

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 Internetseite:

www.service-shopping.de

Bitte beachten: Die in dieser Anleitung verwendeten Abbildungen können sich von tatsächlichen Artikeln unterscheiden.

Erklärung der Symbole und Signalwörter



Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt Verletzungsgefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.

WARNUNG warnt vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr

VORSICHT warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen

HINWEIS warnt vor Sachschäden

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Die Pfannen sind zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) bestimmt.
- Backofeneignung: Pfanne mit Griff bis **max. 150 °C**, Pfanne ohne Griff bis **max. 220 °C**.
- Die Pfannen sind **nicht** mikrowellengeeignet.
- Die Pfannen nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Die Pfannen sind für den privaten Hausgebrauch, 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



Sicherheitshinweise

- WARNUNG – Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- Die Pfannen können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Vor dem ersten Gebrauch Pfannen mit Wasser auskochen und gründlich reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).
- VORSICHT – Verbrennungsgefahr!** Vorsicht beim Umgang mit einer heißen Pfanne. Diese ausschließlich am Griff anfassen. Nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern oder Tieren lassen!
- Zur Verwendung im Backofen Topflappen oder Küchenhandschuhe benutzen. Beachten, dass im Backofen auch der Griff heiß wird.
- WARNUNG – Brandgefahr! Die Pfannen niemals unbeaufsichtigt auf dem eingeschalteten Herd stehen lassen!** Heißes Fett / Öl kann sich bei Überhitzen entzünden. Im Brandfall: Brennendes Fett / Öl nicht mit Wasser löschen, sondern Flammen mit einer Löschdecke o. Ä. ersticken oder den Fettbrand mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- 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.
- Die Pfannen nicht benutzen, wenn sie beschädigt sind. Den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen überprüfen! Die Pfannen nicht verwenden, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden.

Die Pfannen nicht über ein Glaskeramikkochfeld schieben, es könnte zerkratzt werden. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch!**

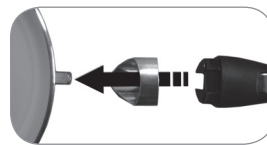
- Hinweise zu Induktionsherden:
 - Die Aufheizgeschwindigkeit bei Induktionsherden ist höher als bei anderen Herdarten.
 - Bei der Benutzung auf Induktionsherden können Geräusche entstehen. Diese sind durch die elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr bedingt und stellen keinen Defekt dar.
- 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

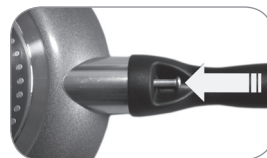
- 1 x Pfanne: Ø ca. 28 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 19,5 cm)
- 1 x Pfanne: Ø ca. 24 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 16,5 cm)
- 1 x Pfanne: Ø ca. 20 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 13,5 cm)
- 1 x Pfannengriff
- 1 x Verbindungsstück
- 1 x Schraube, 1 x Unterlegscheibe, 1 x Federring
- 2 x abnehmbarer Griff
- 2 x Pfannenschoner

Vor dem ersten Gebrauch

- Den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe „Lieferumfang“) und Transportschäden überprüfen. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, diese nicht (!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.
- Den Griff an die Pfanne (Ø 20 cm) montieren:



- Falls nicht vormontiert, zuerst den Federring und dann die Unterlegscheibe auf eine Schraube stecken. Das Verbindungsstück auf die Pfanne und dann den Griff auf das Verbindungsstück setzen.



- Das Verbindungsstück und den Griff festschrauben.



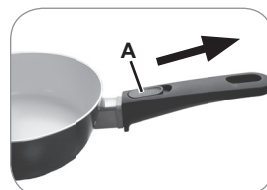
Sollte sich der Griff einmal lösen, Griffschraube nachziehen.

Pfannengriff abnehmen / aufsetzen

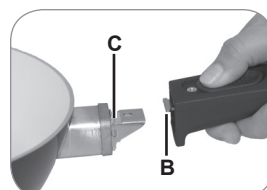


BEACHTEN!

- VORSICHTIG – Verbrennungsgefahr!** Die Pfannen werden bei Gebrauch heiß. Vorsicht beim Abnehmen und Aufsetzen des Pfannengriffs.



- Pfannengriff abnehmen:** Den Riegel (A) lösen, indem dieser mit dem Daumen von der Pfanne weggedrückt wird (in Pfeilrichtung). Den Riegel gedrückt halten und den Griff gleichzeitig nach oben von der Pfanne abnehmen.



- Pfannengriff aufsetzen:** Den Griff von oben in die Griffhalterung einsetzen. Dafür den Riegel (A) lösen, indem dieser mit dem Daumen nach hinten gedrückt wird. Den Riegel gedrückt halten und den Griff auf die Pfanne schieben.

Die Rastnase (B) am Griff muss korrekt in der Öffnung (C) der Halterung sitzen. Den Griff nach unten klappen. Der Griff muss hörbar einrasten.

Benutzung



Ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße wählen.

1. Eine Pfanne leicht anwärmen.
2. Fett in die leere Pfanne geben und danach die erforderliche Brat- / Kochtemperatur wählen; so wird eine Überhitzung vermieden.
3. Wenn sich das Fett gleichmäßig verteilt hat, das Bratgut hinzufügen und die Temperatur reduzieren.
4. Anfangs haftet das Bratgut, nach einigen Sekunden löst es sich von selbst. Erst dann wenden und auf kleinerer Stufe fertig braten.

Reinigung und Aufbewahrung



BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verbrennungsgefahr!** Die Pfannen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Keine ätzenden / scheuernden Reinigungsmittel bzw. -pads 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 in heißem Wasser einweichen.
- Die Pfannen, ohne die abnehmbaren Griffe, können in der Spülmaschine gereinigt werden. Oftmaliges Reinigen in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfannen angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen. Daher wird empfohlen, die Pfannen mit der Hand abzuspülen
- Nach dem Reinigen alle Teile gründlich abtrocknen.
- Die Pfannen an einem trockenen, sauberen und für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort.

Varianten

00461 (vanille-mint)

09920 (Mamroptik vanille)

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen. Auch die Artikel umweltgerecht entsorgen.

Nähere Informationen bei der örtlichen Gemeindeverwaltung verfügbar.

Dear customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this **set of frying pans**. If you have any questions, please contact the customer service via our website:

www.service-shopping.de

Please note: The illustrations used in these instructions may vary from the real products.

Explanation of symbols and signal words



Hazard symbols: This symbol indicates risks of injury. Carefully read through the corresponding safety notes and comply with them.



Supplementary information



Suitable for use with food.

WARNING warns of *possible* serious injuries and danger to life

CAUTION warns of slight to moderate injuries

NOTICE warns of damage to property

Proper use

- The pans are intended to be used to prepare food on all customary stove types (gas, electric and induction stoves).
- Suitable for use in an oven: pan with handle up to **max. 150 °C**, pan without handle up to **max. 220 °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 and domestic 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.



Safety notes

- **WARNING – Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- There may still be some production residues on the pans. Boil water in the pans before you first use them and clean the pans thoroughly (see "Cleaning and Storage").
- **CAUTION – Danger of burns!** Be careful when handling a hot pan. Only ever hold it by the handle. Never leave a hot pan unattended near to children or animals!
- For use in an oven use potholders or oven gloves. Be aware that the handle will also become hot in the oven.
- **WARNING – 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 fire blanket or similar cloth or extinguish the fat fire with a suitable fire extinguisher!

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- **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.
- Do not use a pan if it is damaged. 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!**

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.

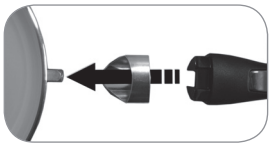
- Notes on induction stoves:
 - Induction stoves heat up at a faster rate than other types of stove.
 - Noises may be produced when pans are used on induction stoves. These are caused by the electromagnetic properties of induction stoves and induction crockery and do not constitute a defect.
- Never pour cold water into the pans when they are still hot. This could cause the coat to rupture.
- 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.

Product Contents

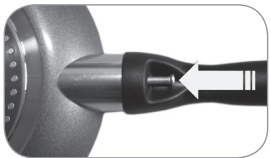
- 1 x pan: Ø approx. 28 cm (effective Ø for induction: approx. 19.5 cm)
- 1 x pan: Ø approx. 24 cm (effective Ø for induction: approx. 16.5 cm)
- 1 x pan: Ø approx. 20 cm (effective Ø for induction: approx. 13.5 cm)
- 1 x pan handle
- 1 x connecting piece
- 1 x screw, 1 x washer, 1 x spring ring
- 2 x pan handle (removable)
- 2 x pan protector

Before Initial Use

1. Make sure that the product contents are complete (see "Product Contents") and check for any damages from transport. If you identify damages to the components, do not (!) use them, instead contact the customer service centre.
2. Attach the handle to the pan (Ø 20 cm):



- Place a spring ring and then a washer onto the screw. Mount a connecting piece on the pan and then the handle on the connecting piece.



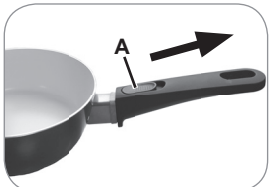
- Screw tighten the connecting piece and the handle to the pan.
- ⓘ Tighten the handle screw if the handle becomes loose at some point.

Removing / Attaching the Pan Handle

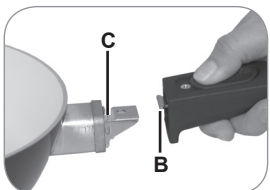


PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Danger of burns!** The pans become hot during use. For this reason, be careful when removing or mounting the pan handles.



- **Removing the pan handle:** Release the catch (A) by pressing it away from the pan with your thumb (in the direction of the arrow; see picture). Hold the catch pressed down and as you do this remove the handle up and away from the pan.



- **Attaching the pan handle:** Place the handle from above into the handle bracket. Press the catch (A) backwards with your thumb. Hold the catch pressed down and as you do this slide the handle to the pan.

The locking lug (B) on the handle must sit correctly in the opening (C) of the bracket. Fold the handle down. The handle must be heard to engage in place.

Use



Choose a hob that suits the size of the pan.

1. Warm the pan up a little.
2. Pour fat into the empty pan and then select the required frying / cooking temperature; this will prevent overheating.
3. Once the fat has spread evenly, add the food to be fried and reduce the temperature.
4. Initially the food to be fried will stick to the pan, but after a few seconds it will detach itself. Only then should you turn it and finish frying at a lower setting.

Cleaning and Storage



PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Danger of burns!** Allow the pans to cool down completely before you clean them.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These could damage the surface.
- Do not allow any leftover food to dry on in order to make cleaning easier. If there are still some caked residues: soak in hot water before cleaning.
- The pans without the detachable handles are dishwasher-safe. However, repeated washing in the dishwasher may attack the coating of the pans and have a detrimental effect on fittings. It is therefore recommended that the pans should be rinsed by hand.
- After cleaning you should dry all parts thoroughly.
- Store the pans in a dry, clean place that is not accessible to children and animals.

Variations

- 00461 (vanilla-mint)
- 09920 (marble look vanilla)

Disposal



Dispose of the packaging material in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service. Also dispose of the products in an environmental-friendly manner.

For more information, please contact the administration in your community.

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.

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter nos **poêles**.
Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente
sur notre page Web :

www.service-shopping.de

Faites attention: Les illustrations suivantes peuvent différer des produits réels.

Explication des symboles et mentions d'avertissement



Signe de danger : Ce symbole indique des risques de blessure. Veuillez lire attentivement et respecter les consignes de sécurité mentionnés.



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.

AVERTISSEMENT Vous alerte devant le *risque potentiel* de blessures graves et mortelles

ATTENTION Vous alerte devant le risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS Vous alerte devant le risque de dégâts matériels

Utilisation conforme

- 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).
- Conviennent à une utilisation dans un four: poêle avec poignée jusqu'à **maximum 150 °C**, poêle sans poignée jusqu'à **maximum 220 °C**.
- Les poêles **ne sont pas** compatibles au micro-ondes.
- Ces poêles sont conçues pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Les poêles doivent être utilisées uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- 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.



Consignes de sécurité

- **AVERTISSEMENT – Risque de suffocation !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- Des résidus de production peuvent encore adhérer aux poêles. Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans chaque poêle et nettoyez-la soigneusement (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
- **ATTENTION – Risque de brûlure !** Attention, la prudence est requise lors de la manipulation d'une poêle chaude. Saisissez-la uniquement par sa poignée. Ne laissez jamais de poêle chaude sans surveillance à proximité d'enfants ou d'animaux !
- Pour une utilisation au four, utilisez une manique ou un gant de cuisine. Tenez compte du fait que la poignée devient aussi chaude dans le four !
- **AVERTISSEMENT – 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 ignifuge ou éteignez la graisse en feu à l'aide d'un extincteur approprié.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- **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.

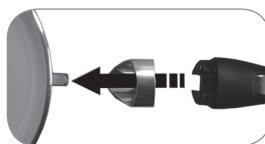
- N'utilisez pas de poêle endommagée. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le fond de la poêle est en bon état. N'utilisez pas de poêle dont le fond est rayé, rainuré ou gondolé. Ne poussez pas la poêle sur la table de cuisson vitrocéramique car elle pourrait la rayer. **Le fabricant décline toute responsabilité pour les usages impropres !**
- 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.
- Ne versez jamais d'eau froide dans une poêle chaude. Cela risquerait d'en endommager le revêtement.
- Utilisez 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.

Étendue de la livraison

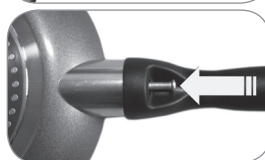
- 1 x poêle : Ø d'env. 28 cm (Ø effective pour l'induction : env. 19,5 cm)
- 1 x poêle : Ø d'env. 24 cm (Ø effective pour l'induction : env. 16,5 cm)
- 1 x poêle : Ø d'env. 20 cm (Ø effective pour l'induction : env. 13,5 cm)
- 1 x poignée
- 1 x pièce de fixation
- 1 x vis, 1 x rondelle élastique, 1 x rondelle intercalaire
- 2 x poignée (amovible)
- 2 x protecteur du poêles

Avant la première utilisation

1. Vérifiez si la livraison est complète (voir « Étendue de la livraison ») et si elle comporte des dommages de transport. Si les composants comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez le service après-vente.
2. Installez la poignée sur la poêle (Ø 20 cm) :



- Insérez une rondelle élastique puis une rondelle intercalaire sur une vis. Placez le pièce de fixation sur la poêle, ensuite, le poignée sur la pièce de fixation.



- Vissez sur la poêle la pièce de fixation et la poignée.



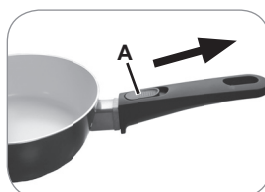
- Si la poignée devait se desserrer, resserrez la vis de la poignée.

Retirer / placer la poignée de poêle

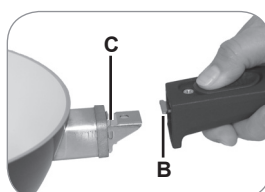


À OBSERVER !

- **ATTENTION – Risque de brûlure !** En cours d'utilisation, les poêles deviennent chauds. Soyez donc très prudent en détachant et retirant la poignée de poêle.



- **Retirer la poignée de poêle :** Débloquez le verrouillage (A) en l'éloignant de la poêle avec le pouce (dans la direction de la flèche ; voir illustration). Maintenez le verrouillage et retirez simultanément la poignée en la tirant contre le haut.



- **Placer la poignée de poêle :** Insérez la poignée dans le support de poignée depuis le haut. Débloquez le verrouillage (A) en l'éloignant de la poêle avec le pouce. Maintenez le verrouillage et repoussez simultanément la poignée dans la poêle.

Le cran d'arrêt (B) de la poignée doit être correctement placé dans l'ouverture (C) du support. Abaissez la poignée. La poignée doit s'enclencher en produisant un déclic audible.

Utilisation



Choisissez la plaque de cuisson en fonction de la taille de la poêle.

1. Préchauffez légèrement la poêle.
2. Versez le corps gras dans la poêle vide puis sélectionnez la température de cuisson voulue. Ceci permet d'éviter toute surchauffe de la poêle.
3. Une fois le corps gras bien réparti dans la poêle, déposez les aliments à faire cuire et réduisez la température.
4. Au début, les aliments adhèrent au fond pour ensuite se détacher d'eux-mêmes au bout de quelques secondes. Vous pouvez à partir de ce moment-là seulement les tourner pour ainsi finir leur cuisson à feu réduit.

Nettoyage et rangement



À OBSERVER !

- **ATTENTION – Risque de brûlure !** Laissez les poêles refroidir totalement avant de les nettoyer.
 - N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils risqueraient d'endommager la surface des articles.
-
- Ne laissez pas les résidus de cuisson sécher dans les poêles, le nettoyage se fera ainsi plus facilement. Et dans l'éventualité où des résidus devaient toutefois adhérer : faites ramollir dans l'eau très chaude avant le nettoyage.
 - Les poêles sans les poignées détachables sont lavables au lave-vaisselle. Le lavage récurrent au lave-vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement des poêles et endommager les fixations. Le lavage à la main doit donc être privilégié.
 - Après nettoyage, essuyez toutes les pièces soigneusement.
 - Rangez les poêles dans un endroit propre et sec et inaccessible aux enfants et aux animaux.

Variantes

00461 (vanille-menthe)

09920 (aspect marbre vanille)

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage. Éliminez aussi les produits en respectant l'environnement.

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, veuillez vous adresser aux services municipaux compétents.

Geachte klant,

We zijn blij dat u onze **pannen** hebt gekozen. Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Let erop: De volgende afbeeldingen kunnen van de werkelijke producten afwijken.

Verklaring van de symbolen en de signaalwoorden



Gevaarsymbool: Dit symbool wijst op verwondingsgevaar. De bijbehorende veiligheidsinstructies aandachtig doorlezen en naleven.



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.

WAARSCHUWING waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

AANWIJZING waarschuwt voor materiële schade

Reglementair gebruik

- De pannen zijn bedoeld voor de bereiding van etenswaren op alle gangbare soorten fornuizen (gas, elektrisch en inductie).
- Geschikt voor gebruik in de oven: pan met greep tot **max. 150 °C**, pan zonder greep tot **max. 220 °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 huisgebruik, 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.



Veiligheidsinstructies

- **WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!** Kinderen en dieren uit de buurt houden van het verpakkingsmateriaal.
- Er kunnen mogelijk productieresten op de pannen zijn achtergebleven. Vóór het eerste gebruik de pannen uitkoken met water en grondig reinigen (zie "Reinigen en opbergen").
- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** Pas op bij het omgaan met hete pannen. Deze uitsluitend beetpakken bij de greep. Nooit zonder toezicht in de buurt van kinderen of dieren laten!
- Bij gebruik in de oven pannenlappen of keukenhandschoenen gebruiken. Erop letten dat de greep in de oven ook zeer heet wordt.
- **WAARSCHUWING – 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!

AANWIJZING – Risico op materiële schade

- **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.
- Een pan niet gebruiken wanneer deze is beschadigd. 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!**

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.

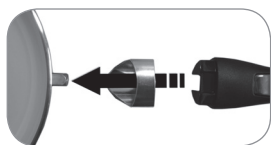
- Aanwijzingen voor inductiefornuizen:
 - Inductiefornuizen zijn sneller op temperatuur dan andere soorten fornuizen.
 - Bij het gebruik op inductiefornuizen kunnen er geluiden ontstaan. Deze ontstaan door de elektromagnetische eigenschappen van inductiefornuizen en inductiekeukengerei en zijn geen defect.
- 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.

Leveringspakket

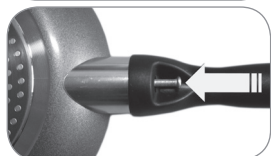
1 x pan; Ø ca. 28 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 19,5 cm)
 1 x pan; Ø ca. 24 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 16,5 cm)
 1 x pan; Ø ca. 20 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 13,5 cm)
 1 x handgreep
 1 x verbindingstuk
 1 x schroef, 1 x onderlegplaatje, 1 x veerring
 2 x afneembare greep
 2 x pannen beschermer

Vóór het eerste gebruik

1. Controleer het leveringspakket op volledigheid (zie "Leveringspakket") en transportschade. Indien er onderdelen schade vertonen, gebruik deze dan niet (!), contacteer de klantenservice.
2. Monteer de handgreep aan de pan (Ø 20 cm):



- Plaats een veerring en dan een onderlegplaatje op een schroef. Plaats de verbindingstuk op de pan en dan de handgreep op het verbindingstuk.
- Schroef het verbindingstuk en de greep aan de pan vast.



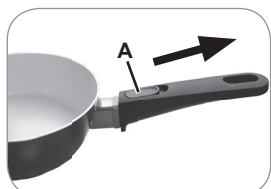
- Als de greep loskomt, draai dan de schroef van de pan vast.

Pangreep afnemen / plaatsen

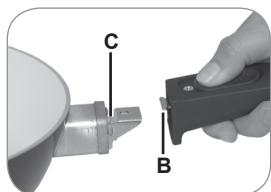


LET OP!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** De pannen worden heet bij gebruik. Wees voorzichtig bij het afnemen en plaatsen van de grepen.



- **Pangreep afnemen:** Maak de vergrendeling (A) los door hem met de duim van de pan weg te schuiven (in de richting van de pijl, zie de afbeelding). Houd de vergrendeling in die stand vast en verwijder de greep omhoog van de pan.



- **Pangreep plaatsen:** Plaats de greep van boven in de greephouder. Maak de vergrendeling (A) los door hem met de duim naar achteren schuiven. Houd de vergrendeling in die stand vast en schuif de greep in de pan. De pal (B) aan de greep moet op de juiste manier in de opening (C) van de houder passen. Klap de greep omlaag. De greep moet hoorbaar vastklikken.

Gebruik



Een kookplaat overeenkomstig de grootte van de pan kiezen.

1. De pan iets opwarmen.
2. Vet in de pan doen en daarna de noodzakelijke braad- / kooktemperatuur kiezen; op die manier vermijdt u oververhitting.
3. Wanneer het vet zich gelijkmatig heeft verspreid, de te braden etenswaren toevoegen en de temperatuur verminderen.
4. In het begin hechten de te braden etenswaren aan de bodem, na enkele seconden laten deze vanzelf weer los. Pas daarna keren en op een lager niveau gaar braden.

Reinigen en opbergen



LET OP!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** Laat de pannen volledig afkoelen, voordat u zij reinigt.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.

- Laat braadresten niet opdrogen, om de reiniging te vergemakkelijken. Indien er toch nog ingedroogde resten zijn: vóór de reiniging in heet water laten weken.
- De pannen zonder de afneembare grepen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Vaak wassen in de vaatwasser kan echter de coating aantasten alsook nadelig zijn voor het beslag van de pannen. Daarom wordt geadviseerd, de pannen met de hand af te spoelen.
- Droog alle delen grondig af na de reiniging.
- Bewaar de pannen op een droge, schone plaats, die voor kinderen en dieren ontoegankelijk is.

Varianten

00461 (vanille-munt)
 09920 (marmerlook vanille)

Verwijdering



Verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen. Verwijder ook de producten op een milieuvriendelijke wijze.

Meer informatie vindt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

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.