

Artikelnummer: Z 03116

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für dieses **Brat- und Kochset** entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch der Artikel die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe der Artikel ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de



Allgemeine Hinweise

- Das Set ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) bestimmt.
- Die Artikel sind bis **max. 150 °C** backofengeeignet.
- Die Artikel sind **nicht** mikrowellengeeignet.
- Nutzen Sie das Set nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Das Set ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.



Sicherheits- und Pflegehinweise

- ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Die Töpfe, die Pfanne und die Deckel werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie diese daher ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie zur Sicherheit Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Seien Sie unbedingt vorsichtig, wenn Sie einen Topf oder die Pfanne mit heißem Inhalt tragen.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke o. Ä.!
- Vermeiden Sie ein Überhitzen. Durch Erwärmen in leerem Zustand oder durch restloses Verdampfen der Flüssigkeit kann das Material überhitzen und zu Materialschäden sowie zu Rauchentwicklung führen. Schalten Sie in diesem Fall den Herd sofort aus und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie die Töpfe und die Pfanne während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuschentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder des Kochgeschirrs dar.
- Überprüfen Sie die Topfböden und den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie die Töpfe und die Pfanne nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf den Böden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.

- Schieben Sie die Töpfe und die Pfanne nicht über das Kochfeld, es könnte zerkratzt werden. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch!**
- Verwenden Sie zum Braten und Kochen nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z. B. Pfannenwender oder Kochlöffel. Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist bei vorsichtigem Umgang möglich. Für eine lange Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Töpfe, die Pfanne und auf die Deckel, wenn diese heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.
- Lassen Sie die Töpfe, die Pfanne und vor allem die Deckel nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.
- Benutzen Sie die Set-Bestandteile nicht, wenn diese beschädigt sind.

Lieferumfang

- 1 Stielkasserole, Ø ca. 16 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 11,5 cm)
- 1 Topf, Ø ca. 20 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 12 cm)
- 1 Topf, Ø ca. 24 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 16,5 cm)
- 1 Pfanne, Ø ca. 24 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 14,5 cm)
- 3 Glasdeckel: Ø ca. 24 cm, 20 cm, 16 cm

Vor dem ersten Gebrauch

Die Set-Bestandteile können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Töpfe deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie alle Bestandteile danach gründlich.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Töpfe, die Pfanne und die Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- Das Set ist spülmaschineneeignet. Oftmaliges Waschen in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- Reinigen Sie die Töpfe, die Pfanne und die Deckel mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Die Töpfe, die Pfanne und die Deckel sofort abtrocknen, damit kein Kalkansatz entsteht.
- An einem trockenen, sauberen Ort lagern.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Set umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Für Lebensmittel geeignet.



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 03116_V1_03_2016

Product number: Z 03116

Dear Customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this **cooking and frying set**.

Prior to using the products for the first time, please carefully read through the operating instructions and store them in a safe place. The instructions are to accompany the products when passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions has not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de



General Notes

- The set is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- The set is suitable for use in the oven at temperatures of **no more than 150 °C**.
- The set is **not** suitable for use in the microwave.
- The set is designed for private use and is not intended for commercial use.
- Only use the set as instructed. Any other use is deemed improper.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.



Safety and care notes

- CAUTION: Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- CAUTION: Danger of burns! The frying pan, pans and lids will become hot during use. You should therefore only ever touch them by the handles. As a precaution use oven cloth or gloves.
- CAUTION: Danger of burns! Be particularly careful when carrying a pan with hot content.
- In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.
- Avoid overheating. Heating the pans when empty or evaporating all liquid may cause the material to overheat. This may cause material damage and generation of smoke. In this case, switch off the stove immediately and ensure adequate ventilation.
- Keep in mind that induction stoves have a higher heating rate than other stove types. Never leave the pans unattended during use.
- Noises can be generated due to the electromagnetic characteristics of induction stoves and induction cookware. These noises are caused by the technical design of the induction stove and induction cookware and are no signs of malfunction.
- Check the bottom of the pans for damages prior to every use! Do not use them in case the bottom is scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
- Do not slide a pan across the hob. The hob could be scratched. **The manufacturer is not liable for damage caused by improper use!**
- Only ever use suitable frying utensils such as spatulas or wooden cooking spoons for frying.

Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pans and kitchenware, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.

- Never pour cold water into the pans and onto the lids when they are still hot. This could cause the coat to rupture or the glass to shatter.
- Do not drop the pans and in particular the lids and do not allow them to be knocked violently.
- Do not use the frying pan, pans or lids if they are damaged.

Product contents

- 1 saucepan, Ø approx. 16 cm (effective Ø for induction: approx. 11,5 cm)
- 1 pan, Ø approx. 20 cm (effective Ø for induction: approx. 12 cm)
- 1 pan, Ø approx. 24 cm (effective Ø for induction: approx. 16,5 cm)
- 1 frypan, Ø approx. 24 cm (effective Ø for induction: approx. 14,5 cm)
- 3 glass lids: Ø approx. 24 cm, 20 cm, 16 cm

Before Initial Use

- The parts of the set may still have potential residues from production stuck to them. In order to protect your health, boil the pans once with water prior to first use. Afterwards, clean all parts thoroughly.

Cleaning and Storage




CAUTION!

- Danger of burns! Allow the pans and lids to cool down completely before you clean them.
 - The pans and the glass lids are dishwasher-safe. However, repeated washing in the dishwasher may attack the coating of the pans and have a detrimental effect on fittings.
 - Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These could damage the surface.
-
- Wash with mild detergent and warm water. Clean the pans and lids with mild detergent and warm water or in the dishwasher.
 - Dry the pans and lids immediately so that no limescale begins to form.
 - Store in a dry, clean place.

Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service. Also dispose of the set in an environmental-friendly manner. For more information, please contact the administration in your community.

Suitable for use with food. 

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 03116_V1_03_2016

N° réf : Z 03116

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce **set de cuisine**.

Avant la première utilisation du set, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le bien. Si vous cédez le set à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution constante des produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'appareil, l'emballage ou les notices.

Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web : **www.service-shopping.de**



Notes générales

- Le set est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- Les parties de ce set conviennent à une utilisation dans un four jusqu'à **maximum 150 °C**.
- Les parties de ce set **ne conviennent pas** à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le set est destiné à un usage privé, pas à un usage commercial.
- Veuillez n'utiliser le set que comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.



Consignes de sécurité et d'entretien

- ATTENTION Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ATTENTION Risque de brûlures ! En cours d'utilisation, les casseroles et les couvercles deviennent chauds. C'est pourquoi ils doivent exclusivement être saisis par leurs poignées. Par mesure de précaution, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- ATTENTION Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous portez une casserole ou la poêle avec un contenu chaud.
- En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau mais étouffez plutôt les flammes à l'aide d'une couverture ou de tout autre moyen similaire.
- Évitez toute surchauffe. En chauffant à l'état vide ou en laissant évaporer tout le liquide, il y a risque de surchauffe. Ceci peut conduire aux dégâts du matériel et au dégagement de fumée. Dans ce cas, éteignez immédiatement la cuisinière et aérez soigneusement.
- Veuillez vous noter, qu'une cuisinière à induction chauffe plus rapidement qu'un autre type de cuisinière. Ne laissez pas la poêle ou les casseroles sans surveillance pendant l'utilisation.
- Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développement de bruit. Ces bruits sont dus aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement de la poêle ou des casseroles.
- Avant chaque utilisation contrôlez si le fond des casseroles ou de la poêle sont endommagés! N'utilisez pas la poêle ou les casseroles si le fond montre des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- Ne faites pas glisser les casseroles ou la poêle sur la table de cuisson. Celle-ci pourrait se rayer. **Le fabricant décline toute**

responsabilité pour les dommages causés par toute utilisation non conforme !

- Pour cuisiner, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine appropriés, comme par exemple des spatules et cuillères à revêtement adéquat. Conseil : vous pouvez utiliser des ustensiles en métal. Toutefois, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles en bois ou en caoutchouc, ceux-ci préservant mieux la durée de vie de vos poêles.
- Ne versez jamais d'eau froide dans les casseroles ou la poêle et sur les couvercles tant qu'ils sont encore chauds. Le revêtement ou le verre pourrait éclater.
- Ne laissez pas tomber les casseroles, la poêle et surtout pas les couvercles, et ne leur faites pas subir de chocs trop violents.
- N'utilisez pas les parties de ce set s'elles sont endommagées.

Étendue de la livraison

- 1 casserole à manche, Ø env. 16 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 11,5 cm)
- 1 casserole, Ø env. 20 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 12 cm)
- 1 casserole, Ø env. 24 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 16,5 cm)
- 1 poêle, Ø env. 24 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 14,5 cm)
- 3 couvercles en verre: Ø env. 24 cm, Ø 20 cm, Ø 16 cm

Avant la première utilisation

Les parties de ce set peuvent contenir d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter les dommages pour la santé, faites bouillir les casseroles pour une fois avec de l'eau avant la première utilisation. Ensuite nettoyez toutes les parties à fond.

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- Risque de brûlures ! Laissez les parties de ce set refroidir totalement avant de les nettoyer.
- Les articles sont lavable au lave-vaisselle. Le lavage récurrent au lave-vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement de les poêles et endommager les fixations.
- N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils risqueraient d'endommager la surface des articles.
- Nettoyez les casseroles, la poêle et les couvercles avec du produit vaisselle doux et de l'eau chaude ou en lave-vaisselle.
- Essuyez les casseroles et les couvercles immédiatement après leur nettoyage de sorte à éviter tout dépôt de calcaire.
- A ranger dans un endroit propre et sec.

Mise au rebut



Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Il faut mettre l'emballage au rebut en respectant l'environnement et l'apporter au service de collecte de matières recyclables. Éliminez le set en respectant l'environnement. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Pour usage alimentaire.



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 03116_V1_03_2016

Artikelnummer: Z 03116

Geachte klant,

We zijn blij dat u deze **fritur- en kookset** hebt gekozen.

Voordat u het set voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Geeft u het set aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding. Producent en importeur zijn niet aansprakelijk, wanneer de gegevens in deze handleiding niet worden opgevolgd!

In het kader van voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het apparaat, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website: **www.service-shopping.de**



Algemene Informatie

- De set is bestemd voor het voorbereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- De bestanddelen van deze set zijn geschikt voor het gebruik in de oven tot **maximaal 150 °C**.
- De bestanddelen van deze set zijn **niet** geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- De set werd ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik de set alleen zoals in de handleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.



Veiligheids- en onderhoudsinstructies

- **OPGELET Verstikkingsgevaar!** Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
- **OPGELET Verbrandingsgevaar!** De potten, steelpan en deksels worden heet bij gebruik. Pak deze daarom uitsluitend beet bij de grepen. Gebruik zekerheidshalve pannenlappen of keukenhandschoenen.
- **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Wees beslist voorzichtig wanneer u een pot of een pan met hete inhoud draagt.
- In geval van brand: blus niet met water, maar verstik de vlammen met een deken of iets dergelijks!
- Vermijd een oververhitting. Door de opwarming in lege toestand of door totale verdamping van de vloeistof kan het materiaal oververhit raken. Een oververhitting kan leiden tot beschadiging van het materiaal van de potten en pannen en tot rookontwikkeling. In dit geval, schakel het fornuis onmiddellijk uit en zorg voor een voldoende ventilatie.
- Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type. Laat de potten en pannen tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis, de potten of de steelpan.
- Controleer de potten- en panbodems voor elk gebruik op beschadigen! Gebruik de potten en pannen niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de bodems vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- Schuif de potten en pannen niet over de kookplaat. Er kunnen krassen ontstaan op de kookplaat. **Fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door elk niet-dolmatige gebruik.**

- Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei, zoals keukenspatels of keukenlepels.
Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw steelpan raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- Doe nooit koud water in de potten, pannen en op de deksels, zolang deze nog heet zijn. De deklaag kan openbarsten of het glas kan stuk springen.
- Laat de potten en pannen en vooral de deksels niet vallen en stel ze niet bloot aan sterke schokken.
- Gebruik de potten, pannen of deksels niet wanneer ze beschadigd zijn.

Leveringspakket

- 1 steelpan, Ø ca. 16 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 11,5 cm)
- 1 pot, Ø ca. 20 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 12 cm)
- 1 pot, Ø ca. 24 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 16,5 cm)
- 1 pan, Ø ca. 24 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 14,5 cm)
- 3 glazen deksels: ca. 24 cm, 20 cm, 16 cm

Vóór het eerste gebruik

- Op de bestanddelen van deze set kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de potten en steelpan voor het eerste gebruik een keer met water uit te koken. Reinig daarna alle delen grondig.

Reinigen en opbergen



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar!** Laat de potten, pannen en deksels volledig afkoelen, voordat u deze reinigt.
 - De Artikelen zijn geschikt voor de vaatwasser. Vaak wassen in de vaatwasser kan echter de coating aantasten alsook nadelig zijn voor het beslag van de steelpan.
 - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.
-
- Reinig de potten, pannen en deksels met een mild afwasmiddel en warm water of en de vaatwasser.
 - De potten, den pannen en deksels direct afdrogen, zodat er geen kalkafzetting ontstaat.
 - Op een droge, schone plaats bewaren.

Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen. Verwijder de set op een milieuvriendelijke wijze. Meer informatie vindt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Geschikt voor levensmiddelen.



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 03116_V1_03_2016