

WAREN- & NUTZUNGSHINWEISE

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben sich für ein modernes, hochwertiges Kochgeschirr aus Porzellan entschieden. „Der Porzellankochtopf - COOK & SERVE von ESCHENBACH“ ist eine Weltneuheit und vereint vielseitige Anwendungsmöglichkeiten mit modernstem Design und technischer Perfektion. Sämtliche Produkte unseres Hauses werden in unserer Porzellanfabrik in Triptis, Deutschland gefertigt.

Bitte lesen Sie die folgenden Waren- und Nutzungshinweise zum sicheren und optimalen Gebrauch von COOK & SERVE. So können wir Ihnen höchstes Kochvergnügen und lebenslange Haltbarkeit garantieren.

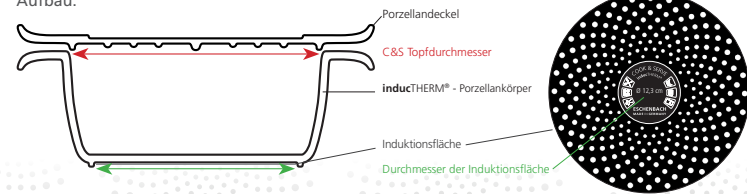
COOK & SERVE besteht aus speziellem **inducTHERM®**-Porzellan, welches für die Nutzung auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, auf allen Grillarten, im Backofen/Dampfgarer, in der Mikrowelle, sowie im Kühl- und Gefrierschrank entwickelt wurde. Trotz seiner herausragenden Eigenschaften ist unser Hochleistungsporzellan empfindlich gegenüber abrupten Temperaturschwankungen größer 250°C (Temperaturstöße) und massiven, mechanischen Stößen. Beides kann zum Zerschlagen des Geschirrs führen.

Bitte beachten Sie:

- **Erhitzen Sie COOK & SERVE niemals ohne ausreichende Bodenbedeckung, sondern mit mindestens 1 cm Wasser oder Fonds. Dies gilt insbesondere für Induktionsherde.**
- **Bei der Verwendung auf Induktionsherden immer mit einer niedrigen Leistungsstufe starten. Steigern Sie die Temperatur anschließend kontinuierlich, niemals abrupt.**
- **COOK & SERVE ist keine Bratpfanne. Benutzen Sie den Porzellankochtopf niemals zum Braten oder Rösten.**
- **Benutzen Sie COOK & SERVE niemals zum Frittieren. Es besteht höchste Brand- und Verbrennungsgefahr, sollten die Produkte zerbrechen.**

- Keinerlei Einschränkungen bestehen für die Nutzung in der Mikrowelle (solange die Schutzschicht der Induktionsfläche unbeschädigt ist) und im Backofen.
- Beachten Sie, dass der Boden insbesondere bei der Verwendung auf Induktionskochstellen extrem heiß wird. Bitte berühren Sie den Boden des Porzellankochtopfes niemals, solange dieser nicht vollständig abgekühlt ist.
- Bitte beachten Sie, dass unter bestimmten Umständen die Griffe und der Rand des Porzellankochtopfs ebenfalls sehr heiß werden können z.B. im Backofen, in der Mikrowelle, auf dem Grill oder auf der Gasflamme.
- COOK & SERVE eignet sich zum Einfrieren von Speisen. Erhitzen Sie niemals noch gefrorene Speisen. Lassen Sie das Gefriergut langsam bei Raumtemperatur auftauen oder verwenden Sie die Auftaufunktion Ihrer Mikrowelle.
- COOK & SERVE verfügt über eine sehr glatte und extrem harte Oberfläche. Dies macht das Reinigen sehr einfach. Den abgekühlten Artikel einfach in der Spülmaschine oder per Hand reinigen. Zur einfachen Reinigung genügt ein mildes Geschirrspülmittel und ein weiches Tuch.
- **ACHTUNG!** Die Unterseite Ihres Artikels muss schonend mit einem weichen Schwamm oder Tuch gereinigt werden. Nur so gewährleisten Sie die dauerhafte Funktion der Induktionsfläche.
- Metallischer Abrieb von Stabmixer, Schneebeesen oder Metalllöffel kann problemlos mit Ceranglasreiniger entfernt werden.

Aufbau:



GARANTIE & HAFTUNGS-AUSSCHLUSS

Hinweise für die Erkennung auf Induktionskochfeldern!

Bitte beachten Sie die Angaben zu geeigneten Kochgeschirrdurchmessern für Ihr Induktionskochfeld. Diese finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Induktionskochfeldes.

WICHTIG: Es ist nicht der Durchmesser des Kochgeschirrs selbst, sondern der Durchmesser der Induktionsfläche entscheidend!

| Ø COOK & SERVE | Ø Induktionsfläche | Ø COOK & SERVE | Ø Induktionsfläche |
|----------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Topf 16 cm | 12,3 cm | Topf flach 16 cm | 12,3 cm |
| Topf 18 cm | 13,7 cm | Topf flach 18 cm | 13,7 cm |
| Topf 20 cm | 16,0 cm | Topf flach 24 cm | 19,3 cm |
| Topf 24 cm | 19,3 cm | Kasserolle 16 cm | 12,3 cm |

Mit dem Kauf dieses COOK & SERVE-Produktes gewährt ESCHENBACH Ihnen die gesetzliche Garantie von zwei Jahren in Bezug auf Material- und Fabrikationsfehler.

Dieses Garantieverprechen greift nicht bei Problemen, welche auf unsachgemäßen Gebrauch oder natürlichen Verschleiß zurückzuführen sind.

Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufes beim Fachhändler oder Hersteller.

Bedingung zur Behebung eines Mangels ist die Vorlage des originalen Kassenbeleges.

Zusätzlich besteht das Recht auf Gewährleistung und Reklamation nach den geltenden Gesetzen. Im Falle einer Mängelbehebung oder Reklamation wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie den Artikel der Serie COOK & SERVE gekauft haben oder direkt an unseren Kundenservice.

Der Garantiefall tritt nicht ein, wenn:

- Sie die ausführlichen Waren- und Nutzungshinweise nicht beachtet haben.
- es zum Bruch Ihres Artikels durch Anstoßen an/auf harten Flächen bzw. Kanten kam.
- Sie ohne ausreichende Bodenbedeckung gekocht haben und daraus eine Beschädigung resultierte.

KUNDENSERVICE

Diese Kurzanleitung ersetzt nicht das Lesen der ausführlichen Waren- & Nutzungshinweise.

Die ausführlichen Waren- & Nutzungshinweise, welche im Umgang und Einsatz mit dem Porzellankochtopf zu beachten sind, inklusive Sicherheitshinweisen, Tipps zur Fehlerbehebung und Garantieangaben finden Sie unter: www.porzellankochtopf.de | www.eschenbachporzellan.com
Sollte Ihnen ein Abruf der Waren- & Nutzungshinweise über das Internet nicht möglich sein, so wenden Sie sich an unseren Kundenservice. Sie erhalten die Waren- & Nutzungshinweise dann umgehend postalisch.



Bei Fragen, Problemen oder Anregungen wenden Sie sich an unseren Kundenservice:

ESCHENBACH PORZELLAN GROUP

Neue Porzellanfabrik Triptis GmbH

Geraer Str. 51

D-07819 Triptis

Telefon: +49 36482/82-0

E-Mail: vertrieb@eschenbachporzellan.com



ESCHENBACH
MADE IN GERMANY



Der Porzellankochtopf
COOK & SERVE von ESCHENBACH



KURZANLEITUNG

PRODUCT DETAILS AND INSTRUCTIONS FOR USE

Congratulations!

You have decided to purchase high-quality modern porcelain "COOK & SERVE" cookware by ESCHENBACH. The porcelain cooking pot by ESCHENBACH represents a worldwide innovation, combining versatile use with ultra-modern design and technical perfection. All the cookware we produce is manufactured in our porcelain factory in Triptis, Germany.

Please read the following product details and instructions for use, to ensure safe and optimum use of COOK & SERVE. This is the best way of guaranteeing an enjoyable cooking experience, and lifetime durability.

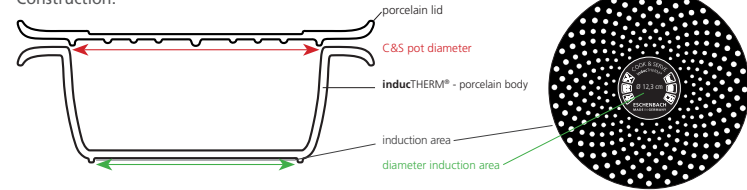
COOK & SERVE is made of **inductHERM®** porcelain, which has been specially developed for cooking on all types of hobs and barbecues, in the oven/steam cooker and microwave, and for easy storage in the refrigerator and freezer. Despite its outstanding characteristics, our high-performance porcelain is sensitive to sudden changes of temperature greater than 250°C (temperature shocks) and sudden mechanical impact. Both of these may lead to breakage of the pots.

Please note:

- **Never heat up COOK & SERVE without ensuring that the base is adequately covered with at least 1 cm water or stock. This applies particularly to induction hobs.**
- **When used on induction hobs, always start with a low power level. Then increase the temperature continuously, never suddenly.**
- **COOK & SERVE is not a frying pan. Never use the porcelain cooking pot for quick-frying or dry-roasting.**
- **Never use COOK & SERVE for deep-frying. There is a high fire risk if the product breaks.**

- There are no restrictions on use in the microwave (as long as the protective coating on the induction surface is undamaged) or oven.
- Please note that the base becomes extremely hot, particularly when used on induction hobs. Please do not touch the base of the porcelain cooking pot until it has completely cooled down.
- Please note that under certain circumstances the handles and the edge of the porcelain cooking pot may also become very hot, for instance in the oven or microwave, or on a barbecue or gas flame.
- COOK & SERVE is suitable for freezing food. Never heat up food which is still frozen. Allow the frozen food to defrost slowly at room temperature, or use the defrost function on your microwave.
- COOK & SERVE has a very smooth and extremely hard surface. This makes cleaning very easy. When the item has cooled down, it can be put in the dishwasher or washed by hand. A mild detergent and a soft cloth are all you need for cleaning.
- **WARNING!** The base of your product must be carefully cleaned with a soft sponge or cloth. This is the only way to guarantee the durability of the induction surface.
- Metallic residue from a hand blender, whisk or metal spoon can be removed easily with a ceran glass cleaner.

Construction:



WARRANTY AND EXCLUSION OF LIABILITY

Hints for detection on induction hobs!

Please note the information on suitable cooking utensil diameters for your induction hob. These can be found in the instructions for use for your induction hob.

IMPORTANT: It is not the diameter of the cookware itself that is important, but the diameter of the induction area!

| Ø COOK & SERVE | Ø induction area | Ø COOK & SERVE | Ø induction area |
|----------------|------------------|-------------------|------------------|
| pot 16 cm | 12,3 cm | shallow pot 16 cm | 12,3 cm |
| pot 18 cm | 13,7 cm | shallow pot 18 cm | 13,7 cm |
| pot 20 cm | 16,0 cm | shallow pot 24 cm | 19,3 cm |
| pot 24 cm | 19,3 cm | casserole 16 cm | 12,3 cm |

On purchasing this COOK & SERVE product, ESCHENBACH provides you with the statutory 2-year warranty covering defects in materials or fabrication. This warranty promise does not cover problems attributable to incorrect handling or natural wear and tear.

The warranty period commences on the date of purchase from the specialist retailer or manufacturer. The original receipt of purchase is required for rectification of any defect.

You also have the right to a guarantee and to make a complaint under applicable laws. In the event that you require rectification of a defect, or in case of complaint, please contact the shop where you purchased the COOK & SERVE item(s), or contact our Customer Services directly.

The warranty is not applicable if:

- you have failed to note the full product details or comply with the full instructions for use.
- your item broke due to banging on hard surfaces or edges.
- you used the pot to cook without sufficient coverage of the base, resulting in damage.

CUSTOMER SERVICES

This brief introduction is not intended as a substitute for reading the full products details and instructions for use.

You can find full product details and instructions for use to be followed when handling and using the porcelain cooking pot, including safety instructions, tips for remedying problems and warranty details at:

www.porzellankochtopf.de | www.eschenbachporzellan.com

If you cannot download the product details and instructions for use from the internet, please contact our Customer Service department. You will then receive the product details and instructions for use as quickly as possible by post.



If you have any questions, problems or suggestions, please contact our Customer Services:

ESCHENBACH PORZELLAN GROUP

Neue Porzellanfabrik Triptis GmbH

Geraer Str. 51

D-07819 Triptis

Telefon: +49 36482/82-0

E-Mail: vertrieb@eschenbachporzellan.com



ESCHENBACH
MADE IN GERMANY



The porcelain cooking pot
COOK & SERVE by ESCHENBACH



BRIEF INTRODUCTION