

FR

## Consignes importantes d'utilisation et d'entretien

Chère cliente, cher client,

Pour toute question concernant ce produit, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web :

[www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

### À OBSERVER !

- Convient à tous les types courants de tables de cuisson (gaz, électrique et induction).
- Diamètre réagissant à l'induction : 19 cm (pour un diamètre de poêle de 28 cm) ; 16,4 cm (pour un diamètre de poêle de 24 cm)
- Utilisation au four uniquement à très faible température (max. 150 °C).
- **Non** approprié au four à micro-ondes.
- Conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !** Ne jamais laisser sans surveillance sur une table de cuisson en marche. La graisse ou l'huile très chaudes peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. En cas d'incendie : ne pas tenter d'éteindre de l'huile ou de la graisse en flammes avec de l'eau, mais étouffer les flammes par exemple à l'aide d'une couverture ignifugée, ou éteindre la graisse en feu à l'aide d'un extincteur approprié.
- **ATTENTION – Risque de brûlure !** Toujours à saisir par la poignée ! **Ne jamais laisser sans surveillance à proximité d'enfants ou d'animaux !** Pour une utilisation au four, utiliser une manique ou un gant de cuisine. Laisser entièrement refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Avant la première utilisation, passer la vaisselle à l'eau bouillante et la nettoyer à l'eau chaude et claire avec du produit vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs / abrasifs.
- Lavable au lave-vaisselle. Le nettoyage récurrent au lave-vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement et endommager les

fixations. Le lavage à la main est de ce fait recommandé.

- **Ne pas surchauffer**, par ex. en faisant chauffer longtemps à vide. La surchauffe peut endommager la matière et provoquer un **dégagement de fumée**. En cas de développement de fumée, éteindre immédiatement la table de cuisson, retirer la poêle de la plaque chaude et veiller à une ventilation suffisante de la pièce.
- Avant chaque utilisation, s'assurer que le fond de la poêle est en bon état. Ne pas utiliser la poêle si son fond est rayé, rainuré ou gondolé. Ne pas pousser la vaisselle sur une table de cuisson vitrocéramique car elle pourrait la rayer. Toujours soulever la poêle pour la déplacer ! **Le fabricant décline toute responsabilité pour les usages impropres.**
- 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 jamais verser d'eau froide dans la poêle chaude. Cela risquerait d'en endommager le revêtement.
- Uniquement utiliser des ustensiles de cuisine appropriés (par ex. des spatules ou des cuillères), de préférence en bois ou en plastique.
- Ne pas faire tomber la poêle et ne pas lui faire non plus subir de chocs trop violents.
- Si la vis du manche de la poêle se désolidarise, il suffit de la resserrer à l'aide d'un tournevis.



### 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.