

## **IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION**

Thank you for choosing our cookware. Please read through this information before first use and retain for future reference. If you have any further questions about using your product, please contact Customer Service at the website or phone number given on the guarantee card.

Before first use remove labels, wash pans and lids with a mild detergent in hot water.

### **GENERAL COOKING/SAFETY:**

- Your cookware distributes heat evenly so cooking can be done on a low to medium heat. Depending on the type and length of cooking, lids and handles may get hot. For safety, it is recommended that oven gloves are used.
- Always match the size of pan to the heating element or gas burner.
- When filled, some pans can be very heavy. Be careful when moving the pan if it contains hot liquids.
- Keep small children away from the stove while you are cooking, as heat, steam and spatter can cause burns.
- Do not leave an empty pan on a hot burner or allow the pan to boil dry. In the event this happens, the heat must be turned off and the pan left to cool before moving.
- Pans should not be filled more than two-thirds capacity. As soon as boiling point is reached, the temperature should be lowered. Continuous high heat may cause discolouration.
- When deep frying, fill the pan no more than one third full of oil. Do not leave hot oil unattended and never use a lid. Heavy vegetable oils may leave a residue that can affect non-stick performance. Use low heat when heating up oils, as oils can quickly overheat and cause a fire.
- Avoid leaving food in the pan after cooking, as it may cause deterioration to the pans surface.
- Cookware dimensions given refer to the rim-to-rim dimension across the pan.
- Never use your cookware in the microwave.
- NEVER LEAVE AN EMPTY PAN ON AN ACTIVE BURNER. Any material, if heated continuously at a high enough temperature, will begin to decompose, causing damage to the stovetop, cookware and/or personal injury.

- Aluminum with Stainless Base: WARNING: IF YOUR ALUMINUM CORE COOKWARE IS EXPOSED TO PROLONGED OVERHEATING, OR ALLOWED TO BOIL DRY ON A HOT BURNER WITHOUT LIQUID OR MOIST FOOD, THE ALUMINUM CORE MAY MELT AND SEPARATE THE BASE FROM THE PAN RELEASING HOT MOLTEN ALUMINUM THAT MAY RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE. If your cookware is overheated and boils dry and you see molten aluminum near the base, do not pick up your cookware. Turn burner off, leave cookware on the stove, and let cool before moving.

### **SPECIAL INSTRUCTIONS FOR HOBS/STOVETOPS**

Always follow your stovetop manufacturer's instructions for specific cookware restrictions. Your guarantee does not cover damage to hobs/stovetops.

#### **Gas**

- Some cookware (especially those with a small diameter base) may be unstable when used on a gas hob/stovetops. Always take care to position the pan at the centre of the pan supports with the handle in line with the main pan supports.
- When cooking, adjust flame so that it does not extend up sides. Do not allow handles to extend over hot burners.

#### **Ceramic/Glass**

- Never place a hot pan on a cool ceramic/glass stovetop burner, this can cause fusion of the pan to the stovetop.
- When using glass hobs/stove tops make sure to lift pans, do not slide as this will scratch the glass.
- Check that the glass hob is free of food deposits before and during cooking. These can harden and cause cosmetic scratching on the glass surface.

#### **Induction**

- When matching cookware to ring size, please follow the hob/stovetop manufacturers guidelines. They normally mean the size of the pan magnetic base and not the rim diameter.
- Do not leave a pan unattended when preheating since heat up is very rapid on induction.
- Prolonged overheating can cause damage to both your cookware and cooktop.

#### **OVEN USE**

- Always use oven gloves when removing cookware from the oven.
- All Cookware is oven safe to 180°C/350°F/Gas 4.
- Cookware with all stainless steel handles are oven safe to 260°C/500°F/Gas 10.  
Note: Glass lids are only oven safe to 180°C/350°F/Gas 4. Full stainless steel lids/knobs are oven safe to 260°C/500°F/Gas 10.
- Do not place under a grill/broiler, or close to the heat source in an oven, as this will damage the handles and they could start to give off an odour.
- Oven use may cause rubberized handles to slightly fade in colour but will not affect performance.

#### **UTENSILS**

- For cookware featuring non-stick we recommend that you use wooden or heat resistant plastic utensils. The use of sharp edged metal utensils can damage the non-stick.
- Sharp-edged tools such as forks and knives should not be used in any pan and knives should never be used to cut inside the pan. These utensils will scratch both non-stick and stainless steel surfaces.

Impact damage to the cookware rim from utensil shafts, scratches or peeling due to sharp-edged utensils, is not covered under warranty.

#### **NON-STICK COOKWARE:**

- Using low to medium heat can preserve the cookware's exterior and non-stick interior coatings as well as preserve the nutrients in food. High heat may damage the cookware's coating, voiding the warranty.
- Do not use non-stick cooking sprays, aerosol or low calorie sprays on non-stick cookware - an invisible build-up will impair the non-stick release system and food will stick in your pan.

Use of cooking oil should be kept to a minimum, you can dab your favourite oil on a paper towel and carefully wipe the interior of the pan before cooking. Heavy vegetable oils may leave a residue that can affect non-stick performance. Use low heat when heating up oils , as they can quickly overheat and cause a fire.

- Non-stick staining occurs even with normal use, but is not considered a defect and is not covered under warranty.

#### **CLEANING**

- Before and after each use, wash pans thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water.
- Your cookware is dishwasher safe. However, the cumulative effect of the harsh dishwashing detergents will eventually dull all of the surfaces and make uncoated surfaces rough to touch. Ensure you follow advice of dishwasher manufacturer.
- Prolonged overheating can cause damage to both your cookware and cooktop.
- To remove dried on food, soak in hot water before washing. If food remains on the surface, boil a mixture of water and vinegar into the pan to dislodge food particles.
- Do not use bleaches, steel wool, coarse scouring pads, oven cleaners or powders.

Staining will occur if food is spilled or allowed to boil over onto the exterior of the pan.

A spotted white film may form which can be removed with a

- mild solution of water and lemon juice or vinegar.

#### **STORAGE**

To avoid scratches or chips on the cookware, place pan protectors or paper towels between pans when storing.

#### **CARE OF FITTINGS**

- Periodically check that all fittings are secure, do not use cookware with loose or insecure fittings.
- Handles and knobs can get very hot under some conditions, use caution when touching them. If hot, use oven gloves to ensure safe handling of the pans.
- Position pans so that handles are not over other hot burners. Do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where pans can be knocked off the stovetop.

#### **LIDS**

- When supplied, always use a lid to help to preserve nutrients, flavour, minimize cooking time and fuel used.
- Use caution when removing lids and always lift away from you. Direct contact with rising steam can be dangerous.
- Do not place glass lids directly on a hot burner, or place hot lids in water as this will reduce their break resistance or cause them to break.
- Glass lids will mist at the start of cooking, but will clear as they become warm.
- If your lid has cracks or scratches do not use it as spontaneous breakage may occur.

Make certain that the lid is locked securely when using straining pots or other cookware with locking lids. This will prevent escaping steam or hot liquid, which will cause burns. Always double check that the lid is locked before straining or draining and always strain and drain away from your body. Do not use straining lids on other cookware pieces.

#### **WARRANTY**

This cookware is not intended for commercial or restaurant use.

Achten Sie darauf, dass die Größe der Kochplatte oder des Gasrings möglichst exakt der Größe des Topfs oder der Pfanne entspricht.

Stellen Sie beim Abnehmen von Deckeln vorsichtig und achten Sie darauf, Deckel immer weg von Ihnen anzuheben. Direkter Kontakt mit aufsteigendem Dampf kann gefährlich sein.

Legen Sie Glasdeckel nicht direkt auf heißen Kochplatten ab, und tauchen Sie heiße Glasdeckel nicht in Wasser. Dadurch erhöht sich die Gefahr eines thermischen Glasbruchs, und der Glasdeckel kann brechen.

Glasdeckel beschlagen zu Beginn des Kochvorgangs. Diese Kondensation löst sich auf, wenn der Deckel warm wird.

Verwenden Sie kein Deckel mit Rissen oder Kratzern, da es zu einem spontanen Glasbruch kommen kann.

Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher arretiert ist, wenn Sie Töpfe mit Abgießer oder anderes Kochgeschirr mit Deckeln

reinigen. Beachten Sie bei der Auswahl des/der passenden Kochfeldes/Herdplatte für das Kochgeschirr die Herstelleranleitungen. Üblicherweise ist der Durchmesser des magnetischen Topf- oder Pfannenbodens maßgeblich, nicht der Randdurchmesser.

Dieses Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Die längerfristige Verwendung scharfer Reinigungsmittel macht jedoch mit der Zeit alle Oberflächen matt und unbeschichtete Oberflächen rau. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers Ihres Geschirrspülers. Wir empfehlen die Handwäsche, um das Aussehen so gut wie möglich zu erhalten.

Entfernen Sie Speisereste nach dem Kochen aus dem Kochgeschirr, da sonst die Oberfläche des Kochgeschirrs beeinträchtigt werden kann.

Längere Überhitzung kann Schäden am Kochgeschirr und am Kochfeld verursachen.

#### **VERWENDUNG IM BACKOFEN**

Stellen Sie das Kochgeschirr nicht unter einen Grill/Bratrost oder in unmittelbare Nähe des Heizelements in einem Backofen, da dies zu Geruchsbildung und zu Schäden an den Griffen führen kann.

Bei Verwendung im Backofen kann die Farbe der Silikonauflage an den Griffen ausbleichen. Dies führt jedoch nicht zu Leistungsminderungen.

## **D**

### **WICHTIGE INFORMATIONEN ZU SICHERHEIT, VERWENDUNG UND PFLEGE**

#### **LANGE HITZE AUSGESETZT WIRD ODER TROCKEN ODER OHNE LEBENSMITTEL MIT VIEL FLÜSSIGKEIT AUF EINER HEISSEN KOCHPLATTE STEHT, KANN DER ALUMINIUMKERN SCHMELZEN UND SICH DER BODEN VOM REST DES KOCHGESCHIRRS ABTRENNEN.**

DADURCH WIRD HEISSES, GESCHMOLZENES ALUMINIUM FREIGESETZT, WAS ZU SCHWEREN PERSONEN- UND MATERIALSCHÄDEN FÜHREN KANN. Wenn Ihr Kochgeschirr überhitzt und trocken kocht und sie geschmolzenes Aluminium um den Toppboden sehen, heben Sie das Kochgeschirr keinesfalls hoch. Schalten Sie die Kochplatte aus und lassen Sie das Kochgeschirr auf dem Herd abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Kochgeschirr entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Informationen vor dem ersten Gebrauch und bewahren Sie sie für die spätere Verwendung auf. Wenn Sie weitere Fragen zur Verwendung Ihres Produkts haben, wenden Sie sich bitte über die Website oder unter der auf der Garantiekarte angegebenen Telefonnummer an den Kundenservice.

#### **ENTFERNEN SIE VOR DEM ERSTEN GEBAUCH DIE ETIKETTEN UND WASCHEN SIE KOCHGESCHIRR UND DECKEL MIT EINEM MILDEN REINIGUNGSMITTEN IN WARMEM WASSER.**

#### **PFLEGE VON GRIFFEN**

Überprüfen Sie die Griffe regelmäßig, um sicherzustellen, dass sie sich nicht gelöst haben – verwenden Sie kein Kochgeschirr mit losen Griffen.

Griffe können unter bestimmten Bedingungen sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie berühren. Verwenden Sie bei heißem Kochgeschirr zu Ihrer eigenen Sicherheit Ofenhandschuhe.

Stellen Sie Pfannen so auf die Kochfläche, dass der Griff nicht über andere heiße Kochplatten ragt. Achten Sie darauf, dass keine Griffe über den Herdrand ragen. Es besteht sonst die Gefahr, dass die Pfanne versehentlich von der Herdplatte hinuntergerissen wird.

#### **DECKEL**

Wenn ein passender Deckel im Lieferumfang des Kochgeschirrs enthalten ist, empfehlen wir dessen Verwendung, um Nährstoffe und den Geschmack zu erhalten sowie die Kochzeit und den Energiebedarf zu minimieren.

Verwenden Sie keine Antihaft-Kochsprays, Aerosole oder kalorienarme Sprays für Antihaft-Kochgeschirr, denn die mit bloßem Auge nicht sichtbaren Ablagerungen beeinträchtigen die Antihaftwirkung, sodass Speisen am Kochgeschirr haften bleiben.

Reduzieren Sie die zum Kochen verwendete Ölmenge auf ein Minimum, indem Sie Ihr bevorzugtes Speiseöl auf ein Stück Küchenpapier geben und das Kochgeschirr damit vor dem Kochen auswischen. Manche pflanzlichen Öle bilden Ablagerungen, durch die die Antihaftwirkung beeinträchtigt wird. Erwärmen Sie Öl bei geringer Hitze, da dieses schnell überhitzen und einen Brand verursachen.

Volle Töpfe und Pfannen können sehr schwer sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Pfannen oder Töpfe heben, die heiße Flüssigkeiten enthalten.

Halten Sie kleine Kinder beim Kochen fern vom Herd, da Hitze, Dampf und Spritzer Verbrennungen verursachen können.

Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf eine heiße Kochplatte und lassen Sie nichts in Ihrem Kochgeschirr anbrennen. Falls Kochgut anbrennen sollte, schalten Sie die Kochplatte aus und lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen, bevor Sie es heben.

Vergewissern Sie sich vor dem und beim Kochen, dass das Glaskochfeld frei von Speiseresten ist. Speisereste können zu Kratzern an der Kochfläche führen.

Stauben Sie kein heißes Kochgeschirr auf ein kaltes Keramik-/Glaskochfeld, da das Kochgeschirr mit dem Kochfeld verschmilzt kann.

Stellen Sie beim Abnehmen von Deckeln vorsichtig und achten Sie darauf, dass der Deckel sicher arretiert ist, wenn Sie Töpfe mit Abgießer oder anderes Kochgeschirr mit Deckeln

reinigen. Beachten Sie bei der Auswahl des/der passenden Kochfeldes/Herdplatte für das Kochgeschirr die Herstelleranleitungen. Üblicherweise ist der Durchmesser des magnetischen Topf- oder Pfannenbodens maßgeblich, nicht der Randdurchmesser.

Dieses Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Die längerfristige Verwendung scharfer Reinigungsmittel macht jedoch mit der Zeit alle Oberflächen matt und unbeschichtete Oberflächen rau. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers Ihres Geschirrspülers. Wir empfehlen die Handwäsche, um das Aussehen so gut wie möglich zu erhalten.

Entfernen Sie Speisereste nach dem Kochen aus dem Kochgeschirr, da sonst die Oberfläche des Kochgeschirrs beeinträchtigt werden kann.

Längere Überhitzung kann Schäden am Kochgeschirr und am Kochfeld verursachen.

Weichen Sie angetrocknete Speisereste vor dem Abwaschen in heißem Wasser ein. Falls Rückstände an der Oberfläche haften, kochen Sie in der Pfanne ein Gemisch aus Wasser und Essig auf, um Speisereste zu lösen.

Stellen Sie das Kochgeschirr nicht unter einen Grill/Bratrost oder in unmittelbare Nähe des Heizelements in einem Backofen, da dies zu Geruchsbildung und zu Schäden an den Griffen führen kann.

Bei Verwendung im Backofen kann die Farbe der Silikonauflage an den Griffen ausbleichen. Dies führt jedoch nicht zu Leistungsminderungen.

#### **LAGERUNG**

Legen Sie bei der Lagerung Schutzpapier für Pfannen bzw. Papiertücher zwischen die Pfannen, um Kratzer oder Absplitterungen am Kochgeschirr zu vermeiden.

# F

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi notre batterie de cuisine. Veuillez lire ces informations avant la première utilisation, et conservez-les pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous avez d'autres questions concernant l'utilisation de votre produit, veuillez contacter le service clientèle via le site Web ou le numéro de téléphone indiqué sur la carte de garantie.

Avant la première utilisation, retirez les étiquettes, lavez les récipients et les couvercles à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.

### SÉCURITÉ GÉNÉRALE DE CUISSON :

- Comme votre batterie de cuisine distribue la chaleur de façon homogène, la cuisson peut se faire à une température faible ou moyenne. Selon le type et la durée de la cuisson, les couvercles et les poignées peuvent devenir chauds. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.
- Adaptez toujours la taille de la poêle/casserole à l'élément chauffant ou au brûleur à gaz.
- Une fois remplies, certaines casseroles peuvent être très lourdes. Faites attention lors du déplacement des poêles/casseroles si elles contiennent des liquides chauds.
- Tenez les enfants à l'écart de la cuisinière pendant que vous cuisinez, car la chaleur, la vapeur et les éclaboussures peuvent provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas une poêle/casserole vide sur un brûleur chaud et ne la faites pas bouillir jusqu'à évaporation complète. Le cas échéant, éteignez la plaque et laissez refroidir la poêle/casserole avant de la manipuler.
- Ne remplissez pas les poêles/casseroles à plus de deux tiers de leur capacité. Dès que le point d'ébullition est atteint, la température doit être baissée. Une chaleur élevée continue peut entraîner une décoloration.

- Pour la friture, ne remplissez pas la poêle/casserole de plus d'un tiers d'huile. Ne laissez pas de l'huile chaude sans surveillance et n'utilisez jamais de couvercle. Les huiles végétales, plus lourdes, peuvent laisser un dépôt qui détériore les propriétés antiadhésives du matériel. Faites chauffer les huiles à feu doux, car celles-ci peuvent rapidement surchauffer et provoquer un incendie.
- Évitez de laisser les aliments dans l'ustensile après cuisson, car cela peut entraîner une détérioration de la surface des ustensiles.
- Les dimensions du récipient correspondent aux dimensions bord à bord du récipient.
- N'utilisez jamais votre poêle/casserole au micro-ondes.

### UTILISATION DU FOUR

- NE LAISSEZ JAMAIS UNE CASSEROLE OU UNE POÊLE VIDE SUR UN BRÛLEUR ALLUMÉ. Tout matériau, s'il est chauffé en continu à une température suffisamment élevée, va commencer à se décomposer, ce qui peut endommager la plaque de cuisson, le récipient de cuisson et/ou provoquer des blessures.
- Aluminium à base inoxydable : AVERTISSEMENT : SI VOTRE USTENSILE DE CUISINE AU CŒUR EN ALUMINIUM EST EXPOSÉ À UNE SURCHAUFFE PROLONGÉE OU MIS À

**BOUILLIR JUSQU'À ÉVAPORATION COMPLÈTE SUR UN BRÛLEUR CHAUD SANS LIQUIDE OU ALIMENT HUMIDE À L'INTÉRIEUR, LE NOYAU EN ALUMINIUM PEUT FONDRE ET SÉPARER LA BASE DU RÉCIPIENT, LIBÉRANT DE L'ALUMINIUM FONDU CHAUD QUI PEUT ENTRAINER DE GRAVES BLESSURES CORPORELLES ET MATERIELLES Si votre poêle/casserole surchauffe et cuît à vide, et que vous remarquez de l'aluminium fondu à la base, ne la touchez pas. Éteignez le brûleur, laissez la poêle/casserole sur la cuisinière, et attendez qu'elle refroidisse avant de la déplacer.**

### INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LES PLAQUES DE CUSSION/CUISINIÈRES

Suivez toujours les instructions du fabricant de votre cuisinière pour connaître les restrictions relatives aux batteries de cuisine. Votre garantie ne couvre pas les dommages des plaques de cuisson/cuisinières.

#### Gas

- Certains ustensiles de cuisson (en particulier ceux avec une base de faible diamètre) peuvent être instables lorsqu'ils sont utilisés sur un brûleur à gaz/les cuisinères. Prenez toujours soin de bien positionner la poêle/casserole au centre du support et d'aligner la poignée avec le support.
- Lors de la cuisson, réglez la flamme afin qu'elle ne déborde pas sur les côtés. Ne laissez pas les poignées au-dessus de brûleurs chauds.
- Ajustez la llama para que no sobresalga por los lados a la hora de cocinar. No deje que las asas sobresalgan de los fogones calientes.

#### Céramique/verre

- Ne placez jamais de poêle/casserole chaude sur un brûleur de cuisinière en céramique/verre froid, car cela peut entraîner la fusion de la poêle/casserole et de la cuisinière.
- Lors de l'utilisation de plaques de cuisson en verre, veillez à soulever les poêles/casseroles. Ne les faites pas glisser, car cela risque de rayer le verre.
- Vérifiez que la plaque en verre est exempte de dépôts alimentaires avant et pendant la cuisson. Ceux-ci peuvent en effet durcir et causer des rayures peu esthétiques sur la surface en verre.

#### Induction

- En ce qui concerne l'adaptation des éléments de votre batterie de cuisine avec les cercles de la plaque, suivez les instructions du fabricant de la plaque de cuisson/cuisinière. Elles indiquent généralement la taille de la base magnétique des poêles/casseroles plutôt que le diamètre bord à bord.
- Ne laissez pas vos poêles/casseroles sans surveillance pendant le préchauffage, car elles peuvent chauffer très vite avec l'induction.
- Une surchauffe prolongée peut endommager votre batterie de cuisine et votre table de cuisson.

### NETTOYAGE

- Avant et après chaque utilisation, lavez soigneusement les récipients à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
- Vos poêles/casseroles passent au lave-vaisselle. Cependant, l'effet cumulatif des détergents pour lave-vaisselle agressifs finira par ternir toutes les surfaces et rendra les surfaces sans revêtement rugueuses au toucher. Veillez à suivre les conseils du fabricant du lave-vaisselle. Pour conserver leur aspect d'origine, un lavage à la main est préférable.
- Pour éliminer les résidus d'aliments séchés, faites tremper dans de l'eau chaude avant le lavage. Si des aliments restent collés sur la surface, faites bouillir un mélange d'eau et de vinaigre dans la poêle/casserole pour enlever les particules alimentaires.

Remarque : les couvercles en verre ne peuvent aller au four que jusqu'à 180 °C/thermostat 4. Les couvercles/boutons en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à 260 °C/ thermostat 10. • Ne pas placer sous un gril ou une rôtissoire ou à proximité de la source de chaleur dans un four, car cela risquerait d'endommager les poignées et de dégager une odeur désagréable.

• Une utilisation au four peut faire légèrement changer la couleur des poignées caoutchoutées, mais cela n'affecte pas les performances du matériel.

### USTENSILES

- Pour les batteries de cuisine au revêtement antiadhésif, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. L'utilisation d'ustensiles en métal pointus peut endommager les revêtements antiadhésifs.
- Les outils coupants comme les fourchettes et les couteaux ne doivent être utilisés dans aucune poêle/casserole, et les couteaux ne doivent jamais servir à découper à l'intérieur de la poêle/casserole. Ces ustensiles rayent à la fois les surfaces en acier inoxydable et antiadhésives.

### ENTRETIEN DES ACCESSOIRES

- Vérifiez régulièrement que toutes les pièces sont bien fixées, n'utilisez pas de récipients de cuisson dont les pièces sont lâches ou mal fixées.
- Dans certaines conditions, les poignées et boutons peuvent devenir très chauds, faites attention lorsque vous les touchez. S'ils sont chauds, utilisez des gants pour manipuler les récipients en toute sécurité.
- Placez les récipients de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus d'autres brûleurs chauds. Ne laissez pas les poignées dépasser en dehors du bord de la cuisinière au risque de renverser les poêles/casseroles.

### BATTERIE DE CUISINE ANTIADHÉSIVE :

- L'utilisation d'une chaleur basse à moyenne peut préserver le vernis antiadhésif extérieur et intérieur du matériel, ainsi que les nutriments présents dans les aliments. Une chaleur élevée peut endommager le vernis de la batterie de cuisine et annuler la garantie.
- N'utilisez pas de sprays de cuisson antiadhésifs, d'aérosols ou de sprays de matière grasse hypocalorique sur des ustensiles de cuisine antiadhésifs. Une accumulation invisible pourrait altérer le système antiadhésif et les aliments colleront dans votre poêle/casserole.

- Soyez prudent lorsque vous retirez les couvercles et soulevez-les toujours loin de vous. Le contact direct avec la vapeur montante peut être dangereux.
- N'utilisez pas les couvercles en verre directement sur un brûleur chaud et ne les passez pas sous l'eau lorsqu'ils sont chauds, au risque de réduire leur résistance aux chocs ou de les briser.
- Les couvercles en verre se couvriront de buée au début de la cuisson, mais redeviendront clairs une fois chauds.

### COUVERCLES

- Lorsque les couvercles sont fournis, utilisez-les pour préserver les nutriments et les saveurs et pour réduire le temps de cuisson et la consommation d'énergie.
- Compruez que la vitrocerámica no tiene restos de comida antes de cocinar y mientras cocina. Estos restos pueden endurecerse y causar arañazos en la superficie de la vitrocerámica.
- El uso de aceite para cocinar debería ser mínimo, puede poner un poco de su aceite favorito en una servilleta y restregarla por el interior de la cacerola o sartén antes de cocinar.
- Las sartenes no se deben llenar más de dos tercios de su capacidad. La temperatura debería reducirse en cuanto se alcance el punto de ebullición. Una temperatura elevada continua puede provocar decoloración.

- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras esté cocinando, ya que la fusión de la cacerola o sartén con la placa.
- Nunca coloque una cacerola o sartén caliente sobre una placa vitrocerámica fría, ya que puede provocar la fusión de la cacerola o sartén con la placa.
- No utilice sprays ni aerosoles antiadherentes en este tipo de utensilios, ya que una capa invisible dañará el sistema antiadherente y los alimentos se pegarán en la sartén o la cacerola.

- Asegúrese de levantar las cacerolas o sartenes y no deslizarlas en la vitrocerámica, ya que podrían arrancar la placa.
- No deje una cacerola o sartén vacía en un fuego encendido ni permita que hierva hasta secarse. En el caso de que esto ocurra, apague el fuego y déjela enfriar antes de moverla.
- Las sartenes no se deben llenar más de dos tercios de su capacidad. La temperatura debería reducirse en cuanto se alcance el punto de ebullición. Una temperatura elevada continua puede provocar decoloración.

### INDUCCIÓN

- Cuando haga coincidir el utensilio de cocina con el tamaño del anillo, siga las instrucciones del fabricante de la placa de inducción. Normalmente, deberá hacer coincidir el tamaño de la base magnética de la cacerola o sartén y no el diámetro de la cacerola o sartén.
- No deje la cacerola o sartén vacía en un fuego encendido ni permita que hierva hasta secarse. En el caso de que esto ocurra, apague el fuego y déjela enfriar antes de moverla.
- Las manchas aparecen incluso con el uso normal, pero no se consideran un defecto y no están cubiertas por la garantía

### LIMPIEZA

- Lave las cacerolas y sartenes a fondo con un detergente lavavajillas suave y agua tibia antes del primer uso y después de cada uso.
- Estos utensilios de cocina son aptos para lavavajillas. No obstante, el efecto acumulado de los detergentes para lavavajillas agresivos deteriorarán poco a poco las superficies no revestidas y serán más rugosas al tacto. Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante del lavavajillas. Para conservar mejor el aspecto, se recomienda el lavado a mano.

- Para eliminar los alimentos secos, sumerja la sartén o cacerola en agua caliente antes de lavarla. Si quedan restos de alimentos en la superficie, hierva una mezcla de agua y vinagre y viértala sobre la sartén o la cacerola para eliminarlos.
- No use lejía, lana de acero, estropajos, limpiador de horno ni detergente.
- Se producirán manchas si los alimentos se derraman o rebosan la cacerola.
- No los coloque bajo una parrilla ni cerca de la fuente de calor del horno, ya que provocaría daños en las asas y empezarían a despedir un olor fuerte.

### GARANTIE

Cette batterie de cuisine n'est pas conçue pour un usage commercial ou en restauration.

Pour connaître les conditions de la garantie, veuillez lire et conserver la carte de garantie ci-jointe.

• N'utilisez pas d'eau de Javel, de laine d'acier, de tampons abrasifs, de produits ou de poudres pour nettoyer le four.

• Des taches apparaîtront si la nourriture est renversée ou si elle se déverse pendant l'ébullition sur l'extérieur de la cuve.

• Un film blanc tacheté peut se former et peut être éliminé avec une solution douce d'eau et de jus de citron ou de vinaigre.

### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA FOGONES U HORNILLAS

Siga siempre las instrucciones del fabricante de la cocina acerca de las restricciones específicas con los utensilios de cocina. La garantía no cubre los daños a la placa vitrocerámica.

### STOCKAGE

Pour éviter les rayures ou les éclats sur la batterie de cuisine, placez du papier protecteur ou des serviettes en papier entre les casseroles/poêles lors de leur stockage.

### GAS

- Algunos utensilios de cocina (especialmente los que tienen un diámetro pequeño en la base) podrían ser inestables si se utilizan en una hornilla de gas. Coloque siempre con cuidado la cacerola o sartén en el centro del soporte y ponga el asa en línea con el soporte principal.

- En algunas condiciones, las poignées y boutones pueden estar muy calientes en determinadas condiciones, tenga cuidado al tocarlos. Utilice siempre guantes al manipular las sartenes si están calientes.

### INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD/COCCIÓN:

- Los utensilios de cocina distribuyen el calor de manera uniforme para cocinar a fuego bajo o medio. En función del tipo y la duración de la cocción, puede que las tapaderas y las asas no se calienten. Por seguridad, se recomienda el uso de guantes de cocina.

### UTENSILIOS DE COCINA ANTIADHERENTES:

- Utilizar una temperatura media y baja puede ayudar a mantener los revestimientos interiores y exteriores, así como a conservar los nutrientes de los alimentos. Las altas temperaturas pueden dañar el revestimiento de los utensilios, lo que anularía la garantía.

### VITROCERÁMICA

- Nunca coloque una cacerola o sartén caliente sobre una placa vitrocerámica fría, ya que puede provocar la fusión de la cacerola o sartén con la placa.

- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras esté cocinando, ya que la fusión de la cacerola o sartén con la placa.

- No utilice sprays ni aerosoles antiadherentes en este tipo de utensilios, ya que una capa invisible dañará el sistema antiadherente y los alimentos se pegarán en la sartén o la cacerola.

- Asegúrese de levantar las cacerolas o sartenes y no deslizarlas en la vitrocerámica, ya que podrían arrancar la placa.

- No deje una cacerola o sartén vacía en un fuego encendido ni permita que hierva hasta secarse. En el caso de que esto ocurra, apague el fuego y déjela enfriar antes de moverla.

- Las sartenes no se deben llenar más de dos tercios de su capacidad. La temperatura debería reducirse en cuanto se alcance el punto de ebullición. Una temperatura elevada continua puede provocar decoloración.

### COUVERCLES

- Luego que las tapaderas son fornidas, utilícelas para preservar los nutrientes y las saveurs y para reducir el tiempo de cocción y la consumación d'énergie.

- Compruebe que la vitrocerámica no tiene restos de comida antes de cocinar y mientras cocina. Estos restos pueden endurecerse y causar arañazos en la superficie de la vitrocerámica.

- No deje una cacerola o sartén vacía en un fuego encendido ni permita que hierva hasta secarse. En el caso de que esto ocurra, apague el fuego y déjela enfriar antes de moverla.

- Las sartenes no se deben llenar más de dos tercios de su capacidad. La temperatura debería reducirse en cuanto se alcance el punto de ebullición. Una temperatura elevada continua puede provocar decoloración.

### INDUCCIÓN

- Cuando haga coincidir el utensilio de cocina con el tamaño del anillo, siga las instrucciones del fabricante de la placa de inducción. Normalmente, deberá hacer coincidir el tamaño de la base magnética de la cacerola o sartén y no el diámetro de la cacerola o sartén.

### LIMPIEZA

- Lave las cacerolas y sartenes a fondo con un detergente lavavajillas suave y agua tibia antes del primer uso y después de cada uso.

- Estos utensilios de cocina son aptos para lavavajillas. No obstante, el efecto acumulado de los detergentes para lavavajillas agresivos deteriorarán poco a poco las superficies no revestidas y serán más rugosas al tacto. Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante del lavavajillas. Para conservar mejor el aspecto, se recomienda el lavado a mano.

- Para eliminar los alimentos secos, sumerja la sartén o cacerola en agua caliente antes de lavarla. Si quedan restos de alimentos en la superficie, hierva una mezcla de agua y vinagre y viértala sobre la sartén o la cacerola para eliminarlos.