

ERNESTO®



CAST ALUMINIUM SERVING PAN

GB IE NI

CAST ALUMINIUM SERVING PAN

Operation and safety notes

FR BE

SAUTEUSE EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE AT CH

ALUGUSS-SERVIERPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

DK

SERVERINGSPANDE I STØBT ALUMINIUM

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

NL BE

ALUMINIUMGIETWERKEN SERVEERPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 306491

IE NI
DK BE NL

GB/IE/NI	Operation and safety notes	Page	3
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	9
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	15
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	27

Introduction	Page	4
Proper use.....	Page	4
Technical data.....	Page	4
Safety advice	Page	4
Note for induction hobs	Page	6
Usage	Page	6
Disposal	Page	7
Warranty	Page	7

Cast Aluminium Serving Pan

● 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 pan is for heating foodstuff on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs. The product is for private use only.

● Technical data

Product size: approx. Ø 28 cm

Effective bottom diameter: approx. Ø 18 cm



Safety advice

KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!



⚠ 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.

⚠ WARNING! DANGER OF INJURY!





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

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

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Pots and pans in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pan lid or a thick cloth.
- Use heat resistant plastic or wooden kitchen utensils in order not to damage the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan.
- 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.
- To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter of the pan that matches. The diameter size of this item is approx. Ø 18 cm.
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- Clean the product after used.
- We recommend cleaning by hand with hot water and detergent as the cleaning in the dishwasher can cause discoloration of the aluminum parts.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile / not impact-resistant!
- For washing the pan 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 coating.

- Do not use harsh scouring agents.
- **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 hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
-  The product is suitable for the dishwasher.

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

● Usage

- Before first use, remove any stickers or labels from the article and rinse it in hot water.

- Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residue.
- Lightly grease the pan.
- Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Heat up the food at a higher / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.

● 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.

Indledning	Side 10
Formålsbestemt anvendelse	Side 10
Tekniske data.....	Side 10
Sikkerhedshenvisninger	Side 10
Henvisning til induktionskogefelter	Side 12
Brug	Side 13
Bortskaffelse	Side 13
Garanti	Side 13

Serveringspande i støbt aluminium

● 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**

Panden er egnet til opvarmning af fødevarer på gas-, elektro-, glaske-ramik-, halogen- og induktions-kogefelter. Produktet er udelukkende beregnet til privat anvendelse.

● **Tekniske data**

Produktstørrelse: ca. Ø 28 cm

Virksom bunddiameter: ca. Ø 18 cm



Sikkerhedshenvisninger

OPBEVAR ALLE SIKKERHEDSHENVISNINGER OG VEJLEDNINGER TIL FREMTIDEN!




⚠ ADVARSEL! LIVS- OG ULYKKESFARE FOR SMÅBØRN OG BØRN! Lad børn aldrig lege med

emballagen uden at være under opsyn. Der består



kvælningsfare pga. emballagematerialet. Børn undervurderer hyppigt farerne. Hold altid børn væk fra emballagematerialet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

-  Vær opmærksom på at håndtagene kan blive ophedet under kogningen. Derfor tilrådes at bruge grydelapper eller grillhandsker af hensyn til den personlige sikkerhed.
- Anvend ikke låget når håndtaget er løst.
- Anvend under ingen omstændigheder, når håndtagene er løse. Spænd i givet fald håndtagenes skruer efter.

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR MATERIEL SKADE!

- Ved madlavning er det meget vigtigt, ikke at lade gryder og pander, i hvilke fedt opvarmes, være uden opsyn. Fedt kan hurtigt blive overophedet og antændt. Skulle fedtet engang brænde, så sluk det aldrig med vand. Kvæl flammerne med et pandelåg eller et tykt uldtæppe.
- Brug udelukkende køkkengrej af varmebestandigt kunststof eller træ, for ikke at beskadige sliplet-coatingen. Skær stegevaren ikke direkte i panden.
- Læg ikke dryptørt kød i varmt fedt. Gennem det på den glohede kogeplade sprøjtende fedt kan der let opstå brand.
- Vælg den kogeplade som svarer til pandebundens diameter, for at undgå varmetab. Dette produkts Ø er ca. 18 cm.
- Artiklen er egnet til at holde madvarer varme i ovnen (maks. 160 °C i 1 time).
- Rens produktet efter brug.
- Vi anbefaler rengøringen via hånd med varmt vand og opvaskemiddel, fordi rengøringen i opvaskemaskinen kan føre til misfarvninger af aluminiumsdelene.
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødfast!

- Ved opvask via hånd skal De rengøre panden med varmt vand og handelsgængs opvaskemiddel. Undgå brug af skarpe eller spidse genstande for ikke at beskadige materialet.
- De må ikke benytte skarpe skuremidler til rengøring.
- **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, fnugfri klud (f.eks. mikrofiberklud). Dermed kan De forebygge mod skrammer.
- Hold det varme produkt aldrig under rindende koldt vand. Produktets underside kunne derigennem beskadiges eller falde af produktet.
-  **LEVNEDSMIDDELÆGTE!** Smags- og lugteegenskaber påvirkes ikke gennem dette produkt.
-  Produktet er egnet til opvaskemaskinen.

● 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.

● Brug

- Før gryden tages i brug skal eventuelle etiketter fjernes og gryden skylles godt med varmt vand.
- Inden første anvendelse koges vand op 2 til 3 gange i produktet, for at fjerne eventuelle produktionsrester fuldstændigt.
- Gryden fedtes let ind.
- Tomme eller med stegevarer fyldte pander må ikke overophedes, da antyklæbeeffekten ellers aftager, henholdsvis coatingen beskadiges.
- Opvarm det, som skal tilberedes, ved høj/middelhøj varme og lad det efterfølgende simre færdig på lavt blus.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, der kan bortskaffes ved de stedlige genbrugscentre.

Din kommune oplyser om muligheder for bortskaffelse af det udtjente produkt.

● 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.

Introduction	Page 16
Utilisation conforme	Page 16
Caractéristiques techniques.....	Page 16
Consignes de sécurité	Page 16
Remarque relative aux cuisinières à induction	Page 18
Utilisation	Page 19
Traitement des déchets	Page 19
Garantie	Page 20

Sauteuse en fonte d'aluminium

● 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

Cette poêle est conçue pour faire chauffer des aliments sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. Ce produit est destiné uniquement à un usage privé.

● Caractéristiques techniques

Taille du produit : env. Ø 28 cm

Diamètre effectif du fond : env. Ø 18 cm



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !


■



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS ! Ne jamais laisser les

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.
- Ne pas utiliser le couvercle, lorsque sa poignée est desserrée.
- N'utilisez jamais la poêle lorsque les poignées ne sont pas suffisamment serrées. Le cas échéant, resserrer le vissage des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les casseroles et poêles dans lesquelles on fait chauffer des graisses. La graisse peut chauffer et s'enflammer rapidement. Si la graisse venait à s'enflammer, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes en utilisant un couvercle de poêle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la pièce à cuire directement dans la poêle.
- Ne mettez pas de viande ruiselante dans de la graisse chaude. De l'huile sautant sur une plaque de cuisson brûlante peut facilement provoquer un incendie.
- Choisissez le feu correspondant au diamètre de la poêle afin d'éviter des pertes de chaleur. Le diamètre du produit est d'environ Ø 18 cm.
- Cet article peut s'utiliser afin de conserver au chaud des mets dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Nettoyez le produit après usage.

- Nous recommandons un nettoyage à la main avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle, car le nettoyage au lave-vaisselle pourrait provoquer une décoloration des pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre peut se briser / est non résistant aux chocs !
- Lors du nettoyage à la main, nettoyez la poêle en utilisant de l'eau très chaude et un liquide vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le matériel.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyant abrasif dur.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson sur la plaque de cuisson en vitrocéramique ! Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons d'essuyer 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 microfibres). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.
- 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.



HOMOLOGUÉ POUR UN USAGE ALIMEN-

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



Le produit peut se nettoyer au lave-vaisselle.

● 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.

● Utilisation

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation, faites bouillir le produit 2 à 3 fois à l'eau pour éliminer complètement les résidus de production éventuels.
- Graissez légèrement la poêle.
- Ne pas surchauffer une poêle vide ou contenant des aliments à cuire car le pouvoir antiadhérent pourrait alors diminuer ou le revêtement être endommagé.
- Chauffez les aliments à cuire à grand feu / feu moyen, et terminez la cuisson à feu doux.

● Traitement des déchets

L'emballage et son matériel sont exclusivement composés de matières écologiques. Les matériaux peuvent être recyclés dans les points de collecte locaux.

Les possibilités de recyclage des produits usés sont à demander auprès de votre municipalité.

● **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.

Inleiding	Pagina 22
Correct gebruik	Pagina 22
Technische gegevens	Pagina 22
Veiligheidsinstructies	Pagina 22
Opmerking voor inductiekookplaten	Pagina 24
Gebruik	Pagina 25
Verwijdering	Pagina 25
Garantie	Pagina 25

Aluminiumgietwerken serveerpan

● 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.

● Correct gebruik

De pan is geschikt voor het verwarmen van levensmiddelen op gasfornuizen, elektrische, keramische-, halogeen- en inductiekookvelden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Technische gegevens

Productgrootte: ca. Ø 28 cm

Effectieve bodemdiameter: ca. Ø 18 cm



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN OM DEZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN!




⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN! Laat kinderen nooit zonder toezicht bij

het verpakkingsmateriaal. Er bestaat kans op verstikking door

verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

⚠ WAARSCHUWING! KANS OP LETSEL!

-  Houd er rekening mee dat de handgrepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.
- Gebruik het deksel niet als de handgreep los zit.
- Gebruik de pan in geen geval als de handgrepen los zitten. Draai zo nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.

⚠ WAARSCHUWING! KANS OP MATERIËLE SCHADE!

- Tijdens het koken is het zeer belangrijk dat u de pannen waarin het vet wordt verwarmd, niet uit het oog verliest. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer het vet eenmaal brandt, mag u het nooit met water blussen! Doof de vlammen met een deksel of met een dichte wollen deken.
- Voorkom beschadiging van de anti-aanbaklaag en gebruik alleen keukenhulpjes van hittebestendige kunststof of hout. Snijd nooit gerechten direct in de pan.
- Leg geen druipend vlees in het vet. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de bodem van de pan past. De diameter van dit product is ca. Ø 18 cm.
- Dit product is geschikt voor het warmhouden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Reinig het product na gebruik.
- Wij raden een handmatige reiniging met heet water en afwasmiddel aan, omdat de reiniging in de vaatwasser tot verkleuringen van aluminium onderdelen kan leiden.
- **ATTENTIE!** Het glazen deksel is breekbaar/niet schokbestendig!

- Reinig de pan met heet water en een gangbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het materiaal zouden kunnen beschadigen.
- Gebruik voor de reiniging geen scherpe schuurmiddelen.
- **ATTENTIE! KANS OP 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.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.
-  Dit product is vaatwasserbestendig.

● 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 opwarm snelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

● Gebruik

- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik eventuele stickers en spoel het product met warm water.
- Kook de pan voor het eerste gebruik 2–3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.
- Vet de pan licht in.
- Lege of met gebraden levensmiddelen gevulde pan niet oververhit, aangezien anders het anti-aanbakeffect vermindert of de anti-aanbaklaag beschadigd raakt.
- Verwarm de levensmiddelen bij hoge/gemiddelde hitte en laat ze vervolgens op een lagere stand garen.

● Verwijdering

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die U via de plaatselijke recyclecontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende artikel na gebruik 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.

Einleitung	Seite 28
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite 28
Technische Daten	Seite 28
Sicherheitshinweise	Seite 28
Hinweis für Induktionskochfelder	Seite 30
Gebrauch	Seite 31
Entsorgung	Seite 31
Garantie	Seite 32

Aluguss-Servierpfanne

● 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**

Die Pfanne ist zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glas-keramik-, Halogen- und Induktions-Kochfeldern geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

● **Technische Daten**

Produktgröße: ca. Ø 28 cm

Wirksamer Bodendurchmesser: ca. Ø 18 cm



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

■




⚠️ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist.
- Verwenden Sie die Pfanne keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe und Pfannen, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Pfannendeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in der Pfanne.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Wählen Sie die dem Durchmesser des Pfannenbodens entsprechende Kochplatte aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Der Durchmesser dieses Produkts ist ca. Ø 18 cm.
- Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Reinigen Sie das Produkt nach dem Gebrauch.
- Wir empfehlen die Reinigung von Hand mit heißem Wasser und Spülmittel, weil die Reinigung in der Spülmaschine zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen kann.

- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- **ACHTUNG! VERKRATZUNGSGEFAHR!** 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 Kratzer vorbeugen.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das 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 anzuordnen.

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein.
- Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfannen nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher / mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

● 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.: HG01572A
Version: 09/2018

Last Information Update · Tilstand af
information · Version des informations · Stand
van de informatie · Stand der Informationen:
08/2018 · Ident.-No.: HG01572A082018-6



IAN 306491

6