

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

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 Pfanne ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) bestimmt.
- Backofeneignung: bis **max. 170 °C**
- Die Pfanne ist **nicht** mikrowelleneignend.
- Die Pfanne nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Die Pfanne ist 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 Pfanne kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Vor dem ersten Gebrauch Pfanne mit Wasser auskochen und gründlich reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).
- **VORSICHT – Verbrennungsgefahr!** Vorsicht beim Umgang mit der heißen Pfanne. 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 Pfanne 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

- **Pfanne 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 Pfanne nicht benutzen, wenn sie beschädigt ist. Den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen überprüfen! Die Pfanne nicht verwenden, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Die Pfanne 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 die heiße Pfanne schütten. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.
- Nur geeignete Küchenhelfer (z. B. Pfannenwender oder Kochlöffel) vorzugsweise aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Die Pfanne nicht fallen lassen oder starken Stößen aussetzen.

Lieferumfang

1 x Pfanne: Ø ca. 32 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 20 cm), 1 x Griff, 1 x Verbindungsstück, 1 x Schraube, 1 x Unterlegscheibe, 1 x Federring

Vor dem ersten Gebrauch

1. Die Pfanne auf Transportschäden überprüfen. Falls die Pfanne Schäden aufweisen sollte, nicht (!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.
2. Den Griff an die Pfanne montieren:
 - Den Federring und die Unterlegscheibe auf die 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.

Benutzung



Ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße wählen.

1. Die 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 Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Keine ätzenden / scheuernden Reinigungsmittel bzw. -pads verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Die Pfanne möglichst bald nach dem Gebrauch mit Küchenpapier auswischen und mit mildem Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Angetrocknete Rückstände in heißem Wasser einweichen.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, häufiges Reinigen in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung und die Beschlagteile der Pfanne angreifen. Daher wird empfohlen, die Pfanne mit der Hand abzuspülen.
- Die abgetrocknete Pfanne an einem trockenen, sauberen Ort verstauen.

Entsorgung



Die Verpackung umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen. Auch die Pfanne umweltgerecht entsorgen.

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 04417 M DS V1 0218

Dear Customer,

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

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 pan is intended to be used to prepare food on all customary stove types (gas, electric and induction stoves).
- Oven suitability: up to **max. 170°C**
- The pan is **not** microwave-safe.
- The pan should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The pan is for personal and domestic use only and is 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 pan. Boil water in the pan before you first use it and clean the pan thoroughly (see “Cleaning and Storage”).
- **CAUTION – Danger of burns!** Be careful when handling the hot pan. Only ever hold it by the handle. Never leave the 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 the 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 the pan, e. g. by heating it for a long time with nothing in it! 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 the pan if it is damaged. Check the bottom of the pan for damage before each use! Do not use the pan if there are scratches, score marks or uneven areas on the bottom of the pan. Do not slide the pan over a glass ceramic hob as it could be scratched. **The manufacturer is not liable for any damage caused by inappropriate use!**

- Notes on induction stoves:
 - Induction stoves heat up at a faster rate than other types of stove.
 - Noises may be produced when the pan is 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 pan when it is 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 pan to drop or subject it to strong impacts.

Items Supplied

1 x pan: Ø approx. 32 cm (effective Ø for induction: approx. 20 cm), 1 x pan handle, 1 x connecting piece, 1 x screw, 1 x washer, 1 x spring ring

Before first use

1. Check the pan for damage from transport. Do not (!) use the pan if it is damaged, instead contact customer service.
2. Attach the handle to the pan:
 - Place the spring ring and the washer onto the screw. Mount the 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.

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 pan to cool down completely before cleaning it.
 - Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These can damage the surface.
- Wipe down the pan with kitchen towel as soon as possible after use and wash it up with mild detergent and warm water. Soak dried-on residues in hot water.
 - Although the pan is dishwasher-safe, frequent cleaning in the dishwasher may attack the coating and the fittings on the pan. It is therefore recommended that the pan should be rinsed by hand.
 - Store the dried pan in a dry, clean place.

Disposal



Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials. Dispose of the pan in an environmentally-friendly manner.

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 04417 M DS V1 0218

Chère cliente, cher client,

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

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

- Cette poêle est destinée à la préparation d'aliments sur toutes les tables de cuisson de type courant (cuisinière au gaz, électrique et à induction).
- La poêle est adaptée à la cuisson au four : jusqu'à **max. 170 °C**
- La poêle n'est pas compatible au micro-ondes.
- Cette poêle est conçue pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- La poêle doit être utilisée 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 à la poêle. Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle et nettoyez-la soigneusement (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).
- **ATTENTION – Risque de brûlure !** Attention, la prudence est requise lors de la manipulation de la poêle chaude. Saisissez-la uniquement par sa poignée. Ne laissez jamais la 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 la 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 la poêle par ex. en la faisant chauffer longtemps à vide! La surchauffe peut en 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 la poêle endommagée. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le fond de la poêle est en bon état. N'utilisez pas la 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 la 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 la poêle et veillez à ce qu'elle ne soit pas soumise à des chocs.


Composition

1 x poêle : Ø d'env. 32 cm (Ø réagissant à l'induction : env. 20 cm), 1 x poignée, 1 x pièce de fixation, 1 x vis, 1 x rondelle élastique, 1 x rondelle intercalaire

Avant la première utilisation

1. Contrôlez si la poêle comporte des dommages de transport. Si la poêle présente des dommages, ne la utilisez pas (!), mais contactez le service après-vente.
 2. Installez la poignée sur la poêle :
 - Insérez la rondelle élastique puis la rondelle intercalaire sur la vis. Placez la pièce de fixation sur la poêle, ensuite, la 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.

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 !** Avant de nettoyer la poêle, laissez-la 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 la poêle avec de l'essuie-tout dans la mesure du possible tout de suite après utilisation puis nettoyez-la avec un produit vaisselle doux et à l'eau chaude. Faites préalablement ramollir dans l'eau chaude les résidus collés.
 - La poêle se lave au lave-vaisselle, à savoir toutefois qu'un nettoyage fréquent au lave-vaisselle peut endommager le revêtement et les fixations de la poêle. Le lavage à la main doit donc être privilégié.
 - La poêle sèche se range dans un endroit propre et sec.

Mise au rebut



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

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 04417 M DS V1 0218

Geachte klant,

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

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 pan is bedoeld voor de bereiding van etenswaren op alle gangbare soorten fornuizen (gas, elektrisch en inductie).
- Geschiktheid voor ovens: tot **max. 170 °C**
- De pan is **niet** geschikt voor de magnetron.
- Gebruik de pan uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig.
- De pan is 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 mogelijkterwijs productieresten op de pan is achtergebleven. Vóór het eerste gebruik de pan uitkoken met water en grondig reinigen (zie "Reinigen en opbergen").
- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** Pas op bij het omgaan met de hete pan. 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! De 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

- **De pan 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.
- De pan niet gebruiken wanneer deze is beschadigd. Controleer de bodem van de pan iedere keer op beschadigingen voordat u hem gaat gebruiken! Gebruik de pan niet wanneer zich op de pannenbodem krassen, groeven of oneffenheden bevinden. Schuif de pan niet over een glaskeramische kookplaat, deze zou bekrast kunnen raken. **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade door ondeskundig gebruik!**

- 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 de hete pan gieten. De coating kan worden beschadigd.

- Alleen geschikte keukenhulpen (bijv. keukenspatels of kooklepels) bij voorkeur uit hout of kunststof gebruiken.

- De pan niet laten vallen of blootstellen aan sterke schokken.

Leveringsomvang

1 x pan: Ø ca. 32 cm (inductief werkzame Ø: ca. 20 cm), 1 x handgreep, 1 x verbindingstuk, 1 x schroef, 1 x onderleegplaatje, 1 x veerring

Voor het eerste gebruik

1. Controleer de pan op transportschade. Vertoont de pan schade, gebruik ze dan niet (!) maar contacteer de klantenservice.
2. Monteer de handgreep aan de pan:
 - Plaats de veerring en dan het onderlegplaatje op de schroef. Plaats het 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 greep vast.

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!** De pan vóór de reiniging volledig laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen resp. reinigingspads. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

- De pan zo snel mogelijk na gebruik met keukenpapier afvegen en met een mild afwasmiddel en warm water reinigen. Opgedroogde resten laten weken in heet water.
- De pan is weliswaar geschikt voor de vaatwasser, veelvuldig reinigen in de vaatwasser kan echter de coating en het beslag van de pan aantasten. Daarom wordt geadviseerd, de pan met de hand af te spoelen.
- De afgedroogde pan op een droge, schone plaats opbergen.

Afvoeren



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

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 04417 M DS V1 0218