

CAST ALUMINIUM COOKING POT

GB IE NI

CAST ALUMINIUM COOKING POT

Operation and safety notes

FR BE

FAITOUT EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE AT CH

ALUGUSS-KOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

DK

GRYDE I STØBT ALUMINIUM

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

NL BE

ALUMINIUM KOOKPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 309677

GB IE NI DK NL

GB/IE/NL	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 cooking 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 heating foodstuff on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs. The product is for private use only.

● Technical data

Product size: approx. Ø 24 cm

Effective bottom diameter: approx. Ø 15.9 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 product if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- The product 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 pot 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 product.
- 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 product that matches. The diameter size of this product is approx. Ø 15.9 cm.
- The product 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 product 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 product back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the product 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 product.
- This is totally normal and does not imply that your induction hob or your product is damaged.
- Place the product in the middle of the induction hotplate.
- **CAUTION!** High heating-up rate! Do not overheat the product when preheating.
- The room must be aired out well, in the event the product overheats.

● Usage

- Before first use, remove any stickers or labels from the product and rinse it in hot water.
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residue.

- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product 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
Ibrugtagning	Side 13
Bortskaffelse	Side 13
Garanti	Side 13

Gryde 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**

Produktet er egnet til opvarmning af fødevarer på gas-, el-, glaskeramik-, halogen- og induktionskogeplader. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug.

● **Tekniske data**

Produktstørrelse: ca. Ø 24 cm

Virksom bunddiameter: ca. Ø 15,9 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 produktet, hvis håndtagene er løse. Spænd i givet fald håndtagenes skruer efter.

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR MATERIEL SKADE!

- I forbindelse med madlavning er det meget vigtigt, at du ikke lader produkt, i hvilket fedt opvarmes, være uden opsyn. Fedt kan hurtigt overophedes og selvantænde. Hvis fedtet brænder, må du aldrig slukke med vand! Kvæl flammerne ved hjælp af et grydelåg eller et tæt uldtæppe.
- Brug udelukkende køkkengrej af varmebestandigt plastik eller træ for ikke at beskadige slip-let-belægningen. Skær ikke det, der skal tilberedes, direkte på produktet.
- Læg ikke drivende vådt kød i varmt fedt. Der kan nemt opstå brand gennem fedt, der sprøjter på den meget varme kogeplade.
- Vælg en kogeplade, som passer til diameteren af det pågældende produkts bund for at undgå varmetab. Dette produkts diameter er ca. Ø 15,9 cm.
- Produktet er egnet til at holde madvarer varme i ovnen (max. 160 °C i en 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 i hånden skal produktet rengøres med varmt vandt og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå brug af skarpe eller spidse genstande for ikke at beskadige materialet.

- Der må ikke benyttes skræppe skuremidler til rengøringen.
- **OBS! FARE FOR SKRAMMER!** Undgå at skubbe produktet frem og tilbage på glaskeramiske kogeplader! Før du går i gang med at lave mad, anbefaler vi, at du tørrer overfladen af kogepladen og bunden af produktet af med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Dermed kan du forebygge 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

- **Bemærk:** I forbindelse med bestemte omstændigheder, kan der forekomme en lyd, som skyldes varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber.
- Det er normalt og ikke tegn på, at din induktionskogeplade eller dit produkt er defekt.
- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Høj opvarmingshastighed! Overophed ikke produktet ved foropvarmningen.
- I tilfælde af overophedning af produktet skal rummet luftes grundigt igennem.

● Ibrugtagning

- Fjern inden den første ibrugtagning eventuelle etiketter fra produktet og skyl det med varmt vand.
- Kog inden den første ibrugtagning vand 2 til 3 gange i produktet for at fjerne eventuelle produktionsrester fuldstændigt.
- Fedt produktet let ind.
- Overophed ikke produktet, når det er tomt eller fyldt, da slip-let-effekten ellers forringes, eller belægningen 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 fabriktionsfejl, 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 fabriktionsfejl. 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

Faitout en fonte

● 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

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

● Caractéristiques techniques

Taille du produit : env. Ø 24 cm

Diamètre effectif du fond : env. Ø 15,9 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.
- Ne jamais utiliser le produit si les poignées sont lâches. Le cas échéant, resserrez le vissage des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux le produit dans lequel on fait chauffer de la graisse. La graisse peut chauffer outre mesure et s'enflammer rapidement. Si la graisse venait à s'enflammer, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhérent, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne mettez pas de viande ruiselante dans de la graisse chaude. De l'huile giclant sur une plaque de cuisson brûlante peut facilement provoquer un incendie.
- Sélectionnez une plaque de cuisson d'un diamètre correspondant à celui du produit afin d'éviter toute perte de chaleur. Le diamètre de ce produit est d'environ Ø 15,9 cm.
- Le produit 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 !
- Pour laver le produit à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide-vaisselle d'usage courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyant abrasif dur.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de faire glisser le produit sur les plaques vitrocéramiques ! Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le dessous du produit avec un chiffon propre et ne peluchant pas (par exemple en microfibres). Vous éviterez 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 ALIMENTAIRE !

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 :** Dans certaines circonstances, un bruit peut se produire pouvant être causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit.

- Ceci est tout à fait normal et n'indique en rien une défaillance de vos plaques à induction ou du produit.
- Le produit doit être placé au centre de la plaque à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse d'échauffement élevée ! Ne pas surchauffer le produit lors du préchauffage.
- La pièce doit être aérée à fond en cas de surchauffe du produit.

● Utilisation

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives du produit et le rincer à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation, faites bouillir 2 à 3 fois de l'eau dans le produit pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.
- Graissez légèrement le produit.
- Ne pas surchauffer le produit vide ou contenant des aliments à cuire, car le pouvoir anti-adhérent 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

Aluminium 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.

● Correct gebruik

Het product is geschikt voor het verhitten van levensmiddelen op gasfornuizen, elektrische-, keramische-, halogeen- en inductie-kookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Technische gegevens

Productgrootte: ca. Ø 24 cm

Effectieve bodemdiameter: ca. Ø 15,9 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 het product in geen geval als de handgrepen los zitten. Draai zo nodig de schroeven van de handgrepen weer vast.

⚠ WAARSCHUWING! KANS OP MATERIËLE SCHADE!

- Tijdens het koken is het zeer belangrijk dat u het product waarin het vet wordt verhit 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 antiaanbaklaag en gebruik alleen keukengerei van hittebestendige kunststof of hout. Snijd de gerechten nooit direct in het product.
- Leg geen druipend vlees in het hete vet. Door het op de hete fornuisplaat spattende vet kan snel brand ontstaan.
- Voorkom warmteverlies en kies een kookplaat met een diameter die overeenkomt met de bodem van het product. De diameter van dit product is ca. Ø 15,9 cm.
- Het product is geschikt voor het warm houden van gerechten in de oven (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!

- Was het product af met een sopje van heet water en een normaal afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en puntige voorwerpen die het materiaal zouden kunnen beschadigen.
- Gebruik voor de reiniging geen agressieve schuurmiddelen.
- **LET OP! KANS OP KRASSEN!** Vermijd het heen en weer schuiven van het product op keramische kookplaten! Voordat u begint met koken, raden wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het product 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:** onder bepaalde omstandigheden kan een geluid te horen zijn dat wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de hittebron en het product.
- Dit is normaal en duidt niet op een defect van uw inductie-kookplaat of van het product.
- Het product moet in het midden van de inductie-kookplaat worden geplaatst.
- **LET OP!** Het product wordt zeer snel heet! Het product bij het opwarmen niet oververhitten.

- In geval van oververhitting van het product moet het vertrek goed worden geventileerd.

● Gebruik

- Verwijder voor het eerste gebruik eventuele stickers van het product en spoel het af met heet water.
- Kook het product vóór het eerste gebruik 2 tot 3 maal met water uit om eventuele productieresten volledig te verwijderen.
- Vet het product licht in.
- Het lege of met te braden levensmiddelen gevulde product niet oververhitten, aangezien anders het antiaanbak-effect vermindert of de antiaanbaklaag 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 31

Aluguss-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 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 24 cm

Wirksamer Bodendurchmesser: ca. Ø 15,9 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 das Produkt 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 das Produkt, in dem 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 Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in dem Produkt.
- 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 Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Der Durchmesser dieses Produkts ist ca. Ø 15,9 cm.
- Das Produkt 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 das Produkt 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 Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Produkts 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 Produkts zurückzuführen ist.
- Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Das Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Falle einer Überhitzung des Produkts muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Produkt und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Überhitzen Sie das Produkt nicht, wenn es leer oder mit Bratgut gefüllt ist, 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.: HG04351
Version: 11/2018

Last Information Update · Tilstand af
information · Version des informations · Stand
van de informatie · Stand der Informationen:
10/2018 · Ident.-No.: HG04351102018-6



IAN 309677

6 