

IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

Thank you for choosing Circulon Hard Anodized cookware. Please read through these instructions carefully, they will tell you how best to use and care for your new cookware. If you have any further questions about using your product please contact Customer Services at the email address given at the end of these instructions.

Circulon hard anodized cookware is specially created to provide long lasting non stick benefits without the durability problem. The "Hi –Low" grooves increase the radiant surface but at the same time reducing surface contact with food reducing the sticking. A quality non-stick is then applied to assure easy food release.

Your cookware has a hard anodized body with a Total triple layer non stick interior coating, on the interior and exterior for easy clean convenience and low fat healthy cooking.

Your cookware is suitable for use on all conventional cooker types, INCLUDING induction.

Before first use remove all labels, wash with detergent, rinse and dry thoroughly.

For best results, the non-stick cooking surface can be "conditioned" with a little vegetable oil before using. Wipe off excess with kitchen paper. Periodic "conditioning" will help preserve the easy release quality of the non-stick surface.

Our Brand Promise

If you are not satisfied with the performance of our non-stick system, we will replace it completely free of charge. That's our promise to you.

Stove Top Cooking

Your cookware distributes heat evenly so cooking can be done on a low to medium heat. Depending on the type and length of cooking the fittings may get hot. For safety, it is recommended that oven gloves are used.

Use pan on a burner of corresponding diameter, this will make the best use of your energy. If using gas, adjust flame so that it does not extend up sides.

Continuous high heat may cause discolouration. Do not leave empty pan on a hot burner or allow the pan to boil dry. This will waste energy and impair the pan's performance. In the event of your pan boiling dry do not attempt to move from the hob until it cools down.

Pans should not be filled to more than two thirds capacity. As soon as boiling point is reached, the temperature should be lowered.

Do not leave hot oil unattended, if deep frying fill the pan no more than one third full of oil. Always use lids when cooking. This will help to preserve nutrients and flavour during cooking and heat can be kept to a minimum, so saving fuel. Remember that not all items have lids – any reference to lids apply only where provided.

Do not allow handles to extend over hot burners.

Avoid leaving food in the pan after cooking, as it may cause deterioration to the pan's surface.

If using a ceramic or halogen hob, always lift pans – never drag. Follow hob manufacturers instructions.

Remove the lid (where supplied) by lifting away from you. Direct contact with rising steam can be dangerous.

When filled, some pans can be very heavy. Be careful when moving the pan if it contains hot oil or other hot liquids.

Do not use under a grill or in a microwave.

Keep handles from extending over the front edge of the cooker and position away from other burners to keep them from getting hot.

Some cookware (especially those with a small diameter base and frypans) may be unstable when placed empty on a gas hob. Always take care to position in line with the supports.

Utensils

We recommend that you use wooden or heat resistant plastic utensils on your cookware. Heavy use of metal utensils will damage the non-stick surface. Minor scratches will not impair the non-stick performance.

Oven Cooking

Your cookware is oven safe to Gas 4, 180°C, 350°F. This means that you can start a dish on top of the stove and finish cooking it in the oven. For fan assisted ovens, adjust the temperature in accordance with the oven manufacturers guidelines. Always use an oven glove when removing from the oven. Never allow the handles to be positioned over the heat source.

Cleaning

Immediately after use, remove the pan from the heat and let it cool on a trivet or heat resistant surface. Do not pour cold water into a hot pan as this may cause warping of the pan base.

Always wash pans after each use. Cleaning of the non-stick surface with a dishcloth after each use will remove food or grease particles which may settle into the non-stick finish. If not removed, they will burn when the pan is reheated, causing stains and reducing the non-stick quality.

For best results only use products which clearly state that they are suitable for cleaning non-stick surfaces. Do not use steel wool, scouring pads or powders.

A spotted white film (minerals from water, starch from food) may form on the non-stick surface. The white film can be removed by rubbing the non-stick surface with a sponge that has been dipped in lemon juice or vinegar. Then wash, rinse and recondition the non-stick surface.

The exterior surface should be cleaned using hot soapy water and a soft cloth after each use.

Do not store pans when damp or wet. To avoid scratching during storage, interleave with kitchen paper.

Dishwasher Safe

Your cookware is dishwasher safe. However like all fine cookware, hand washing is preferable. Always follow dishwasher manufacturers' instructions carefully.

Care of Fittings

Periodically check that fittings are secure. Regularly check and re-tighten, being sure not to over tighten.

Dimensions

Dimensions given refer to the rim diameter or diagonal if not round.

Lifetime Guarantee

Circulon cookware is guaranteed to be free from defects in materials and workmanship under normal household for the lifetime of the product.

Should you have a problem please contact us at customersupport@meyeruk.com Or visit our website at : www.meyeruk.com.

If a repair is not possible and a replacement is necessary and the original specification is not available it may be necessary to replace with a product of similar value. Please note that in the case of a set only the faulty item will be replaced.

This guarantee does not cover damage caused by normal wear and tear, accident, misuse, abuse or commercial use. Stains, discolouration or damage from overheating, or discolouration caused by dishwasher use are not covered by this guarantee. Incidental or consequential damages are expressly excluded from this guarantee.

As part of our continuous development programme, Meyer Ltd reserves the right to change the specifications of products described at any time.

This guarantee does not affect your statutory rights.

D

WICHTIGE SICHERHEITS-, GEBRAUCHS-UND PFLEGEHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für das Circulon harteloxierte Kochgeschirr entschieden haben. Lesen Sie diese Hinweise zur richtigen Verwendung und Pflege Ihrer neuen Kochutensilien bitte sorgfältig durch. Falls Sie weitere Fragen zur Verwendung Ihres Produktes haben sollten, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice unter der am Ende dieser Hinweise angegebenen E-Mail-Adresse.

Das Circulon harteloxierte Kochgeschirr wurde speziell entwickelt, um dauerhaft die Vorteile einer Antihafbeschichtung zu gewährleisten. Die „Hoch-Tief“-Rillen vergrößern die wärmeabstrahlende Oberfläche, verringern aber gleichzeitig den Oberflächenkontakt mit Lebensmitteln, wodurch das Anhaften minimiert wird. Eine hochwertige Antihafbeschichtung ermöglicht ein leichtes Lösen des Kochguts.

Ihr Kochgeschirr verfügt über einen harteloxierten Korpus mit einer dreilagigen Total-Antihafbeschichtung auf Innen- und Außenseite, wodurch eine einfache Reinigung und gesundes, fettfreies Kochen ermöglicht werden.

Das Kochgeschirr eignet sich für die Verwendung auf jedem konventionellen Herd, EINSCHLIESSLICH Induktion.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten und reinigen Sie das Kochgeschirr mit Spülmittel. Trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.

Für die besten Kochergebnisse kann die beschichtete Oberfläche zu Beginn mit ein wenig Pflanzenöl eingefettet werden. Wischen Sie das überschüssige Öl mit einem Küchentuch ab. Das regelmäßige Einreiben mit Öl sorgt dafür, dass die Qualität der Antihafbeschichtung aufrecht erhalten bleibt.

Unser Markenversprechen

Falls Sie mit der Leistung unseres Antihafsystems nicht zufrieden sein sollten, tauschen wir es völlig kostenlos um. Dies ist unser Versprechen an Sie.

Kochen auf der Herdplatte

Ihr Kochgeschirr sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass auch bei niedriger oder mittlerer Hitze gekocht werden kann. Abhängig von der Art und Länge des Kochvorgangs können sich gegebenenfalls die Griffe erhitzen. Daher wird die Verwendung von Topfhandschuhen empfohlen.

Verwenden Sie die Pfannen und Töpfe auf Kochplatten mit entsprechendem Durchmesser, um Energie zu sparen. Bei Gebrauch auf einem Gasherd sollten die Flammen so angepasst werden, dass sie nicht seitlich hochschlagen.

Eine kontinuierlich hohe Hitzeeinwirkung kann gegebenenfalls zu einer Verfärbung führen.

Lassen Sie eine leere Pfanne oder einen leeren Topf nie auf einer heißen Herdplatte stehen. Dies verschwendet nicht nur Energie, sondern beeinträchtigt auch die Leistung des Kochgeschirrs. Nehmen Sie überhitztes Kochgeschirr erst von der Kochplatte, wenn es abgekühlt ist.

Pfannen und Töpfe sollten zu nicht mehr als zwei Dritteln ihrer

Kapazität gefüllt werden. Nach Erreichen des Siedepunkts sollte die Temperatur verringert werden.

Lassen Sie heißes Öl niemals unbeaufsichtigt. Füllen Sie die Pfanne oder den Topf beim Frittieren niemals zu mehr als einem Drittel der Höhe mit Öl. Verwenden Sie beim Kochen stets Deckel. Dadurch werden während des Kochens Nährstoffe und Geschmack erhalten und die Hitzeeinwirkung kann auf ein Minimum reduziert werden. Beachten Sie, dass nicht alle Artikel über Deckel verfügen – jegliche Bezugnahme auf Deckel gilt lediglich für Artikel mit Deckel.

Achten Sie darauf, dass sich die Griffe niemals über heißen Herdplatten befinden.

Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Kochen in der Pfanne oder dem Topf zu lassen, da dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen kann.

Heben Sie beim Kochen auf Keramik- oder Halogenkochfeldern das Kochgeschirr stets an, anstatt es zu ziehen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

Entfernen Sie den Deckel (falls mitgeliefert), indem Sie ihn vom Körper weg anheben. Direkter Kontakt mit dem aufsteigenden Dampf kann gefährlich sein.

Pfannen und Töpfe können im gefüllten Zustand sehr schwer sein. Geben Sie Acht, wenn Sie Kochgeschirr bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Nicht unter dem Grill oder in der Mikrowelle verwenden.

Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über die Kante des Herds ragen und drehen Sie sie von anderen Herdplatten weg, sodass sie nicht heiß werden.

Manche Töpfe und Pfannen (insbesondere Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser und Bratpfannen) können bei Platzierung auf einem Gasherd instabil stehen. Achten Sie darauf, das Kochgeschirr stets stabil auf die Topfträger des Gasherds zu stellen.

Utensilien

Wir empfehlen die Verwendung von hölzernen oder hitzeresistenten Plastikutensilien mit diesen Töpfen und Pfannen. Kochutensilien aus Metall können die Antihafbeschichtung beschädigen. Kleine Kratzer beeinträchtigen die Leistung der Antihafbeschichtung nicht.

Verwendung im Backofen

Ihr Kochgeschirr ist bis maximal Gasstufe 4, 180 °C bzw. 350 °F backofenfest. Das bedeutet, dass Sie Ihr Gericht im Backofen fertigaren können. Bei Umluft-Backöfen muss die Temperatur gemäß den Richtlinien des Backofenherstellers angepasst werden. Tragen Sie stets einen Topfhandschuh, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen. Lassen Sie die Griffe niemals über die Hitzequelle ragen.

Reinigung

Entfernen Sie das Kochgeschirr direkt nach der Verwendung von der Hitzequelle und lassen Sie es auf einem Untersetzer oder einer hitzeresistenten Oberfläche abkühlen. Lassen Sie niemals kaltes Wasser in das heiße Kochgeschirr fließen, da dies zu einer Verformung des Pfannen- oder Topfbodens führen kann.

Spülen Sie die Pfannen und Töpfe nach jedem Gebrauch ab. Die Reinigung der Antihafbeschichtung mit einem Spültuch entfernt Speise- und Fettpartikel, die sich unter Umständen in der Beschichtung festsetzen können.

Werden diese Reste nicht entfernt, können sie sich beim nächsten

Erwärmen der Pfanne oder des Topfes einbrennen und zu Flecken sowie einer verminderten Qualität der Antihafbeschichtung führen.

Um die besten Ergebnisse zu erreichen, verwenden Sie lediglich Produkte, die explizit für die Reinigung beschichteter Oberflächen geeignet sind. Verzichteten Sie auf Stahlwolle, Topfreiniger oder Puder.

Auf der Antihafbeschichtung kann sich fallweise ein fleckiger weißer Film (Mineralien aus dem Wasser, Speisestärke) bilden. Dieser kann entfernt werden, indem Sie die Antihafbeschichtung mit einem in Zitronensaft oder Essig eingetauchten Schwamm abwischen. Spülen Sie die Beschichtung danach sorgfältig ab und reiben Sie sie erneut mit etwas Öl ein.

Die äußere Oberfläche sollte nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser und einem weichen Tuch gereinigt werden.

Verstauen Sie das Kochgeschirr nicht, solange es noch feucht oder nass ist. Platzieren Sie bei der Lagerung ein Küchentuch zwischen aufeinanderliegenden Pfannen und Töpfen, um ein Zerkratzen zu vermeiden.

Spülmaschinenfest

Ihr Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Wie bei allen hochwertigen Kochutensilien ist das Abspülen von Hand jedoch vorzuziehen. Halten Sie sich stets an die Anweisungen Ihres Spülmaschinenherstellers.

Pflege der Griffe

Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Griffe sicher befestigt sind. Ziehen Sie die Schrauben in regelmäßigen Abständen fest, ohne sie zu überdrehen.

Maße

Die angegebenen Maße beziehen sich auf den Randumfang, beziehungsweise bei nicht runden Artikeln auf die Diagonale.

Lebenslange Kundenzufriedenheit

Das Circulon Kochgeschirr ist für die gesamte Lebenszeit des Produktes garantiert frei von Material- und Herstellungsfehlern, sofern es unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet wird.

Falls Probleme auftreten, kontaktieren Sie uns bitte unter customersupport@meyeruk.com oder besuchen Sie unsere Internetseite: www.meyeruk.com.

Falls eine Reparatur nicht möglich und daher ein Umtausch notwendig ist, erhalten Sie bei Nichtverfügbarkeit des ursprünglichen Originals gegebenenfalls ein Produkt von ähnlichem Wert. Beachten Sie, dass bei einem Set nur der fehlerhafte Artikel umgetauscht wird.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzungserscheinungen, die Folgen unsachgemäßer Behandlung oder Beschädigung od der kommerzielle Gebrauch. Flecken, Verfärbungen oder Schäden durch Überhitzung oder Verfärbungen durch die Reinigung in der Spülmaschine werden ebenfalls nicht von dieser Garantie abgedeckt. Neben- oder Folgeschäden sind ausdrücklich von dieser Garantie ausgenommen.

Als Teil unseres kontinuierlichen Entwicklungsprogramms behält sich Meyer Ltd vor, die Spezifikationen der beschriebenen Produkte zu jeder Zeit zu ändern.

Diese Garantie hat keinen Einfluss auf Ihre gesetzlich verankerten Rechte.

E

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD, USO Y MANTENIMIENTO

Muchas gracias por elegir la batería de cocina de anodizado duro de Circulon. Lea detenidamente estas instrucciones, que contienen información sobre cómo usar y mantener su nueva batería de cocina de la mejor manera posible. Si tiene alguna otra cuestión relacionada con el uso de su producto, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente a través de la dirección de correo electrónico que se indica al final de estas instrucciones.

La batería de cocina de anodizado duro de Circulon ha sido especialmente diseñada para ofrecer ventajas antiadherentes durante mucho tiempo sin problemas de durabilidad. Los surcos altos y bajos aumentan la potencia radiante de la superficie y, al mismo tiempo, reducen el contacto de la superficie con los alimentos, lo cual disminuye la adherencia. A continuación, se ha aplicado un baño antiadherente de calidad para garantizar que los alimentos puedan sacarse fácilmente.

Su batería de cocina cuenta con un cuerpo anodizado duro con un baño antiadherente de tres capas, tanto en el interior como en el exterior, para facilitar la limpieza y seguir una dieta saludable y baja en grasas.

Su batería de cocina es apta para su uso en todo tipo de fuentes de calor convencionales, INCLUIDAS las de inducción.

Antes de utilizarla por primera vez, quite todas las etiquetas, lávela con detergente, enjuáguela y séquela completamente.

Para obtener los mejores resultados, la superficie de cocción antiadherente puede "repararse" con la aplicación de un poco de aceite vegetal antes de su uso. Limpie el exceso con papel de cocina. La "reparación" periódica contribuirá a mantener la antiadherencia de los alimentos en la superficie.

La promesa de nuestra marca

Si no está satisfecho con el rendimiento de nuestro sistema antiadherente, se lo cambiaremos de manera totalmente gratuita. Esa es nuestra promesa para con usted.

Cocinar en la fuente de calor

Su batería de cocina distribuye el calor uniformemente, de manera que puede cocinar a fuego bajo-medio. Los herrajes podrían calentarse dependiendo del tipo y la duración de la cocción. Por su seguridad, se recomienda el uso de manoplas para el horno.

Coloque un cazo sobre un quemador del diámetro correspondiente con el fin de utilizar la energía de la mejor manera posible. Si utiliza gas, ajuste la llama para que no sobresalga a los lados del cazo.

Las altas temperaturas continuas podrían ocasionar decoloración. No deje un cazo vacío sobre un quemador caliente o permita que el cazo hierva en seco, ya que malgastará energía y perjudicará el rendimiento del cazo. En el caso de que un cazo hierva en seco, no trate de moverlo de la fuente de calor hasta que se enfríe.

Los cazos no deberían llenarse más de dos tercios de su capacidad. En cuanto se alcance el punto de ebullición, deberá bajarse la temperatura.

No deje aceite caliente desatendido y, si va a freír en aceite abundante, no ponga más de un tercio de aceite en el cazo. Utilice siempre tapaderas cuando cocine para contribuir a preservar los nutrientes y el sabor durante la cocción. La temperatura puede mantenerse al mínimo y así ahorrar energía. Recuerde que no todas las piezas tienen tapadera. Cualquier referencia a las tapaderas se aplica solo cuando se suministra este artículo.

No deje que las asas sobresalgan sobre quemadores calientes.

Evite dejar alimentos en el cazo después de cocinar, ya que podría deteriorar la superficie del mismo.

Si utiliza una placa vitrocerámica o halógena, levante siempre los cazos, nunca los arrastre. Siga las instrucciones del fabricante de la placa.

Quite la tapadera (cuando se suministre) levantándola en dirección opuesta a usted. El contacto directo con el vapor ascendente puede ser peligroso.

Algunos cazos pueden pesar mucho cuando están llenos. Tenga cuidado al mover un cazo si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

No ponga los cazos bajo el grill o en el microondas.

Evite que las asas sobresalgan del borde frontal de la fuente de calor y aléjelas de otros quemadores para que no se calienten.

Algunas piezas de la batería de cocina (en particular, aquellas con una base de diámetro pequeño y las sartenes) podrían ser inestables cuando se colocan vacías sobre una fuente de calor de gas. Tenga siempre cuidado de colocarlas correctamente sobre los soportes.

Utensilios

Le recomendamos que utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor con su batería de cocina. El uso continuado de utensilios de metal dañará la superficie antiadherente. Los pequeños arañazos no afectarán la antiadherencia.

Cocinar en el horno

Su batería de cocina es apta para el horno a 180 °C. Esto quiere decir que puede empezar a cocinar un alimento en la fuente de calor y terminar de cocinarlo en el horno. Para hornos ventilados, ajuste la temperatura según las directrices del fabricante del horno. Utilice siempre una manopla cuando saque alimentos del horno. Nunca coloque las asas sobre la fuente de calor.

Limpieza

Inmediatamente después de su uso, quite el cazo de la fuente de calor y déjelo enfriar sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor. No eche agua fría en un cazo caliente, ya que esto podría causar que la base del cazo se deforme.

Lave siempre los cazos después de cada uso. La limpieza de la superficie antiadherente con una bayeta después de cada uso eliminará los restos de alimentos o las partículas de grasa que podrían asentarse en el acabado antiadherente.

Si no se eliminan, se quemarán cuando el cazo se caliente de nuevo, lo cual causará manchas y reducirá la antiadherencia.

Para obtener los mejores resultados, únicamente utilice productos que indiquen claramente que son aptos para la limpieza de superficies antiadherentes. No utilizar lana de acero, estropajos o polvos abrasivos.

Podría formarse una película con manchas blancas (minerales del agua o almidón de los alimentos) en la superficie antiaderente. La película blanca puede quitarse frotando la superficie antiaderente con una esponja humedecida en zumo de limón o vinagre. A continuación, lavar, enjuagar y reparar de nuevo la superficie antiaderente.

Después de cada uso, la superficie exterior deberá limpiarse con agua caliente jabonosa y un paño suave.

No guarde los cazos si están mojados o húmedos. Para evitar arañarlos durante el almacenamiento, intercale papel de cocina entre las piezas..

Apta para el lavavajillas

Su batería de cocina es apta para el lavavajillas. No obstante, al igual que todos los utensilios de cocina de gran calidad, se recomienda lavarla a mano. Siga siempre detenidamente las instrucciones del fabricante del lavavajillas.

Mantenimiento de los herrajes

Compruebe periódicamente que los herrajes se encuentren bien ajustados. Compruébelos y vuelva a apretarlos a menudo, asegurándose de no apretarlos demasiado.

Dimensiones

Las dimensiones proporcionadas se refieren al diámetro del borde o a la diagonal si la pieza no es redonda.

Garantía de por vida

La batería de Circulon cuenta con una garantía libre de defectos de material y mano de obra bajo condiciones normales de uso doméstico durante toda la vida útil del producto.

Si experimenta algún problema, póngase en contacto con nosotros en la dirección de correo electrónico customersupport@meyeruk.com o visite nuestro sitio web: www.meyeruk.com.

De no ser posible una reparación y fuera necesario un reemplazo, pero no se dispone de las especificaciones originales, puede que sea necesario reemplazar la pieza por un producto de un valor similar. Tenga en cuenta que, si se trata de un juego, solo se reemplazará la pieza defectuosa.

Esta garantía no cubre los daños causados por el desgaste normal, accidente, mal uso, abuso o uso comercial. Esta garantía no cubre las manchas, la decoloración o los daños causados por un sobrecalentamiento, o la decoloración ocasionada por el lavavajillas. Quedan expresamente excluidos de esta garantía los daños accidentales o consecuentes.

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

Esta garantía no afecta a sus derechos legales.

INFORMATION IMPORTANTE SUR LA SECURITÉ, L’USAGE & L’ENTRETIEN

Nous vous remercions d’avoir choisi les articles de cuisine à Anodisation Dure de Circulon. Nous vous prions de lire attentivement les instructions, elles vous expliqueront comment utiliser votre nouvel article de cuisine de la meilleure façon possible. Si vous avez des questions relatives à l’usage de votre produit, n’hésitez pas à contacter notre Service Consommateur à l’adresse fournie à la fin de ces instructions.

Les articles de cuisine Anodisation Dure de Circulon ont été spécialement conçus pour apporter un effet antiadhésif de longue durée sans problème de durabilité. La rainure circulaire “Hi-Low” augmente la surface radiante et de la même manière réduit le contact entre la surface et les aliments réduisant ainsi le risque de collage. Un antiadhésif de qualité est aussi appliqué pour garantir que les aliments ne collent pas.

Vos articles de cuisine sont composés d’un corps en anodisation dure avec un revêtement antiadhésif intégrant trois couches, à l’intérieure et à l’extérieur, pour une facilité de nettoyage et pour une cuisine faible en matière grasse.

Vos articles de cuisine sont compatibles avec tous les types de plaques de cuisson, INDUCTION y compris.

Avant la première utilisation, enlevez toutes les étiquettes, nettoyez avec du détergent, rincez abondamment et séchez soigneusement.

Pour obtenir de meilleurs résultats, la surface antiadhésive peut être “préparée” avec un peu d’huile végétale avant utilisation.

Essayez l’excès avec de l’essuie-tout. “Préparer” périodiquement favorisera l’effet non-collant de la surface antiadhésive.

La Promesse de notre Marque

Si vous n’êtes pas satisfaits de la performance de notre système antiadhésif, nous le remplacerons intégralement et sans frais. C’est notre promesse.

Fourneau de cuisine

Votre article de cuisine distribue de la chaleur uniformément ce qui permet de cuisiner à température faible ou moyenne. En fonction de la durée et du type de cuisine, le matériel peut devenir très chaud. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d’utiliser des gants de cuisine.

Utilisez une casserole sur un point chaud d’un diamètre correspondant, de manière à utiliser votre énergie de la meilleure façon possible. Si vous utilisez le gaz, ajustez la flamme pour éviter qu’elle ne s’étende sur les côtés.

Utiliser une température élevée à répétition peut entrainer la décoloration du produit. Ne pas laisser une casserole/poêle vide sur le feu ou la laisser bouillir à sec au risque de gaspiller de l’énergie et de réduire les performances du produit. Dans le cas où la casserole/poêle boue à sec, ne tentez pas de la retirer de la plaque de cuisson tant qu’elle n’a pas refroidi.

Les casseroles ne doivent pas être remplies au-dessus des deux tiers de leur capacité. Dès que le point d’ébullition est atteint, la température doit être réduite.

Ne pas laisser de l’huile chaude sans attention. Pour la friture, remplir la casserole/poêle d’huile sans dépasser le tiers de sa capacité. Lorsque vous cuisinez, veillez à toujours utiliser des couvercles. Cela aidera à préserver les ingrédients et leur saveur pendant la cuisson et la température peut aussi être au minimum ce qui permet d’économiser de l’énergie. Les articles ne sont pas tous accompagnés d’un couvercle – toutes les références sur les couvercles sont appliquées seulement lorsque ceux-ci sont fournis.

Ne pas laisser les poignées à la portée des points chauds.

Évitez de laisser des aliments dans la casserole après avoir cuisiner puisque cela peut détériorer la surface de la casserole.

Si vous utilisez une plaque céramique ou halogène, pensez à toujours soulever les casseroles et à ne pas les trainer. Suivre les instructions du fabricant de votre cuisinière.

Retirez le couvercle (lorsqu’il est fourni) en le soulevant loin de vous. Etre en contact direct avec de la vapeur qui s’élève peut être dangereux.

Lorsqu’elles sont remplies, certaines casseroles/poêles peuvent être très lourdes. Soyez vigilants lorsque vous déplacez la casserole/poêle si elle contient de l’huile chaude ou d’autres liquides à température élevée.

Ne pas utiliser au grill ou dans un four à micro-ondes.

Tenir les poignées éloignées du rebord avant de la cuisinière et les positionner assez loin des points chauds afin d’éviter qu’elles ne chauffent.

Certains articles de cuisine (particulièrement les poêles et les articles qui ont une base dont le diamètre est de faible dimension) peuvent être instables lorsqu’ils sont placés vides sur une plaque de cuisson à gaz. Toujours s’assurer de positionner correctement l’article en fonction des grilles de support.

Ustensiles

Avec vos articles de cuisine, nous recommandons l’utilisation d’ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. L’utilisation excessive d’ustensiles en métal peut endommager la surface antiadhésive. Les égratignures mineures n’altéreront pas la performance de l’antiadhésif.

Cuisine au Four

Vos articles de cuisine sont compatibles au four à 180°C. Ce qui signifie que vous pouvez commencer à cuisiner un plat sur vos plaques de cuisson et le finir au four. Pour les fours assistés d’une ventilation, ajustez la température en vous référant au manuel d’instructions du fabricant. Toujours utiliser des gants à four lorsque vous retirez le plat du four. Ne jamais laisser les poignées au-dessus d’une source de chaleur.

Nettoyage

Après utilisation, immédiatement retirer la casserole/poêle de la chaleur et laissez la refroidir sur un dessous-de-plat ou sur une surface résistant à la chaleur. Ne pas verser de l’eau froide dans la casserole/poêle au risque de déformer la base de la casserole/poêle.

Veillez à toujours nettoyer les casseroles/poêles après chaque utilisation. Nettoyer la surface antiadhésive à l’aide d’un torchon après chaque utilisation permettra de retirer les aliments ou particules de

graisse qui peuvent rester coincés dans le fini antiadhésif.

Si les aliments et particules de graisse ne sont pas retirés, ils brûleront lorsque la casserole sera réchauffée entraînant ainsi des tâches et réduisant la qualité de l’antiadhésif.

Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement des produits qui spécifient clairement être compatibles avec le nettoyage de surfaces antiadhésives. Ne pas utiliser de la paille de fer, éponges à gratter ou poudre à laver.

Une pellicule de tâches blanches (minéraux provenant de l’eau et amidon provenant des aliments) peut se former sur la surface antiadhésive. La pellicule blanche peut être retirée en frottant la surface antiadhésive avec une éponge trempée dans du jus de citron et du vinaigre. Puis lavez, rincez et remettez en état la surface antiadhésive.

La surface extérieure doit être nettoyée en utilisant de l’eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation.

Ne pas ranger les casseroles/poêles si elles sont humides ou mouillées. Afin d’éviter les égratignures lors du rangement, interfoliez avec des feuilles d’essuie-tout.

Compatible lave-vaisselle

Vos articles de cuisine sont compatibles au lave-vaisselle. Cependant, comme pour tout article de cuisine de première qualité, le lavage à la main est recommandé. Veillez à toujours suivre les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

Maintien de l’équipement

S’assurer périodiquement que l’équipement est sécurisé. Vérifiez régulièrement et réajustez en s’assurant de ne pas trop le serrer.

Dimensions

Les dimensions fournies correspondent au diamètre du rebord ou à la diagonale si la surface n’est pas ronde.

Garantie à Vie

Les articles de cuisine de Circulon garantissent un matériel zéro défauts et une qualité de travail pour un usage domestique normal et ceci pour toute la durée de vie du produit.

En cas de problème, n’hésitez pas à nous contacter à cette adresse email: customersupport@meyeruk.com. Ou visitez notre site Internet: www.meyeruk.com.

S’il est impossible de réparer le produit et qu’il est nécessaire de le remplacer mais que les spécifications de base ne sont pas disponibles, nous pouvons être amenés à le remplacer avec un produit d’une valeur équivalente. Veuillez noter que dans le cas d’ensemble d’articles seulement celui qui est défectueux sera remplacé.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l’usure naturelle, accident, mauvais usage, abus ou usage commercial. Cette garantie ne couvre pas les tâches, décoloration ou dommages causés par une surchauffe, ou décoloration causée par l’utilisation du lave-vaisselle. Cette garantie exclus expressément les incidents ou dommages conséquents.

Considéré comme une partie intégrante de notre programme de développement, Meyer Ltd se réserve le droit de changer les spécifications du produit décrit à tout moment.

Cette garantie n’affecte pas vos droits statutaires.

AVVERTENZE IMPORTANTI RIGUARDO LA SICUREZZA, L’UTILIZZO, LA CURA E LA MANUTENZIONE

La ringraziamo per aver scelto le pentole Circulon in alluminio anodizzato duro. La preghiamo di leggere con attenzione le seguenti istruzioni, che le spiegheranno come prendersi cura ed utilizzare nel modo migliore le sue pentole nuove. Se dovesse avere ulteriori domande in merito all’utilizzo dei nostri prodotti, la preghiamo di contattare il servizio di assistenza clienti scrivendo all’indirizzo e-mail fornito al termine delle presenti istruzioni.

I

Le pentole in alluminio anodizzato duro Circulon sono state create appositamente per fornire una soluzione durevole di cottura antiaderente. Le zigrinate ‘hi-low’ consentono di aumentare la superficie radiante e contemporaneamente di diminuire l’aderenza ed il contatto con il cibo.

L’applicazione di un rivestimento antiaderente di alta qualità assicura il facile distacco degli alimenti.

Le pentole sono formate da un corpo di alluminio anodizzato duro, con un triplo strato antiaderente Total sia internamente che esternamente, che permette una pratica pulizia e una cucina salutare a basso contenuto di grassi.

Le pentole possono essere utilizzate su tutti i tipi di piani cottura convenzionali, INCLUSI quelli ad induzione.

Al primo utilizzo rimuovere tutte le etichette presenti sulle pentole, lavare con detergente, sciacquare e asciugare con cura.

Per risultati ottimali, si consiglia prima dell’uso di trattare la superficie di cottura con una piccola quantità di olio vegetale e di rimuovere l’eccesso con carta da cucina. La ripetizione periodica di questo trattamento aiuta a mantenere la proprietà antiaderente della superficie.

La promessa del nostro marchio

Nel caso non dovesse essere soddisfatto della prestazione del nostro sistema antiaderente, le promettiamo che l’azienda si impegnerà a sostituire il prodotto in modo completamente gratuito.

Cucinare su un piano cottura

Le pentole distribuiscono il calore in modo omogeneo, consentendo una cottura a fiamma bassa o media. Si raccomanda di utilizzare guanti da forno come misura precauzionale perché i raccordi potrebbero surriscaldarsi in base alle diverse modalità e alla durata della cottura.

Per un consumo energetico efficiente, utilizzare la pentola su un bruciatore di diametro corrispondente. Se si utilizza un piano di cottura a gas, regolare la fiamma in modo che questa non si estenda verso l’alto lungo i lati della pentola.

Il continuo contatto con il calore potrebbe causare alterazioni del colore della pentola.

Per evitare sprechi energetici e danni al funzionamento della pentola, non abbandonare la pentola vuota su un fornello acceso e non lasciare evaporare a secco.

In caso di evaporazione a secco, non rimuovere la pentola dal piano di cottura prima che non si sia completamente raffreddata.

Le pentole non devono essere riempite oltre i due terzi della capienza.

Non appena raggiunto il punto di ebollizione, abbassare la temperatura.

Non lasciare incrostata la pentola se contenente olio bollente. La frittura nella pentola deve avvenire con un contenuto di olio non superiore ai due terzi della capienza.

Utilizzare sempre il coperchio durante la cottura perché aiuta a preservare gli elementi nutritivi contenuti nel cibo e mantenere inalterati i sapori.

Per il risparmio energetico, il livello della temperatura dovrebbe essere mantenuto al minimo.

Si prega di notare che non tutti gli articoli sono dotati di coperchio: ogni riferimento ai coperchi è valido solamente se specificato che questi sono forniti.

Non esporre le maniglie o i manici al diretto contatto con il calore dei bruciatori accesi in modo da evitare il surriscaldamento.

Evitare di lasciare residui di cibo nelle pentole dopo la cottura, in quanto eventuali residui potrebbero causare il deterioramento della superficie della pentola.

Se si usa un piano di cottura in vetroceramica o alogeno, spostare la pentola sollevandola e non trascinandola. Attenersi alle istruzioni del produttore del piano cottura.

Sollevare il coperchio (se fornito) nella direzione opposta alla persona perché il contatto diretto con il vapore di cottura potrebbe essere pericoloso.

Le pentole possono risultare molto pesanti una volta riempite. Prestare elevata attenzione quando si sposta una pentola contenente olio bollente o altri liquidi caldi.

Non utilizzare la pentola sotto un grill o nel forno a microonde.

Non lasciare sporgere le maniglie o i manici oltre il margine frontale del piano di cottura.

Alcune pentole (in particolare quelle con un diametro della base ridotto e le padelle) potrebbero risultare instabili quando poste vuote su un piano di cottura a gas. Avere sempre cura di posizionare le pentole allineandole ai supporti.

Utensili

Si raccomanda di utilizzare utensili in legno o in plastica resistenti al calore. L’utilizzo intensivo e prolungato di utensili in metallo potrebbe danneggiare la superficie antiaderente. Graffi lievi non altereranno la funzione antiaderente.

Cottura in forno

Le pentole sono adatte all’utilizzo in forno fino ad un livello di termostato 180 °C, 350 °F. Questo significa che la cottura potrà essere iniziata sul fornello e completata poi in forno. Per i forni ventilati, si consiglia di regolare la temperatura attenendosi alle specifiche del produttore del forno.

Utilizzare sempre un apposito guanto per prelevare la pentola dal forno.

Non posizionare mai le maniglie sopra fonti di calore.

Pulizia

Dopo la cottura rimuovere la pentola dalla fonte di calore e lasciarla raffreddare completamente su un sottopentola o un’altra superficie resistente al calore. Non versare acqua fredda sulla pentola ancora calda in quanto potrebbe causare la deformazione della base.

Dopo ogni utilizzo lavare sempre le pentole. Dopo ogni uso pulire la superficie antiaderente con uno strofinaccio per eliminare particelle residue di cibo o grasso che potrebbero rimanere all’interno della finitura antiaderente.

Se i residui di cibo non vengono rimossi, durante il successivo riscaldamento della pentola, questi bruceranno provocando macchie e riducendo la funzione antiaderente delle pentole.

Per risultati ottimali usare solo prodotti specificamente adatti alla pulizia di superfici antiaderenti.

Non usare pagliette di acciaio, spugnette o polveri abrasive.

Sulla superficie antiaderente potrebbe formarsi una patina di macchioline bianche (causata dai minerali presenti nell’acqua, o dagli amidi contenuti negli alimenti), che potrà essere eliminata con una spugna precedentemente imbevuta di succo di limone o aceto. Quindi procedere al lavaggio, asciugatura e ricondizionamento della superficie antiaderente.

La superficie esterna deve essere pulita dopo ogni uso con acqua calda, sapone neutro e un panno morbido.

Non riporre le pentole ancora umide o bagnate. Per evitare graffi durante la conservazione utilizzare dei fogli di carta da cucina per separare le pentole.

Adatto all’uso in lavastoviglie

Le pentole sono adatte all’uso in lavastoviglie. Tuttavia, come per tutte le pentole di qualità, è preferibile il lavaggio a mano. Seguire sempre con attenzione le istruzioni del produttore della lavastoviglie.

Cura dei raccordi

Effettuare un controllo periodico ai raccordi per assicurarsi che siano saldamente avvitati.

Controllare regolarmente i raccordi e se necessario avvitarli ulteriormente, ma sempre accertandosi di non stringere in maniera eccessiva.

Dimensioni

Le dimensioni indicate si riferiscono al diametro del bordo, o alla sua diagonale se di forma non rotonda.

Garanzia a vita

Le pentole Circulon sono garantite per l’intera durata di vita del prodotto come esenti da difetti di materiali e di produzione in condizioni di normale utilizzo domestico.

In caso di problemi ti invitiamo a contattarci scrivendo a customersupport@meyeruk.com o visitando il nostro sito web www.meyeruk.com.

Qualora non fosse possibile la riparazione e la permuta del prodotto, si procedere con la sostituzione con un prodotto di pari valore. Si prega di notare che in caso di set di pentole verrà sostituito solo l’articolo difettoso.