



Vielen Dank, dass Sie sich für das Dura Steel-Edelstahl-Kochgeschirr von Prestige® entschieden haben. Damit Ihnen dieses Produkt lange Zeit viel Freude bereitet, lesen Sie vor dem Erstgebrauch bitte diese Informationen durch und bewahren Sie sie für die spätere Einsichtnahme auf. Wenden Sie sich bei weiteren Fragen zu Ihrem Produkt bitte an den Kundenservice unter www.prestige.co.uk.

Ihr Kochgeschirr eignet sich für die Verwendung auf jedem Herdtyp einschließlich Induktion.

Die angegebenen Maße beziehen sich auf den Randumfang, beziehungsweise bei nicht runden Artikeln auf die Diagonale.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten und reinigen Sie die Pfanne mit Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.

Kochen auf der Herdplatte

Ihr Kochgeschirr sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass auch bei niedriger oder mittlerer Hitze gekocht werden kann. Durch kontinuierliches Überhitzen reduziert sich die Antihafteleistung des Kochgeschirrs, wodurch die Garantie ihre Gültigkeit verlieren kann.

Versuchen Sie immer, die Größe des Kochgeschirrs der Größe des Heizelements oder Gaskochfelds anzupassen.

Pfannen und Töpfe sollten zu nicht mehr als zwei Dritteln ihrer Kapazität befüllt werden. Füllen Sie die Pfanne oder den Topf beim Frittieren niemals zu mehr als einem Drittel der Höhe mit Öl. Lassen Sie heißes Öl niemals unbeaufsichtigt, und verwenden Sie niemals einen Deckel.

Achten Sie darauf, dass sich die Griffe niemals über der heißen Herdplatte oder der Herdvorderkante befinden.

Alle Griffe (einschließlich Deckelgriffen) können bei der Verwendung heiß werden.

Verwenden Sie zur eigenen Sicherheit Topfhandschuhe.

Lassen Sie eine leere Pfanne oder einen leeren Topf nie auf einer heißen Herdplatte stehen oder solange kochen, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet. Für den Fall, dass solange gekocht wird, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet, muss vor der weiteren Verwendung die Wärmezufuhr abgeschaltet werden und das Kochgeschirr abkühlen.

Pfannen und Töpfe können im gefüllten Zustand sehr schwer sein. Geben Sie Acht, wenn Sie Kochgeschirr bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält. Um die Gefahr von Personenschäden zu vermeiden, sollten Sie beim Bewegen, Seihen, Rühren und allen anderen Arten der Verwendung Ihres Kochgeschirrs sicherstellen, dass sich auf Ihrem Weg keine Gefährdungen befinden und dass die richtigen Vorrichtungen benutzt werden. Außerdem sollten Sie stets mit Vorsicht handeln. Achten Sie darauf, dass alle sich in Ihrer Nähe befindlichen Personen vor einer Berührung mit Dampf, heißen Objekten und potentiellen Verschüttungen geschützt sind.

Gasherde

Achten Sie stets darauf, das Kochgeschirr mittig auf das Gasherdgitter zu stellen. Der Griff sollte immer am Rand des Gasherdgitters ausgerichtet werden.

Damit das Kochgeschirr stabil aufliegt, ist es bei manchen Gasherden erforderlich, einen zusätzlichen Untersetzer auf das Gasherdgitter zu stellen, damit das Kochgeschirr nicht umkippt oder vom Herd fällt.

Glaskeramikerde (Alle Heizarten)

Heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es zu schieben, da Sie sonst die Glasoberfläche zerkratzen könnten.

Vergewissern Sie sich vor und während des Kochens, dass das Glaskeramikkochfeld frei von verkleckerten Zutaten ist. Diese können sich verhärten und kosmetische Kratzer auf der Glasoberfläche verursachen. Ihre Garantie umfasst nicht eventuelle Schäden am Kochfeld.

Induktionsherde

Beachten Sie bei der Anpassung des Kochgeschirrs an die Ringgröße bitte die Anleitung des Herdherstellers. Eventuell bezieht sich der Hersteller auf die Größe der Magnetbodenfläche des Kochgeschirrs (und nicht auf den gesamten Topfbodendurchmesser). Richten Sie sich bei Problemen bitte an den Hersteller.

Lassen Sie Pfannen und Töpfe zur Vermeidung von Gefahren beim Vorheizen nicht unbeaufsichtigt, da Induktionsherde sehr schnell heiß werden. Durch Überhitzung kann Ihr Kochgeschirr beschädigt werden.

Utensilien

Metallutensilien können zum Kochen und Braten verwendet werden. Für Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung empfehlen wir jedoch die Verwendung von Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffutensilien. Scharfkantige Metallutensilien wie Messer, Gabeln, Schneebesen etc. können die Antihafbeschichtung beschädigen.

Verwendung im Backofen

Ihr Kochgeschirr ist bis Gasstufe 4, 180 °C bzw. 350 °F backofenfest.

Stellen Sie es nicht unter ein Gitter oder in die Nähe der Wärmequelle im Ofen.

Verwenden Sie es nicht in der Mikrowelle.

Verwenden Sie bei der Handhabung des Kochgeschirrs stets Topfhandschuhe

Deckel

Falls im Lieferumfang enthalten, sollte der Deckel immer verwendet werden, um Nährstoffe und Aromen zu erhalten und Kochzeit und Wärmeenergie zu reduzieren. Glasdeckel beschlagen zu Beginn des Kochvorgangs. Das gibt sich jedoch, sobald der Deckel warm geworden ist. Geben Sie Glasdeckel nicht direkt auf eine heiße Herdplatte, und legen Sie heiße Glasdeckel nicht in kaltes Wasser. Dadurch können Deckel leichter reißen.

Pflege der Griffe

Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Schrauben fest sitzen, und ziehen Sie diese bei Bedarf wieder fest. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit losen oder nicht fest sitzenden

Fassungen, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden.

Reinigung

Ihr Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Handwäsche wird jedoch empfohlen, da das in Spülmaschinen verwendete Spülmittel die inneren/äußeren Oberflächen stumpf macht. Verwenden Sie auf der Antihafbeschichtung im Inneren keine Stahlwolle, raue Scheuerschwämme, Chemikalien, Pulver oder Bleiche.

Verwenden Sie keine handelsüblichen Produkte für den Geschirrspüler.

Fleckenbildung

Selbst bei normalem Gebrauch kann sich die Edelstahlfläche und Antihafbeschichtung verfärben. Das gilt nicht als Qualitätsmangel.

Die meisten Flecken auf Edelstahlflächen und Antihafbeschichtung lassen sich durch Reinigung mit Zitronensaft oder hellem Essig entfernen oder verringern.

Zum Entfernen folgender Flecken auf Edelstahlflächen kann Edelstahlreiniger verwendet werden:

- Blaufärbung oder regenbogenartige Verfärbung, die durch Salz oder Mineralstoffe im Kochgut oder Wasser hervorgerufen wird
- Gelbstich/Blaustich/Braunstich auf dem Edelstahl
- weiße Flecken durch Ablagerungen von hartem Wasser

Für die Reinigung der Antihafbeschichtung ist Edelstahlreiniger nicht geeignet.

Garantie

Für Ihr Produkt gilt eine 5-jährige Garantie ab Datum des Kaufs gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normalem Hausgebrauch.

Geben Sie das Produkt zusammen mit dem Kaufbeleg bei dem Händler zurück, wo Sie es gekauft haben, falls Sie in der Garantiezeit ein Problem haben.

Falls dies nicht möglich ist, kontaktieren Sie uns bitte unter www.prestige.co.uk

Falls eine Reparatur nicht möglich und daher ein Umtausch notwendig ist, erhalten Sie bei Nichtverfügbarkeit des ursprünglichen Originals gegebenenfalls ein Produkt von ähnlichem Wert. Beachten Sie, dass bei einem Set nur der fehlerhafte Artikel umgetauscht wird.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzungserscheinungen, die Folgen von Unfällen, unsachgemäßer Behandlung, Beschädigung oder kommerziellem Gebrauch sind. Flecken/Verfärbungen/Schäden durch Überhitzung, Verfärbungen durch die Reinigung in der Spülmaschine oder die Verwendung von scharfen Metallutensilien werden von dieser Garantie ebenfalls nicht abgedeckt.

Neben- oder Folgeschäden sind ausdrücklich von dieser Garantie ausgenommen.

Ihre gesetzlichen Ansprüche bleiben von dieser Garantie unberührt.