

## Instrucciones para usar la batería de cocina

Nos complace que haya elegido uno de nuestros productos.

Posibles propiedades	Aplicable (marcado con una x)
Aluminio moldeado	x
Aluminio	
Acero inoxidable	
Hierro	
Apto para todo tipo de cocinas	x
Apto para inducción	x
Apto para lavavajillas	x
Apto para horno con tapa hasta	260°C
Apto para horno sin tapa hasta	260°C

### Indicaciones de uso y cuidado

Antes del primer uso, lave la batería de cocina con agua caliente y detergente o desinfectela. A continuación, séquela bien. Utilice solamente utensilios de cocina hechos de madera o plástico resistente al calor.

Para lavarla no utilice nunca cepillos de acero, líquidos abrasivos, piedras desengrasantes, lana de acero u otros objetos duros. Después de lavarla, seque inmediatamente la batería de cocina para evitar manchas de agua. Para lavar acero inoxidable se recomienda utilizar limpiadores adecuados y un estropajo especial para acero. Para eliminar la suciedad más resistente, ablándela con agua caliente y detergente.

Antes de cada uso, compruebe que el fondo del recipiente y la placa de cocción carecen de residuos. No mueva el recipiente directamente sobre la placa de cocina. Para hacerlo, elévelo ligeramente. Las más pequeñas impurezas pueden rayar la placa de cocina al mover el recipiente hacia delante y hacia atrás.

Pre caliente el recipiente a fuego medio, ya que si el recubrimiento alcanza una temperatura muy alta demasiado rápido, una sartén que esté fría podría deteriorarse. Tampoco caliente nunca el recipiente al nivel máximo si está vacío o si contiene aceite.

Los niños solo deben utilizar la batería de cocina bajo supervisión de un adulto.

Advertencia: los mangos, tiradores y pomos no fabricados en plástico podrían calentarse. Utilice siempre guantes de cocina o similares.

La batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas. Sin embargo, el lavavajillas puede causar la decoloración de la superficie o de la decoración. Esto no reduce la aptitud de uso. Por lo tanto, se recomienda lavarla cuidadosamente a mano.

En caso de baterías de cocina con tapas de vidrio, no lave la tapa de vidrio con agua fría si está caliente ni la coloque sobre una superficie fría, ya que de lo contrario podrían producirse fisuras.

Para evitar dañar el material, añada sal únicamente cuando el agua esté hirviendo y remueva directamente.

No conserve alimentos salados en la cazuela.

Esperamos que se divierta cocinando con la batería de cocina que acaba de adquirir.

**¡Esperamos que se divierta cocinando!**

## Istruzioni per l'uso Strumenti di cottura

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti.

Possibili caratteristiche	Pertinente (contrassegnare con una x)
Ghisa d'alluminio	x
Alluminio	
Acciaio inox	
Ferro	
Adatto a ogni piano cottura	x
Adatto all'uso su piastre a induzione	x
Lavabile in lavastoviglie	x
Adatto all'uso in forno con coperchio fino a	260°C
Adatto all'uso in forno senza coperchio fino a	260°C

### Avvertenze per l'uso e la pulizia

Prima del primo utilizzo lavare lo strumento di cottura con acqua calda e detersivo o farvi bollire dell'acqua. Utilizzare solo utensili da cucina in legno o in plastica resistente al calore. Quindi asciugare con cura.

Per la pulizia non utilizzare mai una spazzola d'acciaio, crema abrasiva, spugnette abrasive, pagliette d'acciaio o altri oggetti duri. Dopo la pulizia asciugare subito lo strumento di cottura per evitare macchie d'acqua. Per strumenti in acciaio inox raccomandiamo di utilizzare detergenti adatti e un'apposita spugna morbida. Nel caso di strumenti di cottura molto sporchi, lasciarli in ammollo con acqua calda e detersivo.

Prima di ogni utilizzo controllare la presenza di residui sul fondo degli strumenti e sul piano cottura. Non smuovere lo strumento di cottura direttamente sul piano cottura, ma sollevarlo leggermente. In presenza di minime impurità lo sfregamento può graffiare il piano cottura.

Preriscaldare lo strumento di cottura a temperatura media, poiché il riscaldamento troppo rapido a una temperatura eccessiva può danneggiare una padella fredda. Inoltre, non riscaldare mai uno strumento di cottura vuoto o con grasso alla massima potenza.

Gli strumenti di cottura dovrebbero essere utilizzati da bambini solo sotto la supervisione di un adulto.

Attenzione: manici / pomelli / impugnature non in plastica possono diventare molto caldi. Utilizzare sempre presine o ausili simili.

Tuttavia, il lavaggio in lavastoviglie può causare decolorazioni della superficie e dei decori, che però non ne limitano la funzionalità. Lo strumento di cottura è lavabile in lavastoviglie. Consigliamo pertanto un lavaggio delicato a mano.

Nel caso di strumenti di cottura con coperchio in vetro, non risciacquare il coperchio caldo con acqua fredda e non poggiarlo su una base fredda per evitare che si rompa.

Per evitare di danneggiare il materiale, aggiungere il sale solo quando l'acqua bolle e mischiare subito.

Non conservare nello strumento di cottura alimenti contenenti sale.

Vi auguriamo buon divertimento e una cottura ottimale con lo strumento di cottura da cucina acquistato.

**Buon divertimento in cucina!**

# Karcher

Haushaltswaren



## Aluguss-Kochgeschirr

## Cast Aluminium Cooking Utensils

## Utensiles De Cuisson En Fonte D'aluminium

## Utensilios De Cocina De Aluminio Fundido

## Stoviglie In Fusione Di Alluminio

## Bedienungsanleitung Kochgeschirre

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

Mögliche Eigenschaften	Zutreffend (mit x markiert)
Aluguss	x
Aluminium	
Edelstahl	
Eisen	
Geeignet für alle Herdarten	x
Induktionsgeeignet	x
Spülmaschinengeeignet	x
Backofengeeignet mit Deckel bis	260°C
Backofengeeignet ohne Deckel bis	260°C

### Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie bitte das Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel oder kochen Sie das Kochgeschirr aus. Anschließend gut abtrocknen. Verwenden Sie nur Kochutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals eine Stahlbürste, Scheuermilch, Putzstein, Stahlwolle oder sonstige harte Gegenstände. Nach der Reinigung sollten Sie Ihr Kochgeschirr sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden. Bei Edelstahl empfehlen wir geeignete Reiniger und Schwämmchen für Edelstahl zu benutzen. Bei starken Verschmutzungen weichen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel ein.

Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden der Kochgeschirre und Ihr Kochfeld auf Rückstände. Schwenken Sie Ihr Kochgeschirr nicht direkt auf dem Kochfeld hin und her, sondern heben Sie es zum Schwenken etwas an. Kleinste Verunreinigungen können beim Hin- und Herschieben das Kochfeld zerkratzen.

Heizen Sie Kochgeschirre auf mittlerer Stufe vor, da ein zu schneller Temperaturanstieg der Beschichtung einer kalten Pfanne schaden kann. Das Kochgeschirr auch niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufheizen.

Das Kochgeschirr sollte von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden.

Achtung: Griffe/ Stiele/ Knöpfe, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden. Benutzen Sie immer einen Topflappen oder ähnliches.

Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Allerdings kann es in der Spülmaschine zu Verfärbungen der Oberfläche oder der Dekore kommen. Diese schränken die Gebrauchsfähigkeit nicht ein. Wir empfehlen daher eine schonende Reinigung von Hand.

Bei Kochgeschirren 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.

Um Beschädigungen des Materials zu vermeiden, geben Sie Salz nur in kochendes Wasser und rühren Sie direkt um.

Bewahren Sie keine salzhaltigen Lebensmittel im Kochgeschirr auf.

Wir wünschen Ihnen viel Freude, optimales Kochen und Braten mit dem erworbenen Kochgeschirr.

### Viel Spaß beim Kochen!



## Operating instructions for cooking utensils

We are pleased that you have decided to use one of our products.

Possible properties	Applicable (marked with x)
Cast aluminium	x
Aluminium	
Stainless steel	
Iron	
Suitable for all types of stoves	x
Induction-compatible	x
Dishwasher suitable	x
Oven suitable with cover up to	260°C
Oven suitable without cover up to	260°C

### Instructions for use and care

Use only cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic. Before first use, please wash the cooking utensil with hot water and detergent or boil out the cooking utensil. Then dry thoroughly.

After cleaning, dry the cooking utensil immediately to avoid water stains. We recommend the use of appropriate detergents and sponges. In the case of heavy soiling, soak the cooking utensil with hot water and detergent. Do not clean with steel brush, scouring agent, cleansing stone, steel wool, or other hard objects.

Before each use, check the bottom of the cooking utensil and your hob for residues. Do not swing your cooking utensil back and forth directly on the hob, but slightly lift it to swivel. Slightest dirt can scratch the hob if the utensil is pushed back and forth.

Preheat the cooking utensils on medium level because an excessively high temperature of the lining can damage a cold pan very fast. Do not heat the cooking utensil empty or with grease at the highest energy level.

The cooking utensil should be used by children only under the supervision of an adult.

Warning: Handles/knobs that are not made of plastic can be hot. Always use oven gloves or something similar.

The cooking utensil is dishwasher suitable. However, it may cause discolouration of the surface or the decors in the dishwasher. This does not affect the suitability for use. We recommend a gentle cleaning by hand.

For cooking utensil with glass lid, do not rinse off the hot glass lid with cold water or put it on a cold surface, otherwise this may cause cracks forming. Wir wünschen Ihnen viel Freude, optimales Kochen und Braten mit dem erworbenen Kochgeschirr.

To avoid damaging the items, put salt in boiling water and stir directly.

Do not keep salty food in the cooking utensil.

We wish you great joy and optimum cooking and frying with the acquired cooking utensil.

### Happy cooking!

## Mode d'emploi de la batterie de cuisine

Nous sommes ravis que vous ayez porté votre choix sur un de nos produits.

Caractéristiques éventuelles	Caractéristiques disponibles (marqué d'un x)
Fonte d'aluminium	x
Aluminium	
Acier inox	
Fer	
Adapté à tous les types de foyers	x
Compatible avec l'induction	x
Adapté au lavage au lave-vaisselle	x
Adapté à une cuisson au four avec couvercle jusqu'à	260°C
Adapté à une cuisson au four sans couvercle jusqu'à	260°C

### Conseils d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, lavez le plat de cuisson à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou faites y bouillir de l'eau, puis essayez-le bien. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en matière synthétique résistant à la chaleur.

N'utilisez jamais de brosse métallique, crème à récurer, pierre de nettoyage, paille de fer ou autres objets durs pour le nettoyage. Essayez le plat de cuisson immédiatement après le nettoyage pour éviter l'apparition de taches d'eau. Pour les plats de cuisson en acier inox, nous vous recommandons d'utiliser des éponges ou des produits de nettoyage spécialement adaptés à l'acier inox. Pour les taches difficiles, faites tremper le plat de cuisson dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Avant chaque utilisation, contrôlez l'absence de résidus sur le fond des plats de cuisson et la table de cuisson. Ne faites pas glisser les plats de cuisson directement sur la table de cuisson. Soulevez-les lorsque vous les remuez. Les plus petites impuretés peuvent rayer la table de cuisson lorsque que vous déplacez les plats.

Préchauffez les plats de cuisson à feu moyen: une température trop élevée atteinte rapidement risque d'endommager le revêtement d'une poêle froide. Ne faites jamais chauffer au niveau maximum les plats de cuisson à vide ou avec de la graisse.

Ne laissez pas les enfants utiliser le plat de cuisson sans la surveillance d'un adulte.

Attention : les poignées, manches et boutons qui ne sont pas en matière synthétique pouvant devenir brûlants, utilisez toujours une manique ou objet similaire.

Le plat de cuisson peut être lavé au lave-vaisselle. Cependant, un lavage au lave-vaisselle risque d'entraîner la décoloration de la surface ou du décor. Même si les plats de cuisson conservent toutes leurs propriétés, nous vous recommandons toutefois un lavage à la main.

Pour les plats de cuisson avec couvercle en verre, ne passez pas le couvercle en verre chaud sous l'eau froide et ne le posez pas sur un support froid car il y a un risque de fêlure.

Afin d'éviter l'endommagement du matériel, ajoutez du sel uniquement dans l'eau bouillante et mélangez immédiatement.

Ne conservez aucun aliment salé dans le plat de cuisson.

Nous vous souhaitons beaucoup de joie, une cuisson et des rôtis réussis avec la batterie que vous venez d'acquérir.

### Bonne cuisine !