

# ANOLON®

ADVANCED+

## IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

Thank you for choosing Anolon Advanced + cookware. Please read this Use and Care information carefully before first use and retain for future reference.

Before first use remove all labels, wash the pan with washing up liquid, rinse and dry.

### STOVETOP COOKING

Use low to medium heat when cooking. High intensive heat may discolour and damage the cookware.

Always try to match the size of pan to the heating element or gas burner. This will make the best use of your energy.

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

When deep frying, fill the pan no more than one third full of oil. Do not leave hot oil unattended

Do not allow handles to extend over hot burners.

The handles may get hot during use. For your safety please use oven gloves.

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, nor put a hot pan into cold water as this can cause warping of the pan base.

Do not leave an empty pan on a hot burner or allow the pan to boil dry. If the pan is allowed to boil dry the heat must be turned off and the pan left to cool before moving.

Avoid leaving salted food in the pan. This may cause deterioration of the pan's surface.

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 non-stick cooking sprays on non-stick cookware.

Do not make a double boiler out of pans that are not designed for that purpose.

### GAS HOBBS

Some cookware (especially those with a small diameter base and frypans) may be unstable when used on a gas hob. Always take care to position the pan at the center of the pan supports with the handle in line with the pan supports.

### CERAMIC (GLASS) HOBBS

Lift the cookware - Do not slide since this will scratch the glass.

### INDUCTION HOBBS

When matching cookware to ring size please follow the hob manufacturers guidelines. They normally mean the size of the pan base and not the rim diameter.

Do not leave a pan unattended when preheating since heat up is very rapid on Induction.

Your guarantee does not cover damage to cooktops.

### UTENSILS

The non-stick coating is metal utensil safe. Do not use any with sharp edges such as knives or forks.

### OVEN COOKING

Anolon Advanced + is oven safe to 200°C / 400°F / Gas mark 6.

Do not place under a grill, or close to the heat source in an oven nor in a microwave oven.

Always use oven gloves when removing cookware from the oven.

### LIDS

When supplied, always use the lids when cooking. This will help to preserve nutrients and flavor and also minimise cooking time and fuel used.

Glass lids may mist at the start of cooking, but will clear as they become warm.

Do not place the lids directly on a hot burner, or place hot lids in cold water as this will reduce their break resistance or distort them.

### CARE OF FITTINGS

Periodically check that all fittings are secure. Regularly check and re-tighten, being sure not to over tighten. Do not use cookware with loose or insecure fittings.

### DIMENSIONS

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

### CLEANING

Your cookware is dishwasher safe. However like all fine cookware, hand washing is preferable. In time the cumulative effect of strong agitation and harsh detergent will dull the exterior surface, although the performance of the pan will not be affected.

Always follow dishwasher manufacturers instructions carefully.

To remove dried on food, soak in hot water before washing. Wash pans thoroughly after each use.

Do not use bleaches, steel wool, coarse scouring pads or powders.

### STAINING

Nonstick staining occurs even with normal use but is not considered a defect.

### STORAGE

To avoid scratches or chips on the cookware exterior, place paper towels between pans when storing.

### GUARANTEE

For terms and conditions of the Guarantee please read and retain the enclosed Guarantee Card.

# D

## WICHTIGE SICHERHEITS-, GEBRAUCHS-UND PFLEGEHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für das Anolon Advanced + Kochgeschirr entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung vor dem ersten Gebrauch durch und bewahren Sie sie für die zukünftige Einsichtnahme auf.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten. Die Pfanne mit Spülmittel reinigen, mit Wasser nachspülen und anschließend abtrocknen.

### KOCHEN AUF KOCHFELDERN

Bei niedriger bis mittlerer Hitze kochen. Starke Hitze kann zur Verfärbung und Beschädigung des Kochgeschirrs führen.

Versuchen Sie immer, die Größe des Kochgeschirrs an die Größe des Heizelements oder Gaskochfelds anzupassen. Damit nutzen Sie die Energie bestmöglich.

Pfannen und Töpfe sollten zu nicht mehr als zwei Dritteln ihrer Kapazität befüllt werden. Nach Erreichen des Siedepunkts sollte die Temperatur verringert werden.

Füllen Sie die Pfanne oder den Topf beim Frittieren niemals zu mehr als einem Drittel der Höhe mit Öl. Lassen Sie heißes Fett nicht unbeaufsichtigt stehen.

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

Die Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie zur eigenen Sicherheit Topfhandschuhe.

Entfernen Sie die Pfanne 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 die heiße Pfanne fließen bzw. stellen Sie heiße Pfannen nicht in kaltes Wasser, da dies zu einer Verformung des Pfannen- oder Topfbodens führen kann.

Lassen Sie eine leere Pfanne oder einen leeren Topf nie auf einer heißen Herdplatte stehen oder solange kochen, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet. Wird solange gekocht, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet, muss vor der weiteren Verwendung die Wärmezufuhr abgeschaltet werden und das Kochgeschirr abkühlen.

Gesalzene Lebensmittel möglichst nicht in der Pfanne stehen lassen. Die Pfannenoberfläche könnte darunter leiden.

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

Verwenden Sie keine Antihalt-Sprays auf Kochgeschirr mit Antihaltbeschichtung.

Verwenden Sie Pfannen, die für diesen Zweck nicht konzipiert sind, nicht als Bain Marie.

### GASHERDE

Manche Töpfe und Pfannen (insbesondere Kochgeschirr mit kleinem

Durchmesser und Bratpfannen) können bei Verwendung auf einem Gasherd instabil stehen. Achten Sie stets darauf, die Pfanne mittig auf das Gasherdgitter zu stellen. Der Griff sollte immer am Rand des Gasherdgitters ausgerichtet werden.

### GLASKERAMIKHERDE (CERANFELD)

Heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es zu schieben, da Sie sonst die Glasoberfläche zerkratzen könnten.

### INDUKTIONSHERDE

Beachten Sie bei der Anpassung des Kochgeschirrs an die Ringgröße bitte die Anleitung des Herdherstellers. Normalerweise bezieht sich der Hersteller auf die Größe des Pfannenbodens (und nicht auf den gesamten Raddurchmesser).

Lassen Sie Pfannen und Töpfe beim Vorheizen nicht unbeaufsichtigt, da Induktionsherde sehr schnell heiß werden.

Schäden am Kochfeld werden von der Garantie nicht abgedeckt.

### UTENSILIEN

Die Antihaltbeschichtung ist für Metallutensilien geeignet. Verwenden Sie keine Utensilien mit scharfen und spitzen Kanten wie Messer und Gabeln.

### VERWENDUNG IM BACKOFEN

Anolon Advanced + ist bis zu 200° C/400° F/Gasstufe 6 ofenfest

Stellen Sie die Pfanne nicht unter den Grill oder in die Nähe der Wärmequelle von Ofen oder Mikrowelle.

Nehmen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Topfhandschuh aus Ofen oder Mikrowelle.

### DECKEL

Sofern im Lieferumfang enthalten, sollten Sie beim Kochen immer einen Deckel benutzen. Damit bleiben Nährstoffe und Aromen besser erhalten und Sie sparen Kochzeit und Energie.

Glasdeckel beschlagen zu Beginn des Kochvorgangs. Das gibt sich jedoch, sobald der Deckel warm geworden ist.

Geben Sie die Deckel nicht direkt auf eine heiße Herdplatte, und legen Sie heiße Deckel nicht in kaltes Wasser. Dadurch könnte der Deckel leichter reißen.

### PFLEGE DER GRIFFE

Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Griffe sicher befestigt sind. Ziehen Sie die Schrauben in regelmäßigen Abständen fest, ohne sie zu überdrehen. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit losen oder nicht fest sitzenden Fassungen.

### ABMESSUNGEN

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

### REINIGUNG

Ihr Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Wie bei allen hochwertigen Kochutensilien ist das Abspülen von Hand jedoch vorzuziehen. Über die Zeit wird die Außenoberfläche bedingt durch kräftiges Umrühren und scharfe Reinigungsmittel stumpf. Die Leistung der Pfanne selbst wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.

Halten Sie sich stets an die Anweisungen Ihres Spülmaschinenherstellers.

Weichen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen in heißem Wasser ein, um angetrocknete Speisen zu entfernen. Waschen Sie das Kochgeschirr nach jeder Verwendung sorgfältig ab.

Verzichten Sie auf Bleichmittel, Stahlwolle, scheuernde Topfreiniger oder Pulver.

### VERFÄRBUNGEN

Selbst bei normalem Gebrauch kann sich die Antihaltfläche verfärben. Das gilt nicht als Qualitätsmangel.

### AUFBEWAHRUNG

Selbst bei normalem Gebrauch kann sich die Antihaltfläche verfärben. Das gilt nicht als Qualitätsmangel.

### GARANTIE

Die Garantiebedingungen sind auf der beiliegenden Garantiekarte nachzulesen. Bitte bewahren Sie diese auf.

## GARANTIE – VEREINIGTES KÖNIGREICH UND REPUBLIK IRLAND

### Lebenslange Kundenzufriedenheit

Das Anolon Kochgeschirr ist für die gesamte Lebenszeit des Produktes garantiert frei von Material- und Herstellungsfehlern, sofern es unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet wird. Sollten Sie in der Garantiezeit ein Problem haben, geben Sie das Produkt zusammen mit dem Kaufbeleg beim Händler zurück, wo Sie es gekauft haben. Falls dies nicht möglich ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) oder per E-Mail an: [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@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 Abnutzungerscheinungen, die Folgen von Unfällen, unsachgemäßer Behandlung, Beschädigung oder kommerziellem Gebrauch sind. 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. Ihre gesetzlichen Ansprüche bleiben von dieser Garantie unberührt.

### Kontakt:

Bitte kontaktieren Sie uns bei Fragen zu diesem Produkt unter: [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) oder per E-Mail an: [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@meyeruk.com)

# F

## INFORMATION IMPORTANTE SUR LA SECURITÉ, L'USAGE ET L'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi les articles de batterie de cuisine Anolon Advanced + Veuillez lire attentivement ces consignes d'usage et d'entretien avant la première utilisation et les conserver pour pouvoir y revenir ultérieurement

Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes, lavez l'article à l'eau et au liquide vaisselle, rincez-le et séchez-le.

### CUISSON SUR CUISINIÈRE

Cuisez à température faible ou moyenne. L'utilisation prolongée à température élevée peut décolorer et endommager vos articles de batterie de cuisine.

Essayez toujours d'utiliser une plaque chauffante ou un brûleur à gaz de la même taille que votre poêle ou casserole. Vous maximiserez le potentiel de l'énergie consommée.

Les casseroles ne doivent pas être remplies au-delà des deux tiers de leur capacité. Dès que le point d'ébullition est atteint, réduisez la température de cuisson.

Pour la friture, remplissez la casserole/poêle d'huile sans dépasser le tiers de sa capacité. Ne laissez jamais de l'huile chaude sans surveillance.

Ne laissez pas les poignées dépasser au-dessus de brûleurs chauds.

Les poignées peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Pour votre sécurité, portez des gants de cuisine.

Immédiatement après utilisation, retirez la casserole/poêle de la chaleur et laissez-la refroidir sur un dessous-de-plat ou une surface résistant à la chaleur.

Ne versez pas de l'eau froide dans la casserole/poêle chaude et ne la plongez pas à chaud dans l'eau froide, pour éviter d'en déformer la base.

Ne laissez pas une casserole/poêle vide sur le feu ou bouillir à sec. Éteignez la plaque chauffante si la casserole/poêle bout à sec et laissez-la refroidir avant de la déplacer.

Évitez de laisser des aliments salés dans la casserole/poêle. Ils risquent d'en endommager la surface.

Certaines casseroles/poêles pleines peuvent être très lourdes. Soyez prudent lorsque vous déplacez la casserole/poêle si elle contient de l'huile ou un autre liquide chauds.

N'utilisez aucun aérosol de cuisson antiadhésif sur des articles de batterie de cuisine déjà revêtus d'une surface antiadhésive.

Ne faites pas un bain-marie avec des casseroles qui n'ont pas été conçues à cet effet.

### TABLES DE CUISSON GAZ

Certains articles de batterie de cuisine (surtout s'ils sont dotés d'une base de petit diamètre et les poêles à frire) posés sur les brûleurs d'une table de cuisson gaz peuvent être instables. Veuillez toujours à placer la casserole/poêle au centre des grilles d'appui, en alignant la poignée sur ces grilles.

### TABLES DE CUISSON CÉRAMIQUE (VERRE)

Soulevez les articles de batterie de cuisine : ne les faites pas glisser, pour éviter de rayer la surface en verre.

### PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

Pour savoir quel élément chauffant utiliser en fonction de la taille de votre article de batterie de cuisine, suivez les consignes du fabricant de votre plaque. Ces consignes font habituellement référence à la base de l'article, et non au diamètre du pourtour.

Les plaques à induction chauffent très rapidement, ne laissez pas la casserole/poêle sans surveillance pendant le préchauffage.

Votre garantie ne couvre pas les dommages subis par les surfaces de cuisson.

### USTENSILES

Le revêtement antiadhésif n'empêche pas d'utiliser les ustensiles en métal. Toutefois, n'utilisez aucun ustensile métallique à bords tranchants, comme les couteaux ou les fourchettes.

### CUISSON AU FOUR

Anolon Advanced + peut être mis au four jusqu'à 200°C/400°F/thermostat 6.

Ne pas placer sous un gril, dans une rôtissoire, à proximité de la source de chaleur du four ou dans un four à micro-ondes.

Portez toujours des gants de cuisine pour retirer un plat du four.

### COUVERCLES

Pendant la cuisson utilisez toujours les couvercles fournis, le cas échéant. Les couvercles préservent les nutriments et les saveurs de vos aliments, réduisent le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

De la buée peut se former sur les couvercles en verre en début de cuisson, mais elle se dissipe une fois le couvercle chaud.

Ne placez pas directement les couvercles sur un brûleur chaud et ne plongez pas les couvercles chauds dans l'eau, pour éviter de nuire à leur capacité de résistance aux chocs ou de les déformer.

## ENTRETIEN DES FIXATIONS

Vérifiez régulièrement le serrage des fixations des articles de batterie de cuisine. Contrôlez-les régulièrement et resserrez-les si nécessaire, en veillant à ne pas les visser excessivement. N'utilisez pas les articles de batterie de cuisine munis de fixations desserrées ou dans un état douteux.

## DIMENSIONS

Vos articles de batterie de cuisine sont compatibles lave-vaisselle. Cependant, comme pour tout article de batterie de cuisine de première qualité, le lavage à la main est recommandé. Avec le temps et bien qu'il n'ait aucune incidence négative sur les performances de la casserole/poêle, l'effet cumulé des secousses mécaniques et des détergents agressifs ternit la surface extérieure.

## NETTOYAGE

Vos articles de batterie de cuisine sont compatibles lave-vaisselle. Cependant, comme pour tout article de batterie de cuisine de première qualité, le lavage à la main est recommandé. Avec le temps et bien qu'il n'ait aucune incidence négative sur les performances de la casserole/poêle, l'effet cumulé des secousses mécaniques et des détergents agressifs ternit la surface extérieure.

Veillez à toujours suivre les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

Pour éliminer les résidus alimentaires incrustés, laissez tremper dans de l'eau chaude avant de laver. Lavez soigneusement les casseroles/poêles après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'eau de javel, de paille de fer, de tampons à gratter ou de poudres à récuser.

## TACHES

Des taches peuvent apparaître sur la surface antiadhésive, même sous conditions d'utilisation normale, mais ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut.

## RANGEMENT

Afin d'éviter de rayer ou d'ébrécher la surface extérieure des articles de batterie de cuisine, placez des feuilles d'essuie-tout entre chaque article lors du rangement.

## GARANTIE

Pour connaître les conditions générales de la garantie, veuillez lire et conserver la carte de garantie ci-jointe.

## GARANTIE – ROYAUME-UNI ET RÉPUBLIQUE D'IRLANDE

### Garantie à Vie

Réservés à un usage domestique normal, les articles de batterie de cuisine Anolon sont garantis à vie contre tout vice de fabrication ou de qualité des matériaux. En cas de problème couvert par la garantie, retournez votre article au magasin d'achat avec le ticket de caisse. Si cela n'est pas possible, contactez notre S.A.V. sur [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) ou écrivez à : [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@meyeruk.com)

Si le produit n'est pas réparable, doit être remplacé et en cas d'indisponibilité d'un produit aux spécifications d'origine identiques, nous pourrions être obligés de le remplacer par un produit d'une valeur équivalente. Veuillez noter que dans le cas d'articles en lot, seul le produit défectueux est remplacé.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure normale, un accident, un usage inapproprié, abusif ou commercial. Cette garantie ne couvre pas les taches, la décoloration ou les dommages causés par une surchauffe, ou la décoloration consécutive au lavage au lave-vaisselle. Les dommages accidentels ou conséquents en sont expressément exclus.

Dans le cadre de son programme de développement continu, Meyer Ltd. se réserve le droit de changer les spécifications des produits décrits à tout moment. Cette garantie n'affecte pas vos droits statutaires.

### Contact :

Si vous avez des questions concernant ce produit, contactez-nous sur : [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) ou écrivez à : [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@meyeruk.com)

## E INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD, USO Y MANTENIMIENTO

Muchas gracias por elegir la batería de cocina Anolon Advanced +. Lea atentamente la siguiente información de uso y mantenimiento antes del primer uso y consérvela para consultas futuras.

Antes del primer uso, quite todas las etiquetas, lave el cazo con líquido lavavajillas, enjuáguelo y séquelo.

### COCINAR EN FOGONES

Use calor a fuego medio para cocinar. Las altas temperaturas continuas podrían ocasionar decoloración.

Trate siempre de asegurar que el tamaño del cazo coincida con el tamaño del elemento calefactor o quemador de gas. Esto utilizará su energía de la mejor manera posible.

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

Al freír en aceite, el cazo no debe llenarse a más de un tercio de su capacidad. No deje el aceite caliente desatendido.

No deje que las asas sobresalgan sobre quemadores calientes.

Las asas se pueden calentar mucho durante el uso. Para su seguridad, por favor utilice manoplas de cocina.

Inmediatamente después de su uso, retire 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 ni sumerja un cazo caliente en agua fría, ya que esto puede causar que la base del cazo se deforme.

No deje los cazos sobre quemadores calientes cuando están vacíos ni permita que hiervan en seco. Si se deja que el cazo hierva en seco, debe apagarse el calor y dejar que se enfríe antes de moverlo.

Evite dejar alimentos salados en el cazo. Esto podría deteriorar la superficie del cazo.

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

No utilice esprays para cocinar antiadherentes en baterías de cocina antiadherentes.

No hierva al baño maría en cazos que no están diseñados para ello.

### ENCIMERAS DE GAS

Algunas piezas de la batería de cocina (en particular, aquellas con una base de diámetro pequeño y las sartenes) podrían ser inestables cuando se utilizan sobre una fuente de calor de gas. Asegúrese siempre de colocar el cazo en el centro de sus soportes y el asa alineada con los soportes del cazo.

### ENCIMERAS DE CERÁMICA (VIDRIO)

Levante la batería de cocina; no la deslice sobre la superficie ya que el vidrio se rayará.

### ENCIMERAS DE INDUCCIÓN

Cuando se adapta la batería de cocina al tamaño del aro deben observarse las directrices del fabricante de la encimera. Normalmente se refieren al tamaño de la base del cazo y no al diámetro del aro.

No deje el cazo desatendido cuando se precalienta, ya que el calor incrementa rápidamente en inducción.

Su garantía no cubre el daño de los fogones.

### UTENSILIOS

La capa antiadherente permite el uso de utensilios de metal. No utilice utensilios afilados como cuchillos o tenedores.

### COCINAR EN EL HORNO

Anolon Advanced + es apta para el horno hasta 200 °C/400 °F/termostato 6.

No coloque las piezas de batería debajo del grill ni cerca de la fuente de calor del horno o microondas.

Al retirar los elementos del horno, utilice siempre una manopla de cocina.

### TAPADERAS

Cuando se suministran, utilice siempre las tapaderas mientras cocine. Esto ayudará a conservar los nutrientes y sabores, así como a minimizar el tiempo de cocción y el consumo de energía.

Las tapaderas de vidrio pueden empañarse al comenzar la cocción, pero se aclaran al calentarse.

Las tapaderas no deben colocarse encima de un quemador caliente ni sumergirse en agua fría cuando están calientes, ya que con ello se reducirá su resistencia a la rotura.

### MANTENIMIENTO DE LOS ERRAJES

Compruebe periódicamente que todos los herrajes se encuentren bien ajustados. Compruébelos y vuelva a apretarlos a menudo, asegurándose de no apretarlos demasiado. No utilice piezas de batería con accesorios sueltos o que no sean seguros.

### DIMENSIONES

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

### LIMPIEZA

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. Con el tiempo, el efecto acumulativo de la agitación intensa y los detergentes fuertes hará que la superficie exterior se vuelva mate, aunque el rendimiento del cazo no se verá afectado.

Siga siempre detenidamente las instrucciones del fabricante del lavavajillas.

Para eliminar los restos de comida secos, sumergir en agua caliente antes de lavar. Lave los cazos a fondo después de cada uso.

No utilice lejía, lana de acero, estropajos gruesos ni polvos abrasivos.

### MANCHAS

Las manchas se producen con el uso normal y no se consideran un defecto.

### ALMACENAMIENTO

Para evitar rayar o astillar la parte exterior de la batería de cocina, coloque servilletas de papel entre los cazos cuando se almacenan.

### GARANTÍA

Para obtener los términos y las condiciones de la garantía, lea y guarde la tarjeta de garantía adjunta.

## GARANTÍA – REINO UNIDO E IRLANDA

### Garantía de por vida

La batería de cocina de Anolon 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 tuviera un problema cubierto por la garantía, debe devolver el producto al distribuidor donde lo adquirió, junto con el comprobante de compra. Si esto no es posible, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) o envíe un correo electrónico a: [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@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 el daño causado por el uso y desgaste normales, los accidentes, el uso incorrecto, el mal uso

ni el 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

### Contacto:

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, póngase en contacto con nosotros en: [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) or Email: [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@meyeruk.com)

## I AVVERTENZE IMPORTANTI SU SICUREZZA, USO, CURA E MANUTENZIONE

Grazie per aver scelto le pentole Anolon Advanced +. Si prega di leggere con cura le seguenti avvertenze d'uso e manutenzione prima di usare il prodotto per la prima volta e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

Al primo utilizzo rimuovere tutte le etichette, lavare la pentola con detergente, risciacquare e asciugare.

### COTTURA SU FORNELLI

Scegliere una cottura a fiamma bassa o media. Una fiamma troppo alta potrebbe scolorire e danneggiare la pentola.

Cercare sempre di utilizzare una pentola di dimensioni adatte a quelle del fornello a gas o della fonte di calore. In questo modo l'energia sarà utilizzata al meglio.

Non riempire le pentole oltre i due terzi della capienza. Non appena raggiunto il punto di ebollizione, abbassare la temperatura.

La frittura nella padella deve avvenire con un contenuto di olio non superiore a un terzo della capienza. Non lasciaro l'olio bollente incustodito.

Non esporre i manici al diretto contatto con il calore dei bruciatori accesi in quanto potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Per la propria sicurezza, indossare guanti da forno.

Subito dopo l'uso 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 nella pentola ancora calda, né mettere la padella calda in acqua fredda in quanto la base potrebbe deformarsi.

Non lasciare la pentola vuota su un fornello acceso e non lasciar bollire a secco. In caso di bollitura a secco, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la pentola prima di spostarla.

Evitare di lasciare del cibo salato nella pentola. La superficie della pentola potrebbe danneggiarsi.

Alcune pentole possono risultare molto pesanti una volta riempite. Prestare estrema attenzione quando si sposta una pentola contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.

Non utilizzare spray da cottura antiaderenti nelle padelle antiaderenti.

Non usare le pentole per la cottura a bagnomaria se non sono previste a tale scopo.

### PIANI COTTURA A GAS

Alcune pentole (in particolare quelle con un diametro della base ridotto e le padelle) potrebbero risultare instabili quando utilizzate su un piano di cottura a gas. Avere sempre cura di posizionare la pentola al centro degli appositi supporti con il manico allineato ai supporti della pentola.

### PIANI COTTURA IN CERAMICA (VETRO)

Sollevare la pentola. Non trascinarla per evitare di graffiare il vetro.

### PIANI COTTURA A INDUZIONE

Per la scelta della pentola più adatta alle dimensioni del fornello, seguire le istruzioni dei produttori di piani cottura. Di norma le suddette istruzioni fanno riferimento alle dimensioni della base della pentola e non al diametro del bordo.

In fase di preriscaldamento, non lasciare incustodita la pentola, poiché il calore sui piani a induzione aumenta molto rapidamente.

La garanzia non copre danni ai piani di cottura.

### UTENSILI

Il rivestimento antiaderente è resistente agli utensili metallici. Non usare bordi taglienti quali coltelli o forchette.

### COTTURA IN FORNO

Anolon Advanced + è idonea alla cottura in forno a 200°C / 400°F / Gas mark 6.

Non collocare sotto una griglia o in prossimità della fonte di calore in un forno né in un forno a microonde.

Indossare sempre guanti da forno per prelevare le pentole dal forno#.

### COPERCHI

Se in dotazione, usare sempre il coperchio durante la cottura. In questo modo le sostanze nutritive e il sapore resteranno conservati e il tempo di cottura e il consumo energetico saranno ridotti al minimo. I coperchi in vetro possono appannarsi nelle prime fasi della cottura, per poi tornare trasparenti non appena si riscaldano.

Non appoggiare i coperchi direttamente su un fornello acceso né immergere i coperchi caldi in acqua fredda poiché potrebbe esserne compromessa la resistenza alla rottura o potrebbero deformarsi

### CURA DEGLI ACCESSORI

Effettuare un controllo periodico a tutti gli accessori per assicurarsi che siano saldamente avvitati. Controllare regolarmente gli accessori e se necessario avvitarli ulteriormente, ma sempre accertandosi di non stringere in maniera eccessiva. Non usare le pentole con accessori lenti ovvero non sicuri.

### FORMAZIONE DI MACCHIE

Anche il normale utilizzo può portare alla formazione di macchie sulla superficie antiaderente, che tuttavia non vengono considerate un difetto. Una patina bianca maculata può formarsi sulle superfici delle pentole e può essere rimossa con una soluzione delicata di acqua e succo di limone o aceto.

### DIMENSIONI

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

### PULIZIA

Le pentole sono adatte all'uso in lavastoviglie. Tuttavia, come per tutte le pentole di qualità, è preferibile il lavaggio a mano. Col tempo, l'effetto cumulativo di forte agitazione e detergente aggressivo opacizzerà la superficie esterna, anche se la prestazione della pentola non sarà compromessa.

Seguire sempre con attenzione le istruzioni del produttore della lavastoviglie.

Per eliminare del cibo essiccato, mettere a bagno in acqua calda prima del lavaggio. Lavare le pentole accuratamente dopo ogni uso.

Non usare candeggianti, lana d'acciaio, pagliette ruvide o polveri.

### FORMAZIONE DI MACCHIE

Anche il normale utilizzo può portare alla formazione di macchie sulla superficie antiaderente, che tuttavia non vengono considerate un difetto.

### CONSERVAZIONE

Per evitare graffi o scheggiature sulle parti esterne della pentola, sistemare un foglio di carta da cucina tra le varie pentole prima di riporle.

### GARANZIA

Per i termini e condizioni leggere e conservare l'allegato Certificato di garanzia.

## GARANZIA – REGNO UNITO E IRLANDA

### Garanzia a vita

Le pentole Anolon sono garantite per l'intera durata di vita del prodotto come esenti da difetti di materiali e di manodopera in condizioni di normale utilizzo domestico. Qualora dovesse verificarsi un problema durante il periodo di garanzia, restituire l'articolo al negoziante dal quale è stato acquistato insieme alla prova d'acquisto. Se ciò non fosse possibile contattare l'assistenza clienti sul sito [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) o all'indirizzo e-mail: [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@meyeruk.com)

Qualora non fosse possibile la riparazione ed è richiesta la sostituzione del prodotto ma il modello con caratteristiche equivalenti non fosse disponibile, potrebbe rendersi necessaria la sua sostituzione con un prodotto di pari valore. Si fa notare che nel caso di un set di pentole verrà sostituito solo l'articolo difettoso.

La presente garanzia non copre eventuali danni causati da normale usura, incidenti, uso improprio, o

uso commerciale. Macchie, alterazioni del colore, danni causati per effetto del surriscaldamento o scolorimenti provocati dall'uso in lavastoviglie non sono coperti dalla presente garanzia. Eventuali danni incidentali o indiretti sono espressamente esclusi dalla presente garanzia.

Nell'ambito del nostro programma di sviluppo continuo, Meyer Ltd si riserva il diritto di modificare le specifiche dei prodotti descritti in qualsiasi momento. La presente garanzia non influisce sui diritti legali del consumatore.

### Contacto:

Per domande relative a questo prodotto, contattateci su: [www.anolon.co.uk](http://www.anolon.co.uk) o all'indirizzo e-mail: [customersupport@meyeruk.com](mailto:customersupport@meyeruk.com)