



24115

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
wir freuen uns, dass Sie sich für dieses **Kupfer-Kochset** entschieden haben. Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Topfgröße zu wählen und stets einen Deckel zu verwenden.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:



### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Der Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro-, Induktionsherd) bestimmt.
- Der Artikel ist zur Verwendung im Backofen bis **max. 150 °C** geeignet.
- Der Artikel ist **nicht** zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Der Artikel ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.



### Sicherheits- und Pflegehinweise

#### Verletzungsgefahren

- ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Die Töpfe und Deckel werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie sie daher ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie zur Sicherheit Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Seien Sie unbedingt vorsichtig, wenn Sie einen Topf mit heißem Inhalt tragen.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke o. Ä.!

#### Der richtige Umgang mit dem Artikel

- Vermeiden Sie ein Überhitzen. Durch Erwärmen in leerem Zustand oder durch restloses Verdampfen der Flüssigkeit kann das Material überhitzen und zu Materialschäden sowie zu Rauchentwicklung führen. Schalten Sie in diesem Fall den Herd sofort aus und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie die Töpfe während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuscentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder der Töpfe dar.
- Überprüfen Sie die Topfböden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie die Töpfe nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf den Topfböden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- Schieben Sie die Töpfe nicht über das Kochfeld. Das Kochfeld könnte zerkratzt werden.
- Verwenden Sie zum Braten und Kochen nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z. B. Pfannenwender oder Kochlöffel.  
Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihrer Töpfe empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Töpfe und auf die Deckel, wenn diese noch heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.
- Lassen Sie die Töpfe und vor allem die Deckel nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.

- Benutzen Sie die Töpfe und Deckel nicht, wenn diese beschädigt sind.
- Die Töpfe und Deckel können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, kochen Sie die Töpfe vor dem ersten Gebrauch einmal mit heißem Wasser aus und reinigen Sie die Töpfe und Deckel danach gründlich (siehe Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“).

### Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

### Lieferumfang

- 1 Topf, Ø ca. 16 cm  
(induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 12 cm)
- 1 Topf, Ø ca. 20 cm  
(induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 16 cm)
- 1 Topf, Ø ca. 24 cm  
(induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 19 cm)
- 3 Glasdeckel, Ø ca. 16 cm, ca. 20 cm und ca. 24 cm

Packen Sie alle Teile vorsichtig aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.

### Reinigung und Aufbewahrung



#### ACHTUNG

- Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Töpfe und Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Beschichtung beschädigen oder das Glas zerkratzen.
- Lassen Sie Kochreste nicht antrocknen, um die Reinigung zu erleichtern. Reinigen Sie die Töpfe und Deckel nach dem Gebrauch. Falls es doch angetrocknete Rückstände gibt: vor der Reinigung in heißem Wasser einweichen.
- Reinigen Sie die Töpfe und Deckel mit mildem Spülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie sie danach gründlich ab, damit kein Kalkansatz entsteht.
- Die Töpfe und Deckel können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Töpfe angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Sollte sich die Aussenseite der Töpfe einmal verfärben, hilft die Anwendung einer Reinigungslösung aus Wasser, Essig und Salz. Geben Sie dazu 100 ml Essigkonzentrat in 600 ml Wasser und fügen Sie einen Esslöffel Speisesalz hinzu. Tragen Sie die Reinigungslösung mit einem weichen, fusselfreien Putzlappen auf die Aussenseite der Töpfe auf. Warten Sie einige Minuten bevor Sie die Töpfe mit warmem Wasser abspülen.
- Lagern Sie die Töpfe und die Deckel an einem trockenen und sauberen Ort.

### Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu. Entsorgen Sie auch den Artikel umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.



Geachte klant,

We zijn blij dat u dit **koperen kookset** hebt gekozen. Voor een energiezuinige voorbereiding raden we u aan, een kookveld overeenstemmend met de potgrootte te kiezen en altijd een deksel te gebruiken.

We wensen u veel succes en smakelijk eten!

Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:



### Doelmatig gebruik

- Het artikel is bestemd voor het voorbereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- Het artikel is geschikt voor het gebruik in de oven **tot maximaal 150°C**.
- Het artikel is **niet** geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- Het artikel werd ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het artikel alleen zoals in de handleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.



### Veiligheids- en onderhoudsinstructies

#### Verwondingsgevaaren

- OPGELET** Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- OPGELET** Verbrandingsgevaar! De potten en deksels worden heet bij gebruik. Pak deze daarom uitsluitend beet bij de grepen. Gebruik zekerheidshalve pannenlappen of keukenhandschoenen.
- OPGELET** Verbrandingsgevaar! Wees beslist voorzichtig wanneer u een pot met hete inhoud draagt.
- In geval van brand: blus niet met water, maar verstik de vlammen met een deken of iets dergelijks!

#### De juiste omgang met het artikel

- Vermijd een oververhitting. Door de opwarming in lege toestand of door totale verdamping van de vloeistof kan het materiaal oververhit raken. Een oververhitting kan leiden tot beschadiging van het materiaal van de potten en tot rookontwikkeling. In dit geval, schakel het fornuis onmiddellijk uit en zorg voor een voldoende ventilatie.
- Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type. Laat de potten tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis of de potten.
- Controleer de potbodems voor elk gebruik op beschadigingen! Gebruik de potten niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de potbodems vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- Schuif de potten niet over de kookplaat. Er kunnen krassen ontstaan op de kookplaat.
- Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei, zoals keukenspatels of keukenlepels.  
Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw potten raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- Doe nooit koud water in de potten en op de deksels, zolang deze nog heet zijn. De deklaag kan openbarsten of het glas kan stuk springen.

- Laat de potten en vooral de deksels niet vallen en stel ze niet bloot aan sterke schokken.
- Gebruik de potten en deksels niet wanneer ze beschadigd zijn.
- Op de potten en deksels kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de potten voor het eerste gebruik een keer met water uit te koken. Reinig de potten en deksels daarna grondig (zie paragraaf 'Reinigen en opbergen').

### Leveringsomvang

- 1 pot, Ø ca. 16 cm  
(werkzame diameter voor de inductie: ca. 12 cm)
- 1 pot, Ø ca. 20 cm  
(werkzame diameter voor de inductie: ca. 16 cm)
- 1 pan, Ø ca. 24 cm  
(werkzame diameter voor de inductie: ca. 19 cm)
- 3 glazen deksels, Ø ca. 16 cm, ca. 20 cm en ca. 24 cm

Pak alle onderdelen voorzichtig uit en controleer of de levering volledig is en geen transportschade heeft opgelopen. Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet(!), maar neem contact op met de klantenservice.

### Reinigen en opbergen



#### OPGELET!

- Verbrandingsgevaar! Laat de potten en deksels volledig afkoelen, voordat u deze reinigt.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Daardoor kan de deklaag worden beschadigd of het glas stukkrabben.

- Laat braadresten niet opdrogen, om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig de potten en deksels na gebruik. Indien er toch nog ingedroogde resten zijn: vóór de reiniging in heet water laten weken.
- Reinig de potten en deksels met een mild afwasmiddel en warm water. Droog ze daarna grondig af, zodat er geen kalkafzetting ontstaat.
- De potten en deksels kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Veelvuldig reinigen met spoelmiddelen in de vaatwasmachine kan de buitenste laag van de potten echter aantasten en beslagdelen schaden.
- Mocht de buitenkant van de potten verkleuren, dan helpt een reinigungsoplossing uit water, azijn en zout. Giet daartoe 100 ml azijnconcentraat in 600 ml water en voeg een eetlepel zout toe. Breng de reinigungsoplossing aan met een zachte, pluisvrije poetslap op de buitenkant van de potten. Wacht enkele minuten voordat u de potten met warm water afspoelt.
- Berg de potten en deksels op een droge, schone plaats op.

### Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.

Verwijder het artikel op milieuvriendelijke wijze. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.



Dear Customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this **copper cookware set**. For an energy-efficient preparation it is recommended to choose a hob that corresponds to the pot size and to use a lid.

We wish you plenty of success and hope that you enjoy delicious meals to come!

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:



### Intended Use

- The product is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- The product is suitable for use in the oven at temperatures of **no more than 150°C**.
- The product is **not** suitable for use in the microwave.
- The product is designed for private use and is not intended for commercial use.
- Only use the product as instructed. Any other use is deemed improper.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.



### Safety and Care Instructions

#### Risks of Injury

- CAUTION:** Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- CAUTION:** Danger of burns! The pots and lids will become hot during use. You should therefore only ever touch them by the handles. As a precaution use oven cloth or gloves.
- CAUTION:** Danger of burns! Be particularly careful when carrying a pot with hot contents.
- In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.

#### The Proper Use of the Product

- Avoid overheating. Heating the pots when empty or evaporating all liquid may cause the material to overheat. This may cause material damage and generation of smoke. In this case, switch off the stove immediately and ensure adequate ventilation.
- Keep in mind that induction stoves have a higher heating rate than other stove types. Never leave the pots unattended during use.
- Noises can be generated due to the electromagnetic characteristics of induction stoves and induction cookware. These noises are caused by the technical design of the induction stove and induction cookware and are no signs of malfunction.
- Check the bottoms of the pots for damages prior to every use! Do not use the pots in case the bottoms are scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
- Do not slide the pots across the hob. The hob could be scratched.
- Only ever use suitable frying utensils such as spatulas or wooden cooking spoons for frying.  
Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pots, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- Never pour cold water into the pots and onto the lids when they are still hot. This could cause the coat to rupture or the glass to shatter.
- Do not drop the pots and in particular the lids and do not allow them to be knocked violently.
- Do not use the pots and lids if they are damaged.

- The pots and lids may still have potential residues from production stuck to them. In order to protect your health, boil the pots once with water prior to first use. Afterwards, clean the pots and lids thoroughly (see section "Cleaning and Storage").

### Items Supplied

- 1 pot, Ø approx. 16 cm (effective diameter for induction: approx. 12 cm)
- 1 pot, Ø approx. 20 cm (effective diameter for induction: approx. 16 cm)
- 1 pot, Ø approx. 24 cm (effective diameter for induction: approx. 19 cm)
- 3 glass lids, Ø approx. 16 cm, approx. 20 cm and approx. 24 cm

Unpack all parts carefully and check the items supplied for completeness and transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact the customer service department.

### Cleaning and Storage



#### CAUTION!

- Danger of burns! Allow the pots and lids to cool down completely before you clean them.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. They could damage the coat or scratch the glass.
- Do not allow any leftover food to dry on in order to make cleaning easier. Clean the pots and lids after use. If there are still some caked residues: soak in hot water before cleaning.
- Clean the pots and lids with mild detergent and warm water. Dry them thoroughly so that no limescale begins to form.
- The pots and lids can also be cleaned in the dishwasher. However, repeated cleaning with detergents in the dishwasher may attack the coating on the pots and have a detrimental effect on fittings.
- If the outside of the pots should become discoloured, it is helpful to apply a cleaning solution comprising water, vinegar and salt. To create this, pour 100 ml of vinegar essence into 600 ml of water and add a tablespoonful of cooking salt. Apply the cleaning solution to the outside of the pots using a soft, lint-free cleaning cloth. Wait a few minutes before rinsing the pots with hot water.
- Store the pots and lids in a dry, clean place.

### Disposal



The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Also dispose of the product in an environmentally friendly manner. You can obtain more information from your local authorities.



Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce **set de cuisson en cuivre**. Pour préparer les aliments en économisant le plus possible d'énergie, nous vous recommandons de choisir une plaque de cuisson adaptée à la taille de la casserole et d'utiliser un couvercle.

Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web :



### Utilisation adéquate

- L'article est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- L'article convient à une utilisation dans un four **jusqu'à maximum 150 °C**.
- L'article **ne convient pas** à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- L'article est destiné à un usage privé, pas à un usage commercial.
- Veuillez n'utiliser l'article que comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.



### Consignes de sécurité et d'entretien

#### Risques de blessure

- ATTENTION** Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ATTENTION** Risque de brûlures ! En cours d'utilisation, les casseroles et les couvercles deviennent chauds. C'est pourquoi ils doivent exclusivement être saisis par leurs poignées. Par mesure de précaution, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- ATTENTION** Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous portez une casserole avec un contenu chaud.
- En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau mais étouffez plutôt les flammes à l'aide d'une couverture ou de tout autre moyen similaire.

#### L'utilisation correcte de l'article

- Évitez toute surchauffe. En chauffant à l'état vide ou en laissant évaporer tout le liquide, il y a risque de surchauffe. Ceci peut conduire aux dégâts du matériel et au dégagement de fumée. Dans ce cas, éteignez immédiatement la cuisinière et aérez soigneusement.
- Veuillez vous noter, qu'une cuisinière à induction chauffe plus rapidement qu'un autre type de cuisinière. Ne laissez pas les casseroles sans surveillance pendant l'utilisation.
- Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développement de bruit. Ces bruits sont dus aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement des casseroles.
- Avant chaque utilisation contrôlez si les fonds des casseroles sont endommagés! N'utilisez pas les casseroles si les fonds montrent des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- Ne faites pas glisser les casseroles sur la table de cuisson. Celle-ci pourrait se rayer.
- Pour cuisiner, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine appropriés, comme par exemple des spatules et cuillères à revêtement adéquat. Conseil : vous pouvez utiliser des ustensiles en métal. Toutefois, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles en bois ou en caoutchouc, ceux-ci préservant mieux la durée de vie de vos casseroles.
- Ne versez jamais d'eau froide dans les casseroles et sur les couvercles tant qu'ils sont encore chauds. Le revêtement ou le verre pourrait éclater.

- Ne laissez pas tomber les casseroles et surtout pas les couvercles, et ne leur faites pas subir de chocs trop violents.
- N'utilisez pas les casseroles et les couvercles s'ils sont endommagés.
- Les casseroles et les couvercles peuvent contenir d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter les dommages pour la santé, faites bouillir les casseroles pour une fois avec de l'eau avant la première utilisation. Ensuite nettoyez les casseroles et les couvercles à fond (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

### Composition

- 1 casserole, Ø d'env. 16 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 12 cm)
- 1 casserole, Ø d'env. 20 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 16 cm)
- 1 casseroles, Ø d'env. 24 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 19 cm)
- 3 couvercles en verre, Ø d'env. 16 cm, d'env. 20 cm et d'env. 24 cm

Sortez avec précaution toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez le service après-vente.

### Nettoyage et rangement



#### ATTENTION !

- Risque de brûlures ! Laissez les casseroles et les couvercles refroidir totalement avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils pourraient endommager le revêtement ou érafler le verre.

- Ne laissez pas les résidus de cuisson sécher dans les casseroles, le nettoyage se fera ainsi plus facilement. Nettoyez les casseroles et les couvercles après l'usage. Et dans l'éventualité où des résidus devaient toutefois adhérer : faites ramollir dans l'eau très chaude avant le nettoyage.
- Nettoyez les casseroles et les couvercles avec du produit vaisselle doux et de l'eau chaude. Puis essuyez-les soigneusement de sorte à éviter tout dépôt de calcaire.
- Les casseroles et les couvercles peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Le nettoyage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement et endommager les fixations.
- Si la paroi extérieure des casseroles vient à se colorer, il peut s'avérer utile d'appliquer une solution de nettoyage à base d'eau, de vinaigre et de sel. Mélangez à cet effet 100 ml de concentré de vinaigre dans 600 ml d'eau et ajoutez-y une cuillère à soupe de sel fin. Appliquez cette solution de nettoyage avec un chiffon doux qui ne peluche pas sur la paroi extérieure des casseroles. Laissez agir une minute avant de rincer les casseroles à l'eau chaude.
- Rangez les casseroles et les couvercles dans un endroit propre et sec.

### Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez l'article conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.