

Het doet ons plezier dat u voor een van onze producten hebt gekozen.

- Geschikt voor alle gebruikelijke warmtebronnen (behalve inductie)
- Neem de volgende aanwijzingen in acht, zodat u lang plezier kunt hebben van uw kookgerei.

Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud:

- Was het kookgerei voor het eerste gebruik af met heet water en een klein beetje afwasmiddel, of kook het kookgerei uit. Droog het daarna goed af.
- Gebruik voor het reinigen nooit een staalborstel, schuurpoeder, glaswol of andere harde voorwerpen. Na het afwassen dient het kookgerei direct te worden afgedroogd, omdat er anders watervlekken kunnen ontstaan.
- Controleer de bodem van het kookgerei en de glaskeramische kookplaat op achtergebleven resten. Bij heen- en weer schuiven kunnen de allerkleinste verontreinigingen al krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Verwarm het kookgerei nooit leeg of met boter/olie op de allerhoogste stand.
- Het kookgerei mag alleen onder toezicht van een volwassene door kinderen worden gebruikt.
- Let op: grepen/stelen die niet van kunststof zijn, kunnen heet worden, gebruik altijd een pannenlap of iets dergelijks.
- Het kookgerei is geschikt voor de afwasmachine. Wij adviseren u echter het toch met de hand te reinigen om eventuele verkleuring of ontkleuring te voorkomen.
- Bij kookgerei met glazen deksel mag u het hete glazen deksel niet met koud water afspoelen of het op een koude ondergrond neerleggen, omdat het anders kan barsten.
- Pannen en koekenpannen zijn ovenvast tot 260°C, bakeliet en glazen deksel tot ongeveer 180°C.

Wij wensen u veel plezier en optimale kook- en bakresultaten met het door u aangeschafte kookgerei.



Im Falle der Beanstandung wenden Sie sich bitte an:
If you should have any cause for complaint, please contact:
En cas de réclamation, veuillez vous adresser à:
Voor de dienst kunt u contact opnemen:

Service-Hotline: 0900/1000036

(Mo. – Do.: 8.00 – 16.30 Uhr | Fr.: 8.00 – 15.00 Uhr | 0,99 €/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Internet: www.karcher-products.de

E-Mail: service@karcher-products.de



Aluguss-Kochgeschirr

Cast Aluminium Cooking Utensils

Ustensiles De Cuisson En Fonte D'aluminium

Gegoten aluminium kookgerei

Wir freuen uns, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben:

- Aus Aluguss
- Geeignet für alle herkömmlichen Herdarten (außer Induktion)
- Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise, um lange an Ihrem Aluguss-Kochgeschirr Freude zu haben:

Hinweise zum Gebrauch und der Pflege:

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie bitte das Aluguss-Kochgeschirr in heißem Wasser oder kochen Sie den Topf oder die Pfanne aus. Anschließend gut abtrocknen und danach mit Speiseöl leicht einfetten.
- **Um Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen vor Gebrauch den Boden des Aluguss-Kochgeschirrs auf eventuelle Rückstände zu kontrollieren.**
- Zum Schutz der Antihaft-Beschichtung keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden. Bitte benutzen Sie daher nur Kochlöffel oder Schneebesen aus Holz oder aus beschichtetem Material.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen. Durch Erwärmen im leeren Zustand oder durch restloses Verdampfen der Flüssigkeit, kann das Material überhitzen. Verfärbungen der Beschichtungen sowie Beeinträchtigungen der Antihaft-Eigenschaften können die Folge sein.
- Kochgeschirr und Deckel sind spülmaschinengeeignet, wir empfehlen jedoch, dies von Hand zu Hand reinigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Aluguss-Kochgeschirrs keine Scheuermittel.
- Bei Aluguss-Kochgeschirr mit Glasdeckel spülen Sie den heißen Glasdeckel bitte nicht mit kaltem Wasser ab oder stellen Sie ihn nicht auf eine kalte Unterlage, da sonst Sprunggefahr besteht.
- Das Kochgeschirr ist backofenfest bis ca. 260°C, Glasdeckel und Bakelitgriffe bis ca. 180°C.

Thank you for choosing one of our products:

- In cast aluminium
- For use with all types of conventional cookers (except induction)
- Please follow the instructions below for lasting enjoyment of your cast aluminium cooking utensils:

Points to note for usage and care:

- Before using your cast aluminium cooking utensils for the first time please wash the pots and pans in hot water or boil them out. Dry well and grease lightly with cooking oil.
- **We recommend checking the bottom of the cast aluminium cooking utensils for any residue before use in order to avoid scratch marks on the glass ceramic cooking zones.**
- To protect the non-stick surface, do not use sharp or pointed objects. For this reason, only cooking spoons or whisks which are made of wood or a coated material should be used.
- Avoid overheating. The material can overheat if pots or pans are heated when empty, or when liquid content is allowed to evaporate completely. Surface discoloration or impairment of non-sticking qualities can result.
- The pots and lids are dishwasher safe; however we recommend washing them by hand.
- Do not use any kind of abrasive cleaner on cast aluminium cooking utensils.
- If you are using cast aluminium pots or pans with glass lids, never wash the hot lids with cold water or place them on a cold surface, otherwise the glass may crack.
- The cast aluminium cooking pots and pans are oven-proof up to a temperature of about 260°C, the glass lids and bakelite handles are oven-proof up to about 180°C.

Merci d'avoir choisi un de nos produits:

- En fonte d'aluminium
- S'adaptant à toutes les cuisinières classiques (sauf induction)
- Prenez soin de respecter les indications suivantes et vous profiterez longtemps de votre ustensile de cuisson en fonte d'aluminium:

Indications concernant l'utilisation et l'entretien:

- Avant la première utilisation, rincez l'ustensile de cuisson en fonte d'aluminium dans de l'eau très chaude ou faites bouillir la casserole ou la poêle. Pour finir, bien sécher et graisser légèrement avec de l'huile alimentaire.
- **Afin d'éviter toute rayure sur la plaque de cuisson en vitrocéramique, il est recommandé de contrôler avant chaque utilisation la présence éventuelle de résidus sous l'ustensile de cuisson en fonte d'aluminium.**
- N'utilisez pas d'objets coupants ou pointus afin de protéger le revêtement antiadhésif. Il est ainsi préférable de n'utiliser que des cuillères ou des fouets en bois ou des articles avec revêtement.
- Evitez toute surchauffe. Le matériel peut subir une surchauffe si celui-ci est chauffé à vide ou si le liquide qu'il contient s'évapore. Ceci peut provoquer une altération de la couleur du revêtement et nuire aux qualités antiadhésives.
- Casseroles et couvercles peuvent être lavés en machine. Nous recommandons, cependant, de les laver à la main.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour laver les ustensiles de cuisson en fonte d'aluminium.
- Concernant les ustensiles de cuisson munis d'un couvercle en verre, ne rincez pas ce dernier à l'eau froide ou ne le posez pas sur un support froid s'il est brûlant. Il y a, sinon, risque de fêlure.
- Au four, les ustensiles de cuisson en fonte d'aluminium peuvent supporter une chaleur pouvant atteindre ca. 260°C, sont au four pot-couvercle en verre et la poignée de bakélite à ca. 180°C.