



24116

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für diese **Kupferpfanne** entschieden haben.

Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße zu wählen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

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

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Der Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro-, Induktionsherd) bestimmt.
- Der Artikel ist zur Verwendung im Backofen bis **max. 150°C** geeignet.
- Der Artikel ist **nicht** zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Der Artikel ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- 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

Verletzungsgefahren

- ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Die Pfanne wird bei Gebrauch heiß. Fassen Sie sie ausschließlic am Griff an. Verwenden Sie zur Sicherheit Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pfanne mit heißem Inhalt tragen.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken 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 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 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 der Pfanne dar.
- Überprüfen Sie den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie die Pfanne nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- Schieben Sie die Pfanne nicht über das Kochfeld. Das Kochfeld 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 möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihrer Pfanne empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.

- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfanne, wenn diese noch heiß ist. Die Beschichtung könnte aufplatzen.
- Lassen Sie die Pfanne nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.
- Benutzen Sie die Pfanne nicht, wenn diese beschädigt ist.
- Die Pfanne kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch einmal mit heißem Wasser aus und reinigen Sie sie danach gründlich (siehe Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“).

Lieferumfang

1 Pfanne, Ø ca. 28 cm (induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 17 cm)

Packen Sie die Pfanne vorsichtig aus und überprüfen Sie sie auf Transportschäden. Falls die Pfanne Schäden aufweisen sollte, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- 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 die Pfanne nach dem Gebrauch. Falls es doch angetrocknete Rückstände gibt: vor der Reinigung in heißem Wasser einweichen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit mildem Spülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie sie danach gründlich ab, damit kein Kalkansatz entsteht.
- Die Pfanne kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfanne angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Sollte sich die Aussenseite der Pfanne einmal verfärben, hilft die Anwendung einer Reinigungslösung aus Wasser, Essig und Salz. Geben Sie dazu 100 ml Essigkonzentrat in 600 ml Wasser und fügen Sie einen Esslöffel Speisesalz hinzu. Tragen Sie die Reinigungslösung mit einem weichen, fusselfreien Putzlappen auf die Aussenseite der Pfanne auf. Warten Sie einige Minuten bevor Sie die Pfanne mit warmem Wasser abspülen.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen, sauberen Ort.

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.



Geachte klant,

We zijn blij dat u dit **koperen pan** hebt gekozen.

Voor een energiezuinige voorbereiding raden we u aan, een kookveld overeenstemmend met de pangrootte te kiezen.

We wensen u veel succes en smakelijk eten!

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

www.service-shopping.de

Doelmatig gebruik

- Het artikel is bestemd voor het voorbereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- Het artikel is geschikt voor het gebruik in de oven **tot maximaal 150°C**.
- Het artikel is **niet** geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- Het artikel werd ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het artikel 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

Verwondingsgevaaren

- OPGELET** Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- OPGELET** Verbrandingsgevaar! De pan wordt heet bij gebruik. Pak deze daarom uitsluitend beet bij de greep. Gebruik zekerheidshalve pannenlappen of keuken-handschoenen.
- OPGELET** Verbrandingsgevaar! Wees beslist voorzichtig wanneer u de pan met hete inhoud draagt.
- In geval van brand: blus niet met water, maar verstik de vlammen met een deken of iets dergelijks!

De juiste omgang met het artikel

- 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 geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis of de pan.
- Controleer de panbodem voor elk gebruik op beschadigingen! Gebruik de pan niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de panbodem 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 keukenlepels.
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, zolang deze nog heet is. De deklaag kan openbarsten.
- Laat de pan niet vallen en stel ze niet bloot aan sterke schokken.
- Gebruik de pan niet wanneer ze beschadigd is.
- Op de pan kunnen eventuele productieresten 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 ze daarna grondig (zie paragraaf 'Reinigen en opbergen').

Leveringsomvang

1 pan, Ø ca. 28 cm (werkzame diameter voor de inductie: ca. 20 cm)

Pak de pan voorzichtig uit en controleer of ze een transportschade heeft opgelopen. Wanneer de pan beschadigd is, gebruik ze dan niet (!), maar neem contact op met de klantenservice.

Reinigen en opbergen



OPGELET!

- Verbrandingsgevaar! Laat de pan volledig afkoelen, voordat u deze reinigt.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Daardoor kan de deklaag worden beschadigd.

- Laat braadresten niet opdrogen, om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig de pan na gebruik. Indien er toch nog ingedroogde resten zijn: vóór de reiniging in heet water laten weken.
- Reinig de pan met een mild afwasmiddel en warm water. Droog ze daarna grondig af, zodat er geen kalkafzetting ontstaat.
- De pan kan ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Veelvuldig reinigen met spoelmiddelen in de vaatwasmachine kan de buitenste laag van de pan echter aantasten en beslagdelen schaden.
- Mocht de buitenkant van de pan verkleuren, dan helpt een reinigungsoplossing uit water, azijn en zout. Giet daartoe 100 ml azijnconcentraat in 600 ml water en voeg een eetlepel zout toe. Breng de reinigungsoplossing aan met een zachte, pluïsvrije poetslap op de buitenkant van de pan. Wacht enkele minuten voordat u de pan met warm water afspoelt.
- Berg de pan op een droge, schone plaats op.

Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.

Verwijder het artikel op milieuvriendelijke wijze. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Alle rechten voorbehouden.



Dear Customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this **copper pan**.

For an energy-efficient preparation it is recommended to choose a hob that corresponds to the pan.

We wish you plenty of success and hope that you enjoy delicious meals to come!

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

www.service-shopping.de

Intended Use

- The product is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- The product is suitable for use in the oven at temperatures of **no more than 150°C**.
- The product is **not** suitable for use in the microwave.
- The product is designed for private use and is not intended for commercial use.
- Only use the product 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 Instructions

Risks of Injury

- CAUTION:** Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- CAUTION:** Danger of burns! The pan will become hot during use. You should therefore only ever touch it by the handle. As a precaution use oven cloth or gloves.
- CAUTION:** Danger of burns! Be particularly careful when carrying the pan with hot contents.
- In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.

The Proper Use of the Product

- 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 the pan in case the bottom is scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
 - Do not slide the 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, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.

- Never pour cold water into the pan when it is still hot. This could cause the coat to rupture.
- Do not drop the pan and do not allow it to be knocked violently.
- Do not use the pan if it is damaged.
- The pan 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 it thoroughly (see section "Cleaning and Storage").

Items Supplied

1 frying pan, Ø approx. 28 cm
(effective diameter for induction: approx. 17 cm)

Unpack the pan carefully and check it for transport damage. If you find any damage to the pan, do not use it(!), but contact the customer service department.

Cleaning and Storage



CAUTION!

- Danger of burns! Allow the pan to cool down completely before you clean it.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. They could damage the coat.

- Do not allow any leftover food to dry on in order to make cleaning easier. Clean the pan after use. If there are still some caked residues: soak in hot water before cleaning.
- Clean the pan with mild detergent and warm water. Dry it thoroughly so that no limescale begins to form.
- The pan can also be cleaned in the dishwasher. However, repeated cleaning with detergents in the dishwasher may attack the coating on the pan and have a detrimental effect on fittings.
- If the outside of the pan should become discoloured, it is helpful to apply a cleaning solution comprising water, vinegar and salt. To create this, pour 100 ml of vinegar essence into 600 ml of water and add a tablespoonful of cooking salt. Apply the cleaning solution to the outside of the pan using a soft, lint-free cleaning cloth. Wait a few minutes before rinsing the pan with hot water.
- Store the pan in a dry, clean place.

Disposal



The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Also dispose of the product in an environmentally friendly manner. You can obtain more information from your local authorities.

All rights reserved.



Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter cette **poêle en cuivre**.

Pour préparer les aliments en économisant le plus possible d'énergie, nous vous recommandons de choisir une plaque de cuisson adaptée à la taille de la poêle.

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

www.service-shopping.de

Utilisation adéquate

- L'article est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- L'article convient à une utilisation dans un four **jusqu'à maximum 150 °C**.
- L'article **ne convient pas** à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- L'article est destiné à un usage privé, pas à un usage commercial.
- Veuillez n'utiliser l'article 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 endommagements 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

Risques de blessure

- 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 devient chaude. C'est pourquoi elle doit exclusivement être saisie par sa poignée. Par mesure de précaution, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- ATTENTION** Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous portez la 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.

L'utilisation correcte de l'article

- 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 développement de bruit. Ces bruits sont dus aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement de la poêle.
- Avant chaque utilisation contrôlez si le fond de poêle est endommagé ! 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 votre poêle.

- Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle tant qu'elle est encore chaude. Le revêtement pourrait éclater.
- Ne laissez pas tomber la poêle, et ne la faites pas subir de chocs trop violents.
- N'utilisez pas la poêle s'elle est endommagée.
- La poêle peut contenir d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter les dommages pour la santé, faites bouillir la poêle pour une fois avec de l'eau avant la première utilisation. Ensuite nettoyez-la à fond (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Composition

1 poêle, Ø d'env. 28 cm
(diamètre effective pour l'induction : env. 20 cm)

Sortez avec précaution la poêle de son emballage et assurez-vous qu'elle ne présente pas de dommages imputables au transport. Si la poêle présente des dommages, ne l'utilisez pas (!), contactez le service après-vente.

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- Risque de brûlures ! Laissez la poêle refroidir totalement avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils pourraient endommager le revêtement.
- Ne laissez pas les résidus de cuisson sécher dans la poêle, le nettoyage se fera ainsi plus facilement. Nettoyez la poêle après l'usage. Et dans l'éventualité où des résidus devaient toutefois adhérer : faites ramollir dans l'eau très chaude avant le nettoyage.
- Nettoyez la poêle avec du produit vaisselle doux et de l'eau chaude. Puis essuyez-la soigneusement de sorte à éviter tout dépôt de calcaire.
- La poêle peut aussi être lavée au lave-vaisselle. Le nettoyage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement et endommager les fixations.
- Si la paroi extérieure de la poêle vient à se colorer, il peut s'avérer utile d'appliquer une solution de nettoyage à base d'eau, de vinaigre et de sel. Mélangez à cet effet 100 ml de concentré de vinaigre dans 600 ml d'eau et ajoutez-y une cuillère à soupe de sel fin. Appliquez cette solution de nettoyage avec un chiffon doux qui ne peluche pas sur la paroi extérieure de la poêle. Laissez agir une minute avant de rincer la poêle à l'eau chaude.
- Rangez la poêle dans un endroit propre et sec.

Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez l'article conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.