



G E R M A N Y

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für **GSW** Aluminium-Kochgeschirr

Consignes d'utilisation et d'entretien pour les
ustensiles de cuisine d'aluminium de **GSW**

Care and maintenance instructions
for **GSW** aluminium cookware

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen.
- Gemäß Empfehlung des BfR bitte alle antihafbeschichteten Kochgeschirre vor Erstgebrauch einmal auskochen und mit Spülmittel reinigen. Danach unbedingt leicht mit etwas Speiseöl einfetten. Selbiges gilt auch nach jedem Gebrauch.
- 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.
- Verfärbungen der Beschichtung beeinträchtigen nicht den Brat- / Kocheffekt.
- Zum Wenden des Gargutes nur Holz- oder Kunststoffwender oder den speziell dafür ausgelegten GSW Scala® Alleswender benutzen. Die Speisen nie im Kochgeschirr schneiden.
- Nach Gebrauch mit heißem Wasser und einem Spültuch oder einem weichen Schwamm reinigen, gegebenenfalls in das heiße Wasser etwas Spülmittel beifügen. Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch wieder mit etwas Fett oder Speiseöl einreiben.
- **GSW-Empfehlung:** Eine optimale Lebensdauer des Kochgeschirrs wird erreicht, wenn Sie auf eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine verzichten. Die Reinigungsmittel sind oftmals zu aggressiv und greifen das Material langfristig an oder führen zu Oxidation.
- Eine evtl. auftretende Verfärbung des Bodens bei Aluminium-Kochgeschirr ist Aluminiumoxidation, die keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Kochgeschirrs hat. Durch die Kombination von Wasserhärte, Reiniger und der Temperatur- / Feuchteführung in der Spülmaschine wird die natürliche Oxidbildung begünstigt. Dies ist kein Reklamationsgrund.
- Bei angeschraubten Griffen kann sich die Griffschraube lockern, diese bei Bedarf mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen.
- Kunststoffgriffe / -deckelknöpfe sind bis 180 °C backofeneeignet.



- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glas-Keramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können

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.

Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-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.
- Wichtig: Überhitzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht – es kann den Antihafteffekt beeinträchtigen, und um Raumentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen keine Vögel in der Küche zu halten.
- Keine Scheuermittel benutzen!
- **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:

Kochtopf	ca. 16,0 cm	ca. 12,9 cm
Stielkasserole	ca. 16,0 cm	ca. 12,9 cm
Kochtopf	ca. 20,0 cm	ca. 14,6 cm
Kochtopf	ca. 24,0 cm	ca. 18,0 cm
Servierpfanne	ca. 24,0 cm	ca. 16,3 cm
Bratpfanne	ca. 28,0 cm	ca. 18,0 cm

Care and maintenance instructions

- Completely remove any stickers.
- Before using any cookware with a non-stick coating for the first time, first boil water in the cookware and clean it using washing-up liquid, in accordance with the recommendations of the German Federal Institute for Risk Assessment (BfR). Following this, and after each subsequent usage of the product, always apply a thin layer of cooking oil.
- 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.

- Discolourations in the coating do not detract from the frying/cooking effect.
- Only use wooden or plastic spatulas or the specially designed GSW Scala® all-purpose spatula for turning food. Never cut food inside the cookware.
- After each use, clean with hot water and a cloth or a soft sponge and add a little washing up liquid to the hot water if necessary. Rub a little fat or cooking oil into the cookware after every usage.
- **GSW recommendation:** The optimum service life of the cookware is achieved if you do not clean in the dishwasher. The cleaning agents are often too aggressive and attack the material over the long term or lead to oxidation.
- A possible discoloration of the bottom of aluminum cookware is aluminum oxidation, which has no effect on the functionality of the cookware. The combination of water hardness, detergent and the temperature/humidity control in the dishwasher promotes natural oxide formation. This is not a reason for recourse.
- 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.



- 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.

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.

- 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.
- Important: Do not overheat the cookware it may cause damage to the non-stick function and to avoid smoke emission, which might be dangerous for small animals (e.g. birds) with a sensitive respiratory system. We recommend to keep birds not in the kitchen.
- Do not use abrasive cleaning agents!
- **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. 16,0 cm approx. 12,9 cm
 - approx. 16,0 cm approx. 12,9 cm
 - approx. 20,0 cm approx. 14,6 cm
 - approx. 24,0 cm approx. 18,0 cm
 - approx. 24,0 cm approx. 16,3 cm
 - approx. 28,0 cm approx. 18,0 cm

Consignes d'utilisation et d'entretien

- Retirer entièrement les éventuels autocollants.
- Conformément à la recommandation du BfR (Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques), veuillez faire bouillir de l'eau dans tous les ustensiles de cuisson antiadhésifs avant la première utilisation et les nettoyer avec un liquide vaisselle. Ensuite, mettre un peu d'huile de table. Faire de même après chaque utilisation.
- 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.
- Les décolorations du revêtement ne nuisent ni à la friture ni à la cuisson.
- Pour tourner l'aliment dans l'ustensile, utiliser uniquement des spatules en bois ou en ABS ou encore la spatule universelle GSW Scala® conçue spécialement à cet effet. Ne jamais couper les aliments dans l'ustensile de cuisson.
- Après utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec une lavette ou une éponge douce, et si nécessaire, ajouter un peu de liquide vaisselle à l'eau chaude. Après chaque utilisation, mettre un peu de matière grasse (par exemple huile de table) dans l'ustensile de cuisson.
- **Recommandation de GSW** : Pour garder longtemps votre ustensile de cuisine, il ne doit pas être nettoyé dans le lave-vaisselle. Les détergents sont souvent trop agressifs, le revêtement peut être fragilisé et conduire à une oxydation.
- Une éventuelle décoloration du fond de l'ustensile de cuisine en aluminium peut survenir et se nomme oxydation d'aluminium qui n'a aucune répercussion sur la fonctionnalité de l'ustensile. En combinaison avec la dureté de l'eau, le produit nettoyant, la température et l'humidité dans le lave-vaisselle, la formation naturelle d'oxyde sera favorisée. Ceci n'est pas un motif de réclamation.
- 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.



- 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

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.

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.
- Important : Ne surchauffez pas l'ustensile de cuisson parce qu'il peut altérer les propriétés antiadhésives et peut dégager de la fumée qui pourrait être néfaste pour de petits animaux (comme par exemple des oiseaux). Nous vous recommandons de ne pas garder d'oiseaux dans la cuisine.
- Ne pas utiliser de produit ou d'éponge à récurer !
- **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 avait surchauffé, 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. 16,0 cm	env. 12,9 cm
env. 16,0 cm	env. 12,9 cm
env. 20,0 cm	env. 14,6 cm
env. 24,0 cm	env. 18,0 cm
env. 24,0 cm	env. 16,3 cm
env. 28,0 cm	env. 18,0 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.



SERVICE-ADRESSE / SERVICE ADDRESS
ADRESSE DE NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE

GSW GÄNS STAHLWAREN GMBH · GEWERBEGBIET KIRCHGASS 2 · D-55595 SPABRÜCKEN
GSW · GERMANY

SERVICE ☎ 0049 (0) 6706 9304-14

FAX: 0049 (0) 6706 9304-22
SERVICE@GSW-STALHWAREN.DE