

Conseils d'utilisation



Avant la première utilisation, laver l'article de cuisson, l'essuyer et huiler légèrement la surface interne.



Pour les utilisateurs de **plaques à gaz** il est déconseillé de cuisiner avec une flamme dépassant de l'article de cuisson, celle-ci pourrait endommager les poignées.



Pour l'**INDUCTION**, toujours commencer avec une cuisson lente et chauffer progressivement. Les petites casseroles dont la plaque à induction est inférieure à 133 mm risquent de provoquer un dysfonctionnement de la fonction d'induction, ce qui est normal.



Nous prenons en charge la réparation ou le remplacement du produit défectueux. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit.

Précautions d'emploi



Nous attirons votre attention, lors de l'utilisation d'un article de cuisson, veiller à positionner la poignée du produit toujours vers l'intérieur afin d'éviter tout risque d'accident et de tenir les enfants éloignés.



Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. N'utilisez pas votre article dans un autre but que celui auquel il est destiné. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.

ARTHUR MARTIN is a registered trademark used under license from AB Electrolux (publ)



N'utilisez jamais votre article sans liquide, cela le détériorerait gravement. Utilisez la (les) source(s) de chaleur compatible(s). Ne remplissez pas votre article au-delà des 2/3.



Pour les articles allant au four: -Ne pas mettre de couvercle en verre, plastique et poignée au four. -Pour éviter tout risque de brûlure, mettre et retirer l'article du four avec la poignée amovible.



1. Essayer de ne pas laisser les aliments cuits collés au fond des casseroles
2. Ajouter la sauce lorsque les aliments sont presque prêts
3. Ne pas laisser les aliments trop acides ou trop salés dans la casserole pendant longtemps
4. Utiliser du vinaigre pour laver la casserole et faire disparaître les points rouges.



Ne **jamais** mettre l'ustensile sur le feu à vide. Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à basse ou moyenne température. N'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou ustensiles en nylon pour mélanger les aliments dans l'article de cuisson. Ne jamais utiliser d'ustensiles coupants.



Pour nettoyer l'intérieur de votre article de cuisson, évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs. Lavage à la main conseillé. Veuillez laver l'extérieur de vos produits à l'aide d'une éponge douce ou chiffon microfibre. Cette casserole résiste bien aux acides et aux alcalis, mais évitez d'y placer des aliments fortement acides et alcalins pendant une longue période.



Nous ne sommes pas responsables de la négligence, abus, ou mauvais usage et en cas de non respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Il est préférable de conserver l'emballage en cas de retour d'article défectueux ainsi que la preuve d'achat.



Pour tous les articles en inox, en cas de présence de tâches d'oxydation, vous pouvez faire bouillir de l'eau avec du vinaigre blanc, laisser agir, afin de nettoyer en profondeur ces tâches.



USER TIPS

Before first use, wash the cooking item, wipe it dry and lightly oil the inner surface. For gas hob users, it is recommended that you do not cook with the flame protruding beyond this cooking item, which could damage the handles. For INDUCTION, always start with slow cooking and heat gradually. We take care of the repair or replacement of a defective product. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. Never put the utensil over the heat while empty. The best cooking results are obtained at low or medium temperature. Use only wooden cookware or nylon utensils to mix food in this cooking item. Never use sharp utensils. To clean the inside of your cookware, avoid using metal utensils or abrasive products, or abrasive products. Hand washing is recommended. Please wash the outside of your products with a soft sponge or microfiber cloth. This resistant to acids and alkalis, but avoid placing strongly acidic and alkaline strongly acidic and alkaline foods for long periods. We are not responsible for negligence, abuse or misuse, or for failure to follow instructions for use and maintenance. It is preferable to keep the packaging if returning a defective item, along with your proof of purchase. For all stainless steel items, if oxidation stains are present, you can boil water with white vinegar and leave to act, to thoroughly clean these stains. Small pan which is less than 133mm induction plate, it has the risk to cause the week induction function, it is normal. This pot has good acid and alkali resistance, but please also avoid placing strong acid and alkali foods for a long time

PRECAUTIONS FOR USE

We draw your attention, when using a cooking item, to the need to always position the handle of the product inwards to avoid any risk of accidents, and to keep children away. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Do not use your item for any purpose other than that for which it is intended. Scalding injuries can result from improper use. Never use your item without liquid, as this will seriously damage it. Use compatible heat source(s). Do not fill your item beyond 2/3. For oven-safe items:

- Do not put the glass cover, plastic or handle in the oven.
- To avoid any risk of burns, put in and remove the item from the oven with the removable handle.
- 1. Try not to let the cooked sticky food inside the pans;
- 2. Add the sauce when the food is almost ready;
- 3. Do not let the too sour or salty food kept in the pan for long time
- 4. Use vinegar to wash the pan and clear the red dots.



GEbruiksadvies

De pan vóór het eerste gebruik afwassen, afdrogen en de binnenkant met een laagje olie inwrijven. Voor gebruikers van een gasfornuis wordt afgeraden met een vlam te koken die onder de pan uitkomt, het vuur kan de handgrepen beschadigen. Bij gebruik van een INDUCTIEPLAAT, altijd op een lage temperatuur beginnen en langzaam verhogen. Wij verzorgen de reparatie of de vervanging van een defect product. De accessoires en reserveonderdelen zijn alleen beschikbaar tijdens de garantieperiode van het product (2 jaar). De pan nooit leeg op het vuur zetten. De beste kookresultaten worden verkregen op een lage of middelmatige temperatuur. Alleen houten of nylon kookgerei gebruiken om in de pan te roeren of voedsel te mengen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen. Gebruik geen metalen accessoires of schurende producten om de binnenkant van uw pan schoon te maken. Was het product met de hand af. Het product kan ook in de vaatwasser. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de vervuiling, het misbruik of verkeerd gebruik van het product of het niet naleven van gebruik- of onderhoudsinstructies. We raden aan de verpakking en het aankoopbewijs te bewaren indien u een defect product dient terug te sturen. Voor alle roestvrijstaal voorwerpen geldt dat als je oxidatievlekken krijgt, je water met witte azijn kunt koken en laten inwerken om de vlekken grondig te reinigen. Kleine pan die minder is dan 133 mm inductieplaat, het heeft het risico om de week inductiefunctie veroorzaken, het is normaal. Deze pan heeft een goede weerstand tegen zuren en alkali, maar vermijdt ook het plaatsen van sterk zuur en alkali voedsel voor een lange tijd.

Recommandations

Comment amener sa poêle à bonne température ?

Faire chauffer la poêle à feu moyen fort (thermostat de 1 à 12 : niveau 10). Pour vérifier si votre poêle est à la bonne température donc prête à l'utilisation, on effectue le test de la goutte d'eau. Avant de mettre de la matière grasse, on fait tomber une goutte d'eau dans la surface de la poêle.
- Si la goutte d'eau grésille c'est que la poêle n'est pas assez chaude
- Si la goutte d'eau se transforme en petite bille qui danse, la poêle est prête à l'emploi.

Contact sav : relations.clients@euromenage.com

ARTHUR MARTIN is a registered trademark used under license from AB Electrolux (publ)



CONSEJOS DE USO

Antes del primer uso, lave el artículo de cocción, séquelo y úntelo ligeramente con aceite la superficie interior. Para los usuarios de placas de gas se desaconseja cocinar con una llama que sobresalga del artículo de cocción, ya que podría dañar las asas. Para la INDUCCIÓN, empiece siempre con una cocción lenta y caliente de forma progresiva. Nosotros nos hacemos cargo de la reparación o sustitución del producto defectuoso. Los accesorios y piezas de repuesto están disponibles únicamente durante los 2 años de la garantía del producto. Nunca ponga el utensilio vacío sobre el fuego. Los mejores resultados de cocción se obtienen a temperatura baja o media. Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o utensilios de nylon para mezclar los alimentos en el artículo de cocción. Nunca utilice utensilios cortantes. Para limpiar el interior de su batería de cocina, evite utilizar utensilios metálicos o productos abrasivos. Se recomienda lavar a mano. Lave el exterior de sus productos con una esponja suave o un paño de microfibra. Esta olla es resistente a los ácidos y alcalis, pero evite colocar alimentos muy ácidos o alcalinos en ella durante periodos prolongados. No nos hacemos responsables de la negligencia, abuso o mal uso y en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso y de mantenimiento. Es preferible conservar el embalaje en caso de devolución del artículo defectuoso, así como el ticket de compra. Para todos los artículos de acero inoxidable, si encuentra manchas de oxidación, puede hervir agua con vinagre blanco y dejar actuar, para limpiar a fondo las manchas. Si la pequeña cantidad de agua que se evapora al cocinar, tiene el riesgo de causar la colación de ácido fuerte y alimentos alcalinos durante mucho tiempo. Esta olla tiene una buena resistencia a los ácidos y alcalis, pero por favor también evitar la colocación de ácido fuerte y alimentos alcalinos durante mucho tiempo.

PRECAUCIONES DE USO

Recuerde, durante el uso de un artículo de cocción, colocar el asa del producto siempre hacia el interior para evitar cualquier riesgo de accidente y mantener a los niños alejados. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. No utilice su artículo para ningún otro fin distinto al que está destinado. Un uso inadecuado puede provocar heridas por quemadura de agua hirviendo. Nunca utilice su artículo sin líquido, ello lo deterioraría gravemente. Utilice la (las) fuentes de calor compatible(s). No llene su artículo más de 2/3. Para los artículos de horno:

- No meta las tapas de cristal, plástico y asa en el horno.
- Para evitar cualquier riesgo de quemadura, colóquelo y retire el artículo del horno con el asa extraíble.
- 1. intentar que los alimentos cocinados no se peguen en el fondo de las sartenes;
- 2. añadir la salsa cuando los alimentos estén casi listos;
- 3. no dejar la comida demasiado agria o salada en la sartén durante mucho tiempo
- 4. utilizar vinagre para lavar la sartén y eliminar los puntos rojos.

VOORZORGSMATREGELEN

Let op: bij gebruik van een pan dient u er altijd op te letten dat de handgreep niet uitsteekt om ongelukken te voorkomen. Houd kinderen uit de buurt tijdens gebruik van dit product. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik dit artikel niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is. Verkeerd gebruik kan leiden tot brandwonden. Gebruik uw artikel nooit zonder vloeistof aangezien dit de pan ernstig beschadigt. Gebruik de geschikte vaatwemiddel(en). Vul de pan nooit meer dan 2/3 van het totale volume.

Voor artikelen die geschikt zijn voor de oven:
- Een glas of plastic deksel en de handgreep zijn niet geschikt voor de oven.
- Om risico op brandwonden te voorkomen, dient u het product met de afneembare handgreep uit de oven te halen.
1. probeer het gekookte voedsel niet op de bodem van de pannen te laten plakken
2. weeg de saus toe als het eten bijna klaar is
3. laat niet te zuur of te zout voedsel lang in de pan staan
4. gebruik vinagre om de pan af te wassen en de rode puntjes te verwijderen.

Comment cuire ses ingrédients ?

Après le test de la goutte d'eau, votre poêle est suffisamment chaude. Vous pouvez baisser alors la température de moitié pour arrêter la montée en température. Mettez votre matière grasse puis attendez quelques secondes qu'elle se répartisse. Puis déposez vos aliments. Si vous faites cuire une viande ou autre, nous vous recommandons d'attendre qu'elle soit saisie avant de la retourner. Au début, votre viande va adhérer à la poêle inox, réaction normale, n'essayez pas de la retourner ! Rapidement et de manière naturelle, vos aliments vont caraméliser, et se détacheront facilement de la poêle et vous pourrez les retourner (s'il s'agit de viande).

Front

Back