

KÜCHENPROFI



TEA  **TEEKANNE YASMIN**
Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!



Vielen Dank, dass Sie sich für die Teekanne Yasmin von KÜCHENPROFI entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, geben wir Ihnen nachfolgend wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise.

Erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Teetradition mit der Teekanne aus Gusseisen.

Da Gusseisen sehr gute Wärmespeichereigenschaften hat, ist die Teekanne hervorragend zum Servieren von warmen Getränken geeignet, die auch nach dem Aufbrühen längere Zeit warmbleiben.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie dieses fachgerecht.
- Reinigen Sie die Teekanne mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Kanne vollständig ab.

Ihre Teekanne ist nun einsatzbereit.

Anwendung

- Setzen Sie den Teefilter in die Kanne und geben Sie die gewünschte Menge Tee hinein. Gießen Sie diesen mit Wasser auf, das je nach Teesorte frisch gekocht oder etwas abgekühlt sein sollte. Lassen Sie den Tee entsprechend der Sorte ziehen und nehmen Sie nach Ablauf der Zeit den Filter heraus.
- Falls Sie den Tee auf einem Rechaud warmhalten möchten, achten Sie bitte auf einen sicheren Halt.
- Bei der Zubereitung von Tee auf dem Herd, wählen Sie eine Kochzone auf dem Herd, die dem Bodendurchmesser der Teekanne entspricht. Bei Gasherden muss die Flamme so eingestellt werden, dass diese nie über die Seitenwände hinausgeht. Verwenden Sie ggf. ein Flammensieb.
- Stellen Sie die Teekanne nur sehr vorsichtig auf den Herd. Das gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie die Teekanne nicht auf dem Herd, sondern heben diese an und stellen sie vorsichtig an die gewünschte Stelle.
- Bitte erhitzen Sie die Teekanne niemals ohne Wasser und insbesondere auf Induktionskochfeldern nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen kann zu dauerhaften Schäden am Produkt führen.
- Die Gusseisen-Teekanne darf in keinen Fall in der Mikrowelle erhitzt werden.

Vorsicht:

Der Henkel sowie die Teekanne könnten heiß werden.
Benutzen Sie entsprechende Hitzeschutzhandschuhe.

Reinigung und Pflege

- Die Teekanne aus Gusseisen sollte keinen Temperaturschocks ausgesetzt werden.
- Lassen Sie die Teekanne vor der Reinigung langsam abkühlen.
- Reinigen Sie die Kanne mit warmem Wasser. Die Emaillierung der Teekanne ist so robust, dass sie auch mit der rauen Seite eines Haushaltsschwamms gereinigt werden kann.
- Wir empfehlen die Reinigung von Hand.
- Trocknen Sie die Teekanne nach der Reinigung sorgfältig ab, um Oxidationen, insbesondere am Rand, zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass die Teekanne absolut trocken ist, bevor Sie diese wegräumen.

Gewährleistung

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind 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.

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

KÜCHENPROFI



TEA  **TEAPOT YASMIN**
Please keep this user's guide!

Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI teapot Yasmin. To ensure a long lasting joy with your product we will give you the following important use and care instructions.

Enjoy the variety of Asian tea tradition with the cast iron teapot. As cast iron material offers perfect heat saving properties this teapot is the perfect choice for serving warm drinks as it keeps them warm for a long time after brewing.

Before the first use

- Remove any packaging material and dispose of it appropriately.
- Clean the teapot with hot water and little detergent. Rinse with clear water and dry-off completely.

Your teapot is now ready for use.

Use

- Insert the tea filter in the pot and fill with the desired quantity of tea. Infuse with water that should be freshly boiled or cooled down a little, according to the kind of tea. Let the tea infuse according to the kind. After that time has elapsed take the filter out of the teapot.
- If you wish to keep the tea warm on a tea warmer please assure a safe stand.
- In case the tea will be prepared on the stove, choose a hob matching the bottom diameter of the teapot. The flame of the gas stove should never go beyond the sides of the teapot. If necessary use a heat diffuser mat.
- Place the teapot on the hob very carefully, especially on ceramic stoves. To avoid scratches on the tops, do not shove the teapot but lift it up and put it on the desired spot carefully.
- Never heat the empty teapot and especially on induction hobs only stepwise to the desired temperature. Heating too fast can cause permanent damages on the product.
- Never heat the teapot in the microwave.

Attention: The handle and the teapot can get hot. Please use oven mitts.



Cleaning and care

- The cast iron teapot should not be exposed to temperature shocks.
- Allow it to cool down slowly before cleaning.
- Clean the teapot with warm water. The enameling of cast iron cookware is very robust, which allows to use the rough side of a household sponge.
- We recommend a cleaning by hand.
- Dry thoroughly after cleaning to avoid oxidation, especially at the rim. Make sure that the teapot is completely dry before storing it.

Warranty

We cover this product with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt / invoice is included with the product.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original Germany text remains binding.

KÜCHENPROFI



TEA  **THÉIÈRE YASMIN**

Veuillez conserver ce mode d'emploi!



Merci d'avoir choisi la théière Yasmin haut de gamme de marque KÜCHENPROFI.
Pour prolonger le plaisir de votre produit, nous vous donnons ici des indications d'application et de soins importantes.

Découvrez la diversité de la tradition du thé asiatique avec la théière en fonte.
Grâce aux propriétés de stockage de chaleur excellentes de la fonte, la théière est idéal pour servir des boissons chaudes qui restent plus longtemps au chaud après être infusées.

Avant la première utilisation

- Retirez tout d'abord tout le matériel d'emballage et mettez-le au rebut dans les règles de l'art.
- Nettoyez la théière avec de l'eau chaude et un détergent doux. Puis rincez-la avec de l'eau claire et séchez-la entièrement.

Maintenant votre théière est prête pour l'emploi.

Utilisation

- Mettez le filtre à thé dans la théière et remplissez la quantité désirée de thé. Versez de l'eau qui, selon le type de thé, devrait être fraîchement bouillie ou refroidie un peu. Laissez infuser le thé selon le type, puis retirez le filtre après l'écoulement du temps.
- Si vous désirez garder le thé chaud sur un réchaud, faites attention svp à une tenue stable.
- Pour la préparation du thé sur la cuisinière, sélectionnez une zone de cuisson qui correspond au diamètre du fond de la théière. Pour les cuisinières à gaz la flamme doit être ajustée de sorte qu'elle ne va jamais au-delà des parois latérales. Utilisez un diffuseur de flammes, si nécessaire.
- Mettez la théière sur la cuisinière très soigneusement, en particulier sur des surfaces en céramique. Pour éviter des rayures sur ces surfaces, ne poussez pas la théière, mais soulevez-la et mettez-la doucement à l'endroit désiré.
- Ne chauffez la théière jamais sans eau, et en particulier sur des cuisinières à induction chauffez-la progressivement à la température désirée. Un chauffage rapide peut causer des dommages permanents au produit.
- Ne chauffez la théière en fonte en aucun cas dans le micro-ondes.

Attention: Le manche et la théière pourraient être chauds.
Utilisez des gants de cuisine appropriés.

Nettoyage et entretien

- La théière en fonte ne doit pas être exposée à des chocs thermiques.
- Laissez la théière refroidir lentement avant de la nettoyer.
- Nettoyez la théière à l'eau chaude. La couche d'émail de la théière est si robuste que celle-ci peut également être nettoyée avec le côté rugueux d'une éponge de ménage.
- Nous recommandons le nettoyage à la main.
- Après le nettoyage séchez la théière avec soin pour éviter l'oxydation, en particulier au niveau du bord. Assurez-vous que la théière est complètement sèche avant de la ranger.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 années à compter de la date d'achat. Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions de personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être accordée que si le produit est accompagné du bon d'achat ou de la facture.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction.
Seule, la version allemande fait foi.

KÜCHENPROFI



TEA  **TEIERA YASMIN**

Si raccomanda di conservare le istruzioni per l'uso!

Grazie per aver scelto questa pregiata teiera Yasmin di KÜCHENPROFI. Per prolungare il piacere del vostro prodotto, forniamo le seguenti importanti istruzioni per l'applicazione e la cura.

Godere la diversità della tradizione del tè asiatico con la teiera di ghisa. Grazie alla proprietà di conservazione del calore eccellenti da ghisa, la teiera è ideale per servire bevande calde che rimangono calde più lungo, anche dopo la infusione.

Prima del primo utilizzo

- Si prega di rimuovere tutti i materiali da imballaggio e smaltirle in modo appropriato.
- Pulire la teiera con acqua calda e un detergente delicato. Risciacquare con acqua pulita e asciugare completamente il bricco.

La vostra teiera è ora pronto per l'uso.

Utilizzo

- Inserire il filtro del tè nel bricco e travasare la quantità desiderata di tè. Versare l'acqua su cui dovrebbe essere cucinato, a seconda del tipo di tè o raffreddata un po'. Togliere il filtro a seconda della infusione del tipo di tè.
- Se si desidera mantenere il tè caldo in un fornello per fonduta, si prega di prestare attenzione ad un arresto sicuro.
- Per la preparazione di tè sulla cucina, selezionare una zona sul piano di cottura, che corrisponde al diametro del fondo della teiera. Per cucine a gas la fiamma deve essere regolata in modo che non va mai al di là delle pareti laterali. Utilizzare uno schermo di fiamma, se necessario.
- Impostare la pentola con molta attenzione sul fornello. Ciò vale in particolare per i camini con superfici ceramiche. Per evitare graffi su questi superfici, non spostare la teiera sulla cucina, ma sollevarla e metterla delicatamente nella posizione desiderata.
- Si prega di riscaldare la teiera mai senza acqua e in particolare su piana induzione solo gradualmente alla temperatura desiderata. Un riscaldamento troppo rapido può causare danni permanenti al prodotto.
- La teiera di ghisa non può essere riscaldata in ogni caso nelle microonde.

Attenzione: La maniglia e la teiera possono essere calde.
Utilizzare guanti di protezione termica appropriate.

Pulizia e manutenzione

- La Teiera ghisa non deve essere esposto agli shock termici.
- Lasciare raffreddare lentamente la teiera prima della pulizia.
- Pulire il bricco con acqua tiepida. Il rivestimento di smalto dei bricchi al tè è talmente robusto che può essere pulito anche con il lato ruvido di una spugna di famiglia.
- Si raccomanda la pulizia a mano.
- Essiccare la teiera dopo la pulizia con attenzione, per evitare l'ossidazione, particolarmente al bordo. Assicurarsi che il bricco è completamente asciutto prima di riporlo.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a 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.

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

KÜCHENPROFI



TEA  **TETERA YASMIN**
¡Conserve el manual de instrucciones!



Enhorabuena por la compra de esta tetera Yasmin de KÜCHENPROFI.

Para prolongar el disfrute de su producto, proporcionamos los siguientes importantes instrucciones de aplicación y de cuidado.

Degustar la diversidad de la tradición del té asiático con la tetera de hierro fundido. Gracias a las propiedades de almacenamiento de calor excelentes del hierro fundido, la tetera es ideal para servir bebidas calientes que mantenerse caliente más tiempo, incluso después de la preparación.

Antes del primer uso

- Retirar todo el material de embalaje y eliminarlo adecuadamente.
- Limpiar la tetera con agua caliente y un detergente suave. Enjuagar con agua clara y secar completamente.

Su tetera ya está listo para su uso.

Uso

- Introducir el filtro de té en la jarra y envasar la cantidad deseada de té. Verter el agua que debe ser recién preparado, dependiendo del tipo de té o enfriado un poco. Dejar reposar el té de acuerdo con la variedad y retirar el filtro después de la expiración del tiempo.
- Si desea mantener el té caliente con un calentador, fijarlo en un apoyo seguro.
- Para la preparación de té en la estufa, seleccionar una zona de cocina que corresponde con el diámetro inferior de la tetera. Para las estufas de gas la llama debe ser ajustada de manera que esto nunca va más allá de las paredes laterales. Utilizar un difusor de llamas, si es necesario.
- Poner la tetera en la cocina con mucho cuidado. Esto se aplica en particular para las superficies cerámicas. Para evitar arañazos en estas superficies, no deslizar la tetera en la cocina, pero levantarla y ponerla suavemente al lugar deseado.
- Calentar la tetera nunca sin agua y en particular en las placas de inducción sólo gradualmente a la temperatura deseada. El calentamiento rápido puede causar daños permanentes en el producto.
- No calentar la tetera de hierro fundido nunca en el microondas.

Precaución: El mango y la tetera podrían estar calientes.
Usar guantes de cocina adecuados.

Limpieza y mantenimiento

- El hierro fundido de la tetera no debe ser expuesto a cambios bruscos de temperatura.
- Deja enfriar lentamente la tetera antes de limpiarlo.
- Limpiar la tetera con agua tibia. Su recubrimiento de esmalte es tan robusto que también puede ser limpiado con el lado áspero de una esponja hogar.
- Se recomienda la limpieza a mano.
- Secar la tetera acuradamente después de la limpieza para evitar la oxidación, especialmente en el borde. Asegurarse de que la olla esté completamente seca antes de guardarla.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años por este producto, a partir de la fecha de compra. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, 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.

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

KÜCHENPROFI



TEA  THEEPOT YASMIN

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

Bedankt dat u heeft gekozen voor deze hoogwaardige theepot van KÜCHENPROFI. Opdat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe theepot, dienen de volgende aanwijzingen voor gebruik en onderhoud in acht te worden genomen.

Beleef de grote verscheidenheid van de Aziatische theetraditie met de theepot van gietijzer. Omdat gietijzer zeer goede warmteopslageigenschappen bezit, is de theepot uitstekend geschikt om warme dranken te serveren, die ook na het zetten langere tijd warm blijven.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder a.u.b. alle verpakkingsmaterialen en voer deze op vakkundige wijze af.
- Reinig de theepot met heet water en een mild afwasmiddel. Spoel na met helder water en droog de pot volledig af.

Uw theepot is nu gereed voor gebruik.

Gebruik

- Zet de theefilter in de pot en doe er de gewenste hoeveelheid thee in. Giet hier water op dat afhankelijk van theesoort vers gekookt of iets afgekoeld moet zijn. Laat de thee naar soort trekken en neem na afloop van de tijd de filter eruit.
- Als u de thee op een rechaud wilt warmhouden, dient u erop te letten dat alles veilig staat.
- Bij het bereiden van thee op het fornuis kiest u een kookzone op het fornuis die overeenkomt met de diameter van de bodem van de theepot. Bij gasfornuizen moet de vlam zodanig ingesteld worden dat deze nooit verder gaat dan de zijwanden. Gebruik evtl. een vlammenzeef.
- Zet de theepot uitsluitend heel voorzichtig op het fornuis. Dat geldt in het bijzonder voor fornuizen met oppervlakken van keramisch glas. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen verschuift u de theepot niet op het fornuis, maar tilt u deze op en zet u deze voorzichtig op de gewenste plek.
- Verhit de theepot a.u.b. nooit zonder water en vooral op inductiekookplaten uitsluitend stapsgewijs naar de gewenste temperatuur. Te snelle verhitting kan leiden tot permanente schade aan het product.
- De gietijzeren theepot mag in geen geval in de magnetron worden verhit.

Voorzichtig: Het handvat en de theepot kunnen heet worden.
Gebruik dienovereenkomstige tegen hitte beschermende handschoenen.

Reiniging en onderhoud

- De gietijzeren theepot moet niet worden blootgesteld aan temperatuurschokken.
- Laat de theepot langzaam afkoelen, voordat u haar reinigt.
- Reinig de pot voor met warm water. De emailering van de theepot is zo robuust dat zij ook met de ruwe kant van een huishoudspons kan worden gereinigd.
- Wij adviseren handmatige reiniging.
- Droog de theepot na de reiniging zorgvuldig af om oxidaties, vooral bij de rand, te voorkomen. Controleer of de theepot absoluut droog is voordat u deze opbergt.

Fabrieksgarantie

Voor dit produkt verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon / factuur van het apparaat kan worden overlegd.

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





KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de