

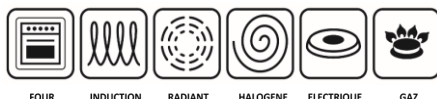
LA POPOTTE FUTÉE

005057

MODE D'EMPLOI

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

Uniquement destiné à un usage domestique.



Tous feux dont induction

Compatible pour cuisson au four jusqu'à 230°C

- 1 couvercle universel en verre et silicone 24cm
- 1 sauteuse en aluminium 24cm – **Revêtement en PTFE**
- 1 faitout en aluminium 24cm – **Revêtement en PTFE**
- 1 plateau en silicone 24cm
- 1 plateau vapeur en aluminium 24cm – **Revêtement en silicone.**



Conseils d'utilisation - Avant la première utilisation

- Nettoyez les ustensiles à l'eau chaude savonneuse ou passez-les au lave vaisselle (60°C maximum). Séchez-les bien .
- Frottez les revêtements antiadhésifs avec un torchon imbibé d'huile de cuisine. Répétez ceci de temps en temps pour assurer la longue durée de vie de vos produits.

Conseils de sécurité

- Gardez vos ustensiles de cuisson hors de portée des enfants. Risque de blessure !



ATTENTION, RISQUE DE BRULURES :



Les ustensiles de cuisson, les couvercles, poignées et boutons peuvent être très chauds.

Utilisez toujours des gants de cuisine et des maniques adaptés !

- Attention lors de la manipulation de l'huile ou de la graisse chaude. Si de l'huile prend flamme : Éteuffez les flammes avec un torchon ou une couverture. **NE JAMAIS** verser de l'eau sur de l'huile chaude !
- Ne versez pas d'eau froide dans les ustensiles de cuisson chauds et vides. Vous risquez d'endommager le matériel. Pour la sécurité de votre enfant, tournez toujours la poignée vers l'intérieur de votre cuisinière.
- Ne laissez jamais s'évaporer complètement les liquides contenus dans les ustensiles de cuisson.
- Ne laissez jamais d'ustensile de cuisson vide sur une plaque de cuisson chaude. Ne remplissez jamais vos ustensiles jusqu'au bord. Le volume maximal conseillé est aux 2/3 du contenu total (1/3 pour la friture).
- Les ustensiles de cuisson peuvent, quand ils sont froids, présenter une certaine concavité. Ceci n'est pas un défaut, cette concavité a un caractère technique et disparaît lorsque l'ustensile est chaud.

Accessoires de cuisine

- Nous vous recommandons d'utiliser des accessoires de cuisine en bois, silicone ou plastique afin d'éviter d'endommager la surface des ustensiles de cuisson.
- N'utilisez les accessoires métalliques qu'avec précaution et ne les tapez pas sur le bord des ustensiles.
- N'utilisez ni couteaux, ni objets pointus dans les ustensiles, ni mixeur, ni presse-purée, ni mélangeur sur batterie.

Plaque de cuisson

- Ces ustensiles de cuisson sont adaptés à tous les types de plaque de cuisson : Gaz, électrique, vitrocéramique, induction et halogène.
- Choisissez la taille de la plaque ou de la flamme pour que la chaleur émise ou la flamme n'entre en contact qu'avec le fond de l'ustensile de cuisine sans dépasser sur les côtés.
- Si vous cuisinez sur des tables de cuisson en verre ou céramique, prenez soin de déposer et de soulever les ustensiles de cuisson doucement. Ne les faites jamais glisser sur la table de cuisson, cela risquerait d'abîmer leur surface.

Particularités des tables de cuisson à induction

- Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisine devrait en principe correspondre à celui de la plaque utilisée.
- Si vous utilisez une plaque de grande taille pour un fond plus petit, l'appareil génère un champ magnétique plus faible. Il est possible que, dans ce cas, la table ne "détecte" pas l'ustensile de cuisine et ne génère pas de chaleur.

Le diamètre du fond de l'ustensile ne doit pas être inférieur à plus de 12% par rapport au diamètre du cercle de la plaque à induction. S'il est inférieur à plus de 12 %, la plaque ne détectera pas l'ustensile. Voir le tableau de compatibilité ci-dessous :

Ustensile	Diamètre du fond	Compatibilité plaque à induction 14,5 cm	Compatibilité plaque à induction 18 cm	Compatibilité plaque à induction 21 cm
Sauteuse 24 cm	15,8 cm	OUI	OUI	OUI
Faitout 24 cm	17,9 cm	OUI	OUI	OUI

Utilisation dans le four (cuisson à 230°C maximum)

- Posez toujours les ustensiles de cuisson sur une grille et non directement sur la dalle du four.
- Pour éviter toute surchauffe, ne laissez pas le four sans surveillance ou à température maximale. N'utilisez pas les ustensiles de cuisson avec la fonction grill du four. Surchauffer un ustensile de cuisson diminue ses propriétés antiadhésives et peut entraîner la brûlure du revêtement et la génération de fumée.



ATTENTION, RISQUE DE BRULURES :

Les ustensiles de cuisson seront très chauds après la cuisson au four.
Utilisez toujours des gants de cuisine et des maniques adaptés !



Entretien et nettoyage

- Après utilisation, laissez les ustensiles de cuisson refroidir quelques minutes avant de les nettoyer.
- Ne plongez pas les ustensiles de cuisson chauds dans l'eau froide et n'y versez pas non plus d'eau froide.
- Pour le nettoyage, utilisez des éponges de nettoyage adaptées. N'utilisez pas d'éponges ou de brosses métalliques ou de substances ou matériels susceptibles de gratter ou d'agresser le revêtement.
- Pour profiter longtemps de vos ustensiles, nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse ou passez-les au lave vaisselle (60°C maximum). Séchez-les bien .
- Si des restes d'aliments sont collés, remplissez l'ustensile à l'eau savonneuse chaude et attendez env. 30 minutes pour qu'ils s'amollissent. Nettoyez-les alors comme d'habitude.
- Conseil : Le fond en métal peut se colorer, cela n'a aucune influence.
- Pensez à refrotter les revêtements antiadhésifs avec un torchon imbibé d'huile de cuisine après les avoir nettoyés (voir la section Avant la première utilisation).
- Le revêtement peut se colorer avec le temps. Ceci est normal et n'a aucune influence sur ses propriétés antiadhésives. De même, les traces d'usure et rayures de la surface sont normales et sans aucune influence sur ses propriétés antiadhésives. Ces traces d'usures sont exclues de la garantie.

Service après-vente :

- Si vous avez des questions sur l'appareil et les pièces de rechange /accessoires, veuillez contacter votre revendeur local.

