

Nederlands

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

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

Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud:

- Voordat u uw gegoten aluminium kookgerei voor de eerste keer kunt u de potten en pannen in heet water wassen of kook ze uit . Droog goed en vet licht in met olie .
- Wij raden u aan de onderkant van de gegoten aluminium kookgerei voor alle residuen voor gebruik , om krassen op de keramische kookzones voorkomen .
- Om de anti-aanbaklaag te beschermen , gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen . Daarom alleen spatels of kloppers die zijn gemaakt van hout of een materiaal bekleed worden .
- Vermijd oververhitting . Het materiaal kan oververhit raken als potten of pannen worden verwarmd als deze leeg is , of wanneer vloeibare inhoud is toegestaan om volledig te verdampen . Oppervlak verkleuring of aantasting van de niet-klevende eigenschappen kan leiden .
- De potten en deksels zijn vaatwasmachinebestendig , maar we raden ze te wassen met de hand.
- Geen enkele vorm van schuurmiddel niet gebruiken op gegoten aluminium kookgerei .
- Als u gebruik maakt van gegoten aluminium potten of pannen met glazen deksels , niet wassen in de warme deksel met koud water of leg ze op een koude ondergrond , anders kan het glas barsten .
- De aluminium kookpotten en pannen vuurvast tot een temperatuur van ongeveer 260 ° C , de glazen deksels en bakeliet handgrepen vuurvaste tot ongeveer 180 ° C.



Aluguss-Kochgeschirr

Cast Aluminium Cooking Utensils

Ustensiles De Cuisson En Fonte D'aluminium

Gegoten aluminium kookgerei

Im Falle der Beanstandung wenden Sie sich bitte an:
If you should have any cause for complaint, please get in touch with:
En cas de réclamation, veuillez vous adresser à:

Service-Hotline: 07082 / 925420

(Mo. – Do.: 8.00 – 16.30 Uhr | Fr.: 8.00 – 15.00 Uhr)

Internet: www.karcher-products.de

E-Mail: service@karcher-products.de

DE - Gebrauchsanweisung
EN - Instructions for use
FR - Mode d'emploi
NL - Handleiding

Deutsch

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

- Aus Aluguss
- Geeignet für alle herkömmlichen Herdarten (ohne 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-Kermamik-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.
- Topf und Deckel sind spülmaschinengeeignet, wir empfehlen jedoch, den Topf und Deckel 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.
- Töpfe und Pfannen sind backofenfest bis ca. 260°C, Glasdeckel und Bakelitgriffe bis ca. 180°C.

English

Thank you for choosing one of our products:

- In cast aluminium
- For use with all types of conventional cookers (without 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.

Français

Merci d'avoir choisi un de nos produits:

- En fonte d'aluminium
- S'adaptant à toutes les cuisinières classiques (sans 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.