



COOKWARE SET

GB IE NI

COOKWARE SET

Operation and Safety Notes

FR BE

SET DE CASSEROLES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE AT CH

TOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

DK

GRYDESÆT

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

NL BE

PANNENSET

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 304263

GB/IE/NI	Operation and Safety Notes	Page	3
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	5
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	7
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	10
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	13

Cookware Set

● 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!

- Do not use the lid if the knob is loose. Never use the pot if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.
- 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.



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

- Attention!** Fragile / not impact-resistant! (Model No.: HG01144A)
- Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.
Effective bottom diameter: approx. 20 cm (Meat pot: ø 24 cm)
Effective bottom diameter: approx. 16 cm (Meat pot: ø 20 cm)
Effective bottom diameter: approx. 16 cm (Vegetable pot: ø 20 cm)
Effective bottom diameter: approx. 13 cm (Casserole pan: ø 16 cm)
Effective bottom diameter: approx. 13 cm (Saucepan: ø 16 cm)
- ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the pan 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 pre-heated 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.
- For model HG01144A stainless steel pots with glass lids, they are suitable into Oven.
 - Glass lids heat resistant up to 160 °C.
 - Stainless steel pots lids heat resistant up to 240 °C.
- For model HG01144B stainless steel pots with stainless steel lids, they are suitable into Oven. Heat resistant up to 240 °C for pots and lids.

● 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.

Grydesæt

● Indledning


Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.


● Formålsbestemt anvendelse

Produktet er udelukkende beregnet til den private anvendelse.

● Sikkerhedshenvisninger

ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!


-  **ADVARSEL! LIVS- OG ULYKKESFARE FOR SMÅBØRN OG BØRN!** Lad aldrig børn lege med emballagen uden at være under opsyn af voksne. Der består kvælningsfare pga. emballagemateriale. Børn undervurderer hyppigt farerne. Hold børn altid væk fra emballagematerialet.

-  Vær opmærksom på at håndtagene kan blive ophedet under kogningen. Derfor tilrådes at bruge grydelapper eller grillhandsker af hensyn til den personlige sikkerhed.

ADVARSEL! RISIKO FOR MATERIEL SKADE!

- Anvend ikke låget når håndtaget er løst. Anvend under ingen omstændigheder gryden, hvis håndtagene er løse. Spænd i givet fald håndtagenes skruer efter.
- Det er meget vigtigt, at du holder øje med gryderne, når du laver mad. Fedt og madvarer kan hurtigt overophede og selvantænde. Hvis fedt eller madvarer brænder, sluk dem aldrig med vand! Kvæl flammerne med et grydelåg eller en kontrolleret brandtæppe.

- **FORSIGTIG!** Gryden må aldrig ophedes, når den er tom. Ellers overopheder gryden. Det kan resultere i beskadigelser af produktet.
- Gryden må aldrig opvarmes på højeste energitrit, når den fyldt med fedt. Sluk med det samme for kogepladen, hvis den er overophedet. Tag aldrig gryden direkte fra kogepladen, men lad den i første omgang stå på den afkølede kogeplade.
- Læg ikke drypørt kød i varmt fedt. Gennem det på den glohede kogeplade sprøjtede fedt kan der let opstå brand.
- Gryden er egnet til gas-, elektro-, glaskeramik- og induktionskogefelter.

-  **LEVNESMIDDELÆGTE!** Smags- og lugteegenskaber påvirkes ikke gennem dette produkt.

- **OBS!** Skrøbelig, ikke stødfast! (Modell-Nr./ Model No.: HGO1144A)
- **Spar energi!** Vælg en kogeplade, der svarer til grydens diameter, for at undgå varmetab.
Virksom bunddiameter: ca. 20 cm (Kødgryde: ø 24 cm)
Virksom bunddiameter: ca. 16 cm (Kødgryde: ø 20 cm)
Virksom bunddiameter: ca. 16 cm (Grøntsagsgryde: ø 20 cm)
Virksom bunddiameter: ca. 13 cm (Stegegryde: ø 16 cm)
Virksom bunddiameter: ca. 13 cm (Kasserolle: ø 16 cm)
- **OBS! FORKRADSNINGSFARE!** Undgå frem- og tilbageskubningen af kogegrejet på glaskeramik-kogefelter! Inden De starter med kogningen, anbefaler vi at tørre kogefeltets overflade og kogegrejets bund af med en ren, frugfri klud (f.eks. mikrofiberklud). Dermed kan De forebygge mod skrammer.
- Hæld ikke salt, henholdsvis saltvand i det forvarmede tomme produkt, da dette kan føre til korrosion. En formindskelse af produktets ydelse kan derigennem for øvrigt ikke forventes.
- Hold det varme produkt aldrig under rindende koldt vand. Produktets underside kunne derigennem beskadiges eller falde af produktet.

● Henvisning til induktionskogefelter

- **Henvisning:** Under bestemte omstændigheder kan der opstå en lyd, som kan tilbageføres til varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er normalt og tyder ikke hen på en defekt hos deres induktionskogefelt eller kogegrejet.
- Gryden/panden skal anbringes på midten af induktionskogefeltet.
- **OBS!** Høj opvarmningshastighed! Kogegrej må ikke overophedes ved foropvarmningen.
- I tilfælde af en overophedning skal rummet luftes grundigt.

● Ibrugtagning

- Inden første anvendelse koges vand op 2 til 3 gange i gryden, for at fjerne eventuelle produktionsrester.
- Model HG01144A Gryder i rustfrit stål med glaslåg er egnede til ovnen.
 - Glåslåget er varmebestandigt op til 160 °C.
 - Grydelåget i rustfrit stål er varmebestandigt op til 240 °C.
- Model HG01144B Gryder i rustfrit stål med låg i rustfrit stål er egnede til ovnen. Gryderne og lågene er varmebestandige op til 240 °C.

● Rengøring og pleje

- Rens gryden med varmt vand og almindelig opvaskemiddel.
-  Produktet er egnet til opvaskemaskinen.
- Når produktet vaskes op i hånden, så rengøres det med varmt vand og et handelsgængs opvaskemiddel. Undgå brug af skarpe eller spidse genstande for ikke at beskadige materialet.
- De må ikke benytte skarpe skuremidler til rengøring.
- Med tiden kan mineralerne i vandet resultere i pletter eller misfarvninger på produktet. Disse kan fjernes, idet en halv citron gnides hen over

dem. Mere ihærdige pletter kan fjernes med en blanding af 9 dele vand og 1 del eddikesyre.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

● Garanti

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

Set de casseroles

● 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-estimement 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 !

- N'utilisez pas le couvercle lorsque sa poignée est desserrée. Ne jamais utiliser la casserole si les poignées sont lâches. Le cas échéant, resserrez le vissage des poignées.
- 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 ruiselante 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.

-  **UTILISATION ALIMENTAIRE !**
Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

- Attention !** Fragile, non résistant aux chocs ! (Modèle n°: HG01144A)

- Faites des économies d'énergie !** Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.

Diamètre du fond efficace : env. 20 cm
(Casserole à viande : ø 24 cm)

Diamètre du fond efficace : env. 16 cm
(Casserole à viande : ø 20 cm)

Diamètre du fond efficace : env. 16 cm
(Casserole à légumes : ø 20 cm)

Diamètre du fond efficace : env. 13 cm
(Faitout : ø 16 cm)

Diamètre du fond efficace : env. 13 cm
(Casserole à poignée : ø 16 cm)

- ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !**

Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques.

Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de

cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibras). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.

- 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.


● 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.
- Modèle HG01 144A Les marmites en inox avec couvercle en verre sont appropriées à la cuisson au four.
 - Couvercle en verre résistant à la chaleur jusqu'à 160 °C.
 - Couvercle de marmite en inox résistant à la chaleur jusqu'à 240 °C.
- Modèle HG01 144B Les marmites en inox avec couvercles en inox sont appropriées à la cuisson au four. Marmites et couvercles résistants à la chaleur jusqu'à 240 °C.

● 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.
- 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.

● Mise au rebut

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

Renseignez-vous auprès de votre mairie ou de l'administration municipale concernant les possibilités de mise au rebut des produits usés.

● 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 défectueux.

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.

Pannenset

● 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 ONGEVALLLEN 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 pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het deksel niet als de greep los zit. Gebruik de pan in geen geval als de grepen los zitten. Draai zo nodig de schroefverbinding van de grepen vast.
- 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 raakt 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.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

- **Waarschuwing!** Breekbaar, niet schokbestendig! (Modelnr.: HG01144A)
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.
Effectieve bodemdiameter: ca. 20 cm (Vleespan: ø 24 cm)
Effectieve bodemdiameter: ca. 16 cm (Vleespan: ø 20 cm)
Effectieve bodemdiameter: ca. 16 cm (Groentepan: ø 20 cm)
Effectieve bodemdiameter: ca. 13 cm (Braadpan: ø 16 cm)
Effectieve bodemdiameter: ca. 13 cm (Steeipan: ø 16 cm)
- **ATTENTIE! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten! Voordat u begint met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen. Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen.
- 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 opwarmnelheid! 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 productie-resten helemaal te verwijderen.
- Model HG01144A edelstalen pannen met glazen deksel zijn geschikt voor de oven.
 - Glazen deksel hittebestendig tot 160 °C.
 - Edelstalen deksel hittebestendig tot 240 °C.
- Model HG01144B edelstalen pannen met edelstalen deksels zijn geschikt voor de oven. Pannen en deksels hittebestendig tot 240 °C.

● **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 sopje 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 materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden, om het artikel na gebruik als huisvuil af te voeren, 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.

Topf-Set

● 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!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Verwenden Sie den Topf keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.
- 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.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.



- **Achtung!** Zerbrechlich, nicht stoßfest! (Modell-Nr./Model No.: HG01144A)
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 20 cm (Fleischtopf: ø 24 cm) Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 16 cm (Fleischtopf: ø 20 cm) Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 16 cm (Gemüsetopf: ø 20 cm) Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 13 cm (Bratentopf: ø 16 cm) Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 13 cm (Stielkasserolle: ø 16 cm)
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- 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.
- Modell HG01 144A Edelstahlöpfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.
 - Glasdeckel hitzebeständig bis 160 °C.
 - Edelstahltopfdeckel hitzebeständig bis 240 °C.
- Modell HG01 144B Edelstahlöpfe mit Edelstahldeckeln sind für den Ofen geeignet. Töpfe und Deckel hitzebeständig bis 240 °C.

● 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.

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG01144A/HG01144B
Version: 07/2018

Last Information Update · Tilstand af information
Version des informations · Stand van de
informatie · Stand der Informationen: 05/2018
Ident.-No.: HG01144A/B052018-6

IAN 304263

