

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für das **N8WERK Kochgeschirr** entschieden hast und wünschen dir viel Freude damit.

Solltest du Fragen zum Produkt haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **n8werk.com**



Hinweise vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet.

## WICHTIGE HINWEISE

- Das Kochgeschirr auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.
- Für alle gängige Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) geeignet.
- Verwendung im Backofen nur bei sehr geringer Temperatur (max. 150 °C).
- Vor dem ersten Gebrauch mit Wasser auskochen und mit klarem, warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nicht überhitzen, z. B. durch langes Erwärmen in leerem Zustand! Durch Überhitzung kann es zu Materialschäden / Rauchentwicklung kommen.
- Den Boden des Kochgeschirrs vor jeder Benutzung auf Beschädigungen überprüfen! Nicht verwenden, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Boden befinden. Nicht über ein Glaskeramikkochfeld schieben, es könnte zerkratzt werden. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch!**
- Nie kaltes Wasser in / auf das Kochgeschirr schütten, wenn es heiß ist. Die Beschichtung könnte beschädigt werden / das Glas könnte zerspringen.
- Nur geeignete Küchenhelfer, vorzugsweise aus Holz oder Kunststoff, verwenden.

- Keine ätzenden / scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Kochgeschirr kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Dauerhaft kann dies jedoch die Beschichtung sowie die Beschläge angreifen. Daher empfehlen wir, das Kochgeschirr mit der Hand zu spülen.
- Das Kochgeschirr nur für den angegebenen Zweck und wie in diesen Hinweisen beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

## HEAT INDICATOR



Der *heat indicator* zeigt an, ob das Kochgeschirr noch kalt (blau) ist oder schon die optimale Brat- bzw. Kochtemperatur (rot) erreicht hat.

## GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN

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

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung dieser Hinweise
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen
- unerlaubten Veränderungen
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen

## VARIANTEN



Pfanne, Ø 20 cm  
Artikelnummer 02706



Grillpfanne, Ø 28 cm  
Artikelnummer 02707



Kochtopf mit Deckel, Ø 28 cm  
Artikelnummer 02708



Wokpfanne, Ø 28 cm  
Artikelnummer 02709

ID Hinweise: Z 02706\_02707\_02708\_02709 M N8W V1 0521 md

Alle Rechte vorbehalten.

## Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **N8WERK cookware** and hope you have a lot of fun with it.

If you have any questions about the product, contact the customer service department via our website: **n8werk.com**



Read the notices before use!



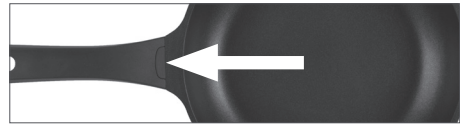
Suitable for use with food.

## IMPORTANT NOTICES

- Check the cookware for any transport damage. If you find any damage, do not use the product but contact our customer service department.
- Suitable for all customary stove types (gas, electric and induction stove).
- Use in the oven only at a very low temperature (max. 150°C).
- Before you first use the product, it should be boiled with water and cleaned with clear, warm water and detergent.
- Do not overheat it, e.g. by heating it for a long time with nothing in it! Overheating can result in material damage / the production of smoke.
- Check the bottom of the cookware for damage before each use! Do not use the product if there are scratches, score marks or uneven areas on the bottom of it. Do not slide the product over a glass ceramic hob as it could be scratched. **The manufacturer is not liable for any damage caused by inappropriate use!**
- Do not pour any cold water into / onto the cookware when it is hot. The coating might be damaged / the glass might shatter.

- Only use suitable kitchen utensils, preferably made of wood or plastic.
- Do not use any caustic / abrasive cleaning agents to clean the product.
- The cookware can be cleaned in the dishwasher. However, this may attack the coating and the fittings. We therefore recommend rinsing the cookware by hand.
- Use the cookware only for the specified purpose and as described in these notices. Any other use is deemed to be improper.

## HEAT INDICATOR



The *heat indicator* indicates whether the cookware is still cold (blue) or has already reached the optimum frying or cooking temperature (red).

## WARRANTY AND LIMITATIONS OF LIABILITY

The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

We do not accept any liability for damage or consequential damage resulting from:

- failure to comply with these notices
- improper or unsuitable handling
- repairs which are not carried out properly
- unauthorised modifications
- use of outside parts or spare parts
- use of unsuitable additional parts or accessories

## VARIANTS



Pan, Ø 20 cm  
Article number 02706



Grill pan, Ø 28 cm  
Article number 02707



Pot with lid, Ø 28 cm  
Article number 02708



Wok pan, Ø 28 cm  
Article number 02709

ID of notices: Z 02706\_02707\_02708\_02709 M N8W V1 0521 md

All rights reserved.

## Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi la **vaisselle N8WERK** et espérons qu'elle vous donnera entière satisfaction !

Pour toute question concernant ce produit, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web : **n8werk.com**



Lire les consignes avant utilisation !



Pour usage alimentaire.

## AVIS IMPORTANTS

- S'assurer que la vaisselle ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser le produit et contacter le service après-vente.
- Convient à tous les types courants de tables de cuisson (gaz, électrique et induction).
- Utilisation au four uniquement à très faible température (max. 150 °C).
- Avant la première utilisation, passer la vaisselle à l'eau bouillante et la nettoyer à l'eau chaude et claire avec du produit vaisselle.
- Ne pas surchauffer la vaisselle, par ex. en la faisant chauffer longtemps à vide. La surchauffe peut endommager la matière / provoquer un dégagement de fumée.
- Avant chaque utilisation, s'assurer que le fond de la vaisselle est en bon état. Ne pas utiliser la vaisselle si son fond est rayé, rainuré ou gondolé. Ne pas pousser la vaisselle sur une table de cuisson vitrocéramique car elle pourrait la rayer. **Le fabricant décline toute responsabilité pour les usages imprévisibles !**
- Ne jamais verser d'eau froide dans / sur la vaisselle chaude. Ceci pourrait provoquer l'endommagement du revêtement / l'éclatement du verre.

- Uniquement utiliser des ustensiles de cuisine appropriés, de préférence en bois ou en plastique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs / abrasifs.
- La vaisselle peut se laver au lave-vaisselle. Sur le long terme, cela peut toutefois attaquer le revêtement et les garnitures. Nous recommandons de ce fait de laver la vaisselle à la main.
- Utiliser la vaisselle uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans les présentes consignes. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

## HEAT INDICATOR



Le *heat indicator* permet de visualiser si la vaisselle est encore froide (bleu) ou si la température de cuisson optimale (rouge) est atteinte.

## GARANTIE ET RESTRICTIONS DE RESPONSABILITÉ

Tout défaut imputable à une utilisation non-conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Dans les cas suivants, la garantie ne sera assurée ni pour les dommages avérés ni pour ceux qui en résulteraient :

- non respect des présentes consignes ;
- négligence ou usage inapproprié ;
- réparations improprement réalisées ;
- modifications non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange ou d'autres pièces de provenance tierce ;
- utilisation d'accessoires ou d'autres auxiliaires inadaptés.

## VARIANTES



Poêle, Ø 20 cm  
Référence article 02706



Poêle à frire, Ø 28 cm  
Référence article 02707



Casserole avec couvercle, Ø 28 cm  
Référence article 02708



Poêle wok, Ø 28 cm  
Référence article 02709

Identifiant consignes d'utilisation : Z 02706\_02707\_02708\_02709 M N8W V1 0521 md

Tous droits réservés.

## Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por el **utensilio de cocina N8WERK** y deseamos que lo disfrute mucho.

Ante cualquier duda sobre el producto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la página web:

**n8werk.com**



¡Leer estas instrucciones antes del uso!



Adecuado para uso alimentario.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

- Comprobar que el utensilio de cocina no presente daños. No lo utilice si está dañado y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Para todo tipo de placas de cocina convencionales (de gas, eléctricas y de inducción).
- Utilización en hornos solo a temperatura muy baja (máx. 150 °C).
- Antes de utilizar el utensilio por primera vez, hervir agua en él y lavarlo con agua caliente, limpia y producto lavavajillas.
- No sobrecalentar (p. ej. calentando mucho tiempo cuando está vacío). Un sobrecalentamiento podría dañar el material / generar humo.
- ¡Antes de utilizar el utensilio de cocina, comprobar que no presente daños! No utilizarlo si presenta daños, estrías o irregularidades en la base. No deslizarlo sobre una placa de vitrocerámica, ya que esta podría rayarse. **¡El fabricante no asume ninguna responsabilidad por un uso inadecuado!**
- No echar nunca agua fría en / sobre el utensilio de cocina cuando esté caliente. El revestimiento podría dañarse / el cristal podría estallar.

- Utilizar solo cubiertos adecuados, preferiblemente de madera o plástico.
- No utilizar limpiadores corrosivos / abrasivos.
- El utensilio de cocina puede lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, esto podría dañar a largo plazo el revestimiento y las piezas metálicas. Por tanto, recomendamos lavarlo siempre a mano.
- Utilizar el utensilio solo para el fin indicado y del modo descrito en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.

## HEAT INDICATOR



El *heat indicator* muestra si el utensilio todavía está frío (azul) o si ya ha alcanzado la temperatura adecuada para freír o hervir (rojo).

## GARANTÍA Y LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD

La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por daños directos o derivados en los siguientes casos:

- Inobservancia de estas instrucciones
- Manipulación incorrecta o indebida
- Reparaciones realizadas de forma indebida
- Modificaciones no autorizadas
- Uso de componentes o piezas de repuesto ajenos
- Uso de piezas complementarias o accesorios inadecuados

## VARIANTES



Sartén, Ø 20 cm  
Número de artículo 02706



Sartén para asar, Ø 28 cm  
Número de artículo 02707



Cacerola con tapa, Ø 28 cm  
Número de artículo 02708



Sartén wok, Ø 28 cm  
Número de artículo 02709

ID instrucciones: Z 02706\_02707\_02708\_02709 M N8W V1 0521 md

Todos los derechos reservados.



## Gentile cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare queste **pentole N8WERK** e Le auguriamo di trarre grande soddisfazione dal loro utilizzo.

Per domande sul prodotto, contattare il servizio clienti tramite il nostro sito web:

**n8werk.com**



Leggere le istruzioni prima dell'uso!



Idoneo al contatto con gli alimenti.

## AVVISI IMPORTANTI

- Verificare che le pentole non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di danni, non utilizzare, bensì contattare il servizio di assistenza clienti.
- Adatte a tutti i tipi di piani cottura (a gas, elettrico e a induzione).
- Utilizzo in forno solo a una temperatura molto bassa (max 150 °C).
- Prima del primo utilizzo, farvi bollire all'interno dell'acqua e pulirle con acqua calda e pulita e del detersivo.
- Evitare il surriscaldamento provocato da un lungo riscaldamento senza contenuto! Il surriscaldamento può causare danni ai materiali/formazione di fumo.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che il fondo delle pentole non sia danneggiato! Non utilizzare se sono presenti graffi, rigature o irregolarità sul fondo. Non trascinare su un piano cottura in vetroceramica, si potrebbe graffiare. **Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni causati da un uso improprio!**
- Mai versare acqua fredda all'interno o sulle pentole, quando calde. Il rivestimento potrebbe subire danni/il vetro potrebbe infrangersi.

- Utilizzare solo utensili da cucina adatti, preferibilmente di legno o plastica.
- Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi.
- Le pentole sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, a lungo andare il rivestimento e gli accessori potrebbero rovinarsi. Pertanto, raccomandiamo di lavare le pentole a mano.
- Utilizzare le pentole solo in conformità alle istruzioni e per lo scopo indicato. Ogni altro uso è considerato improprio.

## HEAT INDICATOR



Il *heat indicator* indica se la stoviglia è ancora fredda (blu) oppure ha raggiunto il punto ottimale di cottura (rosso).

## GARANZIA E LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

Decliniamo qualsiasi responsabilità per danni o danni conseguenti in caso di:

- mancata osservanza di queste istruzioni;
- uso non conforme o non adatto allo scopo;
- riparazioni non eseguite a regola d'arte;
- modifiche non consentite;
- utilizzo di parti o ricambi di terzi;
- utilizzo di accessori o complementi non adatti.

## VARIANTI



Padella, Ø 20 cm  
Codice articolo 02706



Padella per grigliare, Ø 28 cm  
Codice articolo 02707



Pentola con coperchio, Ø 28 cm  
Codice articolo 02708



Padella wok, Ø 28 cm  
Codice articolo 02709

ID delle istruzioni: Z 02706\_02707\_02708\_02709 M N8W V1 0521 md

Tutti i diritti riservati.