



Nutzungs- und Pflegebedingungen
Recommendations for use and care
Recommandations d'utilisation et d'entretien
Raccomandazioni per l'uso e la cura
Recomendaciones de uso y cuidado
Aanbevelingen voor Gebruik en onderhoud



Viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr von KÜCHENPROFI. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie nachfolgende wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise:



Verbrennungsgefahr! Insbesondere der Körper des Kochgeschirrs wird im Gebrauch heiß. Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelgriffe können bei längerer Kochzeit oder im Backofen heiß werden. Fassen Sie das Kochgeschirr ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie ausreichend hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe.

- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bei Kochgeschirr mit verschraubten Griffen oder Deckelknöpfen können sich die Schrauben bei regelmäßigem Gebrauch lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen werden.
- Sofern vorhanden, setzen Sie Glasdeckel keinen Temperaturschocks aus. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass diese unbeschädigt sind. Verwenden Sie heruntergefallene Glasdeckel nicht mehr, da nicht sichtbare Risse und/oder Spannungen aufgetreten sein könnten, die zum Bersten beim Erhitzen führen können.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Erhitzen Sie leeres Kochgeschirr nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C). Bei Überhitzung kann sich der Boden verformen und verfärben.
- Wählen Sie bei Induktionsherden höchstens $\frac{2}{3}$ der maximalen Leistung. Benutzen Sie höhere Stufen sowie die Booster-Funktion nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen.

Reduzieren Sie anschließend die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe. Beachten Sie hierzu auch die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.

- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausreichen.
- Kochgeschirr ohne Antihafbeschichtung ist für den Einsatz im Backofen bis 220 °C geeignet. Eventuell vorhandene Glasdeckel sind für Temperaturen bis max. 180 °C geeignet.
- Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung ist für den Einsatz im Backofen bis 180 °C geeignet. Abnehmbare Griffe müssen vorher entfernt werden. Kochgeschirr mit Griffen aus Kunststoff, die nicht abnehmbar sind, ist nicht für den Einsatz im Backofen geeignet.
- Für eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung empfehlen wir den Einsatz von Küchenhelfern aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht im Kochgeschirr zu schneiden.
- Um das Material des Kochgeschirrs zu schonen, bringen Sie Wasser erst zum Kochen, bevor Sie Salz oder körnige Brühe unter gleichzeitigem Rühren hinzufügen. Dies verhindert weitestgehend, dass sich durch die Salze Flecken bilden.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Kochgeschirr auf.

Reinigung

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung erst abkühlen.
- Kochgeschirr ohne Antihafbeschichtung kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch, es von Hand mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste zu reinigen. Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Um eine lange Lebensdauer und die hohe Antihafwirkung von beschichtetem Kochgeschirr zu erhalten, empfehlen wir, auf die Reinigung in der Spülmaschine zu verzichten.
- Lassen Sie im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen das Kochgeschirr einweichen.
- Verwenden Sie keine harten Schwämme, scharfen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuerndes Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr stets gut abgetrocknet auf.

Garantie

Für Kochgeschirr ohne Antihafbeschichtung übernehmen wir eine Garantie von 10 Jahren ab Kaufdatum. Für Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung gilt eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Verfärbungen, Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen. Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.kuechenprofi.de.

Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



Enjoy your new KÜCHENPROFI cookware. To ensure that you enjoy your product for a long time, observe the following important recommendations for use and care.



Risk of burns! The body of the cookware in particular becomes hot during use. Metallic handles, side and lid handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Only touch the cookware by the handles. Use sufficiently heat-resistant potholders or gloves.

- Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
- For cookware with screwed handles or lid knobs, the screws can loosen with regular use. Ensure that they are always tightened.
- Do not expose the glass lids, if present, to temperature shocks. Make sure before each use that they are undamaged. Do not reuse glass lids that have been dropped, as invisible cracks and/or stresses may have occurred, causing the lid to burst when heated.
- Always cook and fry only under direct supervision so that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed.
- Before the first use, thoroughly clean the cookware.
- Preheat the empty cookware to the needed temperature only (approx. 180 °C). In case of higher temperatures, the bottom can discolour and deform.
- Use only $\frac{2}{3}$ of the maximum power for induction. Only use higher levels and the booster function for a short time for searing or bringing to the boil. Then, reduce the temperature to a medium or low level. Also follow the instructions for use of your stove.

- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Uncoated cookware is suitable for use in the oven up to 220 °C. Any glass lids are suitable for temperatures up to max. 180 °C.
- Coated cookware is suitable for use in the oven up to 180 °C. Detachable handles must be removed beforehand. Cookware with non-removable plastic handles is not suitable for use in the oven.
- For a longer life of the non-stick coating, we recommend the use of kitchen utensils made of sufficiently heat-resistant soft plastics, silicone or wood, as well as not cutting in the cookware.
- To protect the material of the cookware, bring water to the boil before adding salt or granular stock, stirring at the same time. This largely prevents stains from forming due to the salt.
- Do not store highly acidic or salty foods in the cookware.

Cleaning

- Before the first use, thoroughly clean the cookware.
- Non-coated cookware can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend cleaning it by hand with hot water, a mild detergent and a soft sponge or brush. When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be passed on to the cookware. Remove it immediately.
- To maintain a long life and the high non-stick effect of coated cookware, we recommend that you do not clean it in the dishwasher.
- In case of stubborn stains, leave the cookware to soak.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the cookware thoroughly before storage.

Guarantee

We cover cookware without non-stick coating with a guarantee of 10 years from the date of purchase. Non-stick coated cookware is covered with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are discolouration, damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper use, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim, contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.
Further claims for property damage or personal injury are excluded.
The detailed guarantee conditions can be found at www.kuechenprofi.de.

Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use, non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



COOK **RÉCIPIENTS DE CUISSON**
RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau récipient de cuisson de KÜCHENPROFI. Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit, respectez les consignes d'utilisation et d'entretien importantes suivantes :



Risque de brûlures ! Le corps du récipient de cuisson, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Des poignées métalliques, des poignées latérales et celles du couvercle peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. Saisissez le récipient de cuisson uniquement par les poignées. Utilisez des maniques ou des gants suffisamment résistants à la chaleur.

- Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Pour des récipients de cuisson avec des poignées ou boutons de couvercle vissés, les vis peuvent se desserrer lors d'une utilisation régulière. Veillez à toujours les resserrer si nécessaire.
- Ne soumettez pas les couvercles en verre, si présents, à des chocs thermiques. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés. Ne réutilisez pas des couvercles en verre qui sont tombés, car des fissures et/ou des tensions non visibles peuvent s'être produites, de sorte que le couvercle peut éclater lorsqu'il est chauffé.
- Ne faites cuire et rôtir que sous surveillance directe, afin d'éviter que les récipients de cuisson ne surchauffent ou ne se bouillent à sec sans être remarqués.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le récipient de cuisson.
- Pour préchauffer le récipient de cuisson vide, ne le chauffez que jusqu'à la température nécessaire (environ 180 °C). En cas de températures supérieures, le fond peut se déformer et déteindre.

- Pour l'induction n'utilisez que de $\frac{2}{3}$ de la puissance maximale. N'utilisez les niveaux supérieurs ainsi que la fonction booster que pour une durée courte pour saisir à feu vif ou porter rapidement à ébullition. Après avoir saisi vivement, réduisez la température sur un niveau moyen ou bas. Respectez également les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient de cuisson.
- Des récipients de cuisson sans revêtement antiadhésif sont adaptés à une utilisation au four jusqu'à 220 °C. Des couvercles en verre éventuellement présents sont appropriés pour des températures allant jusqu'à 180 °C au maximum.
- Des récipients de cuisson avec revêtement antiadhésif sont appropriés pour une utilisation au four jusqu'à 180 °C. Des poignées détachables doivent être retirées au préalable. Des récipients de cuisson avec des poignées en plastique ne pas détachables ne sont pas appropriés pour être utilisés dans le four.
- Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique souple en silicone ou en bois suffisamment résistant à la chaleur, ainsi que de ne pas couper dans le récipient de cuisson.
- Pour préserver le matériau du récipient de cuisson, portez d'abord de l'eau à ébullition avant d'ajouter du sel ou du bouillon en granulés, tout en remuant. Cela évite autant que possible que les sels ne tachent.
- Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans le récipient de cuisson.

Nettoyage

- Laissez d'abord refroidir le récipient de cuisson avant de le nettoyer.
- Des récipients de cuisson sans revêtement antiadhésif peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de les nettoyer à la main à l'eau chaude, avec un produit vaisselle doux et une éponge ou une brosse douce. En cas d'un nettoyage dans le lave-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- Afin de garantir une longue durée de vie et un effet antiadhésif élevé des récipients de cuisson revêtus, nous recommandons de renoncer au nettoyage au lave-vaisselle.
- En cas de saletés tenaces faites tremper le récipient de cuisson.

- N'utilisez pas d'éponges dures, d'objets tranchants, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.
- Rangez toujours le récipient de cuisson parfaitement séché.

Garantie

Pour des récipients de cuisson sans revêtement antiadhésif nous offrons une garantie de 10 ans à partir de la date d'achat. Des récipients de cuisson avec revêtement antiadhésif sont couverts par une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat. Exclus de la garantie sont les décolorations, des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture est joint au produit.

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.kuechenprofi.de.

Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.



COOK **RECIPIENTI DI COTTURA**
RACCOMANDAZIONI PER L'USO E LA CURA

Vi auguriamo molto piacere con i vostri nuovi recipienti di cottura di KÜCHENPROFI. Per garantire un utilizzo prolungato del prodotto, osservare le seguenti importanti istruzioni per l'uso e la cura:



Rischio di ustioni! In particolare, il corpo del recipiente di cottura si scalda durante l'uso. Impugnature metalliche, manici laterali e pomelli dei coperchi possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Toccare i recipienti di cottura solo dai manici. Utilizzare presine o guanti sufficientemente resistenti al calore.

- Riporre i recipienti di cottura caldi solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Per i recipienti di cottura con manici o manopole del coperchio avvitati, le viti possono allentarsi con l'uso regolare. Assicurarsi che siano sempre ben strette.
- Non esporre i coperchi in vetro, se presenti, a shock termici. Assicurarsi prima di ogni utilizzo che non siano danneggiati. Non riutilizzare i coperchi in vetro che sono caduti, poiché potrebbero essersi verificate crepe e/o tensioni invisibili che potrebbero far scoppiare il coperchio quando viene riscaldato.
- Cucinare e friggere sempre sotto supervisione diretta, in modo da evitare che i recipienti di cottura si surriscaldino o bollano a secco senza essere notati.
- Prima di utilizzare i recipienti di cottura per la prima volta, pulirli accuratamente.
- Riscaldare i recipienti di cottura vuoti solamente fino alla temperatura necessaria (circa 180 °C). A temperature superiori, il fondo può deformarsi e scolorire.

- Utilizzare solo $\frac{2}{3}$ della potenza massima per l'induzione. Utilizzare livelli più alti e la funzione booster solo per tempi brevi per rosolare fortemente o portare a ebollizione. Quindi ridurre la temperatura a un livello medio o basso. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano di cottura.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo del recipiente di cottura.
- I recipienti di cottura senza rivestimento antiaderente sono adatti all'uso in forno fino a 220 °C. I coperchi in vetro eventualmente presenti sono adatti a temperature fino a 180 °C.
- I recipienti di cottura con rivestimento antiaderente possono essere utilizzati in forno fino a 180 °C. I manici rimovibili devono essere rimossi prima. I recipienti di cottura con manici in plastica non rimovibili non sono appropriati per l'uso in forno.
- Per una maggiore durata del rivestimento antiaderente si consiglia di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, silicone o legno sufficientemente resistenti al calore, e di non tagliare nei recipienti di cottura.
- Per proteggere il materiale dei recipienti di cottura, portare l'acqua a ebollizione prima di aggiungere il sale o il brodo granulare, mescolando contemporaneamente. In questo modo si evita in gran parte la formazione di macchie dovute al sale.
- Non conservare nella pentola alimenti fortemente acidi o salati.

Pulizia

- Lasciar raffreddare i recipienti di cottura prima di pulirli.
- I recipienti di cottura senza rivestimento antiaderente possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di pulirli a mano con acqua calda, un detergente delicato e una spugna o una spazzola morbida. La pulizia in lavastoviglie può trasferire macchie di ruggine da altri oggetti. Rimuovere immediatamente la ruggine.
- Per mantenere una lunga durata e un effetto antiaderente elevato dei recipienti di cottura con rivestimento antiaderente, si consiglia di non lavare questi in lavastoviglie.
- In caso di sporco ostinato, lasciar ammolare i recipienti di cottura.
- Per la pulizia non utilizzare spugne dure, oggetti appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi.
- Conservare i recipienti di cottura sempre ben asciutti.

Garanzia

Sui recipienti di cottura senza rivestimento antiaderente forniamo una garanzia di 10 anni dalla data di acquisto. I recipienti di cottura con rivestimento antiaderente sono garantiti per 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a alterazioni cromatiche, normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.
Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.
Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.kuechenprofi.de.

Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



COOK **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

Le deseamos mucho placer con su nuevo recipiente de cocción de KÜCHENPROFI. Para que pueda disfrutar de su producto durante mucho tiempo, tenga en cuenta las siguientes instrucciones importantes de uso y cuidado:



¡Peligro de quemaduras! El cuerpo del recipiente de cocción en particular se calienta durante el uso. Los mangos metálicos, los asas laterales como estos de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongada o el uso en el horno. Toque el recipiente de cocción sólo por los asas. Utilice nuestros guantes de cocina o manoplas suficientemente resistentes al calor.

- Coloque el recipiente de cocción caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- En el caso de los recipientes de cocción con asas o pomos de tapa atornillados, los tornillos pueden aflojarse con el uso regular. Asegúrese de mantenerlos siempre bien apretados.
- No exponga las tapas de vidrio, si están presentes, a choques de temperatura. Asegúrese antes de cada uso de que no estén dañadas. No reutilice las tapas de vidrio que se hayan caído, ya que pueden haberse producido grietas y/o tensiones invisibles que hagan que la tapa estalle al calentarse.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que el recipiente de cocción no se sobrecaliente o hierva en seco sin que se note.
- Antes de utilizar el recipiente de cocción por primera vez, límpielo a fondo.
- Solo caliente el recipiente de cocción vacío a la temperatura necesitada (aproximadamente 180 °C). A temperaturas superiores, el fondo puede deformarse y decolorarse.

- Utilice solo $\frac{3}{4}$ de la potencia máxima para la inducción. Utilice los niveles más altos y la función booster solo durante un espacio de tiempo breve para sofreír fuertemente o llevar a ebullición. Después de freír a fuego vivo, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo del recipiente de cocción.
- Recipientes de cocción sin revestimiento antiadherente son aptos para su uso en el horno hasta 220 °C. Las tapas de vidrio, si presentes, son aptas para temperaturas de hasta 180 °C como máximo.
- Los recipientes de cocción con revestimiento antiadherente son apropiados para su uso en el horno hasta 180 °C. Las asas extraíbles deben retirarse previamente. Los recipientes de cocción con asas de plástico no extraíbles no son apropiados para su uso en el horno.
- Para una mayor duración del revestimiento antiadherente, recomendamos el uso de utensilios de cocina hechos de plástico blando, silicona o madera suficientemente resistente al calor, así como no cortar en el recipiente de cocción.
- Para proteger el material del recipiente de cocción, lleve primero el agua a ebullición antes de añadir la sal o el caldo granulado, removiendo al mismo tiempo. Esto evita en gran medida que se formen manchas debido a la sal.
- No guarde alimentos con alto contenido de ácido o sal en el recipiente de cocción.

Limpieza

- Deje enfriar el recipiente de cocción antes de limpiarlo.
- Los recipientes de cocción sin revestimiento antiadherente pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos limpiarlos a mano con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo suaves. Por la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.
- Para mantener una larga vida útil y el efecto antiadherente de los recipientes de cocción recubiertos, recomendamos no limpiarlos en el lavavajillas.
- En caso de suciedades resistentes, deje remojar el recipiente de cocción.
- Para la limpieza, no utilice esponjas duras, objetos afilados, gasolina, disolventes, cepillos ni productos de limpieza abrasivos.
- Guarde el recipiente de cocción siempre bien seco.

Garantía

Concedemos una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra por los recipientes de cocción sin revestimiento antiadherente. Los recipientes de cocción con revestimiento antiadherente tienen una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Están excluidos de la garantía las decoloraciones, los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.kuechenprofi.de.

Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe kookgerei van KÜCHENPROFI. Om ervoor te zorgen dat je lang plezier hebt van je product, neem de volgende belangrijke instructies voor gebruik en verzorging in acht:

Verbrandingsgevaar! Vooral het lichaam van het kookgerei wordt heet tijdens het gebruik. Metalen grepen, zijgrepen en dekselgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Raak het kookgerei alleen aan bij de handgrepen. Gebruik voldoende hittebestendige pannenlappen of handschoenen.



- Zet heet kookgerei uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bij kookgerei met geschroefde handgrepen of dekselknoppen kunnen de schroeven losraken bij regelmatig gebruik. Let erop dat deze altijd worden vastgedraaid.
- Stel glazen deksels, indien aanwezig, niet bloot aan temperatuurschokken. Controleer voor elk gebruik dat deze onbeschadigd zijn. Gebruik glazen deksels die gevallen zijn niet opnieuw, omdat er onzichtbare scheurtjes en/of spanningen kunnen zijn ontstaan waardoor het deksel kan barsten bij verhitting.
- Kook en bak altijd onder direct toezicht zodat het kookgerei niet ongemerkt oververhit raakt of kan droogkoken.
- Maak het kookgerei voor het eerste gebruik grondig schoon.
- Verhit de lege kookgerei ten hoogste tot de benodigde temperatuur (ca. 180 °C). Bij temperaturen hoger kan de bodem verkleuren en gaan vervormen.
- Gebruik voor inductie alleen $\frac{2}{3}$ van het opgegeven maximale vermogen. Gebruik hogere niveaus en de boosterfunctie alleen voor korte tijd voor het krachtige aanbraden en om aan de kook te brengen.

Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of lage stand. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.

- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van het kookgerei uitkomen.
- Kookgerei zonder anti-kleeftaag is geschikt voor gebruik in de oven tot 220 °C. Glazen deksels, indien aanwezig, zijn geschikt voor temperaturen tot max. 180 °C.
- Kookgerei met anti-kleeftaag is geschikt voor gebruik in de oven tot 180 °C. Afneembare handgrepen moeten vooraf verwijderd worden. Kookgerei met niet-verwijderbare kunststof handgrepen is niet geschikt voor gebruik in de oven.
- Voor een langer behoud van de anti-kleeftaag en dus een langere levensduur adviseren wij het gebruik van keukengerei van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de kookgerei te snijden.
- Om het materiaal van het kookgerei te beschermen, breng water eerst aan de kook voordat je zout of bouillongranulaat toevoegt, terwijl je tegeliktijd roert. Dit voorkomt grotendeels dat er vlekken ontstaan door het zout.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in het kookgerei.

Reiniging

- Laat het kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Kookgerei zonder anti-kleeftaag kan gereinigd worden in de vaatwasmachine. We raden echter aan om het met de hand te reinigen met heet water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of borstel. Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeit van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Om een lange levensduur en het hoge anti-kleeffect van gecoat kookgerei te behouden, raden we aan om deze niet in de vaatwasmachine te reinigen.
- In geval van hardnekkig vuil laat het kookgerei inweken.
- Gebruik geen harde sponzen scherpe voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Droog het kookgerei altijd goed af voor het opbergen.

Garantie

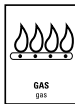
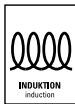
Voor kookgerei zonder anti-kleeflaag verlenen wij een garantie van 10 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Op kookgerei met anti-kleeflaag geven wij 5 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Uitgesloten van de garantie zijn verkleuringen, schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar u het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt als de kassabon of factuur kan worden overlegd.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten. De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.kuechenprofi.de.

Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



KÜCHENPROFI GmbH · Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de