

ANLEITUNG

Artikelnummer: 2304

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für diese Air-Fry Pan entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

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

kundenservice@hspfanseshopping.de



ALLGEMEINE HINWEISE

- Die Pfanne ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) bestimmt.
- Die Pfanne ist bis max. 400°C backofeneeignet.
- Die Pfanne ist nicht mikrowelleneeignet
- Nutzen Sie die Pfanne nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Die Pfanne ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.



SICHERHEITS- UND PFLEGEHINWEISE

- **ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Die Pfanne und der Deckel werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie diese daher ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie zur Sicherheit Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Seien Sie unbedingt vorsichtig, wenn Sie eine Pfanne mit heißem Inhalt tragen.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke o.Ä.!
- 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 Pfanne und die Töpfe während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuschentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch

bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder des Kochgeschirrs dar.

- Überprüfen Sie den Pfanneboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie die Pfanne nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Boden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- Schieben Sie die Pfanne nicht über das Kochfeld, es 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 bei vorsichtigem Umgang möglich. Für eine lange Lebensdauer Ihres Pfannen- und Kochgeschirrs empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfanne und auf die Deckel, wenn diese heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.
- Lassen Sie die Pfanne und vor allem die Deckel nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.
- Benutzen Sie die Set-Bestandteile nicht, wenn diese beschädigt sind.

LIEFERUMFANG

- 1 Pfanne, Ø 28 cm x Höhe 5,5 cm
- 1 Glasdeckel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Die Set-Bestandteile können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfanne und den Deckel deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie alle Bestandteile danach gründlich.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie die Pfanne und den Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- Das Set ist spülmaschineneeignet. Oftmaliges Waschen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Reinigen Sie die Pfanne und den Deckel mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Die Pfanne und den Deckel sofort abtrocknen, damit kein Kalkansatz entsteht.
- An einem trockenen, sauberen Ort lagern.

ENTSORGUNG



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

Kundenservice/Importeur

HSP Hanse Shopping GmbH

Im Hegen 1 • 22331 Oststeinbek • Deutschland

Tel.: +49 (0) 40 22869407

Für Lebensmittel geeignet.



BENUTZUNGSHINWEISE

- Diese Pfanne arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen.
- Die Pfanne eignet sich u.a. zum Heißluftgrillen von Pommes Frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes Frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten und zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Die Ceraflon Air Fry Pan funktioniert ohne den Einsatz von Butter oder Öl.
- Sie können Öl als Geschmacksträger zu Ihren Speisen hinzufügen, indem Sie Ihre Lebensmittel mit wenig Öl aus einem Ölzerstäuber besprühen.
- Sie können auch marinierte sowie panierte Lebensmittel zubereiten.
- Platzieren Sie die Speisen in der Pfanne, legen Sie den Deckel auf die Pfanne und schalten Sie Ihren Herd ein.
- Die vier Lufteinlässe sorgen für eine Heißluftzirkulation in der Pfanne, die Lebensmittel in der Pfanne werden dadurch von allen Seiten gleichmäßig gegart.
- Ein Wenden des Gargutes ist deshalb in den meisten Fällen unnötig. Befinden sich viele Lebensmittel in der Pfanne, empfiehlt es sich, die Speisen von Zeit zu Zeit durchzumengen.
- Durch die Luftzirkulation garen Ihre Speisen nicht nur gleichmäßiger sondern auch noch schneller, als mit herkömmlichen Pfannen.
- Durch den Verzicht von Öl werden Ihre Speisen knuspriger und vor allem auch gesünder!
- Bitte beachten Sie: Garzeiten sind abhängig von Größe und Menge der Lebensmittel sowie von der Gartemperatur.
- Bitte beachten Sie: Um die Luftzirkulation im Pfanneninneren zu gewährleisten muss die Pfanne mit dem Glasdeckel verwendet werden.
- Eine Verwendung der Pfanne ohne Glasdeckel ist natürlich möglich, allerdings kann so kein Heißlufteffekt erzielt werden.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES

- Für die Zubereitung von hausgemachten Pommes Frites aus frischen Kartoffeln sollten Sie festkochende Kartoffeln verwenden. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser, dadurch erhöht sich die Garzeit und die fertigen Pommes Frites werden u.U. nicht so kross. Waschen Sie die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem Wasser um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. WICHTIG: trocknen Sie die Kartoffeln anschließend gründlich. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes Frites.
 - Je dünner die Kartoffeln geschnitten sind, desto knuspriger werden sie.
 - besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus einem Ölzerstäuber, dadurch werden sie knuspriger.
 - vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger. Schneiden Sie die Kartoffeln in Stäbchen und kochen Sie diese ca. fünf Minuten vor, so vermeiden Sie das Ihre Pommes von außen knusprig von innen aber noch nicht komplett durchgegart sind.

Kundenservice/Importeur

HSP Hanse Shopping GmbH

Im Hegen 1 • 22331 Oststeinbek • Deutschland

Tel.: +49 (0) 40 22869407

REZEPTIDEEN

Mediterrane Chicken Nuggets

Zutaten:

- 2 Scheiben altes Weißbrot in Stücken
- 1 EL scharfes Paprikapulver
- 1 EL Olivenöl
- 250g Hähnchenbrustfilet in Stücken
- 1 Eigelb / 2 Eiweiß
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 2 TL rotes Pesto
- Salz / Pfeffer
- 1 EL Petersilie, fegehackt

Das Brot mit dem Paprikapulver zu einer krümeligen Masse mahlen; das Olivenöl unterrühren. Diese Mischung in eine Schüssel geben. Dann das Hähnchenbrustfilet mit einer Küchenmaschine pürieren und mit dem Eigelb, dem Knoblauch, dem Pesto und der Petersilie vermengen. Mit ½ Teelöffel Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Das Eiweiß in einer Schüssel schlagen. Die Hähnchenmischung zu 10 Bällchen formen und zu ovalen Nuggets platt drücken. Die Nuggets erst im Eiweiß und dann in den Semmelbröseln wenden. Die Nuggets müssen vollständig paniert sein. Die Nuggets in die Air Fry Pan geben und goldbraun braten. Köstlich mit Pommes frites und frischem Salat. Bei diesem Gericht empfiehlt es sich, die Pfanne auf dem Herd etwas vorzuheizen.

Zucchini mit Hackfüllung

Zutaten:

- 1 große Zucchini (ca. 400g)
- 50g Fetakäse, zerbröseln
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1/2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 200g mageres Rinderhack
- Salz / Pfeffer

Die Enden der Zucchini abschneiden und die Zucchini in sechs gleiche Stücke schneiden. Die Stücke aufrecht stellen und mit einem Teelöffel bis zu einem 1/2 cm an den Seiten und 1 cm am Boden aushöhlen. Die Innenseite mit etwas Salz bestreuen.

Das Rinderhack mit dem Fetakäse, dem Knoblauch, dem Paprikapulver und etwas Pfeffer gut vermengen. Das Rinderhack in sechs gleich große Portionen teilen. Die ausgehöhlten Zucchinistücke mit Rinderhack füllen und die Mischung festdrücken. Die Oberfläche mit feuchter Hand glatt streichen.

Die gefüllte Zucchini in der Air Fry Pan backen, bis sie braun und gar ist. Köstlich mit gelbem Reis und gerösteten Kirschtomaten. Bei diesem Gericht empfiehlt es sich, die Pfanne auf dem Herd etwas vorzuheizen.

GUTEN APPETIT!



INSTRUCTIONS

Product number: 2304

Dear Customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this Air-Fry pan.

Prior to using the appliance for the first time, please carefully read through the operating instructions and store them in a safe place. The instructions are to accompany the appliance when passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions has not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

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

kundenservice@hspkanseshopping.de



GENERAL NOTES

- The pan is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- The pan is suitable for use in the oven at temperatures of no more than 400 °C.
- The pan is not suitable for use in the microwave.
- The pan is designed for private use and is not intended for commercial use.
- Only use the pan 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 NOTES

- CAUTION: Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- CAUTION: Danger of burns! The pan and lid 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 pan with hot content.
- In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.
- Avoid overheating. Heating the pan 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 pan 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 bottom of the pan for damages prior to every use! Do not use it in case the bottom is scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
- Do not slide a pan 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 pan and kitchenware, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- Never pour cold water into the pan and onto the lid when they are still hot. This could cause the coat to rupture or the glass to shatter.
- Do not drop the pan and in particular the lid and do not allow them to be knocked violently.
- Do not use the pan or lid if they are damaged.

PRODUCT CONTENTS

- 1 pan, Ø 28 cm x 5,5 cm
- 1 glass lid

BEFORE INITIAL USE

The parts of the set may still have potential residues from production stuck to them. In order to protect your health, boil the pan once with water prior to first use. Afterwards, clean all parts thoroughly.

CLEANING AND STORAGE



CAUTION!

- Danger of burns! Allow the pan and lid to cool down completely before you clean them.
- The pan and the glass lid are dishwasher safe. However, repeated washing with detergents in the dishwasher may attack the coating of the pan and have a detrimental effect on fittings.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These could damage the surface.
- Wash with mild detergent and warm water. Clean the pan and lid with mild detergent and warm water or in the dishwasher. Dry the pan and lid immediately so that no limescale begins to form. Store in a dry, clean place.

DISPOSAL



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service. Also dispose of the set in an environmental-friendly manner. For more information, please contact the administration in your community.

Customer service/Importer

HSP Hanse Shopping GmbH

Im Hegen 1 • 22331 Oststeinbek • Germany

Tel.: +49 (0) 40 22869407

Suitable for use with food.



Chère cliente, cher client,

Nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce poêle Air Fry. Avant la première utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le bien. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution constante des produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'appareil, l'emballage ou les notices.

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

kundenservice@hspfanshopping.de



NOTES GENERALES

- La poêle est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- La poêle de ce set conviennent à une utilisation dans un four jusqu'à maximum 400°C.
- Les parties de ce set ne conviennent pas à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- La poêle est destiné à un usage privé, pas à un usage commercial. Veuillez n'utiliser le set 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 dommages 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

- 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 la poêle et le couvercle 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 poêle 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.
- 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 la poêle sans surveillance pendant l'utilisation.
- Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développe-

ment de bruit. Ces bruits sont dûs aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement de la poêle.

- Avant chaque utilisation contrôlez si le fond de la poêle sont endommagés! N'utilisez pas la poêle si le fond montre des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- Ne faites pas glisser la poêle 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 poêles.
- Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle et sur le couvercle tant qu'ils sont encore chauds. Le revêtement ou le verre pourrait éclater.
- Ne laissez pas tomber la poêle et surtout pas le couvercle, et ne leur faites pas subir de chocs trop violents.
- N'utilisez pas les parties de ce set s'elles sont endommagées.

ÉTENDUE DE LA LIVRAISON

- 1 poêle, Ø 28 cm x 5,5 cm
- 1 couvercle en verre

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Les parties de ce set peuvent contenir d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter les dommages pour la santé, faites bouillir la poêle et les casseroles pour une fois avec de l'eau avant la première utilisation. Ensuite nettoyez toutes les parties à fond.

NETTOYAGE ET RANGEMENT



ATTENTION !

- Risque de brûlures ! Laissez les parties de ce set refroidir totalement avant de les nettoyer.
- Les articles sont lavable au lave-vaisselle. Le lavage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement de les poêles et endommager les fixations.
- N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils risqueraient d'endommager la surface des articles.
- Nettoyez la poêle avec du produit vaisselle doux et de l'eau chaude ou en lave-vaisselle.
- Essuyez la poêle et le couvercle immédiatement après leur nettoyage de sorte à éviter tout dépôt de calcaire.
- A ranger dans un endroit propre et sec.

MISE AU REBUT



Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Il faut mettre l'emballage au rebut en respectant l'environnement et l'apporter au service de collecte de matières recyclables. Éliminez le set en respectant l'environnement. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service clientèle/Importateur

HSP Hanse Shopping GmbH

Im Hegen 1 • 22331 Oststeinbek • Allemagne

Tel.: +49 (0) 40 22869407

Pour usage alimentaire.



Geachte klant,

We zijn blij dat u deze Air Fry pan hebt gekozen.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Geef u het apparaat aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding. Producent en importeur zijn niet aansprakelijk, wanneer de gegevens in deze handleiding niet worden opgevolgd!

In het kader van voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het apparaat, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

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

kundenservice@hspfanseshopping.de



ALGEMENE INFORMATIE

- De pan is bestemd voor het voorbereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- De pan geschikt voor het gebruik in de oven tot maximaal 400 °C.
- De bestanddelen van deze set zijn niet geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- De set werd ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik de set 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

- **OPGELET** Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
- **OPGELET** Verbrandingsgevaar! De pan en deksel 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 pan met hete inhoud draagt.
- In geval van brand: blus niet met water, maar verstik de vlammen met een deken of iets dergelijks!
- 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 pan 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 pan tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden ge-

produceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis, de pan.

- Controleer de panbodem voor elk gebruik op beschadigen! Gebruik de pan niet, wanneer krassen, sleuven of oneffenheden op de bodems vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- Schuif de pan niet over de kookplaat. Er kunnen krassen ontstaan op de kookplaat.
- Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei, zoals keukenspatels of keukenlepel.
- Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw pan raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- Doe nooit koud water in de pan en op de deksel, zolang deze nog heet zijn. De deklaag kan openbarsten of het glas kan stuk springen.
- Laat de pan en vooral de deksels niet vallen en stel ze niet bloot aan sterke schokken.
- Gebruik de pan of deksel niet wanneer ze beschadigd zijn.

LEVERINGSPAKKET

- 1 pan, Ø 28 cm x 5,5 cm
- 1 deksel

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Op de bestanddelen van deze set kunnen eventuele productie-resten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de pan voor het eerste gebruik een keer met water uit te koken. Reinig daarna alle delen grondig.

REINIGEN EN OPBERGEN



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar!** Laat pan en deksel volledig afkoelen, voordat u deze reinigt.
- De Artikel zijn geschikt voor de vaatwasser. Vaak wassen met vaatwasmiddelen in de vaatwasser kan echter de coating aantasten alsook nadelig zijn voor het beslag van de pan.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.
- Reinig pan en deksel met een mild afwasmiddel en warm water of en de vaatwasser.
- De pan en deksel direct afdrogen, zodat er geen kalkafzetting ontstaat.
- Op een droge, schone plaats bewaren.

VERWIJDERING



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen. Verwijder de set op een milieuvriendelijke wijze. Meer informatie vindt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice/Importeur

HSP Hanse Shopping GmbH

Im Hegen 1 • 22331 Oststeinbek • Duitsland

Tel.: +49 (0) 40 22869407

