

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für dieses **Pfannen-Set** entschieden haben. Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite: **www.service-shopping.de**



WICHTIGE HINWEISE

- Die Pfannen sind zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) bestimmt.
- Backofeneignung: Pfanne mit Griff bis **max. 140 °C**, Pfanne ohne Griff bis **max. 230 °C**.
- Die Pfannen sind **nicht** mikrowelleneignen.
- Die Pfannen nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Die Pfannen sind für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung oder Beschädigung entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.
- **Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- Den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen überprüfen! Eine Pfanne nicht verwenden, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Eine Pfanne nicht über ein Glaskeramikkochfeld schieben, es könnte zerkratzt werden. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch!**
- Die Pfannen können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Vor dem ersten Gebrauch mit Wasser auskochen und gründlich reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Aus Gründen der Energieeffizienz ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße wählen.
- **Verbrennungsgefahr!** Vorsicht beim Umgang mit einer heißen Pfanne. Diese ausschließlich am Griff anfassen. Zur Sicherheit Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden. Eine heiße Pfanne nie unbeaufsichtigt der Nähe von Kindern oder Tieren lassen!
- Zur Verwendung im Backofen den Griff abnehmen und Topflappen oder Küchenhandschuhe benutzen. Wird der Griff nicht abgenommen, beachten, dass im Backofen auch dieser heiß wird.
- **Brandgefahr! Eine Pfanne niemals unbeaufsichtigt auf dem eingeschalteten Herd lassen.** Heißes Fett/Öl kann sich bei Überhitzen entzünden. Im Brandfall: Brennendes Fett/Öl nicht mit Wasser löschen, sondern Flammen mit einer Decke o.Ä. ersticken oder den Fettbrand mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- **Pfannen nicht überhitzen, z. B. durch langes Erwärmen in leerem Zustand. Durch Überhitzung kann es zu Materialschäden sowie zu Rauchentwicklung kommen.** Im Falle einer Rauchentwicklung den Herd sofort ausschalten, Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und für ausreichende Raumbelüftung sorgen.
- Hinweise zu Induktionsherden:
 - Die Aufheizgeschwindigkeit bei Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten.
 - Bei der Benutzung auf Induktionsherden können Geräusche entstehen. Diese sind durch die elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr bedingt und stellen keinen Defekt dar.
- Eine Pfanne nicht benutzen, wenn sie beschädigt ist.
- Niemals kaltes Wasser in eine heiße Pfanne schütten. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

- Nur geeignete Küchenhelfer (z. B. Pfannenwender oder Kochlöffel) vorzugsweise aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Die Pfannen nicht fallen lassen oder starken Stößen aussetzen.

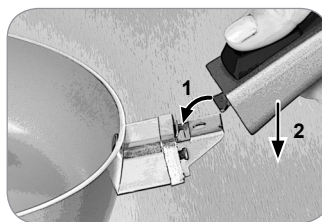
Lieferumfang

- 1 Pfanne: Ø ca. 28 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 19 cm)
- 1 Pfanne: Ø ca. 24 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 17,5 cm)
- 1 Pfanne: Ø ca. 20 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 14,5 cm)
- 3 abnehmbare Griffe
- 2 Pfannenschoner



Für Lebensmittel geeignet.

Griff einsetzen



Griff abnehmen



1. Rastnase am Griff von oben in die Öffnung im Verbindungsstück schieben.
 2. Griff herunterdrücken, bis er einrastet.
- Schieber am Griff von der Pfanne wegziehen und Griff abnehmen.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr!** Pfannen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Die Pfannen möglichst bald nach dem Gebrauch mit Küchenpapier auswischen und mit mildem Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Angetrocknete Rückstände ggf. in heißem Wasser einweichen.
- Die Pfannen ohne Griffe sind zwar spülmaschineneignen, häufiges Reinigen in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung und die Beschlagteile der Pfannen angreifen. Daher wird empfohlen, die Pfannen mit der Hand abzusputzen.
- Die abgetrockneten Pfannen an einem trockenen, sauberen Ort verstauen. Die mitgelieferten Pfannenschoner zwischen die Pfannen legen.



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Verpackung umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen. Auch den Artikel umweltgerecht entsorgen. Nähere Informationen bei der örtlichen Gemeindeverwaltung erhältlich.

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland • ☎ +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz. Kosten variieren je nach Anbieter.

Alle Rechte vorbehalten.

Z 03777 M DS V1 0117

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **pan set**. If you have any questions, contact the customer service department via our website: www.service-shopping.de



IMPORTANT INSTRUCTIONS

- The pans are intended to be used to prepare food on all customary stove types (gas, electric and induction stoves).
- Oven suitability: Pan with handle up to **max. 140°C**, pan without handle up to **max. 230°C**.
- The pans are **not** microwave-safe.
- The pans should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The pans are for personal use only and are not intended for commercial applications.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling or damage. This also applies to normal wear and tear.
- **Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- Check the bottom of the pan for damage before each use! Do not use a pan if there are scratches, score marks or uneven areas on the bottom of the pan. Do not slide a pan over a glass ceramic hob as it could be scratched. **The manufacturer is not liable for any damage caused by inappropriate use!**
- There may still be some production residues on the pans. Boil water in them before you first use them and clean them thoroughly (see "Cleaning and Storage").
- For reasons of energy efficiency, choose a hob that suits the size of the pan.
- **Danger of burns!** Be careful when handling a hot pan. Only ever hold it by the handle. Use potholders or oven gloves for safety. Never leave a hot pan unattended near to children or animals!
- Detach the handle for use in an oven and use potholders or oven gloves. If the handle is not detached, be aware that it will also become hot in the oven.
- **Danger of fire! Never leave a pan unattended on the stove when it is switched on.** Hot fat / oil may catch fire if it is overheated. In the event of a fire: Do not extinguish burning fat / oil with water, but smother the flames with a blanket or similar cloth or extinguish the fat fire with a suitable fire extinguisher!
- **Do not overheat pans, e.g. by heating them for a long time with nothing in them. Overheating can result in material damage and the production of smoke.** If smoke is produced, switch off the stove immediately, remove the pan from the hot hob and make sure there is sufficient ventilation in the room.
- Notes on induction stoves:
 - Induction stoves heat up at a faster rate than other types of stove.
 - Noises may be produced when pans are used on induction stoves. These are caused by the electromagnetic properties of induction stoves and induction crockery and do not constitute a defect.
- Do not use a pan if it is damaged.
- Never pour cold water into a hot pan. The coating could be damaged.
- Only use suitable kitchen utensils (e.g. spatulas or cooking spoons) preferably made of wood or plastic.
- Do not allow the pans to drop or subject them to strong impacts.

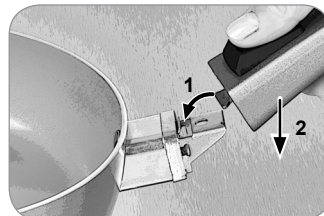
Items Supplied

- 1 pan: Ø approx. 28 cm (effective Ø for induction: approx. 19 cm)
- 1 pan: Ø approx. 24 cm (effective Ø for induction: approx. 17.5 cm)
- 1 pan: Ø approx. 20 cm (effective Ø for induction: approx. 14.5 cm)
- 3 detachable handles
- 2 pan protectors



Suitable for use with food.

Inserting handle



1. Slide the locking lug on the handle from above into the opening in the connector.
2. Press the handle down until it engages.

Detaching handle



- Pull the slider on the handle away from the pan and detach the handle.

Cleaning and Storage



CAUTION!

- **Danger of burns!** Allow pans to cool down completely before cleaning them.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These can damage the surface.
- Wipe down the pans with kitchen towel as soon as possible after use and clean them with mild detergent and warm water. If necessary, soak dried-on residues in hot water.
- Although the pans without their handles are dishwasher-safe, frequent cleaning in the dishwasher may attack the coating and the fittings on the pans. It is therefore recommended that the pans should be rinsed by hand.
- Store the dried pans in a dry, clean place. Place the pan protectors that are also supplied between the pans.



Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre. Dispose of the article in an environmentally friendly manner as well. More information is available from your local authorities.

Customer Service/ Importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany • ☎ +49 38851 314650 *)

*) Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.

All rights reserved.

Z 03777 M DS V1 0117

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce **set de poêles**. Pour toute question, contactez le service après-vente depuis notre site Internet : www.service-shopping.de



REMARQUES IMPORTANTES

- Ces poêles sont destinées à la préparation d'aliments sur toutes les tables de cuisson de type courant (cuisinière au gaz, électrique et à induction).
- Set adapté à la cuisson au four : poêle avec poignée jusqu'à **max. 140 °C**, poêle sans poignée jusqu'à **max. 230 °C**.
- Les poêles ne sont pas compatibles au micro-ondes.
- Les poêles doivent être utilisées uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Ces poêles sont conçues pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme ou à une détérioration est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.
- **Risque de suffocation !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le fond de la poêle est en bon état. N'utilisez pas de poêle dont le fond est rayé, rainuré ou gondolé. Ne poussez pas la poêle sur la table de cuisson vitrocéramique car elle pourrait la rayer. **Le fabricant décline toute responsabilité pour les usages impropres !**
- Des résidus de production peuvent encore adhérer aux poêles. Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans chaque poêle et nettoyez-les soigneusement (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
- Par mesure d'efficacité énergétique, choisissez la plaque de cuisson en fonction de la taille de la poêle.
- **Risque de brûlure !** Attention, la prudence est requise lors de la manipulation d'une poêle chaude. Saisissez la poêle uniquement par sa poignée. Par mesure de sécurité, utilisez une manique ou un gant de cuisine. Ne laissez jamais de poêle chaude sans surveillance à proximité d'enfants ou d'animaux !
- Pour une utilisation au four, retirez la poignée et utilisez une manique ou un gant de cuisine. Si la poignée n'est pas retirée, tenez compte du fait que celle-ci devient aussi chaude dans le four !
- **Risque d'incendie ! Ne laissez jamais de poêle sans surveillance sur une plaque de cuisson allumée.** La graisse ou l'huile très chaude peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre de l'huile ou de la graisse en flammes avec de l'eau, mais étouffez les flammes par exemple à l'aide d'une couverture ou éteignez la graisse en feu à l'aide d'un extincteur approprié.
- **Ne surchauffez pas les poêles par ex. en les faisant chauffer longtemps à vide. La surchauffe peut endommager la matière et provoquer un dégagement de fumée.** En cas de développement de fumée, éteignez immédiatement la table de cuisson, retirez la poêle de la plaque chaude et veillez à une ventilation suffisante de la pièce.
- Remarques concernant les tables à induction :
 - Le temps de préchauffage des plaques à induction est beaucoup plus court que celui des autres tables de cuisson.
 - Des bruits peuvent se produire lors de l'utilisation de tables à induction. Ceux-ci sont dus aux propriétés électromagnétiques des plaques à induction et de la vaisselle à induction et ne constituent pas un défaut.
- N'utilisez pas de poêle endommagée.

- Ne versez jamais d'eau froide dans une poêle chaude. Cela risquerait d'en endommager le revêtement.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine appropriés (par ex. des spatules ou des cuillères), de préférence en bois ou en plastique.
- Ne faites pas tomber les poêles et ne leur faites pas subir de chocs trop violents.

Composition

- 1 poêle : Ø d'env. 28 cm (Ø réagissant à l'induction : env. 19 cm)
- 1 poêle : Ø d'env. 24 cm (Ø réagissant à l'induction : env. 17,5 cm)
- 1 poêle : Ø d'env. 20 cm (Ø réagissant à l'induction : env. 14,5 cm)
- 3 poignées amovibles
- 2 protections de poêle



Pour usage alimentaire.

Mise en place de la poignée



1. Insérez le cran d'arrêt de la poignée par le haut dans l'ouverture du raccord.
2. Pressez la poignée vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche bien.

Retrait de la poignée



- Poussez le coulisseau sur la poignée en l'éloignant de la poêle pour désolidariser la poignée.

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- **Risque de brûlure !** Avant de nettoyer les poêles, laissez-les entièrement refroidir.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Ceux-ci risqueraient d'en endommager les surfaces !
- Frottez les poêles avec de l'essuie-tout dans la mesure du possible tout de suite après utilisation puis nettoyez-les avec un produit vaisselle doux et à l'eau chaude. Faites préalablement ramollir dans l'eau chaude les résidus collés.
- Les poêles sans leurs poignées se lavent au lave-vaisselle, à savoir toutefois qu'un nettoyage fréquent au lave-vaisselle peut endommager le revêtement et les fixations des poêles. Le lavage à la main doit donc être privilégié.
- Les poêles sèches se rangent dans un endroit propre et sec. Intercalez les protections de poêle fournies entre les poêles empilées.



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. Débarrassez-vous également de l'article dans le respect de l'environnement. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, veuillez vous adresser aux services municipaux compétents.

Service après-vente/importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne • ☎ +49 38851 314650 *)

*) Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.

Tous droits réservés.

Z 03777 M DS V1 0117

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van deze **pannen-set**. Mocht u vragen hebben, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: **www.service-shopping.de**



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

- De pannen zijn bedoeld voor de bereiding van etenswaren op alle gangbare soorten fornuizen (gas, elektrisch en inductie).
- Geschiktheid voor ovens: pan met greep tot **max. 140 °C**, pan zonder greep tot **max. 230 °C**.
- De pannen zijn **niet** geschikt voor de magnetron.
- Gebruik de pannen uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig.
- De pannen zijn ontworpen voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Alle gebreken die zijn ontstaan door ondeskundige behandeling of beschadiging zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.
- **Verstikkingsgevaar!** Kinderen en dieren uit de buurt houden van het verpakingsmateriaal.
- Controleer de bodem van de pan iedere keer op beschadigingen voordat u hem gaat gebruiken! Gebruik een pan niet wanneer zich op de pannenbodem krassen, groeven of oneffenheden bevinden. Schuif een pan niet over een glaskeramische kookplaat, deze zou bekrast kunnen raken. **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade door ondeskundig gebruik!**
- Er kunnen mogelijkwerwijs productieresten op de pannen zijn achtergebleven. Vóór het eerste gebruik uitkoken met water en grondig reinigen (zie 'Reinigen en opbergen').
- Omwille van energiebesparing een kookplaat overeenkomstig de grootte van de pan kiezen.
- **Verbrandingsgevaar!** Pas op bij het omgaan met een hete pan. Deze uitsluitend beetpakken bij de greep. Gebruik voor de veiligheid pannenlappen of keukenhandschoenen. Een hete pan nooit zonder toezicht in de buurt van kinderen of dieren laten!
- Bij gebruik in de oven de greep verwijderen en pannenlappen of keukenhandschoenen gebruiken. Wanneer de greep niet wordt verwijderd, erop letten dat deze in de oven ook zeer heet wordt.
- **Brandgevaar! Een pan nooit zonder toezicht op een ingeschakeld fornuis laten.** Heet vet / hete olie kan bij oververhitting ontbranden. Bij brand: brandend vet / brandende olie niet met water blussen, maar de vlammen met een blusdeken e.d. doven of de vetbrand blussen met een geschikte brandblusser!
- **Pannen niet oververhitten, bijv. door lang verwarmen in lege toestand. Door oververhitting kan er materiële schade en rookontwikkeling ontstaan.** In dit geval van rookontwikkeling het fornuis direct uitschakelen, pan van de hete kookplaat nemen en voor voldoende ventilatie in het vertrek zorgen.
- Aanwijzingen voor inductiefornuizen:
 - Inductiefornuizen zijn sneller op temperatuur dan andere soorten fornuizen.
 - Bij het gebruik op inductiefornuizen kunnen er geluiden ontstaan. Deze ontstaan door de elektromagnetische eigenschappen van inductiefornuizen en inductiekeukengerei en zijn geen defect.
- Een pan niet gebruiken wanneer deze is beschadigd.
- Nooit koud water in een hete pan gieten. De coating kan worden beschadigd.

- Alleen geschikte keukenhulpen (bijv. keukenspatels of kooklepels) bij voorkeur uit hout of kunststof gebruiken.
- De pannen niet laten vallen of blootstellen aan sterke schokken.

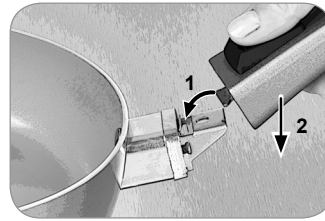
Leveringsomvang

- 1 pan: Ø ca. 28 cm (inductief werkzame Ø: ca. 19 cm)
- 1 pan: Ø ca. 24 cm (inductief werkzame Ø: ca. 17,5 cm)
- 1 pan: Ø ca. 20 cm (inductief werkzame Ø: ca. 14,5 cm)
- 3 afneembare grepen
- 2 panbeschermers

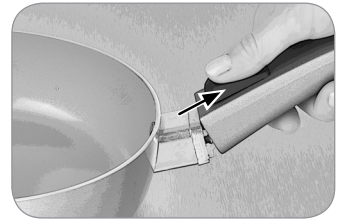


Geschikt voor levensmiddelen.

Greep plaatsen



Greep verwijderen



1. Nokje bij de greep van boven in de opening in het verbindingstuk schuiven.
 2. Greep omlaag drukken, tot hij vastklikt.
- De schuif op de greep van de pan wegtrekken en greep verwijderen.

Reinigen en opbergen



LET OP!

- **Verbrandingsgevaar!** Pannen vóór de reiniging volledig laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen resp. reinigingspads. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- De pannen zo snel mogelijk na gebruik met keukenpapier afvegen en met een mild afwasmiddel en warm water reinigen. Opgedroogde resten eventueel laten weken in heet water.
- De pannen zonder grepen zijn weliswaar geschikt voor de vaatwasser, veelvuldig reinigen in de vaatwasser kan echter de coating en het beslag van de pannen aantasten. Daarom wordt geadviseerd, de pannen met de hand af te spoelen.
- De afgedroogde pannen op een droge, schone plaats opbergen. De meegeleverde panbeschermers tussen de pannen leggen.



Afvoeren



Het verpakingsmateriaal kan worden gerecycled. Verwijder de verpakking op milieuvriendelijke wijze en breng deze naar een recyclepunt. Ook het artikel afdanken volgens de milieuvorschriften. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland • ☎ +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.

Alle rechten voorbehouden.

Z 03777 M DS V1 0117