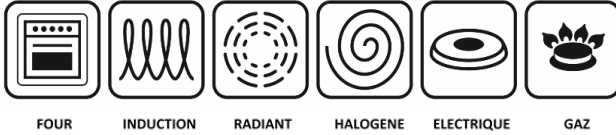




MODE D'EMPLOI

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.
Conserver cette notice pour usage ultérieur.
Uniquement destiné à un usage domestique.

005296



FOUR

INDUCTION

RADIANT

HALOGENE

ELECTRIQUE

GAZ

Tous feux dont induction

[Voir le tableau de compatibilité pour l'induction en page 3](#)

Contenu de l'offre



1 poêle de 21.5 cm



1 poêle de 26 cm
+ couvercle



1 poêle carrée de 24 cm



1 casserole de 16.5 cm
+ couvercle



1 casserole de 18.5 cm
+ couvercle



1 faitout de 24.5 cm
+ couvercle



1 poêle multifonctions de 26 cm
+ couvercle



1 panier vapeur + 1
grille vapeur à 4 pieds
+ 1 panier à frire



1 moule à muffins



1 moule à gâteau
carré



1 plaque à gâteau
rectangulaire



1 moule à gâteau
rond



1 moule
à cake

Conseils d'utilisation - Avant la première utilisation

- Nettoyez les ustensiles à l'eau chaude savonneuse. 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 !



- 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 couvercles en verre peuvent modifier le revêtement des ustensiles de cuisson sur leur bord. Ceci ne réduit pas leur capacité de cuisson.
- 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.

Important Friture

- Pour la friture, le niveau maximal d'huile ne doit pas dépasser 1/3 du contenu total.
- Ne faites frire que de petites quantités d'aliments en même temps. Ne remplissez jamais entièrement le panier lors de la friture.
- Ne jamais faire frire à feu vif. Utilisez toujours un feu moyen.
- N'utilisez que des huiles adaptées à la friture.
- Ne jamais laisser la cuisson de vos fritures sans surveillance.
- Attention lors de la manipulation de l'huile ou de la graisse chaude. Si de l'huile prend flamme : Éteignez les flammes avec un torchon ou une couverture. NE JAMAIS verser de l'eau sur de l'huile chaude !

NOTE : empilez toujours en commençant par la poêle la moins profonde en dessous jusqu'à la plus profonde sur le dessus. Empilez toujours les poêles/casseroles de 20 cm sur les poêles/casseroles de 20 cm et les poêles/casseroles de 25 cm sur les poêles/casseroles 25 cm.

Pour ranger le panier à frire, repliez la poignée vers l'intérieur et posez-le à l'intérieur de la poêle de 20 cm la plus profonde. Déposez les couvercles sur le dessus des poêles/casseroles tel qu'illustré ci-dessus.

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 disque induction	Compatibilité plaque à induction 14,5cm	Compatibilité plaque à induction 18cm	Compatibilité plaque à induction 21cm
Casserole (16.5 cm)	13.4 cm	OUI	X	X
Casserole (18.5 cm)	14.7 cm	OUI	OUI	OUI
Faitout (24.5cm)	19.5 cm	OUI	OUI	OUI
Poêle carrée (24 cm)	14.7 cm	OUI	OUI	OUI
Poêle (21.5 cm)	13.4 cm	OUI	X	X
Poêle (26 cm)	14.7 cm	OUI	OUI	OUI
Poêle multifonctions (26 cm)	14.7 cm	OUI	OUI	OUI

Utilisation dans le four (cuisson à 250°C maximum pendant 1 heure)

- 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 !



Couvercle en verre

- Les couvercles résistant à la chaleur permettent de cuisiner sans avoir à soulever le couvercle, ce qui risque d'influencer la cuisson. Ceci permet d'utiliser les ustensiles de cuisson pour faire mijoter et pour pocher les aliments.
- Seuls les couvercles en verre à bouton en acier inoxydable sont adaptés à une utilisation dans le four.
- Ne passez pas à l'eau froide les couvercles en verre chauds, ne les déposez pas sur une surface froide.

Poignées et boutons de couvercles

- Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisson pour toucher les ustensiles pendant et après la cuisson.
- Vérifiez que les poignées et les boutons sont bien vissés. Revissez-les au besoin.
- Placez les poignées de façon à éviter qu'elles ne dépassent de la cuisinière ou se retrouvent au-dessus d'une source de chaleur.

Entretien et nettoyage

- 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, nous vous conseillons de les nettoyer à la main à l'eau chaude savonneuse.
- 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.

