

SICHERHEITSHINWEISE

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Die Pfannen sind zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro-, Ceran- und Induktionsherd) bestimmt.
- Die Pfannen ist bis max. 220°C backofengeeignet.
- Die Pfannen sind nicht mikrowellengeeignet.
- Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Die Pfannen ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.

VERLETZUNGSGEFAHREN

- **ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Die Pfannen werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie diese daher ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie zur Sicherheit Topflappen oder Kochhandschuhe.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Selen Sie unbedingt vorsichtig, wenn Sie eine Pfanne mit heißem Inhalt tragen.
- Im Brandfall: Löschen Sie Fett nicht mit Wasser, sondern -sticken Sie die Flammen mit einer Decke o. Ä!

DER RICHTIGE UMGANG MIT DEM ARTIKEL

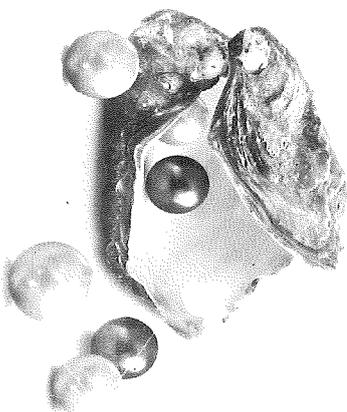
- Vermeiden Sie ein Überhitzen. Durch Erwärmen in leerem Zustand oder durch rastloses Verdampfen der Flüssigkeit kann das Material überhitzen und zu Materialschäden sowie zu Rauchentwicklung führen. Schalten Sie in diesem Fall den Herd sofort aus und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie Pfannen 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 die Pfannenböden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie die Pfannen nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf den Pfannenböden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- Schieben Sie die Pfannen nicht über das Kochfeld, es könnte zerkratzt werden.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfannen, wenn diese heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen.
- Lassen Sie die Pfannen nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.
- Benutzen Sie die Artikel nicht, wenn sie beschädigt sind.
- Die Artikel sind spülmaschinengeeignet. Oftmaliges Waschen mit Spülmittel in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.

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 Saucen-Topf, Ø 16 cm (Durchmesser: ca. 11,8 cm)
- 1 Auflauf-Topf, Ø 20 cm (Durchmesser: ca. 13,3 cm)
- 1 Auflauf-Topf, Ø 24 cm (Durchmesser: ca. 16,3 cm)
- 1 Keramik-Pfanne, Ø 24 cm (Durchmesser: ca. 16,3 cm)
- 3 Glasdeckel (Ø 16 cm, Ø 20 cm, Ø 24 cm)
- 3 Drehknöpfe
- 6 Griffe
- 6 Verbindungsstücke
- 9 Schrauben
- 3 Plastscheiben
- 6 Federringe
- 6 Unterlegscheiben



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

GRIFFE MONTIEREN

- Montieren Sie die Griffe an die Pfannen:
- Stecken Sie zuerst den Federring und dann die Unterlegscheibe auf eine Schraube.
 - Setzen Sie ein Verbindungsstück auf eine Pfanne und dann einen Griff auf das Verbindungsstück.

REINIGEN

Die Artikel können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfannen vor dem ersten Gebrauch aus und reinigen Sie sie mit mildem Spülmittel und warmem Wasser (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



ACHTUNG!

- Lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Füllen Sie niemals kaltes Wasser in die noch heißen Pfannen. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.
- Die Pfannen sind spülmaschineneeignet. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfannen angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Beschichtung beschädigen.
- Lassen Sie Kochreste nicht antrocknen, um die Reinigung zu erleichtern. Reinigen Sie den Artikel sofort nach dem Gebrauch.
- Normalerweise genügt es, die Pfanne mit einem Papier-Küchentuch auszuwischen.
- Falls es doch noch Rückstände gibt: in heißem Wasser einweichen und anschließend mit mildem Spülmittel und warmem Wasser abwaschen.
- Die Pfanne 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 auch den Artikel umweltgerecht.
- Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

CERAFLON

**Kundenservice /
Importeur**

HSP HanseShopping GmbH
Langbergring 119, 21033 Hamburg
Deutschland
Tel.: +49 (0) 40 228 69 407* Ortstarif,
Internet: www.telewelt.tv