

## Technisches Sicherheitsdatenblatt: Eurolux Saucentopf Squeezed

**Art.-Nr. EUS150-3**  
**EUS200-3**



**mit Edelstahlgriff**



**mit abnehmbarem Griff**



**mit festem Griff**

### Die wichtigsten Eigenschaften im Überblick:

- Sehr gute Wärmespeicherung
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Antihafveredelt
- Abriebfeste LuxTec<sup>®</sup>-Oberflächenveredelung
- Backofenfest bis 240°C
- Für alle Herdarten geeignet
- Leichte Reinigung

### Für alle Herdarten



Induktion



Ceran



Elektro



Halogen



Gas



Ofen

## Die technischen Daten

	EUS150-3	EUS200-3
<b>Durchmesser:</b>	Ø 16 cm	Ø 18 cm
<b>Durchmesser Kochfeld:</b>	9,5 – 13,5 cm	11,5 – 15,5 cm
<b>Höhe:</b>	9,5 cm	10 cm
<b>Volumen:</b>	1,5 l	2,0 l
<b>mit abnehmbarem Griff</b>		
<b>Gewicht:</b>	0,91 kg	1,04 kg
<b>mit Edelstahlgriff</b>		
<b>Gewicht:</b>	0,77 kg	0,9 kg
<b>mit festem Griff</b>		
<b>Gewicht:</b>	0,71 kg	0,84 kg

## Sicherheitsinformationen

Dieses Datenblatt enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Produkt verhindern sollen. Das Kochgeschirr entspricht den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen.

Der Benutzer ist für die sachgemäße Nutzung und Reinigung verantwortlich. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, bzw. Missachtung dieser Anleitung entstehen.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Brandgefahr durch überhitzte Fette und Öle:

- Wenn Sie das Kochgeschirr zum Braten verwenden, bedenken Sie bitte, dass zu hohe Temperaturen bei dem von Ihnen ausgewählten Fett zu Spritzern und damit zu Verbrennungen führen kann (s. Gebrauchs- und Pflegeanleitung)

- Lassen Sie das Kochgeschirr bei Verwendung von Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt
- Löschen Sie Fett- oder Ölbrände niemals mit Wasser
- Schalten Sie die Hitzequelle aus und ersticken Sie das Feuer, z.B. durch Verwendung einer Löschdecke

#### Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr oder heiße Speisen oder Wasserdampf

- Das Kochgeschirr erhitzt bei Benutzung, bei Verwendung des Kochgeschirrs im Backofen erhitzen ebenfalls die Griffe. Verwenden Sie bitte Topflappen o.ä., um sich zu schützen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nach Nutzung abkühlen.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von heißen Kochstellen.
- Verhindern Sie, dass das heiße Kochgeschirr herunterfallen kann oder heruntergezogen werden kann.
- Beim Verwenden des Kochgeschirrs erhitzt ebenfalls der Inhalt, bzw. die Speisen. Auch dies kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gargut bei Bewegung des Geschirrs nicht überschwappt bzw. ausläuft.

Das in den technischen Daten angegebene Volumen sollte nie überschritten werden, um Unfälle zu vermeiden.

Das Eurolux Kochgeschirr ist aufgrund seines Materials nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

#### **Bei Verwendung des abnehmbaren Stiels:**

Stellen Sie sicher, dass der Griff eingerastet ist, bevor sie diesen nutzen, um die Pfanne zu bewegen.



Lesen Sie ebenfalls die anhängende Gebrauchs- und Pflegeanleitung

## Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen

– dann kann es auch schon losgehen!

### Erhitzen

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser dem Boden der Produkte entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie.

Durch die gute Leitfähigkeit der Produkte kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen. Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Pfannenbodens sein. Unsere **LuxTec®**-Oberflächenveredelung soll generell vor Überhitzung über 240 °C geschützt werden.

Überhitzen führt zu Verminderung des Antihafteffekts und geringerer Lebensdauer. Bei höheren Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die eventuell nicht mehr entfernt werden können und die Antihafteigenschaft beeinträchtigen.

Erhitzen Sie unsere Produkte nicht im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie von Anfang an etwas Fett oder Öl hinein. Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu.

### Fette und Öle

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt.

Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilität (Rauchpunkt).

Zum Braten empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

- Sonnenblumenöl bis ca. 250 °C
- Distelöl bis ca. 210 °C
- Rapsöl bis ca. 200 °C
- Butterschmalz bis ca. 200 °C

Diätfette und Margarine und die meisten kaltgepressten Öle, wie z.B. Olivenöl, eignen sich in der Regel nicht zum Braten! Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel, eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden!

Unsere Produkte (ausgenommen Gussbräter) sind nicht zum Frittieren zulässig! Das Kochgeschirr darf nicht unbeaufsichtigt betrieben und auf keinen Fall überhitzt werden.

Achtung Brandgefahr! Bei Induktionskochfeldern und Induktionskochgeschirr kann auf Grund elektromagnetischer Eigenschaften ein Geräusch auftreten.

### Versiegelung

Unsere Produkte sind robust und strapazierfähig, benutzen Sie jedoch Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern.

### Reinigung

Für die einfache Reinigung der hochwertigen Versiegelung reicht etwas Spülmittel, heißes Wasser und ein weicher Schwamm oder Bürste aus. Die Produkte sind ebenfalls spülmaschinengeeignet, jedoch empfehlen wir die Handreinigung. Verwenden Sie bitte keine Scheuermittel, Backofenreiniger, Scheuerschwämme o.ä., die die Qualität der Antihaftoberfläche beeinflussen und beschädigen können.

### Sicherheit

Unsere festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 240 °C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Die abnehmbaren Stiele sind bis 160 °C hitzebeständig. Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden. Sollte sich ein fester Stiel, bzw. Seitengriff mal lösen, können Sie diesen problemlos mit einem Schraubenzieher nachziehen.

Beim Hin- und Herschieben auf dem Glas-Keramikfeld können Schmutzpartikel oder Gewürzreste zwischen dem Pfannenboden und dem Kochfeld den Boden der Pfanne und das Glas-Keramikfeld zerkratzen. Bitte heben Sie unsere Produkte beim Versetzen grundsätzlich an. Eine Haftung für Schäden kann hierbei nicht übernommen werden.

## Kurz und bündig - der Umgang mit dem Kochgeschirr



Nur im Ofen oder auf dem Herd gebrauchen – langsam erwärmen und Überhitzung vermeiden.



Nur mit der Hand abwaschen, 1 Einfach kurz ausspülen, abtrocknen und fertig!



Nutze Holz- oder Silikonequiment um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.



Stapelst du deine Pfannen, dann schütze sie durch Pfannenschoner oder Ähnliches.

## Garantie-Erklärung

Die Garantie beginnt mit dem Erwerb des Produktes. Für den Garantieanspruch ist der Kaufbeleg zwingend erforderlich. Stellen Sie während der Garantiezeit ein Mangel im o.g. Geltungsbereich fest, so wenden Sie sich bitte an den Händler, bzw. Verkäufer Ihres Produktes.

**Beachten Sie bitte unsere Gebrauchs- und Pflegeanleitung!**

### Garantiausschluss

Wir übernehmen keine Garantie für folgende Mängel:

- Natürlicher Verschleiß im Antihftbereich
- Mit Gewalt zerstörte Versiegelung
- Überhitzung (verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerhaltigen Rückständen)
- Nicht Beachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung

### Garantieanspruch

Der Garantieanspruch ist direkt beim Fachhändler anzumelden und geltend zu machen.

Räumlicher Geltungsbereich: Der räumliche Geltungsbereich ist auf Länder der EU beschränkt.

### Garantiegeber:

LMW Leichtmetallguss GmbH,

Hönnestraße 59,

D-58809 Neuenrade,

info@lmw-leichtmetall.de

### Hinweis auf Ihre gesetzlichen Rechte

Ihre gesetzlichen Rechte, die Ihnen als Verbraucher gegen dem Verkäufer zustehen, wenn der Kaufgegenstand zum Zeitpunkt des Gefahrenübergangs nicht mangelfrei war (z.B. Widerruf, gesetzliche Gewährleistung, Minderung, Schadensersatz, Nacherfüllung) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## Technical safety data sheet: Eurolux saucepot squeezed

**Item-No. EUS150-3  
EUS200-3**



**incl. stainless steel  
handle**

**incl. removable handle**

**incl. fixed handle**

### The most important features at a glance:

- Very good heat retention
- Even heat distribution
- Non-stick finish
- Abrasion-resistant LuxTec<sup>®</sup> surface refinement
- Oven safe up to 240°C
- Suitable for all types of stoves
- Easy to clean

### Für alle Herdarten



induction



ceramic



electric



halogen



gas



oven

## Technical details

	<b>EUS150-3</b>	<b>EUS200-3</b>
<b>diameter:</b>	Ø 16 cm	Ø 18 cm
<b>diameter hob:</b>	9,5 – 13,5 cm	11,5 – 15,5 cm
<b>height:</b>	9,5 cm	10 cm
<b>Volume:</b>	1,5 l	2,0 l
<b>incl. removable handle</b>		
<b>Gewicht:</b>	0,91 kg	1,04 kg
<b>incl. stainless steel handle</b>		
<b>Gewicht:</b>	0,77 kg	0,9 kg
<b>incl. fixed handle</b>		
<b>Gewicht:</b>	0,71 kg	0,84 kg

## Security information

### Generally:

This data sheet contains important information to protect you from injury and prevent damage to the product. The cookware complies with the legal safety regulations.

The user is responsible for proper use and cleaning. Improper use may result in damage.

The manufacturer is not liable for damage caused by improper use or disregard of these instructions.

### Fire hazard due to overheated greases and oils:

- If you use the cookware for frying, please keep in mind that too high temperatures can cause splashes and thus burns in the fat you have selected (see instructions for use and care)
- Never leave cookware unattended when using oils and fats
- Never extinguish grease or oil fires with water



- Turn off the heat source and smother the fire, e.g. by using a fire blanket

Risk of burns from hot cookware or hot food or water vapor:

- The cookware heats up when used, and the handles also heat up when using the cookware in the oven. Please use potholders or similar to protect yourself.
- Allow the cookware to cool after use.
- Do not leave children unattended near hot stoves.
- Prevent the hot cookware from falling or being pulled down.
- When using the cookware, the contents or the food also heats up. This can also lead to burns. Make sure that the food does not spill over or leak when the dishes are moved.

When using the cookware in the oven, the handles also heat up. Please use pot holders or similar to protect yourself.

If you use the cookware for frying, please remember that excessively high temperatures with the fat you have selected can cause splashes and thus burns (see use and care instructions).

Due to its material, Eurolux cookware is not suitable for use in the microwave.

**If you are using a removable handle**

Make sure the handle is locked into place before using it to move the pan.



## Instructions for use and care

Clean with a little washing-up liquid and hot water before first use - then you're ready to go!

### Heating

Always use hotplates with a diameter corresponding to the base of the products. Plates that are too large consume energy unnecessarily.

Due to the good conductivity of the products, a slightly smaller hotplate can also distribute the heat evenly. With a gas hob, the diameter of the gas flame should never be larger than the diameter of the base of the pan base. Our LuxTec<sup>®</sup> surface finish should generally be protected from overheating above 240 °C.

Overheating leads to a reduction in the non-stick effect and a shorter service life. At higher temperatures, cooking oils and fats burn very quickly and leave tar resins on the surface, which may no longer be removable and impair the non-stick properties.

Do not heat our products when empty - the strong aluminum base heats up very quickly and evenly. Add a little fat or oil right from the start. Switch back to the desired heat level in good time and add your food.

### Fats and oils

Choose a fat or oil for your preparation that can withstand the desired frying temperature. Fats and oils have different heat stability (smoke point). For frying, we recommend fats and oils with a high smoke point.

- Sunflower oil up to approx. 250 °C
- Safflower oil up to approx. 210 °C
- Rapeseed oil up to approx. 200 °C
- Clarified butter up to approx. 200 °C

Dietary fats and margarines and most cold-pressed oils, such as olive oil, are generally not suitable for frying!

If the fat or oil used should ignite - please do not extinguish with water!

Always use a lid, a fire blanket or a foam fire extinguisher!

Our products (except cast iron roasters) are not permitted for deep-frying! The cookware must not be left unattended and must never be overheated. Caution: Fire hazard!

With induction hobs and induction cookware, noise may occur due to electromagnetic noise properties.

### Sealing

Our products are robust and hard-wearing, but please use kitchen utensils made of plastic or wood to further extend the life of the products.

### Cleaning

A little washing-up liquid, hot water and a soft sponge or brush are all you need to clean the high-quality sealant. The products are also dishwasher-safe, but we recommend cleaning by hand. Please do not use abrasive cleaners, oven cleaners, scouring pads, etc., which can affect and damage the quality of the non-stick surface.

### Safety

Our solid handles and side handles are ovenproof up to 240 °C. These become hot in the oven - please use oven mitts. The removable handles are heat-resistant up to 160 °C. Please always use the molded lifting handles with potholders, as they become hot due to their good heat conductivity. If a fixed handle or side handle comes loose, you can easily tighten it with a screwdriver. When sliding back and forth on the glass ceramic hob, dirt particles or spice residues can get between the base of the pan and the hob can scratch the base of the pan and the glass ceramic hob. Please always lift our products when moving them. We cannot accept any liability for damage caused by this.

## Do's and don'ts at a glance



Use them on the stove and in the oven.  
Warm it up slowly and do not overheat.

Hand wash your cookware.  
To protect the coating, we recommend not using a dishwasher



Use proper utensils. Wooden and silicon tools are recommended.  
Do not use sharpe and/or metal tools.

If you stack your pans, we recommend pan protectors.

## Warranty declaration

The guarantee begins with the purchase of the product. Proof of purchase is mandatory for the warranty claim. If you discover a defect in the above-mentioned area of validity during the guarantee period we will replace the product with a new one free of charge after prior inspection or repair the defect. Please follow our instructions for use and care!

### Exclusion of warranty

We do not accept any warranty for the following defects:

- Natural wear in the non-stick area
- Sealing destroyed by force
- Overheating (burnt pans with black, tarry residue)
- Non-compliance with the instructions for use and care

### Warranty claim

The guarantee claim must be registered and asserted directly with the dealer.

The territorial scope of application is limited to EU countries.

### Guarantor:

LMW Leichtmetallguss GmbH  
Hönnestraße 59  
D-58809 Neuenrade

[info@lmw-leichtmetall.de](mailto:info@lmw-leichtmetall.de)

### Information about your legal rights

Your statutory rights, which you as a consumer are entitled to against the seller if the object of purchase was not free of defects at the time of the transfer of risk (e.g. revocation, statutory warranty, reduction, compensation, supplementary performance) are not restricted by this guarantee.