

AVVERTENZE

Si raccomanda di:

- Prima dell'uso rimuovere tutti i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica - cartoni - polistirolo, etichette, ecc.) e non lasciarli alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo;
- Non utilizzare la pentola in modi diversi da quelli previsti, ovvero unicamente come pentola per la cottura di alimenti ad uso domestico;
- Non lasciare mai la cottura del cibo senza sorveglianza;
- Non surriscaldare la pentola a vuoto;
- Non utilizzare la pentola nel fornire tradizionale e nel forno a microonde;
- Non posizionare la pentola sul piano di cottura con il manico orientato verso l'esterno, in quanto potrebbe impigliarsi con i vestiti o venire a portata di mano dei bambini;
- Non carbonizzare mai gli alimenti;
- Utilizzare guanti e/o protezioni per maneggiare l'eventuale coperchio e il manico dell'utensile;
- Non usare utensili metallici e non tagliare il cibo all'interno della pentola per non danneggiare il rivestimento interno; in ogni caso, comunque, i segni di usura (graffi) non pregiudicano assolutamente il funzionamento della pentola;
- Verificare periodicamente il serraggio delle viti dei manici.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di utilizzare la pentola lavarla con acqua calda e sapone. Asciugarla e ungela con dell'olio alimentare, rimuovendo la quantità in eccesso con carta per uso domestico (operazione che si raccomanda di ripetere periodicamente);
- Se il fondo esterno della pentola cambia colore, non ha alcuna importanza, dato che ciò è segno di ossidazione dell'acciaio e non rappresenta alcun pericolo;
- Scelgere il diametro della fonte di calore più idoneo alla dimensione del prodotto, evitando di debordare; centrare l'utensile sulla fonte di calore scelta; in questo modo si risparmia energia;
- Cuocere sempre a temperatura moderata per evitare sprechi di energia e ottenere una cottura migliore e mantenere l'antidieradenzia;
- Sul piano cottura in vitroceramica e induzione sollevare la pentola evitando di farla scivolare sullo stesso, per evitare di graffiarlo;
- Assicurarsi che il liquido di cottura non si asciughi, poiché la base si deformebbe surriscaldandosi e il rivestimento perderebbe la sua proprietà antidiaderenza;
- Non usare la pentola come contenitore per alimenti. Quando non è in uso è bene tenere la pentola pulita e vuota.

CURA E MANUTENZIONE

- Il lavaggio a mano con detergivi liquidi e spugne morbide favorisce il mantenimento delle prestazioni e dell'estetica del prodotto;
- il lavaggio in lavastoviglie è consentito adottando preferibilmente cicli a bassa temperatura (50°C o ECO) e dosaggi di detergente minimi; ciò nonostante, le proprietà di antidiaderenza del rivestimento interno potrebbero comunque ridursi, a causa della durezza dell'acqua e dell'aggressività dei detergenti. Allo stesso modo, il manico potrebbe essere soggetto a screpolature;
- per favorire una maggiore durata nel tempo, riporre la pentola con cura, evitando di arrecare urti o graffi del rivestimento interno, esterno e del bordo superiore.

INDICAZIONI Dopo L'USO DEL PRODOTTO

Non disperdere il prodotto nell'ambiente dopo il suo normale ciclo di vita. Attenersi a tal proposito a quanto previsto dalle disposizioni locali in materia di smaltimento differenziato dei rifiuti.

GARANZIA

La Flli Guzzini riparerà o sostituirà gli eventuali prodotti difettosi che risultassero tali in seguito al normale uso domestico secondo quanto prescritto dalle istruzioni per l'uso. Imperfezioni minori che non hanno effetto sulla funzionalità quali, piccoli segni/screpolature sulla superficie esterna, sul bordo e sui manici, variazioni di colore, macchie ed aloni interni ed esterni, assestamenti delle varie parti costituenti i manici, rientrano in una normale usura del prodotto. La garanzia non copre l'uso scorretto derivante ad esempio da modalità di uso e pulizia inappropriate, surriscaldamento e nel caso di negligenza, incidenti, modifiche del prodotto, incendio, furto o utilizzo in ambiti diversi da quello domestico (es. ristorazione/uso professionale). Per usufruire della garanzia è necessario conservare lo scontrino di acquisto del prodotto o il documento di trasporto del corriere (in caso di acquisto con consegna a domicilio).



max 50°

IT

WARNINGS

It is recommended to:

- Before use, remove all packaging materials (plastic bags - cartons - polystyrene, labels, etc.) and do not leave them within the reach of children as they are potential sources of danger;
- Do not use the cooker in ways other than those specified, meaning only as a cooker for cooking food for domestic use;
- Never leave cooking food unattended;
- Do not overheat the vacuum cooker;
- Do not use the cooker in traditional ovens or in microwave ovens;
- Do not place the cooker on the hob with the handle facing outwards, as it may get caught on clothes or be within the reach of children;
- Never burn food;
- Use gloves and/or protections to handle the potential lid and handle of the utensil;
- Do not use metal utensils and do not cut the food inside the cooker to prevent damaging the internal coating; in any case, however, signs of wear (scratches) do not affect cooker operation in any way;
- Periodically check the tightness of the handle screws.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the cooker, wash it with warm water and soap. Dry it and grease it with cooking oil, removing the excess quantity with household tissue paper (we recommend doing this periodically);
- Should the external bottom of the cooker change colour, this is not important, as this is a sign of oxidation of the steel and does not represent any danger;
- Choose the diameter of the heat source best suited to the size of the product, avoiding overflows; centre the utensil on the selected heat source to save energy.
- Always cook at a medium temperature to prevent wasting energy and achieve better cooking and maintain non-stickiness;
- On the ceramic glass and induction hob, lift the cooker preventing the latter from sliding over it to avoid any scratches;
- Make sure the cooking liquid does not dry out, as the base would warp due to overheating and the coating would lose its non-stick property;
- Do not use the cooker to store foodstuffs. When not in use, keep the cooker clean and empty.

CARE AND MAINTENANCE

- Washing by hand with liquid detergents and soft sponges helps maintain the product's performance and appearance;
- dishwasher washing can be performed by preferably using low temperature cycles (50°C or ECO) and minimum detergent dosages; nevertheless, the non-stick properties of the internal coating may still be reduced, due to water hardness and aggressive action of the detergents. Similarly, cracks may form on the handle;
- to promote greater durability, store the cooker carefully, avoiding bumps or scratches on the inner, outer coating and upper edges.

INSTRUCTIONS AFTER PRODUCT USE

Do not discard the product into the environment after its normal lifecycle. Comply with local recycling regulations.

GUARANTEE

Flli Guzzini will repair or replace any products that appear faulty during household use in accordance with the user instructions. Minor imperfections that have no effect on functionality such as small signs/cracks on the external surface, on the edge and on the handles, colour variations, stains and internal and external rings, adjustments of the various parts making up the handles, are part of the normal wear of the product. The warranty does not cover misuse resulting for example from improper use and cleaning, overheating and in the case of negligence, accidents, product modifications, fire, theft or use in areas other than the home (e.g. catering/ professional use). To benefit from the warranty, it is required to keep the purchase receipt of the product or the transport document of the courier (in case of purchase with home delivery).



max 50°

EN

MISES EN GARDE

It is conseillé de :

- Avant l'utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique - cartons - polystyrènes, étiquettes, etc.) et ne pas les laisser à la portée des enfants car ils représentent de potentielles sources de danger ;
- Ne pas utiliser la casserole de manière autre que celle prévue, c'est-à-dire qu'elle ne doit servir que de casserole pour la cuisson d'aliments à usage domestique ;
- Ne jamais laisser la cuisson de la nourriture sans surveillance ;
- Ne pas surchauffer la casserole à vide ;
- Ne pas utiliser la casserole dans un four traditionnel ni dans un four à micro-ondes ;
- Ne pas mettre la casserole sur la plaque de cuisson avec le manche orienté vers l'extérieur, car il pourrait s'accrocher aux vêtements ou être à portée de mains des enfants ;
- Ne jamais brûler les aliments ;
- Utiliser des gants et/ou des protections pour manipuler l'éventuel couvercle et le manche de l'ustensile ;
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques et ne pas couper la nourriture à l'intérieur de la casserole pour ne pas endommager le revêtement intérieur ; dans tous les cas, quoi qu'il en soit, les signes d'usure (rayures) ne compromettent absolument pas le fonctionnement de la casserole ;
- Vérifier périodiquement le serrage des vis des manches

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

- Avant d'utiliser la casserole, la laver à l'eau chaude et au savon. La sécher et la graisser avec de l'huile alimentaire, enlevant la quantité en excès avec du papier à usage ménager (opération qu'il est conseillé de refaire périodiquement) ;
- Si le fond extérieur de la casserole change de couleur, cela n'a aucune importance ; c'est en effet un signe d'oxydation de l'acier qui ne représente aucun danger ;
- Choisir le diamètre de la source de chaleur le plus approprié à la taille du produit, en évitant de déborder ; centrer l'ustensile sur la source de chaleur choisis afin d'économiser de l'énergie ;
- Il faut toujours faire cuire les aliments à une température modérée pour éviter tout gaspillage d'énergie, obtenir une meilleure cuisson et préserver l'anti-adhérence du revêtement ;
- Sur une plaque de cuisson en vitrocéramique et induction, soulever la casserole en évitant de la faire glisser sur cette dernière pour éviter de la rayer ;
- Vérifier que le liquide de cuisson ne sèche pas car la base risque de se déformer en surchauffant et le revêtement risque de perdre sa propriété anti-adhérente ;
- Ne pas se servir de la casserole comme d'un récipient pour aliments. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, il est bien de laisser la casserole propre et vide.

SOIN ET ENTRETIEN

- Laver la casserole à la main avec un détergent liquide et une éponge souple préserve les performances et l'esthétique du produit.
- Le lavage en lave-vaiselle est autorisé en adoptant de préférence des cycles à basse température (50 °C ou ECO) et des dosages de détergent minimum ; malgré cela, il se peut que les propriétés d'anti-adhérence du revêtement interne se réduisent quand même, en raison de la dureté de l'eau et de l'agressivité des détergents. De la même manière, il se peut que le manche présente des fissures.
- Pour favoriser une plus longue durée dans le temps, ranger soigneusement la casserole, en évitant les chocs ou rayures du revêtement interne, externe et du bord supérieur.

INDICATIONS APRÈS L'UTILISATION DU PRODUIT

Ne pas jeter le produit dans l'environnement à la fin de son cycle de vie. À cet égard, respecter les prescriptions des dispositions locales en matière de tri sélectif des déchets.

GARANTIE

Flli Guzzini répare ou remplace les produits défectueux qui résulteraient tels suite à un usage domestique normal, conformément aux prescriptions des instructions d'utilisation. Les imperfections mineures qui n'ont pas d'effet sur la fonctionnalité telles que les petites marques/fissures sur la surface externe, sur le bord ou sur les manches, les variations de couleur, les taches et auréoles internes et externes, les ajustements des différentes parties constituant les manches, font partie de l'usure normale du produit. La garantie ne couvre pas l'usage incorrect résultant par exemple d'une utilisation et d'un nettoyage imprévisibles, d'une surchauffe et en cas de négligence, d'accidents, de modifications du produit, d'incendie, de vol ou d'utilisation dans des domaines autres que celui domestique (ex. restauration/usage professionnel). Pour bénéficier de la garantie, il faut conserver le ticket de caisse d'achat du produit ou le document de transport du transporteur (en cas d'achat avec livraison à domicile).



max 50°

FR

HINWEISE

Bitte beachten:

- Vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel - Kartons - Styropor, Etiketten usw.) entfernen und nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie für diese gefährlich sein können;
- Den Topf nicht zu anderen Zwecken als vorgesehen benutzen, also ausschließlich als Kochtopf für Lebensmittel im Haushaltgebrauch;
- Niemals Speisen unbeaufsichtigt kochen lassen;
- Den Topf nicht leer erhitzen;
- Den Topf nicht in herkömmlichen Backöfen oder Mikrowellenöfen verwenden;
- Den Topf nicht so auf den Herd stellen, dass der Griff nach außen zeigt, da er sich so in Kleidungsstücke verfangen oder durch Kinder erreichbar sein könnte;
- Niemals Lebensmittel verkehren lassen;
- Handschüre und/oder Schutzvorrichtungen zur Handhabung des Deckels und ggf. des Griffes des Geräts verwenden;
- Kein Metallbesteck verwenden und die Speisen nicht im Topf zerschneiden, um die innere Beschichtung nicht zu beschädigen; Zeichen des Gebrauchs (Kratzer) beeinträchtigen jedoch in keinem Fall die Funktionsfähigkeit des Topfes;
- Von Zeit zu Zeit ist zu kontrollieren, ob die Schrauben der Griffe gut fest sitzen.

GERECHTSCHAFTSWEISUNG

- Vor dem Gebrauch den Topf mit warmem Seifenwasser waschen. Abtrocknen und mit Speiseöl einpinseln, überschüssiges Öl mit Küchenpapier entfernen (dieses Einpinseln sollte regelmäßig wiederholt werden);
- Äußere Verfärbungen des Topfbodens sind normale Gebrauchserscheinungen, da dies ein Zeichen der Oxidation des Stahls ist und keine Gefahr darstellt;
- Der Durchmesser der Hitzequelle sollte so groß wie der Topf oder kleiner sein, und der Topf sollte mittig auf der gewählten Hitzequelle stehen; auf diese Weise wird Energie eingespart;
- Stets bei gemäßigter Temperatur garen, um Energieverschwendungen zu vermeiden, um schonender zu garen und um die Antihaftebeschichtung zu erhalten;
- Auf Glaskeramik- und Induktions-Kochflächen den Topf stets anheben und nicht auf der Fläche verschieben, um ein Verkratzen zu vermeiden;
- Sicherstellen, dass immer genug Kochflüssigkeit im Topf vorhanden ist, da sich der Boden sonst durch die Überhitzung verformen und die Beschichtung ihre Antihafteigenschaften verlieren würde;
- Den Topf nicht als Behälter zum Aufbewahren von Lebensmitteln verwenden. Bei Nichtgebrauch den Topf sauber und leer halten.

PFLEGE UND WARTUNG

- Durch das Abwaschen von Hand mit flüssigem Spülmittel und einem weichen Schwamm bleiben die Eigenschaften des Produkts und seine Schönheit länger erhalten;
- der Topf kann in der Spülmaschine gewaschen werden, aber es sollten möglichst Programme mit niedriger Temperatur (50 °C oder ECO) und eine minimale Dosierung des Spülmittels angewendet werden; dennoch könnten die Antihafteigenschaften der Innenbeschichtung aufgrund der Wasserhärtung und der Aggressivität des Reinigungsmittels mit der Zeit abnehmen. Ebenso kann es zu Rissbildung am Griff kommen;
- Um die Lebensdauer zu erhöhen, sollte der Topf sorgfältig behandelt und somit Abplatzungen und Kratzer in der Außen- und Innenbeschichtung sowie am oberen Rand vermieden werden.

NACH DEM GEBRAUCH DES PRODUKTES

Wenn das Produkt nicht mehr verwendbar ist, ist es umweltgerecht zu entsorgen. Hierbei sind die geltenden örtlichen Bestimmungen zur getrennten Abfallentsorgung zu beachten.

GARANTIE

Flli Guzzini repariert oder ersetzt Produkte, die sich nach normalem Gebrauch im Haushalt gemäß der Gebrauchsanweisung als fehlerhaft erweisen. Kleinere Schönheitsfehler, die keine Auswirkungen auf die Funktionsfähigkeit haben, wie kleine Kratzer oder Risse auf der äußeren Oberfläche bzw. auf dem Rand oder an den Griffen, Farbabweichungen, Flecken und Ränder innen und außen, Setzungen der Bestandteile der Griffe gehören zur normalen Abnutzung des Produkts. Die Garantie gilt nicht für unkorrekten Gebrauch z. B. durch unsachgemäße Verwendung und Reinigung, Überhitzung und bei Fahrflüssigkeit, Unfällen, Abänderungen des Produkts, Brand, Dieselschall oder Gebrauch außerhalb des Haushalts (z. B. Gaststätten/ professioneller Gebrauch). Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Kaufbeleg des Produkts bzw. der Lieferschein des Spediteurs (bei Kauf mit Lieferung frei Haus) aufzubewahren.



max 50°

DE

ADVERTENCIAS

ES

CN

Se recomienda:

- Antes del uso, quitar todos los materiales de embalaje (bolsas de plástico - cartones - poliestirenos, etiquetas, etc.) y no dejarlos al alcance de los niños pues son fuentes de peligro potenciales.
- No utilizar la olla de forma diferente de la prevista, esto es, como olla para la cocción de alimentos para uso doméstico.
- No dejar nunca sin vigilancia la cocción del alimento.
- No sobrecalentar la olla vacía.
- No utilizar la olla en el horno tradicional ni en el microondas.
- No colocar la olla en la superficie de cocción con el asa orientada hacia el exterior, ya que podría engancharse con la ropa o quedar al alcance de los niños.
- No carbonizar nunca los alimentos.
- Utilizar guantes y/o protecciones para manipular la tapa y el asa de la olla.
- No utilizar instrumentos metálicos ni cortar el alimento dentro de la olla para evitar estropear el revestimiento interno; en cualquier caso, sin embargo, las marcas de desgaste (arañazos) no perjudican el funcionamiento de la olla.
- Comprobar periódicamente el apriete de los tornillos de las asas.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar la olla, lávala con agua caliente y jabón. Séquela y úntela con aceite alimentario, eliminando el exceso con papel de cocina (se recomienda repetir esta operación periódicamente).
- Si el fondo externo de la olla cambia de color, no tiene ninguna importancia, ya que es simplemente una señal de oxidación del acero y no implica peligro alguno.
- Elija el diámetro de la fuente de calor más idóneo para la dimensión del producto, evitando sobrepasarse; centre la olla en la fuente de calor elegida; de esta forma, ahorrará energía.
- Cueza siempre los alimentos a temperatura moderada para evitar derroches de energía, obtener una mejor cocción y mantener la antiaherencia.
- En las superficies de cocción de vitrocerámica e inducción, levante la olla procurando que no se deslice sobre la misma, para evitar rayarla.
- Asegúrese de que el líquido de cocción no se seque, ya que la base se deformaría al sobrecalentarse y perdería su propiedad antiaherente.
- No utilice la olla como recipiente para alimentos. Cuando no use la olla, manténgala limpia y vacía.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- El lavado a mano con detergentes líquidos y esponjas suaves conserva las prestaciones y la estética del producto.
- La olla puede lavarse en lavavajillas siempre y cuando se elijan ciclos a baja temperatura (50°C o ECO) y dosificaciones de detergente mínimas; a pesar de esto, sin embargo, las propiedades antiaherentes del revestimiento interno podrían reducirse debido a la dureza del agua y a la agresividad de los detergentes. Asimismo, el asa podría quedar sujeta a agrietamientos.
- Para aumentar la vida útil de la olla, guárdela con cuidado, evitando golpear o rayar el revestimiento interno, el exterior y el borde superior.

INDICACIONES TRAS EL USO DEL PRODUCTO

No deseche el producto en el medio ambiente tras su ciclo de vida útil normal. Aténgase a lo previsto en las disposiciones locales relativas a la eliminación selectiva de los residuos.

GARANTÍA

La empresa F.Illi Guzzini reparará o sustituirá aquellos productos que resulten defectuosos tras el uso doméstico normal indicado en las instrucciones de uso. Las imperfecciones menores que no afectan a la funcionalidad del producto como, por ejemplo, pequeñas señales/agrietamientos en la superficie externa, en el borde y en las asas, variaciones de color, manchas y halos internos y externos, ajustes de las diferentes partes que componen las asas, corresponden a un desgaste normal del producto. La garantía no cubre los usos incorrectos derivados, por ejemplo, de modalidades de uso y limpieza inapropiadas y de sobrecalentamientos, ni los casos de negligencia, accidentes, modificaciones del producto, incendios, robo o uso en ambientes diferentes al doméstico (ej. restauración/uso profesional). Para beneficiarse de la garantía, debe conservar la factura o recibo de compra del producto o el documento de transporte del transportista (en caso de compra con entrega a domicilio).



max 50°

警告

建议：

- 在使用之前, 请去除所有包装材料(塑料袋-纸箱-泡沫、标签等)并且不要将它们置于儿童可接触到的地方, 因为属于潜在的危险源;
- 请勿将此锅具用于规定以外的用途, 即仅可将其用作家用食物烹饪锅具;
- 切勿在无人看管的情况下烹饪食物;
- 请勿过度加热空锅;
- 请勿在传统火炉或微波炉中使用此锅具;
- 将锅具置于烹饪灶台上时, 请勿将其手柄朝外, 因为可能会缠住衣物或被儿童接触;
- 切勿将食物烧焦;
- 如需操作锅盖和手柄, 请使用手套和/或其他保护措施;
- 请勿在锅内使用金属器具或切分食物, 以免破坏锅内的涂层; 在任何情况下, 磨损痕迹(刮痕) 绝对不会影响锅具的功能;
- 请定期检查手柄的螺丝是否牢固。

使用说明

- 在使用此锅具之前, 请用热水和肥皂清洗。擦干水并涂上食用油, 然后用厨房用纸擦除多余的油(建议定期进行该操作);
- 如果锅具的外底变色, 不会造成任何影响, 它是钢材氧化的痕迹, 不会产生任何危险;
- 请选择与该产品尺寸最匹配的热源直径, 避免其超出锅具的边缘; 将锅具置于所选热源的中部; 此方式可以节省能源;
- 请务必使用适中温度烹饪, 以免浪费能源, 并获得最佳烹饪效果, 保持不粘性能;
- 在玻璃陶瓷灶台或电磁感应灶台上将锅具端起时, 请避免在灶台上滑动以免刮花灶台;
- 请确保锅内烹饪液体不被烧干, 因为锅底在过度加热时会变形, 且锅内的涂层会失去其不粘特性。
- 请勿使用此锅具作为盛装食物的容器。在不使用时, 请保持锅内清洁无物。

保养和维护

- 采用液体清洁剂和柔软的海绵手动清洗有助于保持产品的性能和美观度。
- 允许使用洗碗机清洗, 但最好采用低温循环(50°C 或 ECO 模式)和少量清洁剂; 尽管如此, 锅内涂层的不粘特性仍然可能会由于水的硬度和清洁剂的侵蚀性而下降。并且, 锅具的手柄可能会开裂;
- 为了获得尽可能长的使用寿命, 请小心使用锅具, 避免碰撞或刮花其内部、外部和上边缘的涂层。

产品使用后的指示说明

在产品正常使用寿命结束后, 请勿将其丢弃在环境中。在这方面请遵循当地垃圾分类处置相关的规定。

保修:

对于按照使用说明书上的规定在家中正常使用后发现存在缺陷的产品, F.Illi Guzzini 将提供维修或更换。不影响功能的轻微瑕疵, 如外表面、边缘和手柄上的细微印迹/开裂, 变色, 内部和外部的斑点和墨迹, 手柄各组成部件的凹陷, 均属于产品的正常磨损。由错误使用, 如不当的使用和清洁方式, 过度加热, 粗心情况、事故、改动产品、火灾、盗窃或在非家庭环境中使用(如餐馆/专业用途)而引起的问题均不在保修范围内。为了能够享受保修权益, 需要妥善保管产品的购买收据或快运运输资料(如购买时选择的是送货上门服务)。



max 50°

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Instrucciones para el uso
使用说明