

CIRCULON[®]

MOMENTUM[™]



HARD-ANODIZED

IMPORTANTE INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD, USO Y CUIDADO.

Gracias por elegir los utensilios de cocina Circulon Anodizado Duro. Por favor lea atentamente estas instrucciones para usar mantener y cuidar sus nuevos utensilios de cocina. Si tiene más preguntas sobre el uso de su producto, póngase en contacto con el Servicio de atención al Cliente en la dirección de correo electrónico que se proporciona al final de estas instrucciones.

Los utensilios de cocina anodizados duros Circulon están especialmente creados para proporcionar una larga duración a sus beneficios antiadherentes. Los surcos "Alto - Bajo" incrementan la superficie radiante, pero al mismo tiempo reduce el contacto de los alimentos con la superficie reduciendo así la adherencia. Para asegurar la fácil liberación de alimentos tiene aplicado un antiadherente de alta calidad.

Sus utensilios de cocina tienen un cuerpo anodizado duro con un antiadherente Total[®] de triple capa que recubre el interior, para una cocina saludable baja en grasas y el exterior para facilitar la limpieza.

Sus utensilios de cocina son adecuados para su uso en todos los tipos de cocinas convencionales, INCLUYENDO la inducción.

Antes de usar por primera vez, retire todas las etiquetas, lave con detergente, enjuague y seque completamente.

Para obtener los mejores resultados, la superficie de cocción antiadherente se puede "acondicionar" con un poco de aceite vegetal antes de usar. Limpie el exceso con papel de cocina. El "acondicionamiento" periódico ayudará a la fácil liberación de los alimentos y a preservar la calidad de la superficie antiadherente.

Nuestra promesa de marca: Si usted no está satisfecho con el rendimiento de nuestro sistema antiadherente, lo sustituiremos de forma totalmente gratuita. Esta es nuestra promesa.

Cocinando.

Sus utensilios de cocina distribuyen el calor uniformemente para que se pueda cocinar a fuego bajo o medio. Dependiendo del tipo y duración de la cocción, los accesorios pueden quemar. Por razones de seguridad, se recomienda el uso de guantes para horno.

Use la sartén o cacerola en un quemador del diámetro correspondiente, esto optimiza el ahorro de la energía. Si usa gas, ajuste la llama para que no se extienda hacia los bordes.

El alto calor continuo puede causar decoloración.

No deje la sartén vacía sobre un quemador caliente ni permita que la sartén hierva en seco. Esto desperdicia energía y perjudica el rendimiento de la sartén. En el caso de su sartén hirviendo en seco no intente moverla de la encimera hasta que se enfríe.

Los utensilios no deben llenarse a más de dos tercios de su capacidad. Tan pronto se alcance el punto de ebullición, la temperatura debe ser bajada.

No deje el aceite caliente desatendido. Si fríe, no llene la sartén más de un tercio con aceite. Use siempre tapas al cocinar. Esto ayudará a preservar los nutrientes y el sabor durante la cocción. Se pueden mantener el calor al mínimo ahorrando así energía. Recuerde que no todos los artículos tienen tapas, toda referencia a las tapas se aplica sólo donde se proporcione.

Nunca use las tapas cuando se fríe con mucho aceite o grasa.

No permita que los mangos se expongan sobre los quemadores calientes.

Evite dejar alimentos en la sartén después de cocinarlos, ya que puede deteriorar la superficie de la sartén.

Si se utiliza una vitrocerámica, una placa halógena o una inducción, siempre levante los utensilios, nunca los arrastre.

Siga las instrucciones del fabricante de la encimera. Su garantía no cubre daños a las encimeras de cocina.

Retire la tapa (donde esté incluida) levantándola lejos de usted. El contacto directo con vapor puede ser peligroso.

Cuando están llenas, algunas cacerolas pueden ser muy pesadas. Tenga cuidado al mover la sartén si contiene aceite u otros líquidos calientes.

No lo utilice bajo una parrilla o en un microondas.

Evite que los mangos sobresalgan del borde frontal de la cocina su posición debe estar lejos de otros quemadores para evitar que se calienten. Algunos utensilios de cocina (especialmente aquellos con una base de diámetro pequeño y sartenes) puede ser inestable cuando se usa en una cocina de gas. Siempre tenga cuidado de posicionar las asas en línea con los soportes principales de la encimera.

Placas de inducción.

Si cocina sobre una encimera de inducción siga siempre las instrucciones del fabricante. Para combinar el tamaño de los utensilios de cocina con el del foco de calor, siga las instrucciones del fabricante de la placa de inducción. Éstas pueden referirse al tamaño de la base magnética de la sartén y no al diámetro del cuerpo de la sartén. Tenga en cuenta que, bajo ciertas circunstancias, puede producirse ruido. Esto no afectará el rendimiento ni dañará los utensilios de cocina de todas formas. No deje una sartén desatendida durante el precalentamiento, ya que el calentamiento es muy rápido en inducción. Levante los utensilios de cocina. No los deslice ya que esto puede arañar el cristal.

Utensilios.

Sus sartenes son aptos para utensilios metálicos. Sin embargo, le recomendamos que utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor. El uso de utensilios de metal afilados, pueden dañar los recubrimientos antiadherentes.

Cocinar en el horno.

Sus utensilios de cocina son aptos para el horno a 400°F / 204°C / Gas 6. Esto significa que se puede comenzar a cocinar en la encimera y terminar de cocinarlo en el horno. Para hornos asistidos de ventilador, ajustar la temperatura de acuerdo con las directrices de los fabricantes. Use siempre un guante para horno cuando lo saque del horno. Nunca permita que los mangos se coloquen sobre la fuente de calor.

Las tapas.

Cuando se suministre, siempre use una tapa para ayudar a preservar los nutrientes y el sabor. Minimiza el tiempo de cocción y el combustible utilizado. Las tapas de vidrio se empañarán al comienzo de cocinar, pero se aclarará a medida que se calientan. No coloque tapas de vidrio directamente en un quemador caliente. No coloque las tapas calientes directamente bajo agua fría, ya que esto puede reducir su resistencia a la rotura.

Cuidado de los accesorios.

Verifique periódicamente que todos los accesorios estén seguros y vuelva a apretarlos apropiadamente. Para evitar accidentes o lesiones, no utilice utensilios de cocina con herrajes sueltos o inseguros.

Limpieza.

Inmediatamente después de su uso, retire la sartén del fuego y deje que se enfríe en un salvamanteles o superficie resistente al calor. No vierta agua

fría en una sartén caliente, ya que puede causar deformación de la base de la sartén. Lave siempre las cacerolas después de cada uso. Limpie la superficie antiadherente con un paño de cocina después de cada uso para eliminar los alimentos o las partículas de grasa que pueden asentarse en la superficie antiadherente. Si no se quitan, se quemarán cuando la sartén se recaliente, causando manchas y reduciendo la calidad antiadherente. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente productos que indiquen claramente que son adecuados para limpieza de superficies antiadherentes. No utilice lana de acero, estropajos o polvos. Se puede formar una película blanca por los minerales del agua o almidón de los alimentos. Esta película blanca se puede quitar frotando el antiadherente con una esponja previamente ha sido sumergida en jugo de limón o vinagre. Entonces lave, enjuague y reacondicione la superficie antiadherente. La superficie exterior debe limpiarse con agua jabonosa caliente y un paño suave después de cada uso. No guarde las cacerolas cuando estén húmedas o mojadas. Para evitar arañazos o rasguños en el exterior del utensilio de cocina, coloque papel de cocina entre las sartenes al guardar.

Apto para lavavajillas.

Sus utensilios de cocina son aptos para lavavajillas. Sin embargo, como todos los utensilios de cocina fina, es preferible lavar a mano. Siga siempre cuidadosamente las instrucciones del fabricante del lavavajillas.

Garantía de por vida.

Los utensilios de cocina Circulon están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra bajo uso doméstico normal durante la vida útil del producto.

Si tiene algún problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en www.circulon.uk.com.

Si una reparación no es posible y es necesario un reemplazo y el producto original no está disponible, se reemplazará con un producto de prestaciones y valor similar. Tenga en cuenta que, en el caso de un conjunto, solo el artículo defectuoso será reemplazado.

Ésta garantía no cubre los daños causados por el desgaste normal, accidente, mal uso, abuso o uso comercial. Manchas, decoloración o daños por sobrecalentamiento, o la decoloración causada por el uso del lavavajillas no están cubiertos por esta garantía. Los daños incidentales o consecuentes están expresamente excluidos de esta garantía.

Como parte de nuestro programa de desarrollo continuo, Meyer Ltd. se reserva el derecho a cambiar las especificaciones de los productos descritos en cualquier momento.

Esta garantía no afecta a sus derechos legales.