

Artikelnummer: Z 02205

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unseren **Topf** entschieden haben. Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Topfgröße zu wählen und einen Deckel zu verwenden. Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite: www.service-shopping.de

Allgemeine Hinweise

- Der Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) bestimmt.
- Der Topf und der Deckel sind bis **max. 170 °C** backofeneeignet. Der Dampfaraufsatz ist **nicht** backofeneeignet.
- Der Artikel ist **nicht** mikrowelleneeignet.
- Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Der Artikel 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.



WICHTIGE HINWEISE

- **ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Der Topf, der Dampfaraufsatz und der Glasdeckel 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 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, nehmen Sie den Topf vom Herd und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie den Topf 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 den Topfboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie den Topf nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Topfboden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- Schieben Sie den Topf nicht über das Kochfeld, es könnte zerkratzt werden. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch!**
- Verwenden Sie nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z. B. Pfannenwender oder Kochlöffel.
Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.

- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in den Topf, den Dampfaraufsatz und auf den Deckel, wenn diese heiß sind. Dies könnte zu Beschädigungen führen.
- Lassen Sie den Topf, den Dampfaraufsatz und vor allem den Deckel nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.
- Benutzen Sie den Artikel nicht, wenn er beschädigt sind.
- Der Artikel ist spülmaschineneeignet. Oftmaliges Waschen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.

Lieferumfang

- 1 Topf, Ø ca. 28 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 19,5 cm)
- Dampfaraufsatz, Ø 28 cm
- 1 Glasdeckel: Ø ca. 28 cm

Vor dem ersten Gebrauch

Der Artikel kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Reinigen Sie die Set-Bestandteile vor dem ersten Gebrauch mit mildem Spülmittel und warmem Wasser.

Anwendung

- Zum Kochen, Braten, Dünsten und Schmoren verwenden Sie den Artikel, ohne Dampfaraufsatz, wie gewohnt.
- Wenn Sie den Artikel zum Dampfgaren verwenden wollen, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - füllen Sie Wasser in den Topf,
 - setzen Sie den Dampfaraufsatz auf den Topf,
 - füllen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfaraufsatz und
 - setzen Sie den Deckel auf den Dampfaraufsatz.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr! Lassen Sie den Topf, den Dampfaraufsatz und den Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Lassen Sie Kochreste nicht antrocknen, um die Reinigung zu erleichtern. Waschen Sie den Topf, den Dampfaraufsatz und den Deckel sofort nach dem Gebrauch ab. Falls es doch angetrocknete Rückstände gibt: vor der Reinigung in heißem Wasser einweichen.
- Reinigen Sie den Topf, den Dampfaraufsatz und den Deckel mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Den Topf, den Dampfaraufsatz und den 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 den Artikel 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 02205_V1_04_2016

Article number: Z 02205

Dear Customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this **pan**. For an energy-efficient preparation it is recommended to choose a hob that corresponds to the pan. If you have any questions, please contact the customer service via our website:

www.service-shopping.de

General Notes

- The product is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- The pot and lid may be used in the oven at temperatures not exceeding 170 °C. The steamer attachment must not be used in the oven.
- The product is **not** suitable for use in the microwave.
- The product is designed for private use and is not intended for commercial use.
- Only use the product 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.



IMPORTANT NOTES

- CAUTION: Danger of suffocation! Keep children and animals away from the packaging material.
- CAUTION: Danger of burns! The pan, the steamer attachment and glass lid 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 pan with hot contents.
- 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 product 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, remove the pan from the stove and ensure adequate ventilation.
- Keep in mind that induction stoves have a higher heating rate than other stove types. Never leave the pan 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 pan 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.
Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pan, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- Never pour cold water into the pan, the steamer attachment and onto the lid when they are still hot. This could damage them.
- Do not drop the pan, steamer attachment and in particular the lid and do not allow them to be knocked violently.

- Do not use the pan if it is damaged.
- The article is dishwasher-safe. However, repeated washing with detergents in the dishwasher may attack the coating of the pan and have a detrimental effect on fittings.

Product contents

- 1 pan, Ø approx. 28 cm (effective diameter for induction: approx. 19,5 cm)
- Steamer attachment, Ø 28 cm
- 1 glass lid: Ø approx. 28 cm

Before Initial Use

The pan and the glass lid may still have potential residues from production stuck to them. In order to protect your health, boil the pan once with water prior to first use. Afterwards, clean the pan and the lid thoroughly (see section "Cleaning and Storage").

Use

- To cook, fry, braise and stew food, use the product as usual without the steamer attachment.
- If you want to use the product to steam cook food, follow the steps below:
 - fill the pot with water,
 - place the steamer attachment on the pot,
 - put the food you intend to cook in the steamer attachment
 - and place the lid on the steamer attachment.

Cleaning and Storage



CAUTION!

- Danger of burns! Allow the pan, the steamer attachment and the lid 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. Wash the pan, the steamer attachment and the lid immediately after use. If there are still some caked residues: soak in hot water before cleaning.
- Wash with mild detergent and warm water. Clean the pan, the steamer attachment and the lid with mild detergent and warm water or in the dishwasher.
- Dry the pan, the steamer attachment and the lid 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 product 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 02205_V1_04_2016

Référence article : Z 02205

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter notre **casserole**. Pour préparer les aliments en économisant le plus possible d'énergie, nous vous recommandons de choisir une plaque de cuisson adaptée à la taille de la casserole.

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

Notes générales

- L'article est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- La casserole et le couvercle peuvent passer au four jusqu'à maxi 170 °C. La passoire à vapeur ne peut pas passer au four.
- L'article **ne convient pas** à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- L'article est destiné à un usage privé, pas à un usage commercial.
- Veuillez n'utiliser l'article 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.

**REMARQUES IMPORTANTES**

- 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, la casserole, la passoire à vapeur et le couvercle en verre 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 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, retirez la casserole de 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 casserole 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 casserole.
- Avant chaque utilisation contrôlez si le fond de la casserole sont endommagés! N'utilisez pas la casserole si le fond montre des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- Ne faites pas glisser la casserole 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 la casserole, la passoire à vapeur et sur le couvercle tant qu'ils sont encore chauds. Ceci pourrait causer des dommages.
- Ne laissez pas tomber la casserole, la passoire à vapeur et surtout pas le couvercle, et ne leur faites pas subir de chocs trop violents.
- N'utilisez pas l'article s'il est endommagé.
- L'article est lavable au lave-vaisselle. Le lavage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement de la casserole et endommager les fixations.

Étendue de la livraison

- 1 casserole, Ø env. 28 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 19,5 cm)
- Passoire à vapeur, Ø 28 cm
- 1 couvercle en verre: Ø env. 28 cm

Avant la première utilisation

L'article peuvent contenir d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter les dommages pour la santé, faites bouillir les articles pour une fois avec de l'eau avant la première utilisation. Ensuite nettoyez-les à fond (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Utilisation

- Pour cuire, rôtir, cuire à la vapeur et mijoter, utilisez l'article sans passoire à vapeur, comme d'habitude.
- Si vous voulez utiliser l'article pour faire cuire à la vapeur, procédez comme suit :
 - remplissez la casserole d'eau,
 - placez la passoire à vapeur dans la casserole,
 - versez les aliments à cuire dans la passoire à vapeur et
 - mettez le couvercle sur la passoire à vapeur.

Nettoyage et rangement**ATTENTION !**

- Risque de brûlures ! Laissez les articles 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 la casserole et la passoire à vapeur, le nettoyage se fera ainsi plus facilement. Lavez la casserole, la passoire à vapeur et le couvercle immédiatement après l'usage. Et dans l'éventualité où des résidus devaient toutefois adhérer : faites ramollir dans l'eau très chaude avant le nettoyage.
- Nettoyez la casserole, la passoire à vapeur et le couvercle avec du produit vaisselle doux et de l'eau chaude ou en lave-vaisselle.
- Essuyez la casserole, la passoire à vapeur et le couvercle 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 l'article en respectant l'environnement. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

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.



Pour usage alimentaire.

Z 02205_V1_04_2016

Artikelnummer: Z 02205

Geachte klant,

We zijn blij dat u onze **pot** hebt gekozen. Voor een energiezuinige toebereiding raden we u aan, een kookveld overeenstemmend met de pangrootte te kiezen.

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

Algemene Informatie

- Het artikel is bestemd voor het toebereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- De pot en het deksel zijn ovenbestendig tot max. 170 °C. Het stoomaccessoire is niet ovenbestendig.
- Het artikel is **niet** geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- Het artikel werd ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het artikel 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.



BELANGRIJKE INSTRUCTIES

- **OPGELET Verstikkingsgevaar!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.
- **OPGELET Verbrandingsgevaar!** De pot, het stoomaccessoire en de glazen deksel worden heet bij gebruik. Pak deze daarom uitsluitend beet bij de grepen. Gebruik zekerheidshalve pannelappen of keukenhandschoenen.
- **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Wees beslist voorzichtig wanneer u de pot 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 pot en tot rookontwikkeling. In dit geval, schakel het fornuis onmiddellijk uit, neem de pot van het fornuis en zorg voor een voldoende ventilatie.
- Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type. Laat de pot 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 of de pot.
- Controleer de potbodem voor elk gebruik op beschadigen! Gebruik de pot niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de bodem vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- Schuif de pot niet over de kookplaat. Er kunnen krassen ontstaan op de kookplaat. **Fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door elk niet-dolmatige gebruik.**
- Gebruik alleen geschikt kookgerei, zoals keukenspatels of keukenlepels.
Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw pannen raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- Doe nooit koud water in de pot, het stoomaccessoire en op de deksel, zolang deze nog heet zijn. Dit kan leiden tot schade.

- Laat de pot, het stoomaccessoire en vooral de deksel niet vallen en stel ze niet bloot aan sterke schokken.
- Gebruik het artikel niet wanneer beschadigd is.
- Het artikel is geschikt voor de vaatwasser. Vaak wassen met vaatwasmiddelen in de vaatwasser kan echter de coating aantasten.

Leveringspakket

- 1 pot, Ø ca. 28 cm (werkzame diameter voor de inductie: ca. 19,5 cm)
- Stoomaccessoire, Ø 28 cm
- 1 glazen deksel: diameter ca. 28 cm

Vóór het eerste gebruik

Op de pot en de glazen deksel kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de pot voor het eerste gebruik een keer met water uit te koken. Reinig de pot en de deksel daarna grondig (zie paragraaf 'Reinigen en opbergen').

Gebruik

- Voor het koken, bakken, stoven en sudderen gebruikt u het artikel zonder stoomaccessoire, zoals gewoonlijk.
- Als u het artikel wilt gebruiken voor het stomen, gaat u als volgt te werk:
 - giet water in de pot,
 - plaats het stoomaccessoire op de pot,
 - vul het stoomaccessoire met de voedingsmiddelen die u wilt garen en
 - plaats het deksel op het stoomaccessoire.

Reinigen en opbergen



OPGELET!

- Verbrandingsgevaar! Laat de pot, het stoomaccessoire en de deksel volledig afkoelen, voordat u deze 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. Reinig de pot, het stoomaccessoire en de deksel direct na gebruik. Indien er toch nog ingedroogde resten zijn: vóór de reiniging in heet water laten weken.
- Reinig de pot, het stoomaccessoire en de deksel met een mild afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
- De pot, het stoomaccessoire en de deksel 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 het artikel op een milieuvriendelijke wijze. Meer informatie vindt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.



Geschikt voor levensmiddelen.

Klantenservice/importeurt:

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 02205_V1_04_2016