LEBEN LANG

USER MANUAL

BRATPFANNEN SET

FRYING PAN SET

LBL107 **Ø 22/24/28CM**



USER MANUAL

support@lebenlang.eu

Deutsch 3
English 6
Français 9
Español 12
Italiano 15
Nederlands 18

Danke, dass Sie sich für LEBENLANG entschieden haben!

Gibt es ein Problem mit Ihrem Produkt?
Kontaktieren Sie uns jederzeit:

E-Mail: **support@lebenlang.eu**

WHATSAPP

Contact us We speak English	Contacter Nous parlons Français	Contacto Hablamos Español	Contatto Parliamo Italiano

DE/UK/FR/ES/IT/NL

LEBENLANG GmbH
Armand-Peugeot-Straße 1D
51149 Köln
Germany

Kontakt/Contact/Contact/Contacto/Contatto/Contact
support@lebenlang.eu
www.lebenlang.eu

DEUTSCH

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in LEBENLANG. Wir verfolgen höchste Ansprüche an Qualität und Design und wünschen Ihnen mit ihrem neuen Produkt viel Freude

TECHNISCHE DETAILS

- 3-er Kermatik Pfannen-Set mit abnehmbarem Griff
- 18/10 Rostfreier Stahl (18% Chrom,10% Nickel, 78% Eisen)
- Pfannendurchmesser 22 / 24 / 28cm
- Fassungsvermögen 1,6 / 1,9 / 2,5 Liter
- Länge des Pfannengriffs: 18,8 cm
- Geeignet für: Ceran, Induktion, Gusseisen (Elektro), Gas, Halogen
- Lieferumfang: 3 Pfannen, Griff, Bedienungsanleitung

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie zuerst die gesamten Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Produkt verwenden.
- Dieses Produkt ist nur für den Privaten-Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- Verwenden Sie keine Pfanne mit beschädigter Innenbeschichtung.
- Erhitzen Sie keine leere Pfanne auf hohe Temperaturen, dies beschädigt die Antihaftbeschichtung und kann zur Verformung des Pfannenbodens führen.
- Das Pfannenset ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie einem Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt.
- Um eine längst mögliche Lebensdauer des Pfannensets zu gewährleisten, ist es notwendig, die entsprechenden Sicherheits/-Nutzungs- und Reinigungshinweise zu befolgen.
- Lassen Sie Speisen niemals unbeaufsichtigt kochen.
- Verwenden Sie die Töpfe nicht in der Mikrowelle.
- Heißes Kochgeschirr sollte nur auf hitzebeständige Oberflächen gestellt werden, um Schäden auf diesen zu vermeiden.
- Beim Braten mit Öl ist stets Vorsicht geboten. Die Pfanne sollte nicht

überfüllt oder zu stark erhitzt werden. (Erhitzen Sie Fett oder Öl nie so stark, dass es raucht, brennt oder sich schwarz färbt!)

NUTZUNGSHINWEISE

- Um die Pfannen richtig und effektiv zu verwenden, nutzen Sie eine an den Durchmesser der jeweils gewählten Pfanne angepasste Herdfläche des jeweils gewählten Kochfelds.
- Die Pfanne ist so konzipiert, dass auch herkömmliche Küchenutensilien aus Metall bedenkenlos verwendet werden können. Sehr scharfe oder spitze Utensilien können die Beschichtung auf Dauer dennoch beschädigen.
- Verwenden Sie Ihre Pfannen immer nur bei niedriger bis mittlerer Hitze, diese bietet die beste Bratleistung.
- Die Pfannen können, mit Ausnahme des Griffs, im Backofen verwendet werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

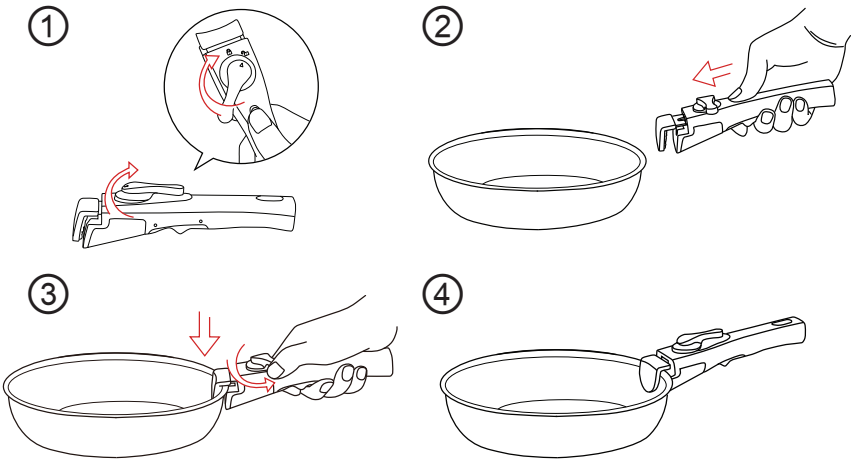
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie aufgebrachte Aufkleber und spülen Sie die Pfannen gründlich per Hand in heißem Wasser mit mildem Spülmittel und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab.
- Erhitzen Sie jede Pfanne 30 Sekunden lang auf niedriger Stufe, nehmen Sie die Pfanne vom Herd und verteilen Sie einen Teelöffel Speiseöl mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch auf der gesamten Innenfläche. Wischen Sie den Überschuss ab. (Vorgang nur 1x vor dem ersten Gebrauch notwendig)

MONTAGE

- **(1) Öffnen des Griffs:** Schieben Sie den Drehknopf nach links, um die Entsperrtaste mit dem Dreieckssymbol unter dem Drehknopf freizulegen. Drücken Sie dann die Entsperrtaste um den Entsperrmechanismus zu aktivieren.
- **(2) Anbringen des Griffs:** Platzieren Sie den nun entsperrten Griff mit der Klammer am Rand der Pfanne und schieben Sie den Drehknopf nach rechts-unten über die Entsperrtaste. Wenn Sie den Drehknopfnach unten schieben, wird der Griff in einer Position verriegelt, in der Sie die Pfanne sicher verwenden können.
- **(3) Abnehmen des Griffs:** Stellen Sie die Pfanne vor dem Abnehmen des Griffs auf eine stabile Oberfläche. Entriegeln Sie den Griff wie in

„Öffnen des Griffs“ beschrieben und entfernen Sie den Griff vom Rand der Pfanne.

HINWEIS! DRÜCKEN SIE DIE ENTSPERRTASTE NICHT, WENN SIE DIE PFANNE BEWEGEN!



REINIGUNG

- Um die Lebensdauer der Pfanne zu verlängern, wird dauerhaft empfohlen, sie von innen und außen nach jedem Gebrauch von Hand mit einem weichen Schwamm (z.B. Nylon) zu reinigen. (Keine Scheuerschwämme aus Metall, Scheuerwolle oder scharfe Scheuerpulver)
- Spülmaschinenfest: Sie können die Pfannen in der Spülmaschine bei einer maximalen Temperatur von 60°C reinigen. Es wird empfohlen, milde Reinigungsmittel zu verwenden. Beim Spülen mit zu starken Reinigungsmitteln (insbesondere solche die Reizstoffe enthalten), kann es zu Korrosion an den Aluminiumteilen kommen, die nicht unter die Garantiebedingungen fallen.
- Der Griff sollte nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

ÖKOLOGISCHE UND UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Produktabfällen tragen Sie dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Handhabung dieser Abfälle entstehen könnten. Für weitere Informationen zum Recycling von Abfällen aus diesem Produkt wenden Sie sich bitte im Zweifel an die örtlichen Behörden bzw. den zuständigen Entsorgungsdienst.

ENGLISH

Thank you for trusting in LEBENLANG. We pursue the highest standards of quality and design and wish you much joy with your new product.

TECHNICAL DETAILS

- 3-piece ceramic pan set with detachable handle
- 18/10 stainless steel (18% chromium, 10% nickel, 78% iron)
- Pan diameter: 22 / 24 / 28 cm
- Capacity: 1.6 / 1.9 / 2.5 liters
- Length of the pan handle: 18.8 cm
- Suitable for: Ceramic, Induction, Cast Iron (Electric), Gas, Halogen
- Scope of delivery: 3 pans, handle, user manual

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all safety instructions before using your product.
- This product is for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by improper use or non-intended use.
- Do not use a pan with a damaged interior coating.
- Do not heat an empty pan to high temperatures, as this will damage the non-stick coating and may deform the pan's base.
- The pan set is not suitable for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless supervised by a person responsible for their safety.
- To ensure the longest possible lifespan of the pan set, it is essential to follow the appropriate safety/use and cleaning instructions.
- Never leave cooking food unattended.
- Do not use the pans in the microwave.
- Hot cookware should only be placed on heat-resistant surfaces to avoid damage.
- Exercise caution when frying with oil. Do not overfill or overheat the pan. (Never heat fat or oil to the point of smoking, burning, or turning black!)

USAGE INSTRUCTIONS

- To use the pans correctly and effectively, match the stove burner size to the diameter of the chosen pan on the selected cooktop.
- The pan is designed to allow the safe use of standard metal kitchen

utensils. However, very sharp or pointed utensils may damage the coating over time.
- Always use your pans on low to medium heat for the best cooking performance.
- The pans can be used in the oven, except for the handle.

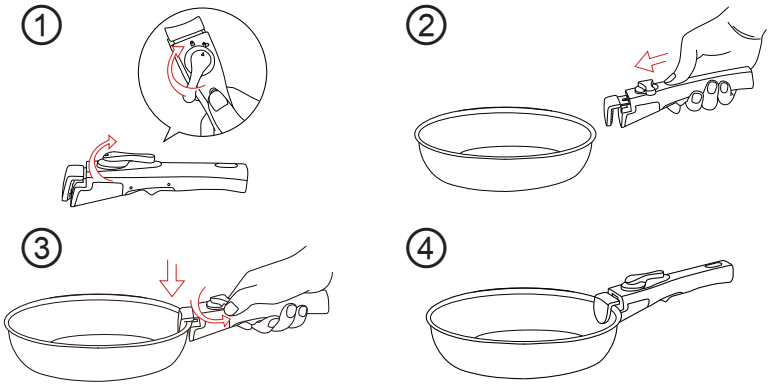
BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and stickers, and thoroughly wash the pans by hand in hot water with mild detergent, then dry with a soft cloth or paper towel.
- Heat each pan on low for 30 seconds, remove from the heat, and use a clean cloth or paper towel to apply one teaspoon of cooking oil to the entire interior surface. Wipe away the excess. (This process is only necessary once before the first use.)

ASSEMBLY

- **(1) Opening the Handle:** Slide the rotary knob to the left to expose the unlock button with the triangle symbol under the rotary knob. Then press the unlock button to activate the release mechanism.
- **(2) Attaching the Handle:** Place the now-unlocked handle with the clamp on the edge of the pan and slide the rotary knob down to the right over the unlock button. When you slide the rotary knob down, the handle will lock into a position where you can safely use the pan.
- **(3) Detaching the Handle:** Place the pan on a stable surface before removing the handle. Unlock the handle as described in “Opening the Handle” and remove the handle from the edge of the pan.

NOTE! DO NOT PRESS THE UNLOCK BUTTON WHILE MOVING THE PAN!



CLEANING

- To extend the life of the pan, it is always recommended to clean it inside and out by hand after each use with a soft sponge (e.g., nylon). (Do not use metal scouring pads, steel wool, or harsh scouring powders.)
- Dishwasher safe: You can clean the pans in the dishwasher at a maximum temperature of 60°C. It is recommended to use mild detergents. Washing with overly strong detergents (especially those containing irritants) can cause corrosion on the aluminum parts, which are not covered by warranty.
- The handle should not be cleaned in the dishwasher.

ECOLOGICAL AND ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL

By properly disposing of product waste, you contribute to avoiding potential negative impacts on the environment and human health that could result from improper handling of such waste. For more information on recycling waste from this product, please contact your local authorities or the responsible disposal service if in doubt.

FRANÇAIS

Merci de faire confiance à LEBENLANG. Nous poursuivons les plus hautes normes de qualité et de design et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau produit.

DÉTAILS TECHNIQUES

- Ensemble de 3 poêles en céramique avec poignée amovible
- Acier inoxydable 18/10 (18 % de chrome, 10 % de nickel, 78 % de fer)
- Diamètre des poêles : 22 / 24 / 28 cm
- Capacité : 1,6 / 1,9 / 2,5 litres
- Longueur de la poignée : 18,8 cm
- Convient pour : Céramique, Induction, Fonte (Électrique), Gaz, Halogène
- Contenu de la livraison : 3 poêles, poignée, manuel d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser votre produit.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou non conforme.
- N'utilisez pas une poêle dont le revêtement intérieur est endommagé.
- Ne chauffez pas une poêle vide à haute température, car cela endommagera le revêtement antiadhésif et peut déformer la base de la poêle.
- L'ensemble de poêles n'est pas adapté à une utilisation par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité.
- Pour garantir la plus longue durée de vie possible de l'ensemble de poêles, il est essentiel de suivre les consignes de sécurité/d'utilisation et de nettoyage appropriées.
- Ne laissez jamais des aliments en cuisson sans surveillance.
- N'utilisez pas les poêles au micro-ondes.
- Les ustensiles de cuisine chauds doivent être placés uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur pour éviter tout dommage.
- Faites preuve de prudence lorsque vous faites frire avec de l'huile. Ne remplissez pas trop ou ne surchauffez pas la poêle. (Ne chauffez jamais la graisse ou l'huile au point de fumer, brûler ou noircir !)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Pour utiliser correctement et efficacement les poêles, adaptez la taille du brûleur de la cuisinière au diamètre de la poêle choisie sur la plaque de cuisson sélectionnée.
- La poêle est conçue pour permettre l'utilisation en toute sécurité d'ustensiles de cuisine en métal standard. Cependant, les ustensiles très tranchants ou pointus peuvent endommager le revêtement au fil du temps.
- Utilisez toujours vos poêles à feu doux à moyen pour une performance de cuisson optimale.
- Les poêles peuvent être utilisées au four, à l'exception de la poignée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants, puis lavez soigneusement les poêles à la main dans de l'eau chaude avec un détergent doux, puis séchez-les avec un chiffon doux ou un essuie-tout.
- Chauffez chaque poêle à feu doux pendant 30 secondes, retirez-la du feu, et utilisez un chiffon propre ou un essuie-tout pour appliquer une cuillère à café d'huile de cuisson sur toute la surface intérieure. Essuyez l'excédent. (Ce processus n'est nécessaire qu'une seule fois avant la première utilisation.)

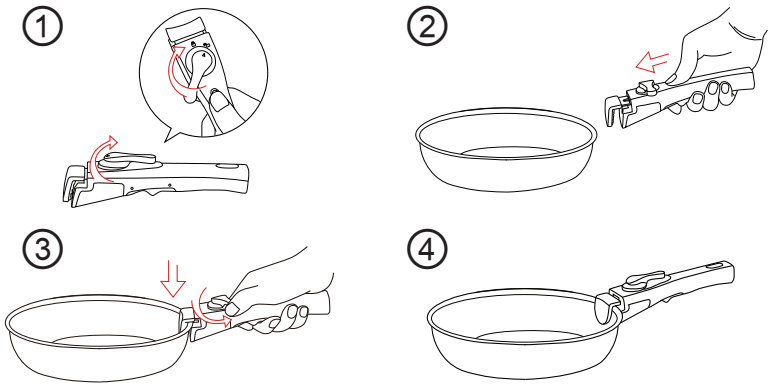
ASSEMBLAGE

- **(1) Ouverture de la poignée:** Faites glisser le bouton rotatif vers la gauche pour exposer le bouton de déverrouillage avec le symbole du triangle sous le bouton rotatif. Ensuite, appuyez sur le bouton de déverrouillage pour activer le mécanisme de libération.

- **(2) Fixation de la poignée:** Placez la poignée maintenant déverrouillée avec la pince sur le bord de la poêle et faites glisser le bouton rotatif vers le bas à droite sur le bouton de déverrouillage. Lorsque vous faites glisser le bouton rotatif vers le bas, la poignée se verrouillera dans une position vous permettant d'utiliser la poêle en toute sécurité.

- **(3) Retrait de la poignée:** Placez la poêle sur une surface stable avant de retirer la poignée. Déverrouillez la poignée comme décrit dans la section « Ouverture de la poignée » et retirez la poignée du bord de la poêle.

REMARQUE ! NE PAS APPUYER SUR LE BOUTON DE DÉVERROUILLAGE PENDANT QUE VOUS DÉPLACEZ LA POÊLE!



NETTOYAGE

- Pour prolonger la durée de vie de la poêle, il est toujours recommandé de la nettoyer à la main, intérieurement et extérieurement, après chaque utilisation avec une éponge douce (par exemple, en nylon). (N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de laine d'acier ou de poudres à récurer agressives.)
- Lavable au lave-vaisselle: Vous pouvez nettoyer les poêles au lave-vaisselle à une température maximale de 60°C. Il est recommandé d'utiliser des détergents doux. Le lavage avec des détergents trop forts (en particulier ceux contenant des irritants) peut provoquer la corrosion des pièces en aluminium, ce qui n'est pas couvert par la garantie.
- La poignée ne doit pas être nettoyée au lave-vaisselle.

ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

En éliminant correctement les déchets de ce produit, vous contribuez à éviter les impacts négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une mauvaise gestion de ces déchets. Pour plus d'informations sur le recyclage des déchets de ce produit, veuillez contacter vos autorités locales ou le service de gestion des déchets responsable en cas de doute.

ESPAÑOL

Gracias por confiar en LEBENLANG. Perseguimos los más altos estándares de calidad y diseño, y le deseamos mucha alegría con su nuevo producto.

DETALLES TÉCNICOS

- Juego de 3 sartenes de cerámica con mango desmontable
- Acero inoxidable 18/10 (18 % cromo, 10 % níquel, 78 % hierro)
- Diámetro de las sartenes: 22 / 24 / 28 cm
- Capacidad: 1,6 / 1,9 / 2,5 litros
- Longitud del mango: 18,8 cm
- Adecuado para: Cerámica, Inducción, Hierro Fundido (Eléctrico), Gas, Halógeno
- Alcance de la entrega: 3 sartenes, mango, manual de usuario

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD GENERALES

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar su producto.
- Este producto es solo para uso doméstico. El fabricante no es responsable de los daños causados por el uso inadecuado o no destinado.
- No use una sartén con el recubrimiento interior dañado.
- No caliente una sartén vacía a altas temperaturas, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente y puede deformar la base de la sartén.
- El juego de sartenes no es adecuado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad.
- Para garantizar la mayor duración posible del juego de sartenes, es esencial seguir las instrucciones de seguridad/uso y limpieza adecuadas.
- Nunca deje los alimentos cocinando sin supervisión.
- No use las sartenes en el microondas.
- Los utensilios de cocina calientes deben colocarse solo en superficies resistentes al calor para evitar daños.
- Tenga cuidado al freír con aceite. No llene demasiado ni sobrecaliente la sartén. (¡Nunca caliente grasa o aceite hasta el punto de que humee, se queme o se ponga negro!)

INSTRUCCIONES DE USO

- Para usar correctamente y de manera efectiva las sartenes, ajuste el tamaño del quemador de la estufa al diámetro de la sartén elegida en la placa de cocción seleccionada.
- La sartén está diseñada para permitir el uso seguro de utensilios de cocina de metal estándar. Sin embargo, los utensilios muy afilados o puntiagudos pueden dañar el recubrimiento con el tiempo.
- Utilice siempre sus sartenes a fuego bajo a medio para obtener el mejor rendimiento de cocción.
- Las sartenes pueden usarse en el horno, excepto el mango.

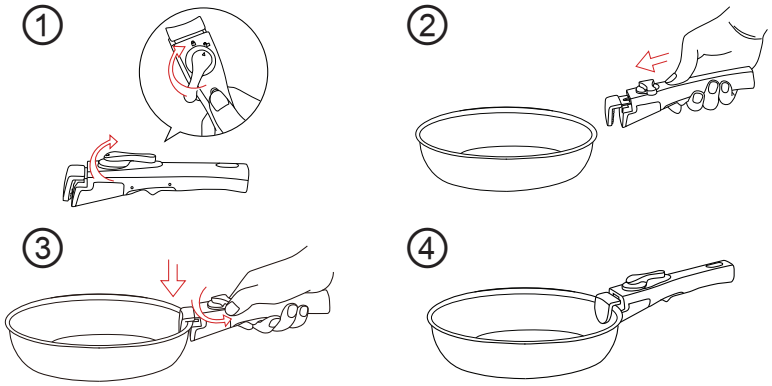
ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas, y lave a fondo las sartenes a mano en agua caliente con un detergente suave, luego séquelas con un paño suave o una toalla de papel.
- Caliente cada sartén a fuego bajo durante 30 segundos, retírela del fuego y use un paño limpio o una toalla de papel para aplicar una cucharadita de aceite de cocina en toda la superficie interior. Limpie el exceso. (Este proceso solo es necesario una vez antes del primer uso.)

MONTAJE

- **(1) Apertura del mango:** Deslice el botón giratorio hacia la izquierda para exponer el botón de desbloqueo con el símbolo de triángulo debajo del botón giratorio. Luego, presione el botón de desbloqueo para activar el mecanismo de liberación.
- **(2) Fijación del mango:** Coloque el mango ahora desbloqueado con la abrazadera en el borde de la sartén y deslice el botón giratorio hacia abajo a la derecha sobre el botón de desbloqueo. Cuando deslice el botón giratorio hacia abajo, el mango se bloqueará en una posición en la que podrá usar la sartén de manera segura.
- **(3) Retiro del mango:** Coloque la sartén sobre una superficie estable antes de retirar el mango. Desbloquee el mango como se describe en “Apertura del mango” y retire el mango del borde de la sartén.

¡NOTA! NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESBLOQUEO MIENTRAS MUEVE LA SARTÉN!



LIMPIEZA

- Para prolongar la vida útil de la sartén, se recomienda siempre limpiarla por dentro y por fuera a mano después de cada uso con una esponja suave (por ejemplo, de nailon). (No utilice estropajos metálicos, lana de acero ni polvos abrasivos fuertes.)
- Apta para lavavajillas: Puede limpiar las sartenes en el lavavajillas a una temperatura máxima de 60°C. Se recomienda usar detergentes suaves. El lavado con detergentes demasiado fuertes (especialmente aquellos que contienen irritantes) puede causar corrosión en las piezas de aluminio, lo cual no está cubierto por la garantía.
- El mango no debe limpiarse en el lavavajillas.

ELIMINACIÓN ECOLÓGICA Y RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Al eliminar correctamente los desechos de este producto, contribuye a evitar posibles impactos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían resultar de una gestión inadecuada de dichos desechos. Para obtener más información sobre el reciclaje de desechos de este producto, comuníquese con las autoridades locales o con el servicio de eliminación responsable si tiene dudas.

ITALIANO

Grazie per aver scelto LEBENLANG. Perseguiamo i più alti standard di qualità e design e ti auguriamo molta gioia con il tuo nuovo prodotto.

DETTAGLI TECNICI

- Set di 3 padelle in ceramica con manico staccabile
- Acciaio inossidabile 18/10 (18% cromo, 10% nichel, 78% ferro)
- Diametro padelle: 22 / 24 / 28 cm
- Capacità: 1,6 / 1,9 / 2,5 litri
- Lunghezza del manico: 18,8 cm
- Adatto per: Ceramica, Induzione, Ghisa (Elettrico), Gas, Alogeno
- Contenuto della confezione: 3 padelle, manico, manuale d'uso

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Leggere tutte le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare il prodotto.
- Questo prodotto è destinato solo all'uso domestico. Il produttore non è responsabile per danni causati da uso improprio o non conforme.
- Non utilizzare una padella con il rivestimento interno danneggiato.
- Non riscaldare una padella vuota a temperature elevate, poiché ciò danneggerà il rivestimento antiaderente e potrebbe deformare il fondo della padella.
- Il set di padelle non è adatto per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Per garantire la massima durata del set di padelle, è essenziale seguire le istruzioni di sicurezza/uso e pulizia appropriate.
- Non lasciare mai il cibo in cottura incustodito.
- Non utilizzare le padelle nel microonde.
- Gli utensili da cucina caldi devono essere posti solo su superfici resistenti al calore per evitare danni.
- Prestare attenzione quando si frigge con olio. Non riempire o surriscaldare eccessivamente la padella. (Non riscaldare mai il grasso o l'olio al punto di fumare, bruciare o diventare nero!)

ISTRUZIONI PER L'USO

- Per utilizzare correttamente ed efficacemente le padelle, adattare la

dimensione del bruciatore della stufa al diametro della padella scelta sul piano cottura selezionato.
- La padella è progettata per consentire l'uso sicuro di utensili da cucina in metallo standard. Tuttavia, utensili molto affilati o appuntiti possono danneggiare il rivestimento nel tempo.
- Utilizzare sempre le padelle a fuoco basso-medio per ottenere le migliori prestazioni di cottura.
- Le padelle possono essere utilizzate nel forno, eccetto il manico.

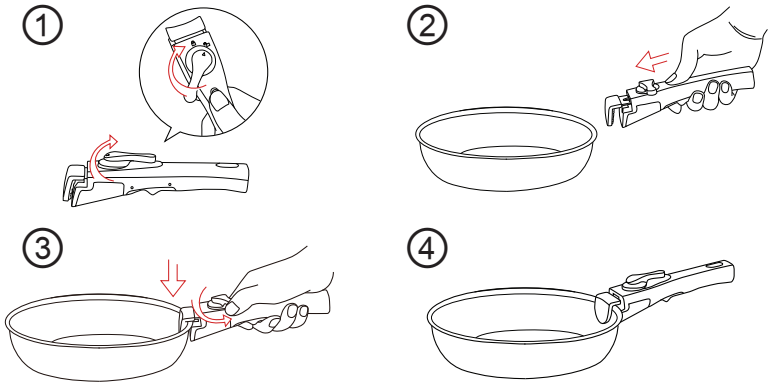
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi, quindi lavare accuratamente le padelle a mano in acqua calda con un detergente delicato, quindi asciugarle con un panno morbido o un tovagliolo di carta.
- Riscaldare ogni padella a fuoco basso per 30 secondi, rimuoverla dal fuoco e utilizzare un panno pulito o un tovagliolo di carta per applicare un cucchiaino di olio da cucina su tutta la superficie interna. Rimuovere l'eccesso. (Questo processo è necessario solo una volta prima del primo utilizzo.)

ASSEMBLAGGIO

- **(1) Apertura del manico:** Far scorrere la manopola verso sinistra per esporre il pulsante di sblocco con il simbolo del triangolo sotto la manopola. Quindi, premere il pulsante di sblocco per attivare il meccanismo di rilascio.
- **(2) Fissaggio del manico:** Posizionare il manico ora sbloccato con la clip sul bordo della padella e far scorrere la manopola verso il basso a destra sopra il pulsante di sblocco. Quando si fa scorrere la manopola verso il basso, il manico si blocca in una posizione in cui è possibile utilizzare la padella in modo sicuro.
- **(3) Rimozione del manico:** Posizionare la padella su una superficie stabile prima di rimuovere il manico. Sbloccare il manico come descritto in "Apertura del manico" e rimuovere il manico dal bordo della padella.

NOTA! NON PREMERE IL PULSANTE DI SBLOCCO MENTRE SI MUOVE LA PADELLA!



PULIZIA

- Per prolungare la durata della padella, si raccomanda sempre di pulirla internamente ed esternamente a mano dopo ogni uso con una spugna morbida (ad esempio, in nylon). (Non utilizzare tamponi abrasivi in metallo, lana d'acciaio o polveri abrasive aggressive.)
- Lavabile in lavastoviglie: È possibile pulire le padelle in lavastoviglie a una temperatura massima di 60°C. Si consiglia di utilizzare detergenti delicati. Il lavaggio con detergenti troppo forti (soprattutto quelli contenenti irritanti) può causare corrosione delle parti in alluminio, che non sono coperte dalla garanzia.
- Il manico non deve essere pulito in lavastoviglie.

SMALTIMENTO ECOLOGICO E AMICO DELL'AMBIENTE

Smaltendo correttamente i rifiuti del prodotto, contribuite a evitare potenziali impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero derivare da una gestione impropria di tali rifiuti. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio dei rifiuti di questo prodotto, contattare le autorità locali o il servizio di smaltimento responsabile in caso di dubbio.

NEDERLANDS

Bedankt voor uw vertrouwen in LEBENLANG. We streven naar de hoogste normen van kwaliteit en design en wensen u veel plezier met uw nieuwe product.

TECHNISCHE DETAILS

- 3-delige keramische pannenset met afneembare handgreep
- 18/10 roestvrij staal (18% chroom, 10% nikkel, 78% ijzer)
- Diameter van de pannen: 22 / 24 / 28 cm
- Inhoud: 1,6 / 1,9 / 2,5 liter
- Lengte van de steel: 18,8 cm
- Geschikt voor: Keramiek, Inductie, Gietijzer (Elektrisch), Gas, Halogeen
- Leveringsomvang: 3 pannen, handgreep, gebruiksaanwijzing

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees alle veiligheidsinstructies voordat u uw product gebruikt.
- Dit product is alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik of oneigenlijk gebruik.
- Gebruik geen pan met een beschadigde binnenlaag.
- Verhit geen lege pan tot hoge temperaturen, want dit zal de antiaanbaklaag beschadigen en kan de bodem van de pan vervormen.
- De pannenset is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om de langst mogelijke levensduur van de pannenset te garanderen, is het essentieel om de juiste veiligheids-/gebruiks- en reinigingsinstructies op te volgen.
- Laat kookvoedsel nooit onbeheerd achter.
- Gebruik de pannen niet in de magnetron.
- Hete kookgerei mag alleen op hittebestendige oppervlakken worden geplaatst om schade te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het frituren met olie. Vul of oververhit de pan niet te veel. (Verhit vet of olie nooit tot het punt waarop het rookt, brandt of zwart wordt!)

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Om de pannen correct en effectief te gebruiken, moet u het formaat van de kookplaat aanpassen aan de diameter van de gekozen pan op het geselecteerde kookoppervlak.
- De pan is ontworpen om veilig gebruik van standaard metalen keukengerei mogelijk te maken. Zeer scherpe of puntige gereedschappen kunnen echter de coating na verloop van tijd beschadigen.
- Gebruik uw pannen altijd op lage tot middelmatige hitte voor de beste bakprestaties.
- De pannen kunnen, behalve de handgreep, in de oven worden gebruikt.

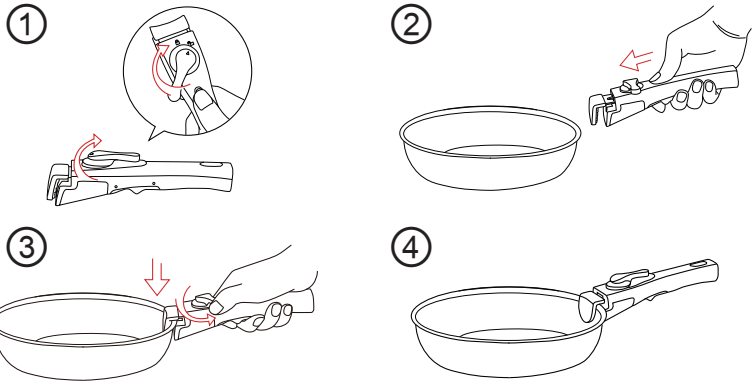
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers, en was de pannen grondig met de hand in heet water met een mild afwasmiddel, droog ze vervolgens af met een zachte doek of papieren handdoek.
- Verhit elke pan 30 seconden op lage stand, haal de pan van het fornuis en gebruik een schone doek of papieren handdoek om een theelepel bakolie op het hele binnenoppervlak aan te brengen. Veeg het overtollige af. (Dit proces is slechts één keer nodig vóór het eerste gebruik.)

MONTAGE

- **(1) Opening van de handgreep:** Schuif de draaiknop naar links om de ontgrendelknop met het driehoeksymbool onder de draaiknop zichtbaar te maken. Druk vervolgens op de ontgrendelknop om het ontgrendelingsmechanisme te activeren.
- **(2) Bevestigen van de handgreep:** Plaats de nu ontgrendelde handgreep met de klem op de rand van de pan en schuif de draaiknop naar beneden naar rechts over de ontgrendelknop. Wanneer u de draaiknop naar beneden schuift, vergrendelt de handgreep zich in een positie waarin u de pan veilig kunt gebruiken.
- **(3) Verwijderen van de handgreep:** Zet de pan op een stabiele ondergrond voordat u de handgreep verwijdert. Ontgrendel de handgreep zoals beschreven in “Opening van de handgreep” en verwijder de handgreep van de rand van de pan.

OPMERKING! DRUK NIET OP DE ONTGRENDELKNOP TIJDENS HET VERPLAATSEN VAN DE PAN!



REINIGING

- Om de levensduur van de pan te verlengen, wordt het altijd aanbevolen om deze na elk gebruik met de hand van binnen en buiten te reinigen met een zachte spons (bijv. nylon). (Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende reinigingspoeders.)
- Vaatwasmachinebestendig: U kunt de pannen in de vaatwasser reinigen bij een maximale temperatuur van 60°C. Het wordt aanbevolen om milde reinigingsmiddelen te gebruiken. Reinigen met te sterke reinigingsmiddelen (vooral die welke irriterende stoffen bevatten) kan corrosie veroorzaken op de aluminium onderdelen, die niet onder de garantie vallen.
- De handgreep mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.

ECOLOGISCHE EN MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING

Door de afvalproducten op de juiste manier af te voeren, draagt u bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen ontstaan door onjuiste behandeling van dit afval. Voor meer informatie over het recyclen van afval van dit product kunt u contact opnemen met uw lokale autoriteiten of de verantwoordelijke afvalverwerkingsdienst.

LEBEN
LANG

LBL107 Ø 22/24/28CM

Designed and engineered by LEBENLANG
LEBENLANG GmbH
Armand-Peugeot-Straße 1D
51149 Köln/Germany