

WICHTIGE SICHERHEITS-, GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für das Aluminiumguss-Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung von Prestige[®] Moments 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

Bei niedriger bis mittlerer Hitze kochen. Starke Hitze kann zur Verfärbung und Beschädigung des Kochgeschirrs führen. 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.

Kochsprays sollten auf Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung nicht verwendet werden, da Kochsprays bei niedrigeren Temperaturen brennen und die Antihafbeschichtung Ihres Produkts beschädigen können.

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

Die Griffe können während des Gebrauchs 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. Wird solange gekocht, 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.

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, müssen Sie bei manchen Gasherden einen zusätzlichen Untersetzer auf das Gasherdgitter stellen.

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 verklebten 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 beim Vorheizen nicht unbeaufsichtigt, da Induktionsherde sehr schnell heiß werden.

Verwendung im Backofen

Ihr Kochgeschirr ist bis Gasstufe 3, 160°C, 325°F ofenfest. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht unter den Grill oder in die Nähe der Wärmequelle des Ofens oder der Mikrowelle. Nehmen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Topfhandschuh aus Ofen oder Mikrowelle.

Utensilien

Sie können Metallutensilien mit Ihrem Kochgeschirr verwenden, jedoch empfehlen wir die Benutzung von Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffutensilien. Durch scharfkantige Metallutensilien kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

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. Verzichten Sie auf Stahlwolle, Topfreiniger oder Pulver.

Fleckenbildung

Selbst bei normalem Gebrauch kann sich die Antihafthfläche verfärben. Das gilt nicht als Qualitätsmangel. Die meisten Flecken lassen sich durch Reinigung mit Zitronensaft oder hellem Essig entfernen oder verringern.

Aufbewahrung

Legen Sie vor der Aufbewahrung ein Papierhandtuch zwischen die Pfannen und Kochtöpfe, um Kratzer und Absplitterungen am Kochgeschirr zu vermeiden.

5-JÄHRIGE GARANTIE

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

Sollten Sie in der Garantiezeit ein Problem haben, geben Sie das Produkt zusammen mit dem Kaufbeleg beim Händler zurück, wo Sie es gekauft haben. Falls dies nicht möglich ist, kontaktieren Sie uns bitte unter www.prestige.co.uk.