

## Notice d'utilisation

Vide par le couvercle : réduire la température de cuisson ou éteindre la plaque de cuisson peut générer du vide à travers un couvercle posé. Ceci peut aussi se produire lors de l'utilisation d'autres couvercles non fournis. En cas de formation de vide, ne pas essayer de retirer le couvercle en forçant. Afin d'éviter une telle situation, poser le couvercle sur le côté ou l'incliner sur la poêle puis réduire la température

### Garantie ustensile inox

La société Culinarta GmbH vous offre une garantie de 5 ans pour toute réclamation liée à des défauts de fabrication ou de matériel, qui nuisent à la performance de l'ustensile. Tout dommage dû à une utilisation non conforme ou à l'usure normale est exclu de la garantie. La garantie ne s'applique pas aux pièces fragiles, en verre ou en plastique par exemple.

### Adresse de garantie

Culinarta GmbH  
Abteilung : Retouren  
Ingerweg 1  
D-40670 Meerbusch

### Email

info@culinarta.de

## Notice d'utilisation

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre accessoire de cuisine Coolinato. Afin de garantir la sécurité et la durabilité, cet ustensile a été soumis à des tests stricts au cours de chaque phase de sa production. Il est fabriqué selon des normes exigeantes, avec les meilleurs matériaux. Si vous en prenez soin, vous pourrez profiter de votre ustensile pendant des années. Merci de bien vouloir lire les indications qui suivent avec attention, vous y trouverez des informations sur l'utilisation correcte et l'entretien de votre nouvel accessoire de cuisine Coolinato.

### Avant la première utilisation

Veillez commencer par retirer toutes les éventuelles étiquettes avant la première utilisation. Nettoyez ensuite l'ustensile à l'aide d'un produit nettoyant doux et séchez-le à l'extérieur à l'aide d'un tissu doux.

### Consignes de sécurité générales

- Utilisez votre ustensile exclusivement pour la préparation d'aliments. Respectez les consignes d'utilisation et d'entretien.
- Lorsque vous utilisez votre ustensile, nous vous conseillons de ne pas le laisser sans surveillance. Veillez à ne pas le laisser vide sur une plaque de cuisson chaude, sous peine de risquer une décoloration et d'endommager éventuellement le revêtement.
- Si l'ustensile est rempli de liquide chaud, faites preuve de prudence et veillez à ce qu'aucun enfant en bas âge ne se trouve à proximité.
- Pour retirer le couvercle, commencez par l'ouvrir de telle sorte que la chaleur ne soit pas dirigée vers vous. Un contact direct avec de la vapeur montante peut entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas l'ustensile dans un four à chaleur de voûte, un camping-gaz, sur un barbecue ni dans un micro-ondes.
- Faites preuve de précaution lors de l'utilisation d'un ustensile ayant un fond fabriqué en machine sur des surfaces de cuisson en céramique car il peut les rayer. Assurez-vous que le dessous de l'ustensile est propre et sec avant de le poser sur la surface de cuisson.
- Les dessous métalliques, notamment lorsqu'ils sont neufs, peuvent être très réfléchissants. Cela peut parfois réduire la performance lors de la cuisson sur certaines surfaces de cuisson halogènes. À ce propos, veuillez lire la notice d'utilisation de votre cuisinière pour éventuellement y remédier.
- Cet ustensile de cuisine convient pour des plaques de cuisson au gaz, électriques, à induction et en vitrocéramique.

Coolinato

## Notice d'utilisation

### Indications importantes relatives à l'utilisation de votre accessoire Coolinato

#### Ustensiles de cuisine

Bien que des rayures légères ne nuisent pas à la performance de votre poêle, nous vous déconseillons d'utiliser des ustensiles métalliques coupants (p. ex. couteaux, fourchettes, mélangeurs et malaxeurs ou fouets). Au lieu de cela, utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone.

#### Poignées en inox ou en silicone (selon la variante)

Les poignées en inox restent relativement froides. Dans le cas d'un processus de cuisson normal, elles peuvent toutefois devenir très chaudes dans certaines conditions, p. ex. lorsque la source de chaleur est trop forte ou lors de la friture d'aliments. Dans la mesure où les anses et poignées peuvent chauffer, nous vous recommandons d'utiliser des maniques.

#### Ajout de graisses et huiles

L'utilisation de graisse ou d'huile n'est pas absolument nécessaire. Vous pouvez toutefois naturellement en ajouter pour la saveur. À cet égard, nous vous recommandons l'huile d'olive et l'huile de cacahuète. Il est déconseillé d'utiliser des huiles ou graisses végétales lourdes car elles ont un impact négatif sur les propriétés antiadhésives. Veuillez faire chauffer l'huile uniquement à faible température car les huiles et graisses surchauffent rapidement et peuvent ainsi endommager l'ustensile.

#### Revêtement antiadhésif (le cas échéant)

Le revêtement antiadhésif Eclipse HB® est un produit de marque de la société Whitford GmbH. Grâce à un procédé techniquement très complexe, un revêtement antiadhésif triple couche, hautement performant et extrêmement résistant aux rayures est appliqué, avec une durée de vie particulièrement longue.

Coolinato

## Notice d'utilisation

### Cuisson au four

La poêle Coolinato en acier inoxydable résiste à une température au four jusqu'à 250 °C, thermostat 4. Les couvercles en verre passent eux aussi au four jusqu'à 250 °C. En cas de passage au four, n'activez pas la fonction gril. Vous pouvez ainsi cuisiner sur la plaque de cuisson et achever le processus au four sans devoir changer d'ustensile. Pensez à utiliser des maniques lorsque vous sortez la poêle du four.

### Nettoyage et entreposage

La poêle Coolinato passe en principe au lave-vaisselle. Toutefois, pour en accroître encore la durée de vie et la préserver, nous recommandons de la laver à la main. Retirez l'ustensile de la plaque immédiatement après avoir fini de cuisiner et laissez-le refroidir sur une surface plane, résistante à la chaleur. Ne versez pas d'eau froide dans une poêle chaude. Le changement brutal de température peut créer des ondulations sur le fond et de la graisse brûlante peut gicler. Après chaque utilisation, nettoyez l'ustensile minutieusement afin d'éliminer tous les restes de nourriture et particules graisseuses. Les particules résiduelles peuvent brûler dans le fond lors de la prochaine utilisation et entraîner des décolorations. Les décolorations sur le dessous peuvent être éliminées en effectuant un nettoyage en profondeur à l'aide d'un nettoyant spécial inox. N'utilisez pas d'éponge métallique ni de nettoyant abrasif.

### Propriétés particulières des couvercles en verre (le cas échéant)

Fissures et rayures : ne jamais utiliser de couvercle en verre présentant des fissures ou des rayures. Si le couvercle est abîmé, il peut brusquement exploser ou se casser.

Nettoyage : pour nettoyer les couvercles en verre, ne jamais utiliser d'objets métalliques ou coupants ni de nettoyants agressifs. Ils sont susceptibles de rayer la surface des couvercles.

Températures extrêmes : ne jamais poser de couvercles en verre directement sur ou sous des éléments chauffants. Tenir les couvercles en verre éloignés de sources directes de chaleur telles que des plaques de cuisson, grils ou flammes nues. Éviter les variations de température extrêmes lors de l'utilisation. Ne jamais déposer un couvercle en verre chaud dans de l'eau froide.