

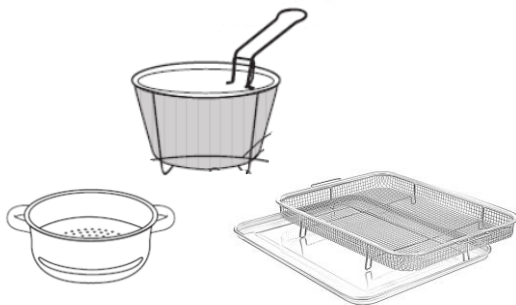
POÊLES EMPILES KIT ACCESSOIRES

005187

◀ MODE D'EMPLOI ▶

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.
Uniquement destiné à un usage domestique.

- 1 panier vapeur
- 1 panier pour fritures de 3.3L
- 1 panier de cuisson spécial four et son plateau



Conseils d'utilisation - Avant la première utilisation

Nettoyez les ustensiles à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien. Ne pas laver au lave-vaisselle.
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 brûlures : 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 : Éteufez 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 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 : Éteufez les flammes avec un torchon ou une couverture. NE JAMAIS verser de l'eau sur de l'huile chaude !

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.

Utilisation dans le four (cuisson à 260°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 et les couvercles seront très chauds après la cuisson au four. Utilisez toujours des gants de cuisine et des maniques adaptés !

Utilisation du panier de cuisson spécial four

1. Préchauffez le four (260°C maximum). Préparez vos aliments pour la cuisson, assaisonnez si nécessaire. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile. Placez le panier sur le plateau.

2. Placez les aliments dans le panier anti adhésif en une seule couche. Placez dans le four.

3. Suivez la recette en ce qui concerne le temps de cuisson et les températures. Ne dépassez pas 260°C.

Puisque le panier est surélevé, la chaleur circule sous le panier pour une cuisson uniforme et parfaite.

4. Prenez chaque côté de la plaque en la retirant du four et portez des gants de cuisine.

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

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 uniquement à la main à l'eau chaude savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

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.

