

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.dspro.de/kundenservice

Erklärung der Symbole und Signalwörter



Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt Verletzungs-
gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise
aufmerksam durchlesen und an diese halten.



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.
- Die Pfanne ist bis **max. 280 °C** backofengeeignet.
- Die Pfanne ist **nicht** mikrowellengeeignet.
- Die Pfanne nur wie in diesen Anweisungen zum Gebrauch be-
schrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestim-
mungswidrig.
- Die Pfanne ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine ge-
werbliche Nutzung bestimmt.



Sicherheitshinweise

- **WARNUNG – Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Ver-
packungsmaterial fernhalten.
- Die Pfanne kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Vor
dem ersten Gebrauch mit Wasser auskochen und gründlich rei-
nigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).
- **VORSICHT – Verbrennungsgefahr!**
 - Vorsicht beim Umgang mit der heißen Pfanne. Ausschließlich
an den Griffen anfassen. Nie unbeaufsichtigt in der Nähe von
Kindern oder Tieren lassen!
 - Zur Verwendung im Backofen Topflappen oder Küchenhand-
schuhe benutzen. Beachten, dass im Backofen auch der Griff
heiß wird.
 - Die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- **WARNUNG – Brandgefahr! Die Pfanne niemals unbeauf-
sichtigt auf dem eingeschalteten Herd stehen lassen!** Hei-
ßes Fett / Öl kann sich bei Überhitzen entzünden. Im Brandfall:
Brennendes Fett / Öl nicht mit Wasser löschen, sondern Flam-
men mit einer Löschdecke o. Ä. ersticken oder den Fettbrand
mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- **Die Pfanne nicht überhitzen, z. B. durch langes Erwärmen
in leerem Zustand! Durch Überhitzung kann es zu Materi-
alschäden sowie zu Rauchentwicklung kommen.** Im Falle
einer Rauchentwicklung den Herd sofort ausschalten, Pfan-
ne von der heißen Herdplatte nehmen und für ausreichende
Raumbelüftung sorgen.
- Die Pfanne nicht benutzen, wenn sie beschädigt ist. Den Pfan-
nenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen überprü-
fen! Die Pfanne nicht verwenden, wenn sich Kratzer, Riefen
oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Die
Pfanne nicht über ein Glaskeramikkochfeld schieben, es könn-
te 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 Eigen-
schaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr
bedingt und stellen keinen Defekt dar.

- Niemals kaltes Wasser in die Pfanne schütten, wenn diese
heiß ist. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.
- Nur geeignete Küchenhelfer (z. B. Pfannenwender oder Koch-
löffel) vorzugsweise aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Die Pfanne nicht fallen lassen oder starken Stößen aussetzen.
- Keine ätzenden / scheuernden Reinigungsmittel bzw. -pads
verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Lieferumfang

1 x Pfanne

1 x Anweisungen zum Gebrauch

Den Lieferumfang auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden
nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Varianten

Artikelnummer 07752: Ø 20 cm (induktiv wirksamer Ø 13 cm)

Artikelnummer 07753: Ø 24 cm (induktiv wirksamer Ø 14,7 cm)

Artikelnummer 07754: Ø 28 cm (induktiv wirksamer Ø 17,6 cm)

Benutzung

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

Reinigung und Aufbewahrung

- Kochreste nicht antrocknen lassen, um die Reinigung zu er-
leichtern. Falls es doch angetrocknete Rückstände gibt: Vor
der Reinigung in heißem Wasser einweichen.
- Die Pfanne vor dem ersten und nach jedem weiteren Ge-
brauch mit klarem, warmem Wasser und etwas mildem Spül-
mittel reinigen.
- Nach dem Reinigen alle Teile gründlich abtrocknen.
- Die Pfanne an einem trockenen, sauberen und für Kinder und
Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

Entsorgung



Die Verpackung umweltgerecht entsorgen und der Wert-
stoffsammlung zuführen. Auch die Pfanne umweltgerecht
entsorgen.

Kundenservice / Importeur:

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

*) Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

Alle Rechte vorbehalten.

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.dspro.de/kundenservice

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.



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 designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- The pan is ovenproof up to **max. 280 °C**.
- The pan is **not** suitable for use in the microwave.
- The pan is **not** suitable for the dishwasher.
- The pan should only be used as described in these instructions for use. Any other use is deemed to be improper.
- The pan is for private use only and is not intended for commercial applications.



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 it 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.
 - Allow the pan to cool off completely before cleaning.
- **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 pan 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 in the pan when they is still hot. The coating could 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.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These could damage the surface.

Items Supplied

1 pan

1 x instructions for use

Check for any damages from transport. If you identify damages do not use the product, instead contact the customer service centre.

Variants

Article N° 07752: Ø 20 cm (effective Ø for induction approx. 13 cm)

Article N° 07753: Ø 24 cm (effective Ø for induction approx. 14,7 cm)

Article N° 07754: Ø 28 cm (effective Ø for induction approx. 17,6 cm)

Use

1. Pour fat into the empty pan and then select the required frying/ cooking temperature; this will prevent overheating.
2. Once the fat has spread evenly, add the food to be fried and reduce the temperature.
3. 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

- 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.
- Clean the pan before you first use them and after every other use with clear, warm water and a little mild detergent.
- After cleaning you should dry all parts thoroughly.
- Store the pan in a dry, clean place that is not accessible to children and animals.

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 pan in an environmental-friendly manner.

Customer Service / Importer:

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

*) Calls to German landlines are subject to your provider's charges.

All rights reserved.

ID Z 07752_07753_07754 M DS V1.1 1119

Chère cliente, cher client,
 Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **poêle**. Pour toute question, veuillez contacter le service après-vente depuis notre site Internet : www.dspro.de/kundenservice

Explication des symboles et mentions d'avertissement



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



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

- La poêle est destinée à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- La poêle résistée à la chaleur du four jusqu'à **max. 280 °C**.
- La poêle **ne** convient **pas** à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- La poêle **ne** convient **pas** au lave-vaisselle.
- La poêle est conçue pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- La poêle doit être utilisée uniquement tel qu'indiquée dans les présentes instructions d'usage. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.



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 poêle. Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la 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 les poignées deviennent aussi chaudes dans le four !
 - Laissez la poêle refroidir totalement avant de les nettoyer.
- **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 les 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 les fonds sont rayés, 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 lorsqu'il est brûlant. Le revêtement pourrait éclater ou le verre pourrait se fendiller.
- 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.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Ceux-ci risqueraient d'en endommager les surfaces !

Composition

1 poêle

1 instructions d'usage

Vérifiez si elle comporte des dommages de transport. Si la poêle comportent des dommages, ne les utilisez pas mais contactez le service après-vente.

Variantes

Réf. article 07752: Ø 20 cm (Ø réagissant à l'induction env. 13 cm)

Réf. article 07753: Ø 24 cm (Ø réagissant à l'induction env. 14,7 cm)

Réf. article 07754: Ø 28 cm (Ø réagissant à l'induction env. 17,6 cm)

Utilisation

1. Versez le corps gras dans la poêle vide puis sélectionnez la température de cuisson voulue. Ceci permet d'éviter toute surchauffe de la poêle.
2. Une fois le corps gras bien réparti dans la poêle, déposez les aliments à faire cuire et réduisez la température.
3. 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

- Ne laissez pas les résidus de cuisson sécher dans la poêle, 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.
- Nettoyez tous les pièces avant et après chaque utilisation à l'eau claire et chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Après nettoyage, essuyez toutes les pièces soigneusement.
- Rangez la poêle dans un endroit propre et sec et inaccessible aux enfants et aux animaux.

Élimination



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

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 au tarif de votre fournisseur.

Tous droits réservés.

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van deze **pan**. Mocht u vragen hebben, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: www.dspro.de/kundenservice

Verklaring van de symbolen en de signaalwoorden



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



Geschikt voor levensmiddelen.

WAARSCHUWING waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

LET OP waarschuwt voor materiële schade

Reglementair gebruik

- De pan is bestemd voor het voorbereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- De pan is tot **max. 280°C** geschikt voor de oven.
- De pan is **niet** geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- De pan is **niet** geschikt voor de vaatwasmachine.
- Gebruik de pan uitsluitend zoals beschreven in de aanwijzingen voor gebruik. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig.
- De pan is ontworpen voor particulier huisgebruik, niet voor commerciële doeleinden.



Veiligheidsinstructies

- **WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!** Kinderen en dieren uit de buurt houden van het verpakkingsmateriaal.
- Er kunnen mogelijkere productieresten op de pan zijn 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 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.
 - Laat de pan volledig afkoelen, voordat u zij reinigt.
- **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!

LET OP – 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 bodem van de pan 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 pan gieten, als deze heet is. De deklaag kan openbarsten.
- Alleen geschikte keukenhulpen (bijv. keukenspatels of kooklepels) bij voorkeur uit hout of kunststof gebruiken.
- De pan niet laten vallen of blootstellen aan sterke schokken.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.

Leveringsomvang

1 pan

1 aanwijzingen voor gebruik

Controleer de pan op en transportschade. Bij schade, gebruik de pan dan niet, maar contacteer de klantenservice.

Varianten

Artikelnummer 07752: Ø 20 cm (inductief werkzame Ø 13 cm)

Artikelnummer 07753: Ø 24 cm (inductief werkzame Ø 14,7 cm)

Artikelnummer 07754: Ø 28 cm (inductief werkzame Ø 17,6 cm)

Gebruik

1. Vet in de pan doen en daarna de noodzakelijke braad-/kooktemperatuur kiezen; op die manier vermijdt u oververhitting.
2. Wanneer het vet zich gelijkmatig heeft verspreid, de te braden etenswaren toevoegen en de temperatuur verminderen.
3. 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.

Reiniging en bewaring

- Laat braadresten niet opdrogen, om de reiniging te vergemakkelijken. Indien er toch nog ingedroogde resten zijn: vóór de reiniging in heet water laten weken.
- Reinig de pan voor het eerste en na elk volgend gebruik met schoon, warm water en een iets mild afwasmiddel.
- Droog alle delen grondig af na de reiniging.
- Bewaar de pan op een droge, schone plaats, die voor kinderen en dieren ontoegankelijk is.

Verwijdering



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

Klantenservice / importeur:

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

*) Bellen naar het Duitse vaste netwerk tegen het tarief van uw provider.

Alle rechten voorbehouden.

ID Z 07752_07753_07754 M DS V1.1 1119