

Stone Earth Pan™

by **Ozeri**

User's Guide

Model Numbers:

ZP3-20, ZP3-26, ZP3-30

ZP5-20, ZP5-26, ZP5-30

ZP6-20, ZP6-26, ZP6-30

使用指南

适用型号
ZP3, ZP5, ZP6

Guide d'utilisation

Pour les numéros de modèle :
ZP3, ZP5, ZP6

Gebrauchsan- weisung

Für die Modell-Nummern:
ZP3, ZP5, ZP6

Manuale dell'Utente

Per i Modelli Numero:
ZP3, ZP5, ZP6

利用者ガイド

モデル番号
ZP3, ZP5, ZP6

Guia do Usuário

Para os modelos de números:
ZP3, ZP5, ZP6

Guía del usuario

Para los modelos número:
ZP3, ZP5, ZP6

사용자 가이드

모델 번호:
ZP3, ZP5, ZP6

Congratulations on Your Purchase of The Stone Earth Pan™ by Ozeri®

Utilizing a natural stone-derived coating from Germany, The Stone Earth Pan™ by Ozeri® is one of the world's first frying pans to achieve non-stick perfection while remaining absolutely free of PFOA, cadmium, lead and other harmful chemicals. PFOA stands for PerFluorooctanoic Acid which is known as a pollutant to the environment and has been under investigation by the Environmental Protection Agency (USA). With the Stone Earth Pan's coating, no harmful toxic substances are ever released.

Before using your pan for the first time, remove all tags, labels and packaging, and clean it with a soft cloth or sponge. When cooking, it is recommended that you first season your pan with a tiny amount of oil, based on the following recommendations:

8" Pan = ¼ teaspoon

10" Pan = ½ teaspoon

12" Pan = 1 teaspoon

The goal is to create very thin film of oil. Rub the oil evenly into the surface of the pan and use a cloth or paper towel to wipe away excess oil, as the seasoning is only needed at the microscopic level. Olive or vegetable oil is recommended, but butter and other natural oils such as coconut oil can be used. Nonstick sprays are not recommended as they may contain additives and tend to release too much oil. **Do not forget to rub away the excess oil.** Excess seasoning can cause oil residue to build up which causes food to stick. When cooking, use a lower heat source than what you are used to. This is because the Stone Earth Pan is a better conductor of heat than traditional pans, and causes food to cook faster. To prevent food from burning, avoid excess preheating and do not exceed a medium heat setting. Use a heat source that is suited for the size of the pan, taking care not to allow flames to burn along the sides of the pan. Prolonged use under high heat conditions and the resulting carbonization of food and oils can accelerate the gradual decline of the pan's non-stick properties. If food sticks during cooking, adding a small amount of water to the affected area may reduce the sticking as the water expands to steam. This pan is oven safe to 230°C or 446°F. While your pan's handle is oven-safe, always use oven gloves.

Be careful not to use sharp utensils as these may scratch the pan's coating and alter cooking performance. Plastic or wooden utensils are recommended. To prevent damages to the pan's surface, do not cut food directly inside the pan. After cooking, allow the pan to cool before cleaning. A drastic temperature change can cause thermal shock and affect the pan's stone-derived coating. Avoid pouring cool water into the pan when it is very hot, as this can cause cracking over time.

Do not allow the pan to boil dry.

While dishwashers can be used, due to water hardness in some regions and aggressive alkaline detergents, **it is recommended that you instead wash the pan using hot soapy water and dry with a soft cloth.** Specialty green products such as biodegradable soap will prolong the life of the pan, as common detergents can be harsh and contain perfumes, dyes and other additives. For excessive deposits that are difficult to clean, fill the pan with water and cook to a boil. Then allow the water to cool. This will help loosen the carbonized deposits for a thorough cleaning.

Please note, if over time the pan's surface exhibits a white film, this may be due to the buildup of food and oil residue, or possibly minerals in the water. Rub the pan surface with lemon juice or vinegar to remove the residue. Always rinse thoroughly.

Note that when cooking with an induction cooker, temperatures can rise fast. Avoid cooking with an empty pan and be careful not to overheat, as this can cause damage to the pan and induction cooker. Take care to avoid any shifting or sliding of the pan when used with an induction cooker. When storing the pan, place the included pan protector on the pan's surface before stacking other pans on top of it, taking care to ensure that no contact is made with the Stone Earth Pan's coating.

Please retain this instruction guide for future use.

恭喜您购买了Ozeri®的矿石不粘平底锅 (Stone Earth Pan)™。

使用来自德国的自然矿石涂层，Ozeri®的矿石不粘平底锅™是世界首批能在完全不掺入PFOA、镉、铅及其他有害化学物的情况下实现完美不粘的煎锅。PFOA指的是全氟辛酸，它是一种环境污染物质并已经被美国环境保护署调查。使用了矿石不粘平底锅的不含

PFOA涂层就可以避免释放有害有毒物质。

在您第一次使用您的平底锅前，请去除所有标签和包装并用柔软的布或海绵擦拭。烹饪过程中，建议您先在锅内抹上少许油，剂量如下：(20 cm) 8” 的平底锅用¼茶匙；(26 cm) 10” 的平底锅用½茶匙；(30 cm) 12” 的平底锅用1茶匙。这样做是为了形成一层很薄的油膜。均匀地将油擦拭到平底锅的表面并用布或纸巾拭去多余的油，因为只需要微观的浸润即可。推荐用橄榄油或植物油，也可使用黄油和如椰子油之类的天然油脂。不推荐使用不粘喷雾，因为它们可能含添加剂并容易释放太多油脂。请不要忘记擦去多余的油。过度的浸润会增加油脂残留并使食材粘锅。在烹饪时，请使用较您常用热源温度更低的热源。这是因为矿石不粘平底锅相较传统平底锅导热性更好，可以更快地加热食材。为了防止食材燃烧，避免过分预热且不要超过中等温度设定。使用符合平底锅尺寸的热源，注意不要让火在平底锅的边缘燃烧。长时间在高温下使用此锅和由此产生的食材和油脂碳化会加速平底锅不粘性能的逐步退化。如果有食材在烹饪时粘住了，在此区域加入少量水使其产生水蒸气即可减少粘锅。此平底锅的烤箱安全温度为230° C 或446° F。注意，尽管此平底锅把手可以进烤箱，请确保戴手套。

注意不要用尖锐的器具，因为这样可能会刮伤锅的涂层并影响烹饪性能。建议使用塑料或木制器具。为避免损坏平底锅的表面，请不要直接在锅内切食材。烹饪后先让锅冷却然后再清洗。剧烈的温度变化会引起热冲击并损害锅的矿石涂层。避免在平底锅很热的情况下往里倒水，因为这会逐渐造成裂纹。不要让平底锅无水干烧。

尽管此平底锅可以用洗碗机清洗，但由于部分地区水质较硬和碱性清洁剂的关系，推荐您用热肥皂水清洗矿石不粘平底锅并用软布擦干。特种绿色产品，如生物可降解肥皂将延长锅的使用寿命，因为普通洗涤剂可能有损害性并含有香料、染料和其他添加剂。对于难清洗的残留物，在平底锅中倒满水并加热至沸腾。然后让水冷却。这会有助于松动碳化残留以便彻底清洁。请注意如果平底锅表面渐渐出现白色薄膜，这可能是由食物和油脂残留或水中的矿物质造成的。用柠檬汁或醋擦拭平底锅表面来去除残留。然后一定要彻底冲洗。

清洗后，安装上述的浸润指导重新在厨具表面涂上一层薄油。

注意在使用电磁炉烹饪时，温升可能会很快。请不要用空的平底锅烹饪并避免过热情况，这些会损坏平底锅和电磁炉。使用电磁炉时，请避免移动或滑动平底锅。保存平底锅时，在先平底锅表面按上随附的平底锅防护垫，然后再将其他平底锅叠放在上面。注意不要让矿石不粘平底锅的涂层接触任何东西。

请保留此说明手册以备将来使用。

Nous vous félicitons d'avoir choisi la Stone Earth Pan™ d'Ozeri®

Grâce à son revêtement à base de pierre naturelle provenant d'Allemagne, la Stone Earth Pan™ d'Ozeri® est l'une des premières poêles au monde à atteindre des qualités de non-adhérence parfaites tout en restant totalement exempte de PFOA, de cadmium, de plomb et d'autres produits chimiques nocifs. PFOA est l'abréviation d'acide perfluorooctanoïque qui est connu comme l'un des plus grands polluants environnementaux et fait actuellement l'objet d'une enquête de l'Agence de protection de l'environnement américaine. Grâce au revêtement sans PFOA de la Stone Earth Pan, aucune substance toxique n'est libérée.

Avant d'utiliser votre poêle pour la première fois, retirez-en toutes les étiquettes, marques et emballages, et nettoyez-la avec un chiffon doux ou une éponge. Lorsque vous cuisinez, il est recommandé d'enduire le fond de la poêle avec un peu d'huile, dans les proportions suivantes : **poêle de (20 cm) 8 po = ¼ cuillère à café, poêle de (26 cm) 10 po = ½ cuillère à café et poêle de (30 cm) 12 po = 1 cuillère à café**. Il s'agit de créer un mince film d'huile. Répandez l'huile de manière uniforme sur la poêle et utilisez un chiffon ou un papier absorbant pour retirer l'huile résiduelle dans la mesure où l'huile n'est nécessaire qu'en quantité microscopique. Il est recommandé d'utiliser de l'huile végétale ou de l'huile d'olive, mais le beurre ou d'autres huiles naturelles telles que l'huile de noix de coco conviennent également. Les vaporisations de produits antiadhésifs **ne sont pas** recommandées dans la mesure où ces produits peuvent contenir des additifs et répandre trop d'huile. **N'oubliez pas de retirer l'excès d'huile**. Un excès d'huile peut former des résidus huileux qui provoquent l'adhérence des aliments. Lorsque vous cuisinez, utilisez une chaleur plus faible qu'à votre habitude dans la mesure où la Stone Earth Pan est un meilleur conducteur de chaleur que les poêles traditionnelles et cuit les aliments plus rapidement. Pour éviter de faire brûler les aliments, ne préchauffez pas trop et ne dépassez pas une chaleur moyenne. Utilisez une source de chaleur qui convient à la taille de la poêle et faites attention à ce que les flammes ne brûlent pas les parois de la poêle. Une utilisation prolongée à forte chaleur et la carbonisation des aliments et des huiles peuvent accélérer l'usure graduelle des propriétés antiadhésives de la poêle. Si les aliments collent pendant la cuisson, il convient d'ajouter un peu d'eau sur la zone affectée afin de réduire l'adhérence dans la mesure où l'eau se change en vapeur. La poêle peut être passée au four à 230 °C ou 446 °F. Même si la poignée de la poêle résiste au four, il est impératif d'utiliser des gants isolants.

N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou coupants qui pourraient rayer le revêtement de la poêle et altérer ses performances en matière de cuisson. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois. Pour éviter tout dommage à la surface de la poêle, ne coupez pas d'aliments directement dans la poêle. Après chaque cuisson, laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer. Un changement de température brusque peut entraîner un choc thermique qui affecterait le revêtement à base de pierre naturelle de la poêle. Évitez de verser de l'eau froide dans la poêle lorsqu'elle est très chaude ; à terme, cela pourrait causer des craquelures. **Ne laissez pas la poêle se dessécher par ébullition.**

La poêle peut être lavée au lave-vaisselle ; cependant, en raison de la dureté de l'eau de certaines régions et des détergents alcalins, il est vivement recommandé de laver la poêle à la main avec de l'eau savonneuse chaude et de la sécher avec un chiffon doux. Les produits écologiques, tels que les savons biodégradables, peuvent prolonger la durée de vie de la poêle alors que les détergents ordinaires sont souvent agressifs et contiennent parfois des parfums, des colorants et d'autres additifs. Pour les dépôts difficiles à éliminer, il convient de faire bouillir de l'eau dans la poêle puis de la laisser refroidir. Ce procédé décollera les dépôts carbonisés qui pourront ensuite être retirés par un lavage soigneux. **Veillez noter que si, à terme, la surface de la poêle se recouvre d'une pellicule blanche, cela peut être dû à des dépôts d'aliments et de résidu d'huile, ou encore aux minéraux présents dans l'eau. Frottez la surface de la poêle avec du jus de citron ou du vinaigre afin d'éliminer ces dépôts. Rincez ensuite abondamment.**

Veillez noter que lors de la cuisson sur une cuisinière à induction, les températures peuvent monter rapidement. Évitez de faire chauffer une poêle vide et prenez soin de ne pas utiliser une chaleur trop vive ; cela pourrait endommager la poêle ainsi que la cuisinière à induction. Faites en sorte d'éviter que la poêle ne se déplace ou ne glisse lorsque vous l'utilisez sur une cuisinière à induction. Lorsque vous rangez la poêle, placez la protection incluse sur la surface de la poêle avant d'empiler d'autres poêles dessus et assurez-vous que rien n'est en contact avec le revêtement de la Stone Earth Pan.

Veillez conserver ces instructions pour référence.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Earth Pan™-Pfanne

Durch Verwendung einer in Deutschland durch Verarbeitung natürlicher Steine - Beschichtung besitzt die Stone Earth Pan™ von Ozeri® als eine der weltweit ersten Bratpfannen eine Antihaft-Versiegelung und bleibt gleichzeitig frei von PFOA, Kadmium, Blei und anderen gefährlichen Chemikalien. PFOA steht für Perfluorooctansäure, die als umweltbelastend gilt und Gegenstand von Untersuchungen durch die Umweltschutzbehörde Environmental Protection Agency (USA) ist. Durch die Earth Pan und ihre besondere Beschichtung werden zu keinem Zeitpunkt gefährliche, giftige Substanzen freigesetzt.

Bevor Sie Ihre Pfanne zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie bitte sämtliche Etiketten, Preisschilder und Verpackungsmaterialien und säubern Sie sie mit einem weichen Tuch oder einen Schwamm. Für den Kochvorgang wird empfohlen, Ihre Pfanne mit einer winzigen Menge an Speiseöl gemäß folgender Mischung vorzubereiten: **20 cm-Pfanne = ¼ Teelöffel, 25 cm-Pfanne = ½ Teelöffel und 30 cm-Pfanne = 1 Teelöffel.** Dabei soll nur eine sehr dünne Ölschicht erzeugt werden. Reiben Sie das Öl gleichmäßig auf die Oberfläche der Pfanne und verwenden Sie ein Tuch oder ein Papiertuch, um überschüssiges Öl abzuwischen, da das Vorbereiten nur auf mikroskopisch kleiner Ebene benötigt wird. Es wird empfohlen, Olivenöl oder Pflanzenöl zu verwenden; Butter und andere natürliche Fette wie etwa Kokosnussöl können ebenso verwendet werden. Antihaftsprays werden nicht empfohlen, da sie bestimmte Zusätze enthalten können und durch sie zu viel Öl freigesetzt wird. **Vergessen Sie nicht, überschüssiges Öl abzuwischen.** Überschüssiges Öl kann die Bildung von Ölrückständen verursachen, was die Haftung von Speisen verstärkt. Verwenden Sie beim Kochen eine niedrigere Temperatur, als Sie normalerweise einstellen würden. Der Grund dafür ist, dass die Stone Earth-Pfanne die Hitze besser leitet als herkömmliche Pfannen, wodurch das Essen schneller erhitzt wird. Um zu verhindern, dass Ihr Essen anbrennt, vermeiden Sie es, es zu stark vorzuwärmen und überschreiten Sie nicht die Mittelwerte für die Hitze-Einstellung. Verwenden Sie eine für die Größe der Pfanne passende Wärmequelle und achten Sie darauf, dass die Flammen nicht am Rand der Pfanne emporzüngeln. Die Antihaft-Eigenschaften der Pfanne können durch die wiederholte Verwendung unter hoher Hitze und dem daraus resultierenden Verkohlen von Speisen und Speiseölen zunehmend verschlechtert werden. Sollten sich während des Kochvorgangs Speisereste festsetzen, kann eine kleine Menge Wasser, die Sie auf die betreffende Stelle geben, die Haftung durch die Verdampfung des Wassers vermindern. Diese Pfanne ist ofenfest bei Temperaturen von 230° C oder 446° F. Obwohl der Griff Ihrer Pfanne ofenfest ist, sollten Sie immer Handschuhe verwenden.

Achten Sie darauf, keine scharfen Gegenstände zu verwenden, da diese die Beschichtung der Pfanne verkratzen und die Kocheigenschaften verändern können. Es wird empfohlen, Küchengeräte aus Plastik oder Holz zu verwenden. Um eine Beschädigung der Oberfläche der Pfanne zu verhindern, zerteilen Sie die Speisen bitte nicht, solange sie sich in der Pfanne befinden. Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochvorgang einige Zeit abkühlen. Eine abrupte Temperaturänderung kann einen Temperaturschock hervorrufen und die Beschichtung der Pfanne negativ beeinflussen. Gießen Sie bitte kein Wasser in die Pfanne, solange diese noch sehr heiß ist, da dies nach und nach zur Rissbildung führen kann. **Lassen Sie die Pfanne bitte nicht auf der heißen Kochplatte stehen.**

Obwohl die Pfanne spülmaschinenfest ist, wird aufgrund der Wasserhärte in einigen Regionen sowie aggressiven alkalischen Reinigungsmitteln stattdessen empfohlen, **die Pfanne in warmem Spülwasser zu reinigen und mit einem weichen Tuch zu trocknen.** Spezielle umweltfreundliche Produkte wie biologisch abbaubare Seife werden die Lebensdauer der Pfanne verlängern, da Spülmittel oft scharf und mit Duftstoffen, Farbstoffen und anderen Zusätzen versetzt sind. Bei schwieriger zu entfernenden Speiseresten befüllen Sie die Pfanne mit Wasser und bringen Sie dieses zum Kochen. Lassen Sie das Wasser danach abkühlen; dadurch werden verkohlte Ablagerungen für eine gründliche Reinigung gelöst. **Beachten Sie bitte: Sollte sich nach einiger Zeit eine weiße Schicht auf der Pfannenoberfläche bilden, kann dies die Entstehung von Speisen- und Ölrückständen oder eventuell Mineralien im Wasser als Ursache haben. Reiben Sie die Pfannenoberfläche mit Zitronensaft oder Essig ein, um etwaige Rückstände zu entfernen. Spülen Sie immer gründlich mit klarem Wasser nach.**

Beachten Sie bitte, dass die Temperaturen bei Verwendung eines Induktionskochfeldes sehr schnell ansteigen. Vermeiden Sie es, die leere Pfanne zu erhitzen und achten Sie darauf, nicht zu viel Hitze zuzuführen, da dies sowohl die Pfanne als auch das Induktionskochfeld beschädigen kann. Vermeiden Sie es, die Pfanne bei Verwendung eines Induktionskochfeldes über dieses zu schieben. Beim Verstauen der Pfanne legen Sie den mitgelieferten Pfannenschutz auf die Oberfläche der Pfanne, bevor Sie andere Pfannen darauf stapeln, und achten Sie darauf, dass die Beschichtung der Stone Earth-Pfanne nicht mit anderen Pfannen in Kontakt kommt.

Bitte verwahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur zukünftigen Verwendung auf.

Complimenti per aver acquistato la Stone Earth Pan™ di Ozeri®

Grazie all'utilizzo di un rivestimento derivato da una pietra naturale della Germania, la Stone Earth Pan™ di Ozeri® è una delle prime padelle al mondo ad aver raggiunto un'antiaderenza completa, senza la presenza di PFOA, calcio, piombo e altri agenti chimici dannosi. PFOA significa acido perfluoroottanoico, un agente inquinante che è stato studiato dalla Environmental Protection Agency (USA). Grazie al rivestimento senza PFOA della Stone Earth Pan, non verranno mai rilasciate delle sostanze tossiche.

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, rimuovere tutti i tag, le etichette e l'involucro, e pulirla con un panno morbido o una spugna. Durante la cottura, si consiglia di versare, come prima cosa, una piccola quantità di olio nella padella, sulla base delle seguenti raccomandazioni: **padella da 8" (20cm) = ¼ di cucchiaino, padella da 10" (26cm) = ½ cucchiaino, e padella da 12" (30cm) = 1 cucchiaino.** L'obiettivo è creare uno strato molto sottile di olio. Strofinare l'olio uniformemente sulla superficie della padella e utilizzare un panno o carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso, in quanto questo strato deve essere presente solo ad un livello minimo. Si raccomanda l'uso di olio d'oliva o vegetale, ma possono anche essere utilizzati burro e altri oli naturali come l'olio di cocco. Gli spray antiaderenti non sono consigliati in quanto possono contenere additivi e tendono a rilasciare troppo olio. Non dimenticare di eliminare l'olio in eccesso. L'olio in eccesso può causare l'accumulo di residui di olio facendo attaccare il cibo. Durante la cottura, utilizzare una fonte di calore inferiore a quella usata di solito. Questo perché la Stone Earth Pan è un miglior conduttore di calore rispetto alle padelle tradizionali e cuoce il cibo più velocemente. Per evitare che il cibo si bruci, evitare di pre-riscaldare troppo a lungo e non superare un livello di fuoco medio. Utilizzare una fonte di calore adatta alla dimensione della padella, facendo attenzione a che le fiamme non brucino lungo i lati della stessa. L'uso prolungato in condizioni di alte temperature e la conseguente carbonizzazione di cibo e oli può accelerare il declino graduale delle proprietà antiaderenti della padella. Se il cibo si attacca durante la cottura, l'aggiunta di una piccola quantità di acqua nella zona interessata può ridurre l'attaccamento, in quanto l'acqua si trasforma in vapore. Questa padella può tranquillamente essere usata nel forno fino a una temperatura di 230°C o 446°F. Nonostante il manico della pentola sia a prova di forno, utilizzare sempre dei guanti da forno.

Fare attenzione a non usare utensili affilati che possano graffiare il rivestimento della padella e alterare le prestazioni di cottura. Si raccomanda l'utilizzo di utensili in plastica o legno. Per evitare danni alla superficie della padella, non tagliare il cibo direttamente all'interno della stessa. Dopo la cottura, lasciar raffreddare la padella prima di pulirla. Un cambiamento di temperatura drastico può causare shock termici e rovinare il rivestimento in pietra della padella. Evitare di versare acqua fredda nella padella quando è molto calda, in quanto ciò potrebbe causarne la rottura nel tempo. **Non usare la padella sul fuoco quando è completamente vuota.**

Nonostante la padella possa essere lavata in lavastoviglie, a causa della durezza dell'acqua in alcune regioni e dei detergenti alcalini aggressivi, si **consiglia invece di lavarla con acqua calda e sapone e di asciugarla con un panno morbido.** I prodotti ecologici, come il sapone biodegradabile, prolungano la durata della padella nel tempo, mentre i detergenti comuni possono essere aggressivi e contenere profumi, coloranti e altri additivi. Per i residui eccessivi e difficili da pulire, riempire la padella con dell'acqua e farla bollire. Poi, lasciare che l'acqua si raffreddi. Questo aiuterà a sciogliere i depositi carbonizzati e a permettere una pulizia approfondita. **Si prega di notare che, se nel corso del tempo la superficie della padella presentasse una pellicola bianca, ciò può essere dovuto all'accumulo di cibo e olio residuo, o eventualmente ai minerali presenti nell'acqua. Strofinare la superficie della padella con succo di limone o aceto per rimuovere i residui. Sciacquare sempre abbondantemente.**

Si noti che, quando si cucina con un piano di cottura a induzione, le temperature possono salire velocemente. Evitare la cottura con la padella vuota e fare attenzione a non surriscaldarla, in quanto ciò può causare danni alla padella e alla piastra a induzione. Fare attenzione ad evitare qualsiasi spostamento o scivolamento della padella quando utilizzata con un piano di cottura a induzione. Quando si conserva la padella, mettere il protettore incluso sulla superficie prima di impilare altre padelle su di essa, assicurandosi che nulla venga a contatto con il rivestimento della Stone Earth Pan.

Conservare queste istruzioni come referenza per il futuro.

The Stone Earth Pan™ by Ozeri®

をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

ドイツ生まれの天然石コーティングを使用したthe Stone Earth Pan™ by Ozeri®は、完璧なノンスティック加工を実現できた先駆的なフライパンの一つで、PFOA、カドミウム、鉛、およびその他の有害な化学物質は全くありません。PFOAは環境汚染物質として知られているペルフルオロオクタン酸の略で、この物質に関してアメリカ合衆国環境保護庁が現在調査を行っています。The Stone Earth PanはPFOAのコーティングがないので、フライパンから有害で有毒な物質が放出されることは決してありません。

初めてご使用になる前に、正札、ラベル、梱包材を全て取り除き、柔らかい布またはスポンジでフライパンを拭いてください。調理の際は、まず少量の油をフライパンになじませることをおすすめします。この際の油の量の目安は次の通りです：8インチサイズ＝小さじ¼杯、10インチサイズ＝小さじ½杯、12インチサイズ＝小さじ1杯。この下準備の目的は、フライパンに非常に薄い油の膜を作ることです。フライパンの表面に均等に油をなじませて、布またはペーパータオルで余分な油をふき取ってください。ものすごく薄い膜で十分です。オリーブ油またはサラダ油をおすすめしますが、ココナツ油などのその他の天然油やバターのご使用も可能です。必要以上の油を使う可能性があり、添加物が含まれていることが理由で、ノンスティックスプレーはおすすめいたしません。余分な油を拭き取ることをお忘れなく。この作業で必要以上の油を使うと、油のカスが表面に残り、調理の際に食材が表面にくっついてしまう恐れがあります。調理の際は普段より火力を弱めてください。The Stone Earth Panは従来のフライパンよりも熱の通りがよく、食材の火の通りが今まで以上に速まることからあります。食材を焦がさないようにするには、過度な予熱を避け、火力は中火以上にしないのがコツです。また、火がフライパンの側面を直接触れないよう、フライパンのサイズに適した大きさの熱源をご使用ください。火力が強い状態で長時間使用すると食材や油の炭化を招き、フライパンのノンスティック状態が徐々に悪化してしまいます。調理中に食材がくっついた場合は、くっついている箇所に少量の水を加えると蒸気のできで食材をフライパンから離すことができる場合もあります。このフライパンは最高温度230° Cまたは446° Fのオーブンに入れても安全です。フライパンの柄はオーブンの熱に耐えられますが、使用の際はオープンミトンをはめて柄を持ってください。

フライパンのコーティングを傷つけて機能を低下させる恐れがあるので、角の鋭利な調理器具との併用はお避けください。プラスチック製または木製の調理器具をおすすめします。フライパンの表面を損傷させないために、フライパン内で食材を切らないでください。調理後は、洗浄前にフライパンを冷ましてください。急激な温度の変化が起こると、熱衝撃によってフライパンの石製コーティングに悪影響が与えられます。フライパンが非常に熱いときに冷たい水をかけないでください。時間が経つにつれて割れ目ができることがあります。加熱をして水分を全て蒸発させることはしないでください。

食器洗い機での洗浄もできますが、硬水の地域で強アルカリ性の洗剤の使用はおすすめできないので、温かい洗剤水で洗い、柔らかな布巾で水気をふき取ることをおすすめします。従来の洗剤には香料、着色料、およびその他の添加物が含まれているため、生分解性に優れた環境に優しい特別な洗剤をご使用になるとフライパンの寿命を延ばすことができます。汚れが落ちにくい場合は、フライパンに水を注いで沸騰させてください。沸騰後は自然に水を冷ましてください。この作業で炭化した汚れが落ちやすくなり、きれいに洗うことができます。時間が経つにつれ、食材や油のカスまたは水に含まれている無機物が原因で、フライパンの表面に白い膜ができる場合があります。フライパンの表面にレモン汁または酢を擦りつけて膜を取り除いてください。常にすすぎは完全に行ってください。

IH調理器での調理では温度が急激に高くなる場合があります。フライパンおよびIH調理器に損傷を与える原因になるので、空焚きと加熱をしすぎないようにご注意ください。IH調理器でのご使用では、フライパンを動かしたりスライドさせないようにしてください。収納の際は、上に重ねるフライパンがthe Stone Earth Panの表面に直接触れないよう、付属のフライパンプロテクターを表面にかぶせてください。

今後の参考のために、この取り扱いガイドを保管しておいてください。

Parabéns pela sua compra da Stone Earth Pan™ by Ozeri®

Utilizando um revestimento natural derivado da pedra, a Stone Earth Pan™ by Ozeri® é uma das primeiras frigideiras do mundo a alcançar a perfeição antiaderente e ao mesmo tempo a manter-se absolutamente livre de PFOA, cádmio, chumbo e outros químicos prejudiciais. PFOA significa Ácido Perfluorooctanóico, sendo conhecido como um poluente do ambiente e tem estado sobre investigação pela Agência de Proteção do Ambiente (EUA). Com o revestimento livre de PFOA da Stone Earth Pan, nunca são libertadas substâncias tóxicas prejudiciais.

Antes de usar a frigideira pela primeira vez, remova todos os selos, etiquetas e embalagens e limpe-a com um pano macio ou com uma esponja. Ao cozinhar, é recomendado que primeiro tempere a sua frigideira com uma quantidade pequena de óleo, baseando-se nas seguintes recomendações: **Frigideira de (20 cm) 8" = ¼ colher de chá, Frigideira de (26 cm) 10" = ½ colher de chá e Frigideira de (30 cm) 12" = 1 colher de chá.** O objetivo é criar uma película muito fina de óleo. Espalhe o óleo de forma equilibrada na superfície da frigideira e use um tecido ou papel absorvente para limpar todo o óleo em excesso, dado que o tempero só é necessário a um nível microscópico. É recomendado azeite ou óleo vegetal e também pode ser usada manteiga e usados outros óleos naturais como o óleo de coco. **Não** são recomendados pulverizadores antiaderentes dado que podem conter aditivos e têm tendência a libertar demasiado óleo. **Não se esqueça de limpar o óleo em excesso.** O tempero em excesso pode causar a formação de resíduos de óleo que causam a aderência da comida. Ao cozinhar, use uma fonte de calor menos potente daquela que está habituado(a) a usar. Isto acontece porque a Stone Earth Pan conduz melhor o calor que as frigideiras tradicionais, fazendo com que os alimentos cozinhem mais rapidamente. Para prevenir que a comida queime, evite o excesso de pré-aquecimento e não exceda a temperatura média. Use uma fonte de calor que seja apropriada para o tamanho da frigideira, tendo o cuidado de não deixar as chamas queimarem os lados da frigideira. O uso prolongado sob condições elevadas de temperatura e a resultante carbonização de comida e óleos pode acelerar o declínio gradual das propriedades antiaderentes da frigideira. Se a comida aderir durante a confeção, a adição de uma pequena quantidade de água na área afetada pode reduzir a aderência à medida que a água se torna em vapor. A frigideira pode ir ao forno a 230° C ou 446° F. Note que, embora esta frigideira possa ir ao forno, use sempre luvas.

Tenha o cuidado de não usar utensílios afiados dado que estes podem arranhar o revestimento da frigideira e alterar o desempenho de confeção. São recomendados utensílios de plástico ou de madeira. Para prevenir danos na superfície da frigideira, não corte os alimentos diretamente dentro da frigideira. Depois de cozinhar, deixa a frigideira arrefecer antes de limpá-la. Uma mudança brusca de temperatura pode causar um choque térmico e afetar o revestimento da frigideira. Evite deitar água fria na frigideira quando esta está muito quente porque isto pode causar fissuras ao longo do tempo. **Não deixe a frigideira ferver seca.**

Embora possam ser usadas máquinas de lavar loiça, devido à dureza da água em algumas regiões e aos detergentes alcalinos agressivos, **é recomendado que em vez de as usar, que lave a frigideira utilizando água quente ensaboada e que a limpe com um pano macio.** Produtos verdes especializados como o sabão biodegradável prolongarão a vida da frigideira dado que os detergentes podem ser ásperos e conter perfumes, colorantes e outros aditivos. Para depósitos em excesso que sejam difíceis de limpar, encha a frigideira com água e ferva-a. Em seguida deixe a água arrefecer. Isto ajuda os depósitos carbonizados a soltarem-se para uma limpeza minuciosa. **Por favor, note que se ao longo do tempo a superfície da frigideira exibir uma película branca, isto pode ser devido à acumulação de resíduos de comida e óleo ou possivelmente minerais da água. Espalhe sumo de limão ou vinagre na superfície da frigideira para remover os resíduos. Lave sempre abundantemente.**

Note que, ao cozinhar com uma fonte de indução, as temperaturas podem subir rapidamente. Evite cozinhar com uma frigideira vazia e tenha o cuidado de não sobreaquecer, dado que isto pode causar danos na frigideira e na fonte de indução. Ao guardar a frigideira, coloque o protetor de frigideira incluído na superfície da frigideira antes de empilhar outras frigideiras por cima, tendo o cuidado de garantir que nenhum contacto é feito com o revestimento da Stone Earth Pan.

Por favor, guarde este manual de instruções para uso futuro.

Enhorabuena por su compra de la Stone Earth Pan™ («La Sartén de Piedra Natural») Ozeri®.

Al utilizar un recubrimiento derivado de una piedra natural de Alemania, la Stone Earth Pan™ de Ozeri® es una de las primeras sartenes del mundo en conseguir la perfección antiadherente al mismo tiempo que permanece absolutamente libre de PFOA, cadmio, plomo y otros productos químicos dañinos. PFOA son las siglas del ácido perfluorooctánico, que es un contaminante del medio ambiente identificado y ha estado siendo investigado por la Agencia de Protección Medioambiental estadounidense. Con el recubrimiento sin PFOA de la Stone Earth Pan, no se libera ninguna sustancia dañina tóxica nunca.

Antes de usar su sartén por primera vez, retire todas las etiquetas, pegatinas y empaquetado y límpiela con un trapo o esponja suaves. Al cocinar, se recomienda que utilice una minúscula cantidad de aceite, según las siguientes recomendaciones: **Sartén de 8" o 20 cm = ¼ cucharilla, sartén de 10" o 25 cm = ½ cucharilla y sartén de 12" o 30 cm = 1 cucharilla.** El objetivo es crear una película muy fina de aceite. Extienda el aceite regularmente en la superficie de la sartén y use un trapo o papel de cocina para limpiar el exceso de aceite, ya que la película solo es necesaria a nivel microscópico. Se recomienda utilizar aceite de oliva o vegetal, pero se puede utilizar mantequilla y otros aceites naturales como el de coco. Los espráis antiadherentes no se recomiendan porque pueden contener aditivos y tienden a soltar demasiado aceite. **No olvide limpiar el exceso de aceite.** El exceso de aceite puede causar una acumulación de residuo que hace que la comida se pegue. Al cocinar, use una fuente de calor menor de lo que suele hacer. Este se debe a que la Stone Earth Pan conduce el calor mejor que las sartenes tradicionales y hace que la comida se cocine más rápido. Para evitar que la comida se queme, evite precalentar en exceso y no exceda un ajuste de fuego medio. Use una fuente de calor que se ajuste al tamaño de la sartén, teniendo cuidado de no dejar que las llamas alcancen los laterales de la sartén. Un uso prolongado bajo condiciones de calor elevado y la carbonización resultante de la comida y los aceites puede acelerar la reducción gradual de las propiedades antiadherentes de la sartén. Si la comida se pega al cocinar, añadir una pequeña cantidad de agua al área afectada puede reducir la adhesión porque el agua se expande al evaporarse. Esta sartén se puede utilizar en el horno hasta 230° C o 446° F. Si bien el asa de la sartén se puede utilizar en el horno, recuerde utilizar guantes siempre.

pueden rayar el recubrimiento de la sartén y alterar el rendimiento al cocinar. Se recomienda utilizar utensilios de plástico o madera. Para evitar daños en la superficie de la sartén, no corte comida directamente sobre la sartén. Tras cocinar, permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla. Un cambio drástico de temperatura puede causar un shock térmico y afectar al recubrimiento derivado de piedra de la sartén. Evite rociar la sartén con agua fría cuando está muy caliente, porque esto puede crear grietas con el tiempo. **No deje que la sartén alcance altas temperaturas en seco.**

Si bien se pueden utilizar lavavajillas, debido a la dureza del agua en algunas regiones y a los detergentes alcalinos agresivos, se **recomienda mejor que lave la sartén usando agua caliente con jabón y que la seque con un trapo suave.** Los productos verdes especializados como los jabones biodegradables prolongarán la vida de la sartén, ya que los detergentes comunes pueden ser abrasivos y contener perfumes, tintes y otros aditivos. Para los depósitos excesivos que son difíciles de limpiar, llene la sartén de agua y llévela a ebullición. Después, deje que el agua se enfríe. Esto ayudará a debilitar los depósitos carbonizados para una limpieza a fondo. **Por favor, tenga en cuenta que si con el paso del tiempo la superficie de la sartén muestra una película blanca, esto puede deberse a la acumulación de comida y residuos de aceite o, posiblemente, a los minerales del agua. Frote la superficie de la sartén con zumo de limón o vinagre para eliminar el residuo. Enjuague siempre a fondo.**

Tenga en cuenta que al cocinar con una placa de inducción, las temperaturas pueden elevarse rápidamente. Evite cocinar con una sartén vacía y tenga cuidado de no sobrecalentar, porque esto puede causar daño en la sartén y a la placa de inducción. Tenga cuidado para evitar cualquier desplazamiento o deslizamiento de la sartén al usarla en una placa de inducción. Al guardar la sartén, coloque el protector de la sartén incluido sobre la superficie de la sartén antes de apilar otras sartenes sobre ella, teniendo cuidado para asegurarse de que no ocurre ningún contacto con el recubrimiento de la Stone Earth Pan.

Por favor, guarde esta guía de instrucciones para su uso futuro.

Tenga cuidado para no usar utensilios puntiagudos porque

Ozeri®의 Stone Earth Pan™ 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

사용 독일산 천연 스톤 코팅인 를 적용한 Ozeri®의 Stone Earth Pan™은 PFOA, 카드뮴, 납, 기타 유해한 화학물질을 전혀 함유하지 않으면서도 완벽한 논스틱을 달성한 세계 최초의 프라이팬의 하나입니다.

PFOA는 과불화옥탄산 (PerFluorooctanoic Acid) 이라고 하며 환경 오염물질로 알려졌고 미국 환경청에서 조사 중에 있습니다. Stone Earth Pan의 코팅은 유해한 독성 물질을 전혀 배출하지 않습니다.

팬을 처음 사용하기 전에 모든 태그와 라벨, 포장물 제거하고 부드러운 천이나 스펀지를 이용해 세척하십시오. 조리 시에 다음과 같은 권장량에 기초해 약간의 식용유로 팬을 최초 시즈닝을 하실 것을 권장합니다.

8인치 팬 = 1/4 티스푼
10인치 팬 = 1/2 티스푼
12인치 팬 = 1 티스푼

이것은 매우 얇은 오일 피막을 형성하기 위한 것입니다. 팬 표면에 오일을 일정하게 두르고 과도한 오일은 천이나 종이 타월을 이용해 닦아냅니다. 시즈닝은 눈에 보일 듯 말 듯 한 수준으로만 하시는 것이 좋습니다. 올리브유나 식물성 식용유를 권장하며, 버터 또는 코코넛 오일과 같은 기타 천연 오일도 사용하실 수 있습니다. 논스틱 스프레이에는 첨가물이 함유되어 있을 수 있고 너무 많은 오일이 뿌려질 수 있어 권장하지 않습니다. 너무 많은 오일은 반드시 닦아내십시오. 과도한 시즈닝은 오일 잔류물이 형성되어 음식물이 달라붙게 만들 수 있습니다. 조리 시에는 평소보다 낮은 온도의 열원을 사용하십시오. Stone Earth Pan은 전통적인 팬 보다 열전도율이 좋아서 더 빠르게 음식물을 조리할 수 있기 때문입니다. 음식물이 타지 않도록 과도한 예열을 피하고 중불 이상으로 가열하지 마십시오. 불꽃이 팬 측면까지 올라오지 않도록 주의하고 팬의 크기에 적당한 열원을 사용하십시오. 고온에서 장시간 사용하면 음식물과 오일이 탄화되면서 팬의 논스틱 특성이 저하될 수 있습니다. 조리 도중 음식물이 달라붙는 경우 약간의 물을 넣어주면 물이 수증기로 팽창하면서 달라붙는 것이 줄어들 수 있습니다. 이 팬은 230°C(446°F)에서도 안전합니다. 팬의 손잡이는 오븐에서도 안전하지만 항상 오븐 장갑을 사용하십시오.

날카로운 조리용품은 팬의 코팅에 흠집이 생기게

하거나 조리 성능에 영향을 미칠 수 있으므로 사용하지 않는 것이 좋습니다. 플라스틱이나 나무 조리용품을 권장합니다. 팬의 표면 손상을 막기 위해 팬 내부에서 직접 식품을 절단하지 마십시오. 조리 후에는 세척하기 전에 팬을 식히십시오. 급격한 온도 변화는 열 충격의 원인이 되어 팬의 스톤 코팅에 영향을 미칠 수 있습니다. 팬이 매우 뜨거운 상태에서 팬에 찬물을 붓지 마십시오. 시간이 지나면서 균열의 원인이 될 수 있습니다.

팬에서 음식물이 잘라붙지 않도록 하십시오.

식기세척기에서 사용할 수 있지만 일부 지역의 경우 물에 광물질이 함유되어 있을 수 있고 강력한 알칼리성 세제를 사용할 수 있으므로 뜨거운 비눗물로 팬을 세척하고 부드러운 천으로 물기를 제거하는 것이 좋습니다. 일반 세제는 독하고 향료와 염료, 기타 첨가물을 함유할 수 있으므로 생분해 세제와 같은 전문 친환경 제품을 사용하면 팬의 수명이 연장될 수 있습니다. 찌꺼기가 늘어붙어 잘 닦이지 않는 경우 팬에 물을 채우고 끓여줍니다. 그런 다음 물이 식도록 두십시오. 이렇게 하면 탄화된 찌꺼기가 세척 과정에서 떨어지는 데 도움이 됩니다.

시간이 지나면서 팬 표면에서 흰색 피막이 보이는 경우, 음식물과 오일 찌꺼기가 쌓인 것이거나 물에 함유된 광물질로 인한 것일 수 있습니다. 레몬즙이나 식초로 팬 표면을 문질러 찌꺼기를 제거하십시오. 항상 철저히 행구십시오.

인덕션 쿠키에서 조리할 때는 온도가 빠르게 올라갈 수 있다는 점에 유의하십시오. 빈 팬으로 조리하거나 과열되지 않도록 주의하십시오. 팬과 인덕션 쿠키가 파손될 수 있습니다. 인덕션 쿠키에서 사용할 때는 팬의 방향이 바뀌거나 미끄러지지 않도록 주의하십시오. 팬을 보관할 때는 다른 팬을 위에 겹쳐서 쌓기 전에 팬에 포함된 보호제를 팬 표면에 올려놓아 Stone Earth Pan의 코팅과 직접 접촉하지 않도록 하십시오.

이 사용 가이드를 나중에 사용할 수 있도록 보관하십시오.

Limited Lifetime Warranty

Your Ozeri pan is warranted to the original owner from the date of purchase against defects in material and workmanship under normal use and service for the lifetime of the product. This limited lifetime warranty does not apply to damages from accidents, abuse or misuse, improper cleaning, neglect, and damages caused by overheating. This warranty does not apply to scratches, stains, discoloration or other damage which does not impair the functionality of the pan. Should your Ozeri pan prove defective, first contact Ozeri via email to obtain your nearest return address. Then return the product freight prepaid with your receipt and an explanation of the claim. Please pack your pan carefully to avoid damages in transit. Under this warranty, Ozeri will repair or replace any product found to be defective in workmanship when put to normal household use and cared for according to the instructions. This warranty extends only to personal use and does not extend to any product that has been used for commercial use, rental use, or use which is not intended. There are no warranties other than that expressly set forth herein. This warranty is not transferable. Ozeri is not responsible in any way for damages, losses or inconveniences caused by equipment failure caused by user negligence, abuse, or use not in accordance with the "User Guide" or any additional safety, use, or warnings included in the product materials. Further, Ozeri is not liable for incidental or consequential damages of any nature resulting from the use of this product and any liability shall not exceed the purchase price of the product.

This Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

This Warranty Does Not Apply To The Following

- Damage due to accident, misuse, abuse, alterations or vandalism.
- Improper or inadequate maintenance
- Unauthorized modification or commercial use
- Damage in return transit
- Unsupervised use by children under 18 years of age

Customer Service

Email: support@ozeri.com
Tel: 1-877-299-1296 (USA)

有限终生保用

您的Ozeri产品的原先拥有者从购买日期起获得担保，产品于其寿命期间在正常使用和运作下，不会有材料和制造工艺上的缺陷出现。此有限终生保用并不适用于意外、滥用或误用、不恰当的清洁、疏忽，以及过热所引致的损坏。这项保证也不适用于刮坏、污点、褪色或其它不会损害产品功能的损坏。如果您的Ozeri产品确有缺陷，请首先以发送电子邮件方式联络Ozeri，获取与您最接近的退回产品地址，然后将产品连同收据退还（预付运费），并附上退货理由的说明。请小心包装您的产品以避免运输过程中的损坏。在此保证下，Ozeri将修理或更换在家庭跟循指示的正常使用和维护下，出现工艺缺陷的任何产品。此保证仅限于个人用途，并不会延伸至任何用于商业用途、租赁用途，或非预期之中用途的产品。除了在此中明确说明者之外，没有任何其它保证。此保证不可转让。对于使用者疏忽、滥用，或不按照「使用指南」或包括在产品资料内任何附加的安全性、使用信息或警，所导致的设备故障所引起的损坏、损失或不便，Ozeri概不负责。此外，Ozeri也不负责因使用此产品而产生的任何性质的附带或必然损坏，而所承担的任何责任不得超过产品的购买价格。

Ozeri 顾客服务：

电邮：support@ozeri.com
电话：1-877-299-1296 (美国)

Garantie limitée à vie

Votre produit Ozeri s'accompagne d'une garantie au profit du propriétaire d'origine à compter de la date d'achat contre les défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et de service pour la durée de vie du produit. Cette garantie à vie limitée ne s'applique pas aux dommages résultant d'accidents, d'une utilisation abusive ou d'une mauvaise utilisation, d'un nettoyage inapproprié, d'une négligence ainsi qu'aux dommages causés par une surchauffe. Cette garantie ne s'applique pas aux éraflures, taches, décolorations ou à d'autres dommages qui ne portent pas atteinte à la fonctionnalité du produit. Si votre produit Ozeri s'avère défectueux, commencez par contacter Ozeri par e-mail pour connaître l'adresse la plus proche où le renvoyer. Renvoyez ensuite le produit en port prépayé en l'accompagnant de votre reçu et d'une explication au sujet de la réclamation. Veuillez emballer soigneusement votre produit pour éviter de l'endommager durant le transport. En vertu de cette garantie, Ozeri s'engage à réparer ou à remplacer tout produit jugé défectueux au niveau de la fabrication lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage domestique normal et soigneux, conforme aux instructions. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique et non à des utilisations commerciales, de location ou non prévues. Il n'existe aucune autre garantie que celle expressément énoncée dans le présent document. Cette garantie n'est pas transférable. Ozeri ne sera en aucun cas tenue pour responsable, de quelque façon que ce soit, pour des dommages, pertes ou inconvénients suite à une défaillance du produit provoquée par l'utilisateur en raison d'une négligence, d'une utilisation abusive ou non conforme au guide d'utilisation ou à toute autre instruction de sécurité, d'utilisation ou à tout autre avertissement inclus dans les documents accompagnant le produit. En outre, Ozeri ne sera pas tenu pour responsable des dommages directs ou indirects de toute nature résultant de l'utilisation de ce produit et aucun recours en responsabilité ne peut dépasser le prix d'achat du produit.

Service clientèle d'Ozeri :

Email : support@ozeri.com
Tél. : 1-877-299-1296 (États-Unis)

Begrenzte lebenslange Garantie

Ihr Ozeri-Produkt hat für die Lebensdauer des Produkts ab dem Kaufdatum eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normaler Nutzung und Pflege. Diese eingeschränkte lebenslange Garantie gilt nicht für Schäden durch Unfälle, Missbrauch oder nicht vorgesehenen Gebrauch, unsachgemäße Reinigung, fahrlässige Handhabung oder Schäden durch Überhitzung. Diese Garantie gilt ebenfalls nicht für Kratzer, Flecken, Verfärbungen oder sonstige Schäden, die nicht die Funktionalität des Produkts beeinträchtigen. Sollte Ihr Ozeri-Produkt sich als fehlerhaft erweisen, kontaktieren Sie Ozeri bitte zunächst per E-Mail, um die Rücksendeadresse in Ihrer Nähe zu erhalten. Dann senden Sie das Produkt frankiert und mit der Quittung und einer Erklärung Ihrer Rücksendegründe versehen, zurück. Bitte verpacken Sie Ihr Produkt gut, um Transportschäden zu vermeiden. Im Rahmen dieser Garantie wird Ozeri jedes Produkt beim Vorliegen von Verarbeitungsfehlern oder Mängeln, die unter normalem Hausgebrauch und Pflege nach Anleitung entstanden sind, reparieren oder ersetzen. Diese Garantie erstreckt sich nur auf den persönlichen Gebrauch und gilt nicht für Produkte, die gewerblich genutzt, vermietet oder nicht bestimmungsgemäß verwendet werden. Es gibt keine anderen als die ausdrücklich hierin festgelegte Garantien. Diese Garantie ist nicht übertragbar. Ozeri ist in keiner Weise verantwortlich für Schäden, Verluste oder Unannehmlichkeiten, die durch Ausfall des Geräts, fahrlässige Verwendung, Missbrauch oder eine nicht mit der Gebrauchsanweisung oder zusätzlichen im Begleitmaterial enthaltenen Sicherheitsvorschriften, Verwendungs- oder Warnhinweisen konforme Verwendung entstanden sind. Weiterhin haftet Ozeri nicht für Schäden oder Folgeschäden jeglicher Art, die aus der Verwendung dieses Produkts entstehen. Auf jeden Fall geht die maximale Haftbarkeit nicht über den Kaufpreis der Ware hinaus.

Garanzia a Vita Limitata

Il tuo prodotto Ozeri è garantito al proprietario originale dalla data d'acquisto per difetti del materiale e della manifattura in condizioni di normale utilizzo e funzionamento per la vita del prodotto. Questa garanzia a vita limitata non si applica a danni dovuti a incidenti, abuso o cattivo utilizzo, pulizia scorretta, negligenza e danni causati dal surriscaldamento. Questa garanzia non si applica a graffi, macchie, scolorimenti o altri danni che non sminuiscono la funzionalità del prodotto. Qualora il vostro prodotto Ozeri si dimostrasse difettoso, contattare per prima cosa Ozeri via e-mail per ottenere il punto di restituzione più vicino a te. Quindi riporta il prodotto con spedizione prepagata con la ricevuta e la motivazione del reclamo. Imballa il prodotto attentamente per evitare danni nel transito. Con questa garanzia, Ozeri riparerà o sostituirà qualsiasi prodotto che sia trovato difettoso nella manifattura quando posto in un normale uso domestico e curato secondo le istruzioni. Questa garanzia si estende solo all'uso personale e non si estende a qualsiasi prodotto che sia stato usato per uso commerciale, noleggio o un uso per cui non è concepito. Non ci sono garanzie oltre a quella qui espressamente dichiarata. Questa garanzia non è trasferibile. Ozeri non è responsabile in alcun modo di danni, perdite o inconvenienti causati dal guasto dell'attrezzatura per negligenza dell'utente, l'abuso, o l'utilizzo non conforme alla "Guida dell'Utente" o a qualsiasi ulteriore sicurezza, utilizzo o avvertimento incluso nei materiali del prodotto. Inoltre, Ozeri non è responsabile di danni accidentali o conseguenti di qualsiasi natura dovuti all'utilizzo del prodotto e qualsiasi responsabilità non supererà il prezzo d'acquisto del prodotto.

限定的ライフタイム保証

お買い上げのOzeri製品は、当初の所有者に購入期日より、製品ライフタイムでの通常の使用およびサービス下での材料および製造上の欠陥に対し保証されています。本限定的ライフタイム保証は、事故、乱用、誤用、不適切な清掃、放置、過熱による損傷には適用されません。本保証は、製品の機能を損なわない擦り傷、汚れ、変色、その他の損傷には適用されません。万一Ozeri製品に欠陥が証明された場合、まず電子メールでOzeriに連絡し、最寄の返品先を取得してください。その後、レシートとクレームの説明を添付し、運賃前払いで返品してください。運送中の損傷を避けるために、注意深く製品を梱包してください。本保証の下、Ozeriは説明書に従った家庭での通常の使用と手入れをした状況で製品の欠陥が発見された場合、製品の修理または交換致します。本保証の延長は、個人による使用に限定され、商業的使用、賃貸による使用、意図と異なる使用には延長されません。本保証に明記されていない事項には保証は適用されません。本保証の譲渡はできません。使用者の過失、乱用、「利用者ガイド」または本製品材料に含まれている追加の安全性、使用、注意に沿わない使用が原因による機器の故障から生ずる損害、損失、不都合に対してもOzeriは一切責任を負いません。また、Ozeriは、本製品の使用によるいずれの性質の偶発的または間接的な損傷に対しても一切責任を負いません。また、いずれの責任も本製品お購入価格を超過しないこととします。

Ozeri-Kundendienst:

Email: support@ozeri.com
Tel: 001-877-299-1296 (USA)

Servizio Clienti di Ozeri:

Email: support@ozeri.com
Tel: 1-877-299-1296 (USA)

Ozeri 顧客サービス:

電子メール: support@ozeri.com
電話: 1-877-299-1296 (アメリカ合衆国)

Garantia Vitalícia Limitada

O seu produto Ozeri é garantido ao proprietário original, a partir da data da compra, contra defeitos no material e na manufatura, sob condições normais de utilização e serviço durante toda a vida do produto. Esta garantia vitalícia limitada não se aplica a danos causados por acidentes, abuso ou mal utilização, limpeza inadequada, negligência e danos causados por superaquecimento. Esta garantia não se aplica a riscos, manchas, descoloração nem outro dano que não comprometa a funcionalidade do produto. Caso o seu produto Ozeri demonstre-se defeituoso, primeiro entre em contato com a Ozeri por e-mail para obter o endereço de devolução mais próximo. Depois, devolva o produto com o frete pré-pago, com o seu recibo e uma explicação da reclamação. Por favor, embale cuidadosamente o seu produto para evitar danos durante o transporte. Sob efeito desta garantia, a Ozeri consertará ou substituirá qualquer produto que se apresente defeituoso em relação à manufatura, quando utilizado normalmente em ambiente doméstico e manuseado de acordo com as instruções. Esta garantia se estende apenas à utilização pessoal e não se estende a nenhum produto que tenha sido usado para fins comerciais, de locação ou para fins para os quais o produto não seja pretendido. Não há nenhuma garantia além das definidas expressamente neste documento. Esta garantia não é transferível. A Ozeri não é responsável, de maneira alguma, por danos, perdas ou inconveniências causadas por falhas em equipamentos causadas por negligência, abuso ou utilização por parte do usuário que não esteja de acordo com o "Guia do Usuário", ou quaisquer outros avisos adicionais de segurança, utilização ou alertas incluídos com os materiais do produto. Além disso, a Ozeri não se responsabiliza por danos incidentais ou consequentes, de qualquer natureza, resultantes da utilização deste produto, e nenhuma responsabilidade excederá o valor do preço de compra do produto.

Garantía limitada de por vida

Su producto Ozeri está garantizado a partir de la fecha de compra por los defectos de material y de fabricación. Esta garantía limitada de por vida no aplica a los daños provocados por accidentes, abuso o mal uso; limpieza inadecuada, negligencia o recalentamiento del producto. Esta garantía no aplica a los rasguños, manchas, descoloración u otros daños que no afecten la funcionalidad del producto. Si su producto Ozeri tiene un defecto, contáctese en primer lugar con Ozeri mediante correo electrónico para localizar el punto de devolución más cercano. Luego, devuelva el producto con un transporte prepago, e incluya el recibo y una explicación del reclamo. Empaque el producto con cuidado para evitar daños durante el traslado del mismo. En conformidad con esta misma garantía, Ozeri reparará o reemplazará el producto, siempre y cuando se determine la existencia de una falla de fabricación al someterlo a uso doméstico y siguiendo las instrucciones. Esta garantía comprende exclusivamente el uso personal del producto, y no se extiende a aquellos productos que se hayan empleado con uso comercial, de renta u otro uso para el que no hayan sido contruidos. No existen otras garantías más allá de la que se extiende por medio de la presente. Esta garantía no es transferible. Ozeri no es responsable, de ninguna manera, por los daños, pérdidas o inconvenientes originados por la falla de los equipos como resultado de la negligencia del usuario, o del abuso, mal uso o uso inadecuado del producto con respecto a la "Guía del Usuario" o de cualquier otra medida de seguridad, uso o advertencia adicionales incluidos en los materiales del producto. Por otra parte, Ozeri no será responsable por los daños, de ninguna naturaleza, ya sean incidentales o que surgieran como resultado del uso del producto, y toda responsabilidad no excederá el precio de compra del producto.

제한적 평생 보증

귀하의 Ozeri 제품은 구입일로부터 1년간 정상적인 사용을 조건으로 소재와 제품의 결함에 대해서 원소유자에게 보증됩니다. 구입 장소와 거주 지역이 미국 이외인 경우에는 지역의 법과 규정에 따라서 추가 보증 기간이 적용될 수 있습니다. 본 제한 보증은 사고, 남용 혹은 오용, 잘못된 청소, 부주의 또는 어린이의 관리되지 않은 사용 등으로부터 발생하는 손상에 대해서는 적용되지 않습니다. 귀하의 Ozeri 제품이 결함이 있는 것으로 입증되는 경우 먼저 이메일을 통해서 Ozeri 에 문의하여 가장 가까운 반품 주소를 받으세요. 영수증 및 클레임에 대한 설명과 함께 제품을 운임 판매자 부담으로 반송하세요. 운송 중 손상을 방지하기 위해 제품을 신중하게 포장해 주세요. 보증 규정에 따라 Ozeri는 제조사의 결함으로 인해 결함이 발견된 제품이나 부품을 수리 또는 교체해 줄 것입니다. 본 보증은 개인적이 용도에만 적용되며 상업적인 용도, 임대 사용 또는 의도되지 않은 사용에 대해서는 적용되지 않습니다. 본 보증은 양도할 수 없습니다. Ozeri는 장비 고장 또는 사용자 부주의, 남용 또는 제품 설명서나 제품 구성물에 포함된 모든 추가적인 안전, 사용 또는 경고 등에 따라 사용하지 않아서 발생한 손상, 분실 또는 불편에 대해서 어떠한 책임도 지지 않습니다. 더욱이 Ozeri는 본 제품의 사용으로 인해 발생하는 어떠한 성질의 부수적인 또는 파생적인 손상에 대해서 책임을 지지 않으며 어떠한 책임도 본 제품의 구입 가격을 초과할 수 없습니다.

Atendimento ao Cliente Ozeri:

Email: support@ozeri.com
Tel: 1-877-299-1296 (EUA)

Servicio al cliente de Ozeri:

Correo electrónico: support@ozeri.com
Tel: 1-877-299-1296 (EE. UU.)

Ozeri 고객 서비스:

이메일: support@ozeri.com
전화번호: 1-877-299-1296 (미국)

Ozeri®