

INFORMATION IMPORTANTE SUR LA SECURITÉ, L'USAGE ET L'ENTRETIEN

Mercid'avoirchoisi les articles de cuisine en aluminiummouléantiadhésifPrestige[®] Moments. Afin de garantir une expérienceprolongée et plaisante, veuillezlire ces informationsavantd'utilisernotreproduitpour la premièrefois et conservez ce documentpourréférenceultérieure. Si vousavez d'autresquestionsausujet de votreprduit, veuillezcontacternotreserviceclients sur www.prestige.co.uk

Vos articles de cuisinesont compatibles avec tous les types de plaques de cuisson, y compris les plaques à induction. Les dimensionsfourniescorrespondentaudiamètre du rebordou à la diagonale si la surfacen'estpas ronde. Avant la premièreutilisation, enlevez toutes les étiquettes, nettoyezavec du détergent et séchezsoigneusement.

Fourneau de cuisine

Cuisez à températurefaibleou moyenne. L'utilisationprolongée à températureélevéepeutendommager vos articles de cuisineou les décolorer.

Essayez toujours d'utiliser une plaque chauffanteou un brûleur à gaz de la mêmetaille que votrepoêleoucasserole. Les casserolesnedoiventpasêtrerempliesau-dessus des deuxtiers de leur capacité.

Pour la friture, remplir la casserole/poêled'huilesansdépasser le tiers de sa capacité. Ne laissezjamais d'huilechaudesanssurveillance et nejamaisutiliser de couvercle.

L'utilisation de spraysouvaporisateursd'huileestdéconseilléavec les poêles et casserolesantiadhésives car ces matièresgrassesbrûlent à des températuresmoinsélevées et peuventendommager le revêtementantiadhésif de votreprduit.

Ne pas placer les poignéesau-dessus des brûleurschaudsou les laisserdépasser à l'avant de la cuisinière.

Les poignéespeuvent devenir trèschaudespendantl'utilisation. Pourvotresécurité, portez des gants de cuisine.

Ne paslaisser une casserole/poêlevide sur le feuou la laisserbouillir à sec. Si vous laissez la casserolebouillir à sec, éteignez la plaque chauffante et laissez le récipientrefroidiravant de le déplacer.

Lorsqu'ellesontremplies, certainescasseroles/poêlespeuventêtrètèrslourdes. Soyezvigilantlorsquevousdéplacez la casserole/poêle si ellecontient de l'huilechaudeou d'autres liquides à températureélevée.

Brûleurs à gaz

Veillez toujours à placer la casserole/poêleau centre des grilles d'appui, en alignant la poignéeaux grilles d'appui principales. Certains brûleurs à gaznécessitentl'ajoutd'une grille supplémentairepourassurer la stabilité de la poêle/casserole.

Plaques de cuisson en verre (touttype de technologieschauffantes)

Soulevez les casseroles/poêles :ne les faitespasglisser, ce qui pourraittrayer la surface en verre.

Veillez à éliminertoutrésidualementaire de votre plaque de cuisson en verreavant et pendant la cuisson. Ces résiduspeuventdurcir et entraîner des rayuresdisgracieuses sur la surface en verre. Votregarantiene couvrepas les dommages subis par les surfaces de cuisson.

Plaques à induction

Pour savoir quelélémentchauffantutiliser en fonction de la taille de votrecasseroleoupoêle, veuillezsuivre les consignes fournies par le fabricant de vos plaques à induction. Ces consignes peuvent faire référence à la base magnétique de l'article, et non audiamètre du sommet. En cas de doute, veuillezconsulter le fabricant. Ne laissez pas la casserole/poêlesanssurveillancependant le préchauffage, car les plaques à inductionchauffenttrèsrapidement.

CuisineauFour

Vos articles de cuisinesont compatibles aufourjusqu'à 160°C (thermostat 3). Ne pas placer sous un gril/rôtissoire, à proximité de la source de chaleur du fouroudans un four à micro-ondes. Portez toujours des gants de cuisinepourretirer un plat du four.

Ustensiles

Vos articles de cuisinepeuvent s'utiliseravec des ustensiles en métalmaisnousvousrecommandonsd'utiliser des ustensiles en boisou en plastiquerésistant à la chaleur. L'utilisationd'ustensiles en métal à bordstranchantspeutendommager la surfaceantiadhésive.

Couvercles

Utilisez toujours un couvercle, s'il estfourni, pourpréserver les nutriments et les saveurs, et pourréduire le tempsdecuisson et la consommation d'énergie. De la buéeapparaîtra sur les couvercles en verre en début de cuisson, mais elle se dissipera

une fois le couvercle chaud. Ne placez pas directement les couvercles sur un brûleur chaud et ne plongez pas les couvercles chauds dans l'eau car leur résistance aux chocs pourrait être affectée.

Maintien de l'équipement

Vérifiez régulièrement le bon état des fixations, et resserrez-les si nécessaire. Pour éviter tout risque d'accident ou de blessure, n'utilisez pas vos articles de cuisine si leurs fixations sont lâches ou précaires.

Nettoyage

Vos articles de cuisine sont compatibles lave-vaisselle. Le lavage à la main est cependant recommandé car les détergents du lave-vaisselle terniront les surfaces intérieures/extérieures. Ne pas utiliser de paille de fer, d'éponges à gratter ou de poudre à récurer.

Taches

Des taches peuvent apparaître même sous conditions d'utilisation normale, mais ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut. La plupart des taches peuvent être éliminées ou atténuées en nettoyant les surfaces avec du jus de citron ou du vinaigre blanc.

Rangement

Afin d'éviter tout rayure ou bréchure sur vos articles de cuisine, placez des feuilles de papier essuie-tout entre chaque article lors du rangement.

GARANTIE 5 ANS

Votre article est garanti pendant 5 ans contre tout vice de matériau et de fabrication, pour une utilisation domestique normale. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure naturelle, un accident, un mauvais usage, un abus ou un usage commercial. Cette garantie ne couvre pas les taches, la décoloration ou les dommages causés par une surchauffe, ou la décoloration causée par l'utilisation du lave-vaisselle ou l'utilisation d'ustensiles en métal tranchants. Cette garantie exclut expressément les incidents ou dommages conséquents.

En cas de problème couvert par la garantie, vous pouvez retourner votre article au magasin d'achat, avec une preuve d'achat. Si cela n'est pas possible, veuillez nous contacter sur www.prestige.co.uk