

# ERNESTO®



## EDELSTAHL-KOCHTOPF / STAINLESS STEEL STOCK POT / FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

DE AT CH

### EDELSTAHL-KOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE

### FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

CZ

### HRNEC

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

PT

### PANELA DE AÇO INOXIDÁVEL

Instruções de utilização e de segurança

GB IE

### STAINLESS STEEL STOCK POT

Operation and safety notes

NL BE

### ROESTVRIJSTALEN KOOKPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

ES

### OLLA DE ACERO INOXIDABLE

Instrucciones de utilización y de seguridad

IAN 305935

IAN 305936

IAN 305937

OS

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	5
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	7
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	9
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	11
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	13
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	15

# Edelstahl-Kochtopf

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung


Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

## ● Sicherheitshinweise

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

-  **⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**


Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

### **⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!**

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.

- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
- Der Topf ist für Backöfen bis 250 °C geeignet, der Glasdeckel bis 160 °C.

-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **Achtung!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

- Ø 16 cm Edelstahl-Kochtopf (305935) - wirksamer Bodendurchmesser: ca. 15 cm
- Ø 20 cm Edelstahl-Kochtopf (305936) - wirksamer Bodendurchmesser: ca. 19 cm
- Ø 24 cm Edelstahl-Kochtopf (305937) - wirksamer Bodendurchmesser: ca. 23 cm

- **ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!** Legen Sie den Deckel auf einer geraden Oberfläche richtig ab. Halten Sie den Deckel von Kochfeldern oder offenen Flammen fern.
- **ACHTUNG! GEFAHR VON VERKRATZEN!** Bewegen Sie Kochtöpfe oder -pfannen nicht auf einem Glaskeramik-Kochfeld hin und her. Um Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir, das Kochfeld und den Topfboden mit einem sauberen fusselfreien Tuch (z.B. Mikrofaser) vor dem Kochen abzuwischen.
- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung

des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.

- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.


## ● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

## ● Gebrauch

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

## ● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem

Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

# Stainless Steel Stock Pot

## ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

## ● Proper Use


The product is for private use only.

## ● General Safety Instructions

### **WARNING! DANGER OF INJURY!**

### **WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

-  Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

### **WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!**

- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot

directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.

- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
- The pot is suitable for oven up to 250 °C, the glass lid up to 160 °C.



**FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

- Attention!** Fragile / not impact-resistant!
- Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.
  - Ø 16 cm Stainless Steel Stock Pot (305935) - effective bottom diameter: approx. 15 cm
  - Ø 20 cm Stainless Steel Stock Pot (305936) - effective bottom diameter: approx. 19 cm
  - Ø 24 cm Stainless Steel Stock Pot (305937) - effective bottom diameter: approx. 23 cm
- ATTENTION! RISK OF DAMAGE!** Please place the lid on flat surface properly. Keep the lid away from heating hobs or open flame.
- ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

## ● Note for induction hobs


- Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot / pan in the middle of the induction hotplate.

- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheats.

## ● Use

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.

## ● Cleaning and care

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.
-  The product is suitable for the dishwasher.
- For washing the pot by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

## ● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal

rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

# Faitout en acier inoxydable

## ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

## ● Utilisation conforme à l'usage prévu


Ce produit est destiné uniquement à un usage privé.

## ● Consignes de sécurité

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

### **AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !**

Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance l'emballage. L'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent le danger. Tenez toujours les enfants éloignés du matériel d'emballage.

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les marmites et casseroles. Les graisses et les aliments peuvent se surchauffer très rapidement et prendre feu. Si des graisses ou des aliments ont pris feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Etouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture extinctrice agréée.

- ATTENTION !** Veillez à ne jamais faire chauffer la marmite ou casserole vide. Elle se surchauffe alors et est endommagée. Il peut en résulter des endommagements.
- Ne chauffez jamais la marmite ou casserole au maximum si elle contient de la graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque chauffante ou le feu. Ne soulevez jamais directement la marmite ou casserole du feu, laissez-la tout d'abord sur la plaque chauffante se refroidissant.
- Ne mettez pas de viande ruisselante dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- La casserole est adaptée pour les champs de cuisson à gaz, électriques, vitro-céramiques, halogènes ou à induction.
- La casserole est adaptée pour aller au four jusqu'à 250 °C, le couvercle en verre jusqu'à 160 °C.

### **UTILISATION ALIMENTAIRE !**



Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

- Attention !** Fragile, non résistant aux chocs !
- Faites des économies d'énergie !** Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.
  - Faitout en acier inoxydable Ø 16 cm (305935) - diamètre effectif du fond : 15 cm env.
  - Faitout en acier inoxydable Ø 20 cm (305936) - diamètre effectif du fond : 19 cm env.
  - Faitout en acier inoxydable Ø 24 cm (305937) - diamètre effectif du fond : 23 cm env.

- ATTENTION ! RISQUE DE DÉTÉRIORATION !** Déposez le couvercle correctement sur une surface droite. Maintenez le couvercle éloigné des feux de cuisson ou des flammes ouvertes.

- ATTENTION ! RISQUE D'ÉRAFLURES !** Ne déplacez pas les marmites et poêles sur la surface de cuisson en céramique en les faisant glisser. Afin d'éviter les éraflures, nous vous recommandons d'essuyer avant la cuisson la surface de la plaque de cuisson et le dessous de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre ne peluchant pas (par exemple en microfibras).

- Ne versez pas de sel ou d'eau salée si l'appareil est vide et préchauffé car cela favorise la corrosion. Une réduction de la performance du produit s'en suivrait.
- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.
- Avec le temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent causer des taches ou des décolorations du produit. Pour les éliminer, frotter ces zones avec un demi-citron. Pour éliminer les taches plus tenaces, utiliser une solution constituée de 9 doses d'eau et d'1 dose d'essence de vinaigre.


## ● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Placez la marmite/casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.

## ● Usage

- Avant la première utilisation, faites bouillir la casserole 2 à 3 fois avec de l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.

## ● Nettoyage et entretien

- Lavez la marmite ou casserole à l'eau très chaude avec un produit vaisselle courant.
-  Ce produit est lavable dans le lave-vaisselle.
- Pour laver la marmite à la main, utiliser de l'eau chaude et du liquide-vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le produit.
- Ne pas nettoyer avec des produits récurants.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

## ● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.



# Roestvrijstalen kookpan

## ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

## ● Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

## ● Veiligheidsinstructies

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!**

-  **WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR KLEUTERS EN KINDEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat kans op verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen steeds uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.
-  Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannelappen of ovenhandschoenen als bescherming.

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!**

- **Houd** tijdens het koken altijd toezicht op de pannen. Vet en gerechten kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer vet of gerechten eenmaal branden, mag u deze nooit met water blussen! Doof de vlammen met een pandeksel of met een goedgekeurde brandblusdeken.
- **VOORZICHTIG!** Verwarm de pan nooit wanneer deze leeg is. In het andere geval

rakt de pan oververhit. Het product kan hierdoor worden beschadigd.

- Verwarm de pan nooit op de hoogste stand wanneer deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat onmiddellijk uit in geval van oververhitting. Til de pan nooit direct van de kookplaat, maar laat hem eerst op de afkoelende kookplaat staan.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- De pan is geschikt voor gasfornuizen, elektrische, ceran-, halogeen- en inductiekookvelden.
- De pan is geschikt voor in de oven tot 250 °C, het glazen deksel tot 160 °C.



**GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet

beïnvloed.

- **Waarschuwing!** Breekbaar, niet schokbestendig!
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.
  - Ø 16 cm Roestvrijstalen kookpan (305935) - effectieve bodemdiameter: ca. 15 cm
  - Ø 20 cm Roestvrijstalen kookpan (305936) - effectieve bodemdiameter: ca. 19 cm
  - Ø 24 cm Roestvrijstalen kookpan (305937) - effectieve bodemdiameter: ca. 23 cm
- **LET OP! KANS OP BESCHADIGINGEN!** Leg het deksel op de juiste manier op een vlakke ondergrond neer. Houd het deksel uit de buurt van kookplaten of open vuur.
- **WAARSCHUWING! KANS OP KRASSEN!** Schuif de pannen niet heen en weer over een glazen keramisch kookveld. Om krassen te vermijden raden wij u aan de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) voorafgaand aan het koken af te vegen.
- Doe geen zout resp. zout water in het voorgewarmde lege product, aangezien dit corrosie kan veroorzaken. Er hoeft trouwens geen rekening te worden gehouden met een afname van de werking van het product is hierdoor.

- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.

## ● Opmerking voor inductiekookplaten

- **Opmerking:** In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan. Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.
- Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Hoge opwarmingsnelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

## ● Gebruik

- Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2-3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.

## ● Reiniging en onderhoud

- Reinig de pan met heet water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Was de pan en het deksel af in een soepje van heet water met een gangbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het product zouden kunnen aantasten.
- Gebruik voor de reiniging géén scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen door de mineralen in het water vlekken of verkleuringen aan het product ontstaan. U kunt deze vlekken en verkleuringen verwijderen door met een halve citroen over de desbetreffende plek te wrijven. Hardnekkige vlekken kunt u met een oplossing

van negen delen water en een deel azijnessence verwijderen.

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

# Hrnec

## ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtete následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

## ● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.




### Bezpečnostní pokyny

#### ▲ **VÝSTRAHA!** NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



#### ▲ **VÝSTRAHA!** NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH A VĚTŠÍCH DĚTÍ!

Nenechávejte děti nikdy samotné s obalovým materiálem. Hrozí jim nebezpečí udušení. Děti nebezpečí často podceňují. Chraňte neustále obalový materiál před dětmi.

-  Mějte laskavě na paměti, že úchyty při vaření mohou být horké. Použijte proto ke své ochraně chňapky na hrnce nebo rukavice pro grilování.

#### ▲ **VÝSTRAHA!** NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Při vaření je důležité, abyste hrnce nespustili z očí. Tuk se může rychle přehřát a zapálit se. V případě, že tuk a pokrmy jednou hoří, nikdy je nehaste vodou! Plameny udušte poklicí nebo přezkoušenou dekou k uhašení požáru.
- **POZOR!** Hrnec nikdy neohřívajte v prázdném stavu. Jinak se hrnec přehřeje. Následkem může být poškození výrobku.
- Je-li hrnec naplněn tukem, tak jej nikdy neohřívajte na nejvyšším energetickém stupni. V případě přehřátí okamžitě vypněte desku sporáku. Hrnec

nikdy nezvedněte přímo od desky sporáku, nýbrž jej nechte nejprve stát na ochlazující se desce.

- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- Hrnec se hodí pro plynové, elektrické, sklokeramické, halogenové a indukční varné zóny.
- Hrnec je vhodný do trouby na pečení do 250 °C, skleněná police do 160 °C.



#### **VHODNÉ PRO POTRAVINY!**

Výrobek neovlivňuje chuťové a aromatické vlastnosti potravin.

- **Pozor!** Rozbitelné, není odolné proti nárazu!
- **Šetřete energii!** K zabránění ztráty tepla zvolte příslušnou varnou zónu podle průměru dna hrnce.

- Ø 16 cm hrnec z ušlechtilé oceli (305935) - účinný průměr dna: cca 15 cm
- Ø 20 cm hrnec z ušlechtilé oceli (305936) - účinný průměr dna: cca 19 cm
- Ø 24 cm hrnec z ušlechtilé oceli (305937) - účinný průměr dna: cca 23 cm

- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!** Odkládejte poklici správně na rovnou plochu. Chraňte poklici před plotýnkami nebo otevřeným ohněm.
- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!** Neposunujte hrnce nebo pánve po sklokeramických plotýnkách. Před vařením Vám doporučujeme ořířit povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepouští vlákna (například hadrem s mikrovlákny).
- Nedávejte sůl resp. neplňte slanou vodu do prázdného předeřhátého výrobku, může rezivět. Snížení výkonu výrobku se ale nedá očekávat.
- Horký výrobek neomývat studenou tekoucí vodou. Spodní strana výrobku se může poškodit nebo odpadnout.

## ● Poznámka pro indukční varné desky


- **Upozornění:** za určitých podmínek se může vyskytovat hluk, který vyplývá z elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce / pánve. To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny.

- Dejte hrnec/ pánev do středu na indukční plotýnku.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při přehřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.

## ● Použití

- Před prvním použitím vyvařte hrnec 2 až 3krát vodou, aby se úplně vymyly eventuální nečistoty z výroby.

## ● Čištění a ošetřování

- Hrnec čistěte horkou vodou a běžnými oplačovacími prostředky.
-  Výrobek je vhodný pro myčku nádobí.
- Při ručním proplachování vyčistěte hrnec horkou vodou a běžným prostředkem k proplachování. Vyhněte se při tom použití ostrých a špičatých předmětů, aby se výrobek nepoškodil.
- K čištění nepoužívejte ostré drhací prostředky.
- Během času mohou vzhledem k minerálním obsaženým ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení na výrobku. Tyto odstraníte tím, že tato místa přetřete půlkou citrónu. Tvrdší skvrny lze beze stopy odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octové esence.

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

○ možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci.

Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

# Olla de acero inoxidable

## ● Introducción



Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

## ● Uso previsto

El producto está diseñado únicamente para uso privado.

## ● Indicaciones de seguridad

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!**

-  **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y ACCIDENTE PARA NIÑOS!** No deje nunca a los niños sin vigilancia con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia. Los niños no suelen ser conscientes del peligro. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
-  Tenga en cuenta que las asas pueden calentarse mientras se esté cocinando. Por su propia seguridad, le recomendamos que utilice trapos o guantes de cocina.

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**

- Al cocinar es muy importante que no deje desatendidas ollas y sartenes. La grasa y los alimentos pueden sobrecalentarse e inflamarse. ¡En caso de que la grasa o los alimentos llegaran a inflamarse, ¡nunca intente apagar el fuego con agua! Extinga las llamas con una tapadera o con una manta extintora probada.

- **¡CUIDADO!** Nunca caliente la olla si está vacía. De otro modo se recalentaría, y esto podría producir daños en el producto.
- Nunca caliente la olla al nivel más alto de energía, cuando está rellena con grasa. Desconecte inmediatamente el fogón en caso de un sobrecalentamiento. No levante la olla nunca directamente del fogón, deje primero que repose sobre el fogón para que se enfríe.
- No deposite carne húmeda en la grasa caliente. La grasa que salpique sobre una placa de cocina encendida puede provocar fácilmente un incendio.
- Esta olla ha sido fabricada para uso en cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas o de inducción.
- La cacerola es apta para horno hasta 250 °C, la tapa de cristal hasta 160 °C.



**¡APTO PARA ALIMENTOS!** Este producto no modifica el sabor ni el olor de los alimentos.

- **¡Atención!** ¡Fragil, no a prueba de golpes!
- **¡Ahorre energía!** Elija la placa de cocina que mejor se adecue al diámetro de la olla para evitar pérdidas de calor.
  - Olla de acero inoxidable de Ø 16cm (305935) - diámetro eficaz del fondo: aprox. 15 cm
  - Olla de acero inoxidable de Ø 20cm (305936) - diámetro eficaz del fondo: aprox. 19 cm
  - Olla de acero inoxidable de Ø 24cm (305937) - diámetro eficaz del fondo: aprox. 23 cm
- **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE DAÑOS!** Coloque la tapa sobre una superficie recta. Mantenga la tapa lejos de las placas de cocina o de llamas abiertas.
- **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE ARAÑAZOS!** No mueva las ollas o sartenes sobre las placas de cocina vitrocerámica. Antes de empezar a cocinar le recomendamos que limpie la superficie de la placa y la base de la batería de cocina con un paño seco y sin pelusas (por ejemplo, de microfibras) para evitar arañarla.
- No introduzca sal o agua salada en el producto vacío y previamente calentado, esto podría provocar corrosión en el mismo. Con ello no debe esperarse una reducción de la potencia del producto.

- Nunca coloque el producto caliente bajo un chorro de agua fría. En este caso, la parte inferior del producto podría dañarse o incluso desprenderse.


## ● Nota para quemadores eléctricos

- **Nota:** en determinadas condiciones puede oírse un ruido resultado de las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y de la cacerola/sartén. Esto es totalmente normal y no implica que su quemador eléctrico o sus utensilios de cocina estén dañados.
- Coloque la cacerola/sartén en mitad de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** La velocidad de calentamiento es muy rápida. No sobrecaliente los utensilios de cocina cuando esté precalentándolos.
- La habitación debe estar bien ventilada por si los utensilios de cocina se sobrecalientan.

## ● Uso

- Hierva la olla antes del primer uso 2-3 veces con agua para eliminar completamente los posibles residuos de producción.

## ● Limpeza y conservación

- Lave la olla con agua caliente y con detergente de uso corriente.
-  El producto puede lavarse en lavavajillas.
- Para la limpieza a mano, lave la olla con agua caliente y con detergente de uso corriente. Al hacerlo, evite el uso de objetos punzantes o afilados para no dañar el material.
- No utilice productos abrasivos para limpiar la olla.
- Con el tiempo los minerales contenidos en el agua pueden dejar marcas de agua en o decolorar el producto. Para eliminarlos, frote medio limón sobre las zonas afectadas. Las manchas más resistentes se puede eliminar mezclando nueve partes de agua con una parte de vinagre concentrado.

## ● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

## ● Garantía

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

# Panela de aço inoxidável

## ● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

## ● Utilização correcta


O produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

## ● Indicações de segurança

### **AVISO! PERIGO DE FERIMENTO!**

### **AVISO! PERIGO DE MORTE E DE ACIDENTES PARA BEBÉS E CRIANÇAS!** Não utilize

outras lâmpadas do que aquelas indicadas. Existe perigo de asfixia através do material de embalagem. As crianças subestimam frequentemente os perigos. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

-  Tenha em atenção que, ao cozinhar, as pegas podem ficar quentes. Por isso, para sua protecção, utilize pegas de cozinha ou luvas apropriadas.

### **AVISO! PERIGO DE DANOS MATERIAIS!**

- Ao cozinhar é muito importante que nunca perca o contacto visual com os tachos, pois a gordura e os alimentos podem rapidamente sobreaquecer e incendiar-se. Caso a gordura e os alimentos se incendeiem, nunca tente extinguir as chamas com água! Abafe-as com a tampa do tacho ou com uma manta anti-fogo testada.
- **CUIDADO!** Nunca aqueça o tacho vazio. Caso contrário, o tacho sobreaquece. Isto pode provocar danos no produto.

- Nunca aqueça o tacho no nível máximo de energia, caso haja gordura dentro do mesmo. Em caso de sobreaquecimento, desligue imediatamente o disco do fogão. Nunca levante o tacho imediatamente do disco do fogão, deixe ficar algum tempo sobre o disco do fogão a arrefecer.
- Não coloque carne a pingar em gordura já quente. Se cair gordura sobre um disco de fogão incandescente, pode facilmente surgir um incêndio.
- O tacho é adequado para fogões a gás, eléctricos, placas de vitrocerâmica, de halogéneo e de indução.
- A panela é adequada para fornos até 250 °C e a tampa de vidro até 160 °C.



### **SEGURO PARA ALIMENTOS!**

O sabor e o odor natural dos alimentos não são afetados por este

artigo.

- **Atenção!** Frágil, não é à prova de choques!
- **Poupe energia!** Seleccione o disco do fogão mais adequado ao diâmetro do fundo do tacho de modo a evitar perdas de calor.
  - Ø 16 cm Panela de aço inoxidável (305935) - diâmetro efectivo do fundo: cerca de 15 cm
  - Ø 20 cm Panela de aço inoxidável (305936) - diâmetro efectivo do fundo: cerca de 19 cm
  - Ø 24 cm Panela de aço inoxidável (305937) - diâmetro efectivo do fundo: cerca de 23 cm
- **ATENÇÃO! PERIGO DE DANIFICAÇÃO!** Coloque corretamente a tampa em uma superfície plana. Mantenha a tampa longe de fogões ou chamas abertas.
- **ATENÇÃO! PERIGO DE RISCOS!** Não movimente as panelas ou frigideiras em um fogão de cerâmica de vidro. Para evitar riscos, nós recomendamos antes de cozinhar, limpe o campo de cozimento e o chão da panela com um pano limpo livre de fios (por exemplo, microfios).
- Não coloque sal ou água salgada no produto vazio pré-aquecido, pois isso pode causar corrosão. Porém não é de se esperar uma redução da potência do produto através disso.
- Jamais coloque o produto quente sob água fria corrente. A parte de baixo do produto

pode ser danificada ou cair para fora do produto.


## ● Nota para placas de indução

- **Nota:** pode ocorrer um ruído em certas condições, resultante das propriedades eletromagnéticas da fonte de calor e da panela/frigideira. Isto é totalmente normal e não significa que a sua placa de indução ou os seus utensílios de cozinha estejam danificados.
- Coloque a panela/frigideira no centro da placa de aquecimento de indução.
- **CUIDADO!** Taxa de aquecimento elevada! Não sobreaquecer os utensílios de cozinha durante o pré-aquecimento.
- O local deve ser bem arejado, em caso de sobreaquecimento dos utensílios de cozinha.

## ● Utilização

- Antes da primeira utilização, ferva água na panela 2 ou 3 vezes para remover por completo eventuais resíduos da produção.

## ● Limpeza e conservação

- Lave a panela com água quente e um detergente convencional.
-  O produto é adequado para a máquina de lavar louça.
- Ao lavar à mão, limpe o tacho com água quente e um detergente convencional. Evite utilizar objectos afiados e pontiagudos para não danificar o material.
- Não utilize quaisquer produtos abrasivos para limpeza.
- Os minerais na água podem, com o tempo, originar no produto manchas ou descoloração. Estas manchas podem ser removidas esfregando uma metade de limão no local. Manchas mais difíceis podem ser removidas com uma mistura de nove partes de água e uma parte de essência de vinagre.

## ● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.

## ● Garantia

O produto foi cuidadosamente fabricado segundo rigorosas directivas de qualidade e meticulosamente testado antes da sua distribuição. Em caso de falhas deste produto, possui direitos legais relativamente ao vendedor do produto. Os seus direitos legais não estão limitados pela garantia representada de seguida.

Este produto tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. A validade da garantia inicia-se com a data de compra. Guarde o talão da caixa como comprovativo da compra. Esse documento é necessário para comprovar a compra.

Caso num espaço de tempo de 3 anos a partir da data da compra deste produto surja um erro de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – segundo a nossa escolha – e sem qualquer custo. Esta garantia expira se o produto estiver danificado, se não for devidamente utilizado ou se não for efectuada a devida manutenção.

A garantia é válida em caso de defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não é extensiva a componentes do produto que se desgastam com o uso e que, por isso, podem ser consideradas peças de desgaste (por ex.º pilhas) ou a danos em peças frágeis, por ex.º interruptores, baterias ou peças de vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
DE-74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-No.: HG04002 / HG04003 / HG04004  
Version: 07 / 2018

Stand der Informationen · Last Information Update  
Version des informations · Stand van de informatie  
Stav informací · Estado de las informaciones  
Estado das informações: 07 / 2018 · Ident.-No.:  
HG04002 / HG04003 / HG04004072018-8



IAN 305935

IAN 305936

IAN 305937