smeltet, øges temperaturen langsomt til 160-175°C. Brug et passende termometer til at kontrollere temperaturen.
- For at undgå aflejringer fra bordsalt tilsættes kun saltet til vandet, når det koger.

Brug ikke gryden til opbevaring af mad. Når man opbevarer mad i gryden i længere tid, kan materialet blive beskadiget, og maden kan få en metalsmag.

Tips til at spare energi

- Vælg altid en kogeplade af samme eller mindre størrelse som bunden af gryden.
- Udnyt den energi, der er lagret i kogepladen og bunden af gryden. Reducer eller sluk for strømmen, før du er færdig med at lave mad.
- Hvis gryden kommer med låg, skal den bruges under tilberedningen.

Rengøring og vedligeholdelse

- Efter brug skal du rengøre gryden så hurtigt som muligt med varmt vand og opvaskemiddel. Tør med en klud bagefter.
- Blødgør klæbrige rester. Brug om nødvendigt en træspatel, en svamp eller børste til at fjerne rester.

FORSIGTIG: Brug ikke hårde genstande, ståluld, slibende pulvere eller aggressive rengøringsmidler såsom klorblegemiddel.

- Brug et kommercielt tilgængeligt plejeprodukt til gryder i rustfrit stål for at fjerne potentiel misfarvning.
- **FORSIGTIG:** Skyl ikke et varmt låg af glas under koldt vand. Låget kan blive beskadiget af temperaturchokket.

Specifikationer:

Model	Type / Ø Diameter / Højde	Nominel kapacitet
PA-C05.020A	Kasserolle Ø16cm x 7,8 cm	1,3 Liter
PA-C05.020A	Kasserolle Ø18cm x 8,3 cm	1,8 Liter
PA-C05.020A	Kasserolle Ø20cm x 8,5 cm	2,2 Liter
PA-C04.021A	Stegepande Ø20cm x 4,5 cm	1,1 Liter
PA-C04.021A	Stegepande Ø24cm x 4,8 cm	1,8 Liter
PA-C04.021A	Stegepande Ø28cm x 5,2 cm	2,6 Liter

Bortskaffelse – Miljøpolitik

Pakning



Emballagematerialet er fuldt genanvendeligt og mærket med genbrugssymbolet. Følg lokale regler for skrotning. Opbevar emballagematerialerne (plastikposer, polystyrendele osv.) utilgængeligt for børn, da de er potentielt farlige.

Garanti erklæring

Garantibetingelser

1. Produktet er garanteret i den periode, der er fastsat i lovgivningen, hvor det markedsføres, fra købsdatoen, mod fabriktionsfejl og/eller udførelse. Den manglende overensstemmelse, der manifesterer sig i denne periode, formodes at eksistere på købsdatoen. Efter denne periode er det op til kunden at bevise, at manglen allerede eksisterede på leveringstidspunktet.
2. Hvis produktet i garantiperioden er defekt ved normal brug, skal køberen kontakte salgsvirksomheden og sende apparatet til det sted, som sælgeren har angivet.
3. Garantien er kun gyldig ved fremvisning af fakturaen, der beviser købet og det udfyldte garantibevis (med angivelse af købsdato, forhandlerens navn, modellens reference, og det anbefales også at angive serienummer og lotnummer).
4. Importøren/sælgeren forbeholder sig ret til at nægte garantibistand i tilfælde af, at sådanne oplysninger er blevet slettet eller ændret efter det oprindelige køb af produktet.
5. Importørens/sælgerens ansvar omfatter især omkostningerne ved reparation og/eller udskiftning af den enhed, der er dækket af garantien, med forbehold for retten til at erstatte den med et tilsvarende produkt, i tilfælde, hvor det ikke er muligt at reparere den.
6. Garantien gælder ikke for problemer, der ikke er direkte relateret til fejl i materiale, design eller udførelse.
7. Dette produkt er et apparat og er kun beregnet til hjemmebrug. Garantien bortfalder, hvis produktet bruges til professionelle formål.
8. Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug, forkert installation, spild, eksterne faktorer eller forsætlig skade.
9. Garantien dækker ikke skader som følge af fald, brug af overdreven kraft, slag, udsættelse for ekstreme miljøforhold eller forringelse forårsaget af normal brug af plastikdele eller tastaturer samt brug af andre batterier end dem, der er specificeret i denne vejledning.
10. Garantien dækker ikke installation og programmering af forhandleren. Navnlig kan der ikke accepteres krav om installation og gratis programmering fra forhandlerens side.
11. Garantien dækker ikke mangler, der uvæsentligt forringer apparatets funktion. Andre omkostninger, såsom installation, transport og rejse for teknikeren, er udtrykkeligt udelukket fra garantien.
12. Garantians anvendelighed forudsætter, at apparatet sendes til sælgeren eller det sted, han har angivet, komplet og i godt beskyttet emballage (hvis muligt i den originale emballage) og ledsaget af arket eller garantibeviset behørigt udfyldt og købsbevis.
13. Hvis det efter verifikation konstateres, at der ikke er nogen grund til kravet, eller at produktet ikke er defekt, vil de iboende omkostninger blive tilskrevet kunden, og forhandleren er bemyndiget til at opkræve disse omkostninger hos kunden.
14. Garantien bortfalder, når den viser tegn på, at en uautoriseret person har forsøgt at udføre reparationer, ændringer eller udskiftning af dele på apparatet.
15. Reparationer udført efter udløbet af garantiperioden er underlagt omkostninger.
16. Denne garanti påvirker ikke dine juridiske rettigheder, som du måtte have som forbruger i henhold til gældende national lovgivning om køb af produkter, hvor produktet sælges.
17. **Garantiperioden:**

EU-lande – EU-direktiverne (EU) 2019/771 og (EU) 2019/770 finder anvendelse på visse aspekter af aftaler om køb og salg af løsøre og er gennemført i deres landes nationale lovgivning.

Andre lande - national lovgivning om forbrugerrettigheder i deres land gælder. Hvis der ikke er tale om nogen officiel lovgivning, anvendes garantien efter den importør, der markedsfører produktet, eller sælgerens virksomhed.



EU Declaration of Conformity

Declaração de Conformidade EU / Declaración de conformidad de la EU

Manufacturer: **HÆGERTEC, S.A.**

Fabricante: Praceta Cidade de Londres, Nº 1,
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer / *Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante / Esta declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante*

Produto/Product/Produkt: **Non stick pots and pans /** *Painéis e frigideiras antiaderentes / Ollas y sartenes antiadherentes*

Marca/Brand name: **HÆGER**

Modelo/Model: **PA-C05.020A; PA-C04.021A**

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation / *O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável / El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">– EU regulative 1935/2004 - General safety requirements for all Food Contact Materials (FCMs)– Good Manufacturing Praxis according to EU Regulation 2023/2006 ILAG |
|---|

References to the relevant harmonised standards used / *Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas / Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas:*

FCM	In accordance with Regulation (EU) No. 10/2011 and Regulation (EC) 1935/2004; Compliance with the German §30 & §31 LFGB
-----	---

Signed for and on behalf of: HÆGERTEC, S.A.

Assinado por e em nome de / Firmado por y en nombre de:

Name, function and signature: Ricardo Pedro Martins Serradas, diretor

Nome, função e assinatura / Nombre, función y firma

Place and Date of issue: S.Julião do Tojal 26/06/2025

Local e data de emissão / Local y fecha de expedición:

HÆGERTEC
Telecomunicações e Eletrónica, S.A.
Ricardo Martins Serradas

HÆGERTEC, S.A.

Edifício HÆGER, Pct. Cidade de Londres No. 1, Parque Industrial do Arneiro, 2660-456 S. Julião do Tojal, Portugal
T. +351 219498300 * Fax: +351 219498325
www.haegergroup.com - Capital Social: € 3.000.000,00 - NIPC: 501 577 351

Meet the family



HAEGERTEC, S.A.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<https://www.haegergroup.com>

Tel: +351 21 949 83 00 (PBX)
Tel: +351 21 949 83 02 (after sales support)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haegergroup.com
e-mail: comercial@haegergroup.com



2506PAC0x0xxA-EU