



Gracias por elegir la batería de cocina de acero inoxidable de Prestige® Dura Steel. A fin de garantizar un uso largo y satisfactorio, lea esta información antes del primer uso y guárdela para consultas futuras. Si tiene más preguntas acerca de su producto, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en www.prestige.co.uk

La batería es adecuada para todos los tipos de cocinas, incluidas las de inducción. Las dimensiones facilitadas se refieren al diámetro del aro o a la diagonal si no son redondos.

Antes del primer uso, quitar todas las etiquetas, lavar el cazo con detergente y secar completamente.

Cocinar en la fuente de calor

Su batería de cocina distribuye el calor uniformemente, de manera que puede cocinar a fuego bajo-medio. El sobrecalentamiento continuo reduce la capacidad antiadherente del cazo y puede invalidar la garantía.

Trate siempre de asegurar que el tamaño del cazo coincida con el tamaño del elemento calefactor o quemador de gas.

Los cazos no deben llenarse a más de dos tercios de su capacidad.

Al freír en aceite, el cazo no debe llenarse a más de un tercio de su capacidad. No deje el aceite desatendido cuando está caliente y no lo cubra nunca con una tapadera.

No permita que las asas se extiendan sobre quemadores calientes o en la parte delantera de la encimera.

Todas las asas (incluidos los pomos de las tapas) pueden calentarse durante el uso. Para su seguridad, por favor utilice manoplas de cocina.

No deje los cazos sobre quemadores calientes cuando están vacíos ni permita que hiervan en seco. En caso de que el cazo hierva en seco, debe apagarse el fuego y dejar que se enfríe antes de moverlo.

Los cazos pueden pesar mucho cuando están llenos. Tenga cuidado al mover un cazo si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes. Para minimizar el riesgo de lesiones personales cuando mueva, escurra o vierta algo con su cazo, asegúrese de que el camino está despejado de obstáculos, utiliza el equipo adecuado y tiene siempre cuidado.

Asegúrese de que todas las personas de alrededor están protegidas del contacto con el vapor, los objetos calientes o posibles derrames.

Encimeras de gas

Asegúrese siempre de colocar el cazo en el centro de sus soportes y el asa alineada con los soportes principales del cazo.

Algunas encimeras de gas requieren la colocación de un trébede adicional sobre los soportes del cazo para asegurar que las piezas de batería permanecen estables y, de este modo, el cazo no vuelca ni cae de la encimera.

Encimeras con superficie de vidrio (todo tipo de fuente de calor)

Levante la batería de cocina; no la deslice sobre la superficie ya que el vidrio se rayará.

Compruebe que no hay restos de comida en la encimera de vidrio antes y durante la cocción. Estos podrían endurecerse y causar rayas superficiales en la superficie de vidrio. Su garantía no cubre el daño de los fogones.

Encimeras de inducción

Cuando se adapta la batería de cocina al tamaño del aro, deben observarse las directrices del fabricante de la encimera. Puede referirse al tamaño de la base magnética del cazo y no al diámetro del aro. Si tiene algún problema, por favor contacte con el fabricante. Para evitar riesgos, no deje el cazo desatendido cuando se precalienta, ya que el calor incrementa rápidamente en inducción. El sobrecalentamiento también puede provocar daños en su batería de cocina.

Utensilios

Se pueden utilizar utensilios de metal para cocinar, pero con las piezas de batería que no son antiadherentes recomendamos utilizar utensilios de madera o plástico resistente al calor. El uso de utensilios de metal afilados, incluidos los cuchillos, tenedores, batidores de mano, etc., pueden dañar la capa antiadherente.

Cocinar en el horno

Su batería de cocina es apta para el horno hasta termostato 4, 180 °C, 350 °F. No coloque las piezas de batería debajo del grill ni cerca de la fuente de calor del horno. No aptas para horno microondas. Utilice siempre guantes para horno al manipular las tapaderas.

Tapaderas

Si se incluyen, utilice siempre las tapaderas para conservar los nutrientes, el sabor y reducir el tiempo de cocción y el combustible utilizado. Las tapaderas de vidrio se empañan al comenzar la cocción pero se aclaran al calentarse. Las tapaderas de vidrio no deben colocarse encima de un quemador caliente ni sumergirse en agua fría cuando están calientes, ya que con ello se reducirá su resistencia a la rotura.

Mantenimiento de los herrajes

Compruebe periódicamente todos los herrajes para asegurar que están seguros y volver a apretarlos si procede. Para evitar accidentes o lesiones, no utilice piezas de batería con accesorios sueltos o que no sean seguros.

Limpieza

Su batería de cocina es apta para el lavavajillas. No obstante, se recomienda lavar a mano para evitar que los detergentes del lavavajillas dañen las superficies interiores o exteriores.

No utilice estropajos abrasivos gruesos de lana de acero, productos químicos, polvos ni lejía en la capa interior antiadherente.

No utilice productos de lavavajillas comerciales.

Manchas

Las manchas se producen tanto en el acero inoxidable como en la capa antiadherente con

el uso normal y no se consideran un defecto.

La mayoría de las manchas, tanto en el acero inoxidable como en la capa antiadherente, se pueden eliminar o reducir limpiándolas con zumo de limón o vinagre blanco.

Puede utilizarse un limpiador de acero inoxidable en las superficies de acero inoxidable para eliminar lo siguiente:

- azulado o efecto arco iris causado por sal o minerales en la comida o el agua;
- tinte amarillo/azul/marrón en el acero;
- manchas blancas causadas por depósitos de agua dura.

No es adecuado el uso del limpiador de acero inoxidable en el interior antiadherente

Garantía

Su producto está garantizado durante un periodo de 5 años a partir de la fecha de compra contra defectos de material y fabricación en condiciones normales de uso doméstico.

Si tuviera un problema cubierto por la garantía, debe devolver el producto al distribuidor donde lo adquirió, junto con el comprobante de compra.

Si esto no es posible, póngase en contacto con nosotros en www.prestige.co.uk

De no ser posible una reparación y fuera necesario un reemplazo, pero no se dispone de las especificaciones originales, puede que sea necesario reemplazar la pieza por un producto de un valor similar. Tenga en cuenta que, si se trata de un juego, solo se reemplazará la pieza defectuosa.

Esta garantía no cubre los daños causados por el desgaste normal, accidente, mal uso, abuso o uso comercial. Esta garantía no cubre las manchas, la decoloración o los daños causados por un sobrecalentamiento, ni la decoloración ocasionada por el uso del lavavajillas o de utensilios de metal afilados.

Quedan expresamente excluidos de esta garantía los daños accidentales o consecuentes.

Esta garantía no afecta a sus derechos legales.