



Pfanne aus Aluminium/ Stahl mit Teflonbeschichtung

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Vor dem ersten Gebrauch machen Sie sich bitte mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung bekannt. Die Bedienungsanleitung sollte an einem sicheren und für das Personal leicht zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne vorherige Ankündigung zu verändern. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt.

I. SICHERHEITSANWEISUN

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können zu ernsthaften Beschädigungen am Gerät oder Verletzung von Personen führen.
- Das Gerät kann nur für Zwecke genutzt werden, für die es entworfen wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

VORSICHT: Der Griff der Pfanne kann bei der Nutzung warm werden. Empfohlen ist die Benutzung der (wärmedämmenden) Schutzhandschuhe zum Schutz vor der Verbrennung.

2. AUFBAU

2.1. Bestimmung des Gerätsa

Die Pfanne dient zur Bereitung und Erwärmung von Speisen, Soßen usw.

2.2. Gerätebeschreibung

Die Pfanne eignet sich sowohl für professionellen Gebrauch, wie auch für Haushaltsarbeiten. Sie wurde aus Aluminium/ Stahl mit Teflonbeschichtung von höchster Qualität hergestellt.

2.3. Aufbau der Pfanne



1. Teflonarbeitsfläche

2. Griff

3. Schale aus Aluminium/ Stahl

3. BEDIENUNG

Benutzen Sie zum Wenden und/oder Umrühren der Speisen ausschließlich Geräte für Teflonoberflächen (Schaufel aus Aluminium oder aus Holz u.ä.).

Erwärmen Sie die Pfanne nur dann, wenn sich auf ihrer Fläche Öl oder ein anderes Fett befindet.

Das Eintauchen der heißen Pfanne in Wasser kann die Beschädigung der Arbeitsfläche verursachen. Solche Beschädigungen unterliegen keiner Garantie.

ACHTUNG: Benutzen Sie die Pfanne nicht in Öfen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Reinigen sollten Sie abwarten, bis die Pfanne die Raumtemperatur erreicht.

Zum Reinigen benutzen Sie weiche Schwämme oder Waschlappen mit Spülmittel.

Benutzen Sie keine ätzenden Spül- oder Scheuermittel und keine Topfreiniger z.B. aus Stahlwolle, da sie die Teflonoberfläche der Pfanne beschädigen. Solche Beschädigungen unterliegen keiner Garantie.