

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitäts-Kochgeschirr aus dem Hause GSW entschieden haben. Damit Sie lange „Spaß“ am Kochen haben, lesen Sie bitte die Gebrauchs- und Pflegehinweise aufmerksam durch.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE - EDELSTAHL-

- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen. / • Vor dem ersten Gebrauch einmal auskochen und danach mit heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und abtrocknen. / • Beim Braten das leere Kochgeschirr anheizen (mittlere Hitze), dann Ihr Bratgut anbräunen und bei kleiner Heizstufe fertig garen. / • Zu Ölen und Fetten ist generell zu sagen: Butter und Margarine sollten Sie nur bis 160 °C verwenden. Inhaltsstoffe wie Wasser, Salz und Milcheiweiß verbrennen schnell und beeinträchtigen dann auch den Geschmack Ihrer Speisen. / • **GSW-Empfehlung:** Öle, normale Fette und Butterschmalz enthalten kein Wasser und keine Zusatzstoffe. Sie können bis 220 °C erhitzt werden. Zum scharfen Anbraten bis 280 °C sind gehärtete Pflanzenfette geeignet. / • Bei angeschraubten Griffen kann sich die Griffschraube lockern, diese bei Bedarf mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen. / • Kunststoffgriffe/-deckelknöpfe sind bis 180 °C backofengeeignet. / • Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen (Spülmaschine geeignet). / • Festsitzende Speisereste mit Spülmittellauge kurz aufkochen und mit Spülbürste lösen. Keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand verwenden. / • **GSW-Empfehlung:** Nicht in der Spülmaschine reinigen, denn dies kann alle Oberflächen beeinträchtigen. / • Buntschillernde Verfärbungen, die durch Spülmittel entstehen können, oder Flecken am Boden des Kochgeschirrs (Kalkablagerungen) mit Haushaltsessig/Zitronensäure und einem weichen Tuch entfernen.



- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glaskeramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glaskeramik-Kochfeld hinterlassen. / • Fett nicht unbeaufsichtigt lassen! / • Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen! / • Das Kochgeschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen. / • Nie Salz in kaltes Wasser geben und danach erhitzen. Dies kann am Boden zu Beschädigungen führen. / • **VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden (Ausnahme: Kunststoffgriffe). / • Heißen Deckel bitte nicht schockartig abkühlen. / • Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. / • Heißes Kochgeschirr auf geeignete Untersetzer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen. / • **Hinweis: Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung entstehen, sind durch GSW nicht zu vertreten. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.**

BEI NUTZUNG AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie bitte den Raum ausreichend. / • Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist völlig normal und nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs zurückzuführen. / • Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionsfeld anzuordnen. / • Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Kochgeschirrdurchmesser:	Induktionswirksamer Bodendurchmesser:
ca. 26,0 cm	ca. 24,0 cm
ca. 28,0 cm	ca. 25,0 cm
ca. 30,0 cm	ca. 27,5 cm

Thank you very much for choosing quality cookware from GSW. To ensure that cooking with your new product remains an enjoyable experience, please read the care and maintenance instructions carefully.

CARE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS - STAINLESS STEEL-

- Completely remove any stickers. / • Before using any cookware with a non-stick coating for the first time, first boil water in the cookware once, clean it using a standard washing-up liquid and dry. / • When frying, first allow the empty cookware to heat up (moderate heat), then add the food and brown it, and then cook through at a low heat setting. / • The following points apply to oils and fats: Butter and margarine should not be heated above 160°C. Ingredients such as water, salt and milk protein burn quickly and when they burn they detract from the taste of your dishes. **GSW recommendation:** Oils, regular fats and clarified butter do not contain any water or additives. They can be heated up to 220°C. Hydrogenated vegetable fats are suitable for frying at high temperatures up to 280°C. / • When the handle is screwed to the cookware, the handle screw may become loosened. If necessary, tighten using a standard screwdriver. / • Plastic handles/lid knobs are suitable for use in the oven up to 180°C. / • After use, clean as soon as possible using hot water and a little washing-up liquid, and then dry (dishwasher safe). / • To remove dried-on food, boil water containing washing-up liquid in the cookware briefly and then loosen the residue using a washing-up brush. Do not use any hard objects, or any steel wool or scouring powder. / • **GSW recommendation:** Do not clean in the dishwasher, as this could potentially damage all of the surfaces. / • Remove iridescent discolourations, which can be caused by washing-up liquid, and stains on the base of the cookware (limescale) using household vinegar/citric acid and a soft cloth.



- Prior to every usage, please check the base of the cookware and the glass-ceramic hob for any residue. Even small impurities may leave scratch marks on the glass-ceramic hob. / • Do not leave heated fat unsupervised. / • Do not use water to extinguish burning fat; instead use a blanket or a suitable fire extinguisher. / • Do not heat the cookware for extended periods when it is empty. / • Never add salt to cold water before heating. This may cause damage to the base. / • **CAUTION!** Handles will become hot. Please use oven gloves (not required for plastic handles). / • Please ensure hot lids are not cooled down suddenly from hot to cold. / • Never allow small children to play near hot cookware unsupervised. / • Place cookware on suitable protective mats, to protect table covers and tables. / • **Please note: GSW is not responsible for damage that occurs as a result of not observing the care and maintenance instructions. A right of recourse is therefore excluded.**

IN THE CASE OF USE ON INDUCTION HOBS

- **PLEASE NOTE!** High heating-up rate – do not overheat cookware when preheating. If overheating does occur, please ventilate the room sufficiently. / • Under certain conditions, a sound may be emitted due to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware. This is completely normal and is not the result of any defect in your induction hob or the cookware. / • The cookware should be placed in the centre of the induction hob ring. / • Do not touch the glass-ceramic surface immediately after cooking because the hob will be hot from the residual heat from the base of the cookware. Always keep children at a distance.

Cookware diameter:	Diameter of heat-inductive base:
approx. 26,0 cm	approx. 24,0 cm
approx. 28,0 cm	approx. 25,0 cm
approx. 30,0 cm	approx. 27,5 cm

Nous vous remercions d'avoir choisi un ustensile de cuisson de qualité de la maison GSW. Pour que cuisiner reste longtemps un plaisir, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation et d'entretien.

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN - ACIER INOXYDABLE-

- Retirer entièrement les éventuels autocollants. / • Avant la première utilisation, faire bouillir suffisamment d'eau, puis nettoyer minutieusement à l'eau chaude en ajoutant un liquide vaisselle du commerce et bien sécher. / • Pour la cuisson, porter l'ustensile de cuisson vide à température moyenne, puis faire dorer l'aliment et le laisser mijoter à faible température. / • En ce qui concerne les huiles et les matières grasses, vous ne devriez pas dépasser, d'une manière générale, une température maximale de 160°C, comme par exemple, pour le beurre et la margarine. L'eau, le sel et les protéines de lait brûlent rapidement et nuisent alors à la saveur de vos plats. **Recommandation de GSW :** Les huiles, les matières grasses normales et le beurre clarifié ne contiennent ni eau ni additifs. Ils peuvent être portés à une température maximale de 220°C. Les graisses végétales solides conviennent à la saisie rapide jusqu'à 280°C. / • Lorsque les poignées sont vissées, il se peut que la vis de la poignée se desserre. Si nécessaire, resserrer celle-ci avec un tournevis. / • Les boutons de couvercle et les poignées en ABS passent au four jusqu'à 180°C. / • Après utilisation, nettoyer rapidement l'ustensile à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, puis sécher (adapté au lave-vaisselle). / • Réchauffer brièvement les restes d'aliments incrustés et les détacher à la brosse à vaisselle. Ne pas utiliser d'objets durs, de tampon d'acier ou de poudre à récurer. / • **Recommandation de GSW :** Ne pas mettre au lave-vaisselle car cela risque de détériorer toutes les surfaces. / • Pour enlever les décolorations multicolores pouvant se produire suite à l'utilisation de liquide vaisselle ou bien pour faire disparaître des taches au fond de l'ustensile de cuisson (tartre), vous pouvez utiliser du vinaigre/de l'acide citrique et un chiffon doux.



- Avant chaque utilisation, veuillez contrôler le fond de l'ustensile de cuisson et la plaque vitrocéramique à la recherche d'éventuels résidus. Même de légères impuretés peuvent rayer la plaque vitrocéramique. / • Ne pas laisser les cuissons avec de la matière grasse sans surveillance. / • Ne pas éteindre la matière grasse en feu avec de l'eau, mais avec un tissu mouillé et essoré ou un extincteur approprié. / • Ne pas chauffer longtemps l'ustensile de cuisson lorsqu'il est vide. / • Ne jamais ajouter de sel à l'eau froide et ensuite faire chauffer. Ceci risque d'endommager le fond. / • **ATTENTION !** Les poignées deviennent brûlantes. Veuillez utiliser des maniques (exception : poignées en ABS). / • Ne pas refroidir brutalement le couvercle brûlant. / • Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité d'un ustensile de cuisson brûlant. / • Poser l'ustensile de cuisson chaud sur un dessous-de-plat approprié afin de protéger la nappe et la table. / • **Remarque : GSW décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la notice d'utilisation et d'entretien. Par conséquent, tout droit de recours est exclu.**

EN CAS D'UTILISATION SUR PLAQUES INDUCTION

- **ATTENTION !** Ne pas surchauffer l'ustensile de cuisson pendant le préchauffage. Si malgré cela il y a avait surchauffe, veuillez aérer suffisamment la pièce. / • Dans certains cas, un bruit imputable à la propriété électromagnétique de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson peut être perçu. Ceci est tout à fait normal et n'est pas dû à un défaut de votre plaque induction ou de votre ustensile de cuisson. / • L'ustensile de cuisson doit être placé au centre de la plaque induction. / • Ne pas toucher immédiatement la surface vitrocéramique après la cuisson car celle-ci sera brûlante en raison de la chaleur résiduelle du fond de l'ustensile de cuisson. Il faut absolument tenir les enfants à distance.

Diamètre de l'ustensile de cuisson :	Diamètre du fond à effet d'induction :
env. 26,0 cm	env. 24,0 cm
env. 28,0 cm	env. 25,0 cm
env. 30,0 cm	env. 27,5 cm



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, et est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.

GSW Gäns Stahlwaren GmbH

Gewerbegebiet Kirchgass 2 · 55595 Spabrücken
GERMANY / ALLEMAGNE
Tel. +49 (0) 6706.9304-14 · Fax +49 (0) 6706.9304-22
service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de