



COOK KOLLEKTION BOLOGNA

NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

D

Viel Freude mit Ihren neuen Töpfen aus der Kollektion BOLOGNA von KÜCHENPROFI. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie die nachfolgenden Anwendungshinweise.

- Reinigen Sie die Töpfe vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.
- Erhitzen Sie die Töpfe nur bis zur benötigten Temperatur. Bei Überhitzung kann sich der Boden verformen und verfärben.
- Wählen Sie bei Induktionsherden höchstens 2/3 der maximalen Leistung. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise ihres Herdes.
- Bei der Benutzung im Backofen darf die Temperatur nicht höher als 180 °C liegen.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Setzen Sie die Glasdeckel keinen Temperaturschocks aus.

Reinigung

- Lassen Sie die Töpfe vor der Reinigung erst abkühlen.
- Reinigen Sie die Töpfe vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Alternativ können Sie diese auch in der Spülmaschine reinigen, wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuerndes Reinigungsmittel zum Reinigen.

Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 10 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.

COOK COLLECTION BOLOGNA

RECOMMENDATIONS FOR USE AND CARE

GB

Enjoy your new pots from the BOLOGNA collection by KÜCHENPROFI. To ensure that you enjoy your product for a long time, follow the instructions for use below.

- Before the first use, thoroughly clean the pots with warm water and little detergent. Afterwards dry off completely.
- Heat the pots only to the required temperature. Overheating can deform and discolor the bottom.
- For induction stoves, select no more than 2/3 of the maximum power. Always follow the instructions for use of your stove.
- When using the oven, the temperature must not be higher than 180 °C.
- Always cook and fry only under direct supervision so that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed.
- Do not expose the glass lids to temperature shocks.

Cleaning

- Allow the cookware to cool down before cleaning.
- Clean the pots by hand with warm water and a little detergent before the first use and after each use. Alternatively, you can clean them in the dishwasher, but we recommend a gentle cleaning by hand.
- Do not use sharp objects, gasoline, solvents, abrasive brushes or abrasive detergents for cleaning.

Warranty

We cover this product with a warranty of 10 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper use, lack of maintenance and cleaning, willful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim, contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

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

COOK COLLECTION BOLOGNA

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

F

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec vos nouvelles casseroles de la collection BOLOGNA de KÜCHENPROFI. Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit, respectez les conseils d'utilisation suivants.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les casseroles à l'eau chaude et avec un peu de produit vaisselle. Séchez-les ensuite complètement.
- Ne chauffez les casseroles que jusqu'à la température nécessaire. En cas de surchauffe, le fond peut se déformer et se décolorer.
- Sur les cuisinières à induction, sélectionnez au maximum 2/3 de la puissance maximale. Respectez toujours les consignes d'utilisation de votre cuisinière.
- En cas d'utilisation dans un four, la température ne doit pas dépasser 180 °C.
- 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.
- Ne soumettez pas les couvercles en verre à des chocs thermiques.

Nettoyage

- Laissez d'abord refroidir les casseroles avant de les nettoyer.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez les casseroles à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez également les nettoyer au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons de les nettoyer délicatement à la main.
- N'utilisez pas d'objets tranchants, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 10 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont 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 de l'appareil est jointe à l'appareil.

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



COOK COLLEZIONE BOLOGNA

RACCOMANDAZIONI PER L'USO E LA CURA

Godetevi le vostre nuove pentole della collezione BOLOGNA di KÜCHENPROFI. Per poter godere a lungo il vostro prodotto, seguite le istruzioni per l'uso riportate di seguito.

- Prima di utilizzare le pentole per la prima volta, pulirle accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Quindi asciugarle completamente.
- Riscaldare le pentole solo alla temperatura richiesta. Il surriscaldamento può deformare e scolorire il fondo.
- Per i fornelli a induzione, selezionare non più di 2/3 della potenza massima. Seguire sempre le istruzioni per l'uso del suo fornello.
- Quando si usa il forno, la temperatura non deve superare i 180 °C.
- Cucinare e friggere sempre sotto la diretta supervisione, in modo da evitare che le pentole si surriscaldino o bollano a secco senza essere notate.
- Non esporre i coperchi in vetro a shock termici.

Pulizia

- Lasciare raffreddare le pentole prima di pulirle.
- Pulire le pentole a mano con acqua calda e un po' di detersivo prima di utilizzarle per la prima volta e dopo ogni utilizzo. In alternativa, si possono lavare in lavastoviglie, ma si consiglia una pulizia delicata a mano.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 10 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.

COOK COLECCIÓN BOLOGNA

RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

Disfrute de sus nuevas ollas de la colección BOLOGNA de KÜCHENPROFI. Para que disfrute de su producto durante mucho tiempo, siga las siguientes instrucciones de uso.

- Antes de utilizar las ollas por primera vez, límpielas a fondo con agua tibia y un poco de detergente líquido. A continuación, séquelas completamente.
- Caliente las ollas sólo a la temperatura necesaria. Un calentamiento excesivo puede deformar y decolorar la base.
- En las cocinas de inducción, no seleccione más de 2/3 de la potencia máxima. Siga siempre las instrucciones de uso de su cocina.
- Cuando utilice el horno, la temperatura no debe ser superior a 180 °C.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la olla no se sobrecaliente o hierva en seco sin que se note.
- No exponga las tapas de cristal a choques de temperatura.

Limpieza

- Deje enfriar las ollas antes de limpiarlas.
- Limpie las ollas a mano con agua tibia y un poco de detergente líquido antes de usarlas por primera vez y después de cada uso. También puede lavarlas en el lavavajillas, pero le recomendamos que las limpie a mano con cuidado.
- No utilice objetos afilados, gasolina, disolventes, cepillos ni productos de limpieza abrasivos.

Garantía

Concedemos una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía 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.

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

COOK COLLECTIE BOLOGNA

AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Geniet van uw nieuwe potten uit de BOLOGNA collectie van KÜCHENPROFI. Om ervoor te zorgen dat u lang plezier hebt van uw product, moet u de onderstaande gebruiksaanwijzingen opvolgen.

- Maak de potten voor het eerste gebruik grondig schoon met warm water en een beetje afwasmiddel. Droog ze daarna volledig af.
- Verwarm de potten alleen tot de gewenste temperatuur. Oververhitting kan de bodem vervormen en verkleuren.
- Kies voor inductiekookplaten niet meer dan 2/3 van het maximale vermogen. Volg altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis.
- Bij gebruik van de oven mag de temperatuur niet hoger zijn dan 180 °C.
- Kook en bak altijd onder direct toezicht zodat het kookgerei niet ongemerkt oververhit raakt of droogkoken.
- Stel de glazen deksels niet bloot aan temperatuurschokken.

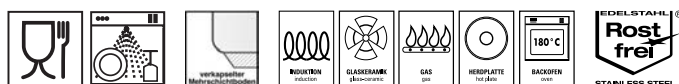
Reinigen

- Laat de potten afkoelen voor u ze schoonmaakt.
- Reinig de potten met de hand met warm water en een beetje afwasmiddel voor het eerste gebruik en na elk gebruik. Je kunt ze ook in de vaatwasser reinigen, maar we raden aan om ze voorzichtig met de hand schoon te maken.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende schoonmaakmiddelen.

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 10 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud, 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.

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



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