

Genius



Cerafit Magic Pot

CMP_IM_INT_1020

- DE** Gebrauchs- und Pflegehinweise
ab Seite 3
- GB** Instructions for use and care
from page 6
- FR** Instructions d'utilisation et d'entretien
de la page 9
- NL** Gebruiks- en onderhoudsinstructies
vanaf pagina 12
- IT** Istruzioni per l'uso e la cura
da pag 15
- ES** Instrucciones de uso y mantenimiento
a partir de la página 18

Gebrauchshinweise

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die komplette Verpackung und evtl. Aufkleber.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr in heißem Spülwasser, um evtl. Produktionsrückstände zu entfernen und trocknen Sie es gut ab.

⚠ Sicherheitshinweise

- Halten Sie das Kochgeschirr unbedingt von Kindern fern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr!
- **Achtung Verbrennungsgefahr:** Kochgeschirr, Deckel, Griffe, Sieb und Knäufe werden sehr heiß. Geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen verwenden!
- Kein kaltes Wasser in heißes, leeres Kochgeschirr füllen. Es besteht die Gefahr der Materialschädigung!
- **Achtung:** Der Griff des Siebs kann heiß werden!

Allgemein

- Flüssigkeiten sollten im Kochgeschirr nie ganz verkochen. Lassen Sie leeres Kochgeschirr nicht auf einer heißen Kochstelle stehen.
- Kochgeschirr nie bis zum Rand füllen. Etwa $\frac{2}{3}$ des Gesamtinhalts gilt als maximale Füllmenge.
- Aufliegende Glasdeckel können die Beschichtung am Rand verändern. Dies stellt keine Funktionseinschränkung dar.
- Das Kochgeschirr kann im kalten Zustand eine sogenannte Hohlwölbung aufweisen. Dies stellt

keinen Mangel dar, sondern ist technisch bedingt und gleicht sich im erhitzten Zustand aus.

Kochfeld

- Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet: Gas, Elektro, Ceran, Induktion und Halogen.
- Wählen Sie die Größe der Kochstelle oder Flamme so, dass die Hitze oder Flamme nur mit dem Boden des Kochgeschirrs in Kontakt kommt und nicht an den Seiten aufsteigt.
- Auf Glas- (keramik-) kochfeldern das Kochgeschirr immer anheben und sanft absetzen. Schieben Sie das Kochgeschirr niemals über das Kochfeld, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.

Besonderheiten bei Induktionskochfeldern

- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte grundsätzlich mit dem des Kochfeldes übereinstimmen. Bei Verwendung kleiner Bodendurchmesser auf einem großen Kochfeld wird ein schwächeres Magnetfeld erzeugt. Möglicherweise kann der Herd in diesem Fall das Kochgeschirr nicht „erkennen“ und es wird keine Hitze erzeugt.
- **Hinweis:** Durchmesser und Leistung Ihres Kochfeldes können die Wärmeübertragungseigenschaften des Kochgeschirrs beeinflussen.
- Während des Kochens kann ein leises Geräusch durch den Induk-

tionsherd erzeugt werden. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr und beeinflusst die Kochleistung nicht.

Kochtemperatur

- Verwenden Sie für beschichtetes Kochgeschirr auf allen Herdarten niedrige und mittlere Temperaturen, um eine schrittweise und gleichmäßige Erhitzung des Kochgeschirrs zu ermöglichen.
- Hohe Temperaturen sollten nur zum Erhitzen von Wasser oder zur Reduktion von Saucen und Brühen verwendet werden.

Küchenhelfer

- Für beschichtetes Kochgeschirr empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz, Silikon oder Kunststoff.
- Keine Messer oder spitzen Gegenstände zum Schneiden im Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie in beschichtetem Kochgeschirr keine Handmixer, Pürierstäbe oder batteriebetriebene Quirls.

Glasdeckel

- Halten Sie heiße Glasdeckel nicht in oder unter kaltes Wasser und legen Sie diese nicht direkt auf eine kalte Arbeitsfläche.

Handgriff/ Deckelknopf

- Das Kochgeschirr während und nach dem Kochen immer mit einem Topflappen/ Topfhandschuh anfassen.

Sieb

- Mit dem Sieb können Sie Lebensmittel einfach waschen und abspülen. Um das Wasser nach dem Kochen, oder Waschen abzugießen, kippen Sie einfach den Topf. Das Sieb bleibt dabei waagrecht und das Wasser fließt ab.
- **Tipp:** Wenn Sie Spaghetti kochen möchten, setzen Sie zuerst das Sieb auf den Topfboden, füllen den Topf zu $\frac{2}{3}$ mit Wasser, verschließen den Topf mit dem Deckel, warten bis das Wasser kocht und geben dann die Spaghetti hinein. Warten Sie bis die Spaghetti vollkommen ins Wasser eingetaucht sind, nehmen Sie das Sieb hoch, hängen Sie es in den Topf ein und lassen Sie die Spaghetti kochen. Verschließen Sie den Topf nicht mit dem Deckel: Traditionelle italienische Pasta wird ohne Deckel gekocht! Sind die Spaghetti fertig, packen Sie den Topf an den Griffen, drehen ihn auf den Kopf und lassen das Kochwasser abfließen.

Pflege und Reinigung

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung einige Minuten abkühlen. In heißem Zustand nicht in kaltes Wasser eintauchen oder mit kaltem Wasser befüllen.

- Keine metallischen, aggressiven oder kratzenden Tücher und Spülbürsten oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Besonderheiten der Kochgeschirre

Besonderheiten bei Keramik-Beschichtung

- Im Laufe der Zeit kann eine leichte Verfärbung der Beschichtung auftreten. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Antihaft-Eigenschaften.
- Leichte Gebrauchsspuren oder Kratzer auf der Oberfläche sind normal und haben keine Auswirkung auf die Antihaft-Eigenschaften. Solche Gebrauchsspuren sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Bei keramischen Beschichtungen lässt der Antihaft-Effekt materialbedingt mit der Zeit nach.

Entsorgung

Für den Fall, dass das Gerät und/oder das Zubehör nicht mehr genutzt werden kann, gehört es in den privaten Haushaltsmüll. Es wird von den kommunalen Entsorgungsunternehmen entsorgt.

Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!



Instructions for Use

Before first use

- Remove the entire packaging and stickers.
- Rinse the cookware in hot water to remove possible production residue and dry it off well.

Safety information

- Absolutely keep the cookware away from children. There is a serious risk of injury!
- **Warning risk of burning:** Cookware, lids, handles and knobs get very hot.
- Do not fill cold water into hot, empty cookware. There is a risk of damaging the materials!
- **Attention:** The sieve handle can become hot!

General

- Liquids should never boil away entirely in the cookware. Do not leave empty cookware on a hot hob.
- Never fill the cookware to the brim. Approximately $\frac{2}{3}$ of the total capacity counts as maximum filling amount.
- Glass lids resting on top can change the coating along the rim. This does not pose a function limitation.
- The cookware can develop a so-called hollow when it is cold. This bulge does not pose a defect but is technically necessary and settles when hot.

Hob

- The cookware is suited for all types of stoves: Gas, electric, ceramic, induction and halogen.
- Choose the size of the hob or the flame so that the heat or the flame only comes into contact with the bottom of the cookware and does not rise on the sides.
- Always lift and set the cookware down gently on glass (ceramic) hobs. Never slide the cookware across the hob to avoid damaging the surface.

Particularities for induction hobs

- The bottom diameter of the cookware should generally always coincide with the hob. When using smaller bottom diameter on a larger hob, a weaker magnetic field is generated. It is possible that the stove then cannot "recognise" the cookware and no heat is produced.
- **Note:** Diameter and power of the hob can influence the heat transmission properties of the cookware.
- While cooking, a low sound may be produced by the induction stove. This is not harmful to the cookware and does not impact the cooking performance.

Cooking temperature

- Use low and medium temperatures for coated cookware on all types of stoves to enable a gradual and even heating of the cookware.
- High temperatures should only be used to heat up water or to reduce sauces and broths. To sear food switch to high temperatures until the cookware is sufficiently pre-heated. After the ingredients have been added the temperature can be lowered.

Kitchen aids

- For coated cookware we recommend using kitchen aids made of wood, silicone or synthetics.
- Do not use knives or sharp objects to cut inside the cookware.
- Do not use hand mixers, immersion blenders or battery-run whisks in the coated cookware.

Glas lid

- Do not hold a hot glass lid into or under cold water and do not place these directly onto a cold surface.

Handles/ lid knobs

- Always grab the cookware with oven cloth/oven gloves during and after cooking.

Sieve

- You can use this sieve to easily wash and rinse food. To pour the water out after cooking or washing just tip the pot. The sieve stays horizontal and the waterflows out.
- **Tip:** When you want to cook spaghetti first put the sieve in the bottom of the pot, fill $\frac{2}{3}$ with water, cover the pot with the lid, wait until the water has boiled and then add the spaghetti. Wait until the spaghetti is completely submerged in the water, lift the sieve, hang up the pot and let the spaghetti cook. Do not cover the pot with the lid: Traditional Italian pasta is cooked without a lid! When the spaghetti is ready, grab the pot by the handles, tip the pot upside down and let the water drain out.

Care and cleaning

- Let the cookware cool down for a few minutes before cleaning. If the cookware is hot, do not submerge in cold water or fill with cold water.
- When cleaning, only use the recommended cleaning wipes. Do not use any metal, aggressive or scratching towels and dish-washing brushes or aggressive detergents.

Particularities of the cook-ware

Particularities of the ceramic-coating

- In the course of time, a light discolouration of the coating may occur. That is normal and does not impair the non-stick properties.
- Light signs of wear or scratches on the surface applies to normal and have no impact on the non-stick properties. Those types of signs of wear and tear are excluded from the guarantee.
- In the case of ceramic-coating, the non-stick properties lessens over time due to the material.

Disposal

In the event that the product and/or accessories can no longer be used, they should be disposed of with the household rubbish. It can be disposed of by the municipal waste management services.

CUSTOMER SERVICE:

If you have any questions about the device or spare parts/accessories, please contact your local retailer.

Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage complet et tous les autocollants.
- Nettoyez les ustensiles de cuisine dans l'eau de rinçage chaude pour éliminer les restes de production et séchez-les bien.

⚠ Conseils de sécurité

- Gardez vos ustensiles de cuisine hors de portée des enfants. Risque de blessure !
- **Attention, risque de brûlures:** Ustensiles de cuisine, couvercles, poignées et boutons peuvent être très chauds. Utilisez des gants de cuisine et des maniques adaptés !
- Ne pas verser de l'eau froide dans les ustensiles de cuisine chauds et vides. Vous risquez d'endommager le matériel.
- **Attention:** la poignée du tamis peut être chaude !

Généralités

- Ne laissez jamais s'évaporer complètement les liquides contenus dans les ustensiles de cuisine. Ne laissez jamais d'ustensile de cuisine vide sur une plaque de cuisson chaude.
- Ne remplissez jamais vos ustensiles jusqu'au bord. Le volume maximal conseillé est au $\frac{2}{3}$ du contenu total.
- Les couvercles en verre peuvent modifier le revêtement des ustensiles de cuisine sur leur bord. Ceci ne réduit pas leur capacités de cuisson.

- Les ustensiles de cuisine peuvent, quand ils sont froids, présenter une certaine concavité. Ceci n'est pas un défaut, cette concavité a un caractère technique et disparaît lorsque l'ustensile est chaud.

Table de cuisson

- Ces ustensiles de cuisine sont adaptés à tous les types de plaque de cuisson : Gaz, électrique, vitrocéramique, induction et halogène.
- Choisissez la taille de la plaque ou de la flamme pour que la chaleur émise ou la flamme n'entre en contact qu'avec le fond de l'ustensile de cuisine sans dépasser sur les côtés.
- Si vous cuisinez sur des tables de cuisson en verre ou céramique, prenez soin de déposer et de soulever les ustensiles de cuisine doucement. Ne les faites jamais glisser sur la table de cuisson, cela risquerait d'abîmer leur surface.

Particularités des tablets de cuisson à induction

- Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisine devrait en principe correspondre à celui de la plaque utilisée. Si vous utilisez une plaque de grande taille pour un fond plus petit, l'appareil génère un champ magnétique plus faible. Il est possible que, dans ce cas, la table ne "détecte" pas l'ustensile de cuisine et ne génère pas de chaleur.

- **Conseil** : Le diamètre et la puissance de la plaque de cuisson peuvent influencer sur les propriétés de transmission de la chaleur de l'ustensile de cuisine.
- La plaque à induction peut émettre un bruit faible pendant la cuisson. Ceci n'endommage pas l'ustensile de cuisine et n'influence pas la capacité de cuisson.

Témpérature de cuisson

- Pour permettre le réchauffement régulier et graduel des ustensiles de cuisine à revêtement, utilisez sur tous les types de tables de cuisson les températures basses et moyennes.
- Les températures élevées ne devraient être utilisées que pour chauffer de l'eau ou réduire sauces et bouillons. Pour saisir à feu vif, mettez la plaque à température élevée jusqu'à ce que l'ustensile soit suffisamment chaud.

Accessoires de cuisine

- Pour les ustensiles de cuisine à revêtement, nous vous recommandons d'utiliser des accessoires de cuisine en bois, silicone ou plastique.
- N'utilisez ni couteaux, ni objets pointus dans les ustensiles.
- N'utilisez dans les ustensiles de cuisine à revêtement ni mixeur, ni presse-purée, ni mélangeur sur batterie.

Couvercle en verre

- Ne passez pas à l'eau froide les couvercles en verre chauds, ne les déposez pas sur une surface froide.

Poignées et boutons de couvercles

- Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisson pour toucher les ustensiles pendant et après la cuisson.

Passoire

- Avec la passoire, vous pouvez filtrer les aliments. Facile à laver et à rincer. Pour vider l'eau après la cuisson ou le lavage inclinez simplement la casserole. La passoire reste horizontale et l'eau s'écoule.
- **Astuce** : quand vous voulez cuisiner des spaghettis, placez d'abord la passoire au fond de la casserole remplissez-la aux $\frac{2}{3}$ avec de l'eau, fermez la casserole avec le couvercle, attendez que l'eau bout et plongez les spaghettis dans l'eau. Attendez que les spaghettis soient complètement immergés dans l'eau, prenez la passoire, accrochez-la dans la casserole et laissez cuire les spaghettis. Ne couvrez pas la casserole avec un couvercle. On cuit traditionnellement les pâtes italiennes sans couvercle! Lorsque les spaghettis sont prêts, saisissez la casserole par les poignées, retournez-la et laissez l'eau de cuisson s'écouler.

Entretien et nettoyage

- Laissez les ustensiles de cuisine refroidir quelques minutes avant de les nettoyer. Ne plongez pas les ustensiles de cuisine chauds dans l'eau froide et n'y versez pas non plus d'eau froide.
- Pour le nettoyage, utilisez des lavettes de nettoyage adaptées. N'utilisez pas de lavettes ou de brosses métalliques ou de substances ou matériels susceptibles de gratter ou d'agresser le revêtement.

Particularités des ustensiles de cuisine

Particularités des ustensiles de cuisine à revêtement céramique

- Le revêtement peut se colorer avec le temps. Ceci est normal et n'a aucune influence sur ses propriétés antiadhésives.
- De même, les traces d'usure et rayures de la surface sont normales et sans aucune influence sur ses propriétés antiadhésives. Ces traces d'usures sont exclues de la garantie.
- La nature du matériau font que les propriétés antiadhésives du revêtement céramique diminuent avec le temps. Particularités des ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif.

Élimination

Dans le cas où le produit ou l'accessoire ne peut plus être utilisé, il fait partie des déchets ménagers privés. L'appareil sera éliminé par les entreprises de collecte communales.

L'emballage est recyclable.

SERVICE APRÈS-VENTE :

Si vous avez des questions sur l'appareil et les pièces de rechange /accessoires, veuillez contacter votre revendeur local.

Gebruiksaanwijzingen

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de volledige verpakking en ev. stickers.
- Reinig het kookgerei in heet water om ev. productieresten te verwijderen en droog het goed af.

⚠ Veiligheidsaanwijzingen

- Houd het kookgerei buiten het bereik van kinderen. Er is een aanzienlijk gevaar voor verbranding!
- **Opgelet verbrandingsgevaar:** Kookgerei, deksels, handvatten en knoppen werden zeer heet. Geschikte ovenhandschoenen resp. pannenlappen gebruiken!
- Geen koud water in heet, leeg kookgerei gieten. Het materiaal kan beschadigd raken!
- **Pas op:** de handgreep van de zeef kan heet worden!

Algemeen

- Vloeistoffen mogen in kookgerei nooit volledig opkoken. Laat leeg kookgerei nooit op een hete kookplaat staan.
- Kookgerei nooit tot de rand vullen. Ongeveer $\frac{2}{3}$ van de totale inhoud is de maximale vulhoeveelheid.
- Glazen deksels kunnen de laag aan de rand wijzigen. Hierdoor wordt de functie niet beperkt.
- Het kookgerei kan in koud toestand een zogenaamde holle welving vertonen. Dit vormt geen gebrek maar heeft een technische oorzaak en wordt gecompenseerd in verhitte toestand.

Fornuis

- Het kookgerei is geschikt voor alle types warmtebronnen: gas, electrisch, ceran, inductie en halogeen.
- Kies het formaat van de kookplaat of vlam zodanig dat de hitte of vlam enkel in contact komt met de bodem van het kookgerei en niet langs de zijkanalen opstijgt.
- Op glas (keramische) fornuizen het kookgerei altijd optillen en zacht neerzetten. Schuif het kookgerei nooit over het fornuis om beschadigingen aan het oppervlak te voorkomen.

Bijzonderheden bij inductiekookplaten

- De bodemdiameter van het kookgerei moet overeen komen met de kookplaat. Bij gebruik van een kleine bodemdiameter op een grote kookplaat wordt er een zwakker magneetveld gecreëerd. Mogelijk „herkent“ het fornuis in dit geval het kookgerei niet en wordt er geen hitte opgewekt.
- **Opmerking:** De diameter en het vermogen van uw fornuis kunnen de warmteoverdrachtseigenschappen van het kookgerei beïnvloeden.

- Tijdens het koken kan het inductiefornuis een licht geluid produceren. Dit is niet schadelijk voor het kookgerei en beïnvloedt de kookprestatie niet.

Kooktemperatuur

- Gebruik voor gecoat kookgerei op alle types warmtebronnen lage en gemiddelde temperaturen om het kookgerei stapsgewijs en gelijkmatig te laten opwarmen.
- Hoge temperaturen mogen enkel voor het verhitten van water en reductie van sauzen en bouillons gebruikt worden. Voor scherp aanbraden een hogere temperatuur kiezen tot het kookgerei voldoende voorverwarmd is. Nadat de voedingsmiddelen toegevoegd werden, kan de hitte verlaagd worden.

Keukenhulp

- Voor gecoat kookgerei raden we het gebruik van keukenhulp van hout, silicone of kunststof aan.
- Geen messen of scherpe voorwerpen gebruiken om in het kookgerei te snijden.
- Gebruik in gecoat kookgerei geen handmixers, pureerstaven of klopers of batterijen.

Glazen deksel

- Houd hete glazen deksel niet in of onder koud water en leg deze niet direct op een koud werkvlak.

Handvatten/dekselknoppen

- Het kookgerei tijdens en na het koken altijd met een pannenlap/ovenhandschoen aanraken.

Zeef

- Met de zeef kunt u levensmiddelen gewoon wassen en afspoelen. Om het water na het koken of wassen af te gieten, hoeft u de pan alleen maar te kantelen. De zeef blijft ondertussen in horizontale positie en het water stroomt weg.
- **Tip:** als u spaghetti wilt koken, zet dan de zeef eerst op de bodem van de pan, vul $\frac{2}{3}$ van de pan met water, zet de deksel op de pan, wacht tot het water gaat koken en voeg dan de spaghetti toe. Wacht tot de spaghetti helemaal in het water ondergedompeld is, til de zeef op, hang hem in de pan en laat de spaghetti koken. Sluit de pan niet af met de deksel: traditionele Italiaanse spaghetti wordt zonder deksel gekookt! Als de spaghetti klaar is, pakt u de pan bij de handvaten, draait hem ondersteboven en laat het kookwater wegstromen.

Onderhoud en reiniging

- Laat het kookgerei voor de reiniging enkele minuten afkoelen. In hete toestand niet in water dompelen of vullen met koud water.

- Voor de reiniging enkel aanbevolen reinigingsdoeken gebruiken. Geen metalen, agressieve of krasende doeken en spoelborstels of agressieve reinigingsmiddelen gebruiken.

Bijzonderheden van het kookgerei

Bijzonderheden bij keramische laag

- In de loop van de tijd kan de laag licht verkleuren. Dat is normaal en beïnvloedt de antikleefeigenschappen niet.
- Lichte gebruikssporen of krassen op het oppervlak zijn normaal en hebben geen effect op de antikleefeigenschappen. Dergelijke gebruikssporen vallen niet onder de garantie.
- Bij keramische lagen verzwakt het antikleefeffect mettertijd.

Afvoeren

Indien het apparaat en/of de accessoires niet meer gebruikt kunnen worden, dient u deze bij het huishoudelijk afval af te voeren. Het kan met het normale huisvuil meegegeven worden.

KLANTENSERVICE

Heeft u nog vragen over het apparaat of over onderdelen/hulpstukken? Neem dan contact op met uw plaatselijke retailer.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

- Eliminare completamente la confezione ed eventuali etichette adesive.
- Lavare la pentola/padella con acqua calda per eliminare eventuali residui di produzione e asciugarla bene.

⚠ **Indicazioni di sicurezza**

- Tenere la pentola/padella al di fuori della portata dei bambini. Esiste un notevole rischio di lesione!
- **Attenzione, rischio di ustione:** Le pentole, le padelle, i coperchi, i manici e pomelli diventano molto caldi. Utilizzare guanti da forno idonei o presine!
- Non versare mai acqua fredda in pentole/padelle calde, vuote. Esiste il rischio di danneggiamento del materiale.
- **Attenzione:** il manico dello scolapasta può diventare caldo!

Informazioni generali

- I liquidi non dovrebbero mai asciugarsi completamente nella pentola/padella. Non lasciare la pentola/padella vuota su una piastra calda.
- Non riempire mai le pentole/padelle fino al bordo. Riempire fino a circa $\frac{2}{3}$ della capacità massima.
- I coperchi in vetro possono modificare il rivestimento sul bordo. Questo limita le funzioni.

- Da fredda, la pentola/padella può presentare una curvatura. Questa non costituisce un difetto, bensì ha motivazioni tecniche e durante il riscaldamento si appiana.

Campo di cottura

- La pentola/padella è adatta a tutti i tipi di cottura: A gas, elettriche, con piano Ceran, a induzione, alogene.
- Scelga le dimensioni della piastra o della fiamma in modo che il calore o la fiamma venga a contatto solo con il fondo della pentola/padella e non con i lati.
- Sui piani di cottura in vetro e ceramica, sollevare e appoggiare sempre la pentola/padella con delicatezza. Non spingere mai la pentola/padella sul piano di cottura per non danneggiare la superficie.

Particolarità dei piani di cottura a induzione

- Il diametro del fondo della pentola/padella deve corrispondere esattamente a quello della piastra. Se si utilizza una pentola/padella con fondo più piccolo su una piastra più grande, si crea un leggero campo magnetico. È possibile che in questo caso la cucina non "riconosca" la pentola/padella e non generi calore.
- Nota: Il diametro e il rendimento della piastra possono influenzare le proprietà di trasmissione del calore della pentola/padella.

- Durante la cottura il piano a induzione può generare un leggero rumore. Questo non danneggia la pentola/padella e non influenza la cottura.

Temperatura di cottura

- Per le pentole/padelle rivestite, utilizzare temperature basse e medie su tutti i tipi di cucina per consentire un riscaldamento progressivo e uniforme della pentola/padella.
- Le temperature elevate devono essere utilizzate solo per il riscaldamento di acqua o la riduzione di salse e brodi. Per la rosolatura a fuoco vivo, passare a temperature elevate fino a riscaldare la pentola/padella a sufficienza. Dopo l'aggiunta degli ingredienti, il calore può essere nuovamente diminuito.

Posate

- Per le pentole/padelle rivestite raccomandiamo l'uso di posate in legno, silicone e plastica.
- Non utilizzare coltelli o oggetti appuntiti per tagliare nella pentola/padella.
- Non utilizzare mixer manuali, frullatori a immersione o fruste a batteria nelle pentole/padelle rivestite.

Coperchio in vetro

- Non porre il coperchio in vetro caldo sotto o in acqua fredda e non appoggiarlo direttamente su una superficie di lavoro fredda.

Manici/pomoli del coperchio

- Durante e dopo la cottura, afferrare sempre le posate con una presina/un guanto.

Colapasta

- Con questo colapasta, è possibile lavare e risciacquare alimenti con facilità. Per scolare l'acqua dopo la cottura o il risciacquo, basta semplicemente inclinare la pentola. Infatti, così facendo il colapasta rimane orizzontale e l'acqua scorre via.
- **Consiglio:** quando si vuole cucinare degli spaghetti, mettere prima il colapasta sul fondo della pentola, riempire quest'ultima per $\frac{2}{3}$ con acqua, chiuderla con il coperchio e aspettare finché non bolle l'acqua. In seguito, mettere dentro gli spaghetti. Aspettare che gli spaghetti siano completamente sommersi, prendere il colapasta e appenderlo all'interno della pentola. Lasciare cuocere gli spaghetti. Non coprire la pentola con il coperchio: infatti, tradizionalmente la pasta italiana è cotta senza coperchio! Quando gli spaghetti sono pronti, prendere la pentola dai manici, capovolverla e far colare l'acqua di cottura.

Cura e pulizia

- Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare la pentola/padella per alcuni minuti. Quando è calda, non porre la pentola/padella in acqua fredda né riempirla con acqua fredda.
- Per la pulizia utilizzare solo i panni consigliati. Non utilizzare spugne e panni metallici, aggressivi o abrasivi né detergenti aggressivi.

Particolarità delle pentole/padelle

Particolarità del rivestimento in ceramica

- Con il passare del tempo il rivestimento può presentare una leggera alterazione del colore. Questo è normale e non influenza le proprietà antiaderenti.
- Leggeri segni d'uso o graffi sulla superficie sono normali e non hanno alcun effetto sulle proprietà antiaderenti. Questi segni d'uso sono esclusi dalla garanzia.
- Nel caso dei rivestimenti in ceramica, l'effetto antiaderente con il passare del tempo diminuisce.

Smaltimento

Nel caso in cui non possano più essere usati, il prodotto e/o gli accessori devono essere smaltiti nei rifiuti domestici privati. L'impresa comunale addetta alla raccolta dei rifiuti provvederà al loro smaltimento.

ASSISTENZA CLIENTI

In caso di domande sull'apparecchio, le parti di ricambio e/o gli accessori Vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore locale.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje y las etiquetas que pueda tener.
- Lave el utensilio de cocina con agua caliente a fin de eliminar posibles restos de la producción y séquelo bien.

⚠ Indicaciones de seguridad

- Mantenga los utensilios de cocina fuera del alcance de los niños. ¡Existe un importante riesgo de lesiones!
- **Atención, peligro de quemadura:** los utensilios de cocina, tapas, mangos y pomos se calientan mucho. ¡Utilice manoplas o agarradores de cocina adecuados!
- No vierta agua fría en utensilios de cocina calientes y vacíos. Existe el peligro de dañar el material.
- **Atención:** ¡El asa del colador puede estar muy caliente!

Aspectos generales

- Los líquidos no deben cocerse en los utensilios de cocina hasta que se evaporen del todo. No coloque un utensilio de cocina vacío sobre un fuego encendido o caliente.
- No llene nunca los utensilios de cocina hasta el borde. Se considera que la cantidad de llenado máxima son $\frac{2}{3}$ del volumen total.
- Las tapas de cristal colocadas pueden modificar el recubrimiento en el borde.

Esto no constituye ningún problema para el funcionamiento.

- Cuando está frío, el utensilio de cocina puede presentar una especie de abombamiento. No se trata de ningún defecto, sino que es algo técnicamente normal y se corrige cuando está caliente.

Placa de cocina

- El utensilio de cocina es apto para todo tipo de cocinas: de gas, eléctrica, de vitrocerámica, de inducción y halógena.
- Elija el tamaño de la placa de cocina o de la llama, de tal manera que el calor o la llama solo entren en contacto con la base del utensilio de cocina y no sobresalga por los laterales.
- Levante y deposite siempre con cuidado el utensilio de cocina sobre las placas de vitrocerámica. No deslice nunca el utensilio de cocina sobre la placa de cocina, para evitar daños en la superficie.

Particularidades de las placas de inducción

- Básicamente, el diámetro de la base del utensilio de cocina debe coincidir con el de la placa. Si se utiliza un diámetro de base más pequeño sobre una placa más grande se generará un campo magnético más débil. En este caso, es probable que la placa no detecte el utensilio de cocina y no genere calor.

- **Nota:** El diámetro y la potencia de su placa pueden influir en las propiedades de conductividad térmica del utensilio de cocina.
- Mientras se cocina, la placa de inducción puede emitir un ligero ruido. Esto no afecta al utensilio de cocina ni tampoco al rendimiento de la cocción.

Temperatura para cocinar

- Para los utensilios de cocina recubiertos utilice en todas las placas temperaturas bajas y medias, con el fin de poder calentar poco a poco y de forma uniforme los utensilios de cocina.
- Las temperaturas elevadas solo se deben utilizar para calentar agua o para reducir salsas y caldos. Para freír a fuego fuerte, seleccione la temperatura elevada hasta que el utensilio de cocina este lo suficientemente caliente. Cuando introduzca los alimentos, puede reducir el calor.

Herramientas de cocina

- Para los utensilios de cocina con recubrimiento recomendamos utilizar herramientas de madera, silicona o plástico.
- No utilice en el utensilio de cocina cuchillos ni objetos puntiagudos para cortar.
- En los utensilios de cocina con recubrimiento no utilice batidoras, licuadoras de mano ni varillas eléctricas.

Tapa de cristal

- No mantenga las tapas de cristal calientes en agua fría ni bajo esta, ni las deje directamente sobre una encimera fría.

Mangos/pomos de tapa

- Durante y después de la cocción, coja el utensilio de cocina siempre con un agarrador o una manopla de cocina.

Colador

- Con el colador, puedes lavar y enjuagar fácilmente los alimentos. Para escurrir el agua después de hervirla o utilizarla para enjuagar alimentos, simplemente inclina la olla. De esta forma, el colador permanecerá totalmente horizontal y el agua se escurrirá.
- **Consejo:** Si deseas cocinar espaguetis, coloca primero el colador en el fondo de la olla, llena la olla hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad con agua, cierra la olla con la tapa, espera hasta que el agua hierva y luego añade los espaguetis. Espera hasta que los espaguetis estén completamente sumergidos en el aguacolo. Coloque el colador en la parte superior, cuélgalo en la olla y deja que los espaguetis se cuezan. No cierres la olla con la tapa: ¡La pasta tradicional italiana se cuece sin tapa! Una vez que los espaguetis estén listos, coge la olla por las asas, inclínala y escurre el agua de cocción.

Conservación y limpieza

- Antes de lavarlo, deje que el utensilio de cocina se enfríe durante unos minutos. Si está caliente, no lo sumerja ni lo llene con agua fría.
- Para la limpieza utilice solamente las bayetas de limpieza recomendadas. No utilice bayetas ni cepillos metálicos, agresivos o que arañen, ni detergentes agresivos.

Particularidades de los utensilios de cocina

Particularidades del recubrimiento cerámico

- A lo largo del tiempo puede aparecer una ligera coloración en el recubrimiento. Esto es normal y no afecta a las propiedades antiadherentes.
- Unos ligeros signos de uso o arañazos en la superficie son normales y no tienen ningún efecto en las propiedades antiadherentes. Este tipo de signos de uso quedan excluidos de la garantía.
- En los recubrimientos cerámicos, el efecto antiadherente va perdiéndose con el tiempo debido a las características del material.

Retirada del producto

En caso de que el producto o sus accesorios no puedan utilizarse más, deberán eliminarse junto con los residuos domésticos. La empresa local de eliminación de residuos se hará cargo de su gestión.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta sobre el dispositivo o piezas de recambio/accesorios, póngase en contacto con su distribuidor local.