

Technisches Sicherheitsdatenblatt: Induktion Guss-Bratraine 32 x 24,7 cm

Art.-Nr.	1772i	Boden
EAN	 <small>für alle Herdarten geeignet</small>	 <small>← 28 x 20,5 cm →</small>
 <small>4 250769 302549</small>		

Die wichtigsten Eigenschaften im Überblick:

- Sehr gute Wärmespeicherung
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Antihafveredelt
- TitanII - Hartgrundversiegelung
- Backofenfest bis 240°C
- Für alle Herdarten geeignet
- Leichte Reinigung

Für alle Herdarten



Die technischen Daten

Durchmesser:	Ø 32 x 24,7 cm	Höhe:	7 cm
Durchmesser Kochfeld:	28 x 20,5 cm	Volumen	ca. 6,5 l
Zubereitungsarten:	Braten	Gewicht mit festem Stiel:	5,53 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 Öl-Brände 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 Harecker Pfannen Kochgeschirr ist aufgrund seines Materials nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Bei Verwendung des abnehmbaren Stieles

Bevor Sie den abnehmbaren Stiel montieren können, müssen Sie den vorhandenen Stiel durch abschrauben entfernen. Montieren Sie im Anschluss die gelieferte Hülse durch einfaches anschrauben um den abnehmbaren Stiel verwenden zu können.

 <p>Abb.1</p>	 <p>Abb.2</p>
<p>Zubehör: Hülse / Einsatz / Beilag-Scheibe / Schraube / Griff</p>	<p>Setzen Sie die neue Hülse auf den Anguss. Achten Sie dabei darauf, dass die Hülse passgenau sitzt.</p>
 <p>Abb.3</p>	 <p>Abb.4</p>
<p>Setzen Sie nun den Einsatz in die Hülse...</p>	<p>und befestigen Sie diesen durch Anschrauben mit der mitgelieferten Schraube (handfest anziehen).</p>
 <p>Abb.5</p>	 <p>Abb.6</p>
<p>Jetzt können Sie den abnehmbaren Stiel einfach von Oben einsetzen. Der Stiel rastet fest und sicher ein. Bitte beachten Sie das der abnehmbare Stiel nicht backofenfest ist</p>	<p>Zum Abnehmen des Stieles ziehen Sie die Entriegelungsschieber zurück und heben den Stiel nach oben ab. Stellen Sie sicher, dass der Griff eingerastet ist, bevor sie diesen nutzen, um die Pfanne zu bewegen.</p>

Lesen Sie ebenfalls die anhängende Gebrauchs- und Pflegeanleitung