

#204637 COUSCOUSSIER Ø22CM 8L COUSCOUS POT Ø22CM-8L

FRANÇAIS

IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT. A CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Conseils d'utilisation : Une utilisation du produit pour un usage autre que l'usage conseillé et/ou le non-respect des conseils d'entretien peut réduire la durée de vie du produit, voire entraîner des dégradations du type : brunissement du revêtement, réduction des propriétés anti adhérentes du revêtement, déformation du fond du produit, décollement du revêtement. Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de votre ustensile de cuisson avec de l'eau et du détergent doux. Après avoir séché votre ustensile, enduisez l'intérieur avec un peu d'huile, puis rincez à l'eau chaude. Afin de ne pas endommager le revêtement, n'utilisez que des ustensiles de cuisine en nylon ou en bois. Ne pas couper directement dans la poêle/casserole/sauteuse. Préférez l'utilisation des éponges et nettoyeurs peu abrasifs aux poudres à récurer, produit anti-calcaire et tampons métalliques. Ne pas surchauffer à vide. Ne jamais chauffer à puissance maximale si utilisation sur plaque à induction. Toujours faire préchauffer votre poêle/casserole/sauteuse quelques secondes à feu doux, pour une montée en température graduelle.

ENGLISH

IMPORTANT : RETAIN FOR FUTURE REFERENCE, READ CAREFULLY.

Advice for use : A use of the product for any other use than the one advised and/or the non-compliance with the maintenance instructions may reduce the product's life cycle, indeed lead to damage of the type: browning of the coating, reduction of the nonslip properties of the coating, distortion of the base of the product, the coating becoming unstuck. Before using for the first time, clean the inside and outside of your cooking utensil with water and a mild detergent. After having dried your utensil, coat the inside with a little bit of oil, then rinse in hot water. So as not to damage the coating, only use nylon or wooden cooking utensils. Do not cut directly in the frying pan/saucepan. Favour the use of not very abrasive sponges and cleaners over scouring powders, anti-limescale products and wire scrubs. Do not overheat empty. Never heat at maximum power if using on an induction plate. Always preheat your frying pan/saucepan a few seconds on a low heat for a gradual temperature increase.

PORTUGUÊS

IMPORTANTE : INFORMAÇÃO A CONSERVAR, LER ATENTAMENTE.

Conselhos de utilização : Uma utilização do produto diferente da utilização recomendada e/ou o incumprimento dos conselhos de manutenção podem reduzir a duração da vida útil do produto ou provocar degradações do tipo: escurecimento do revestimento, redução das propriedades antiaderentes do revestimento, deformação do fundo do produto, descolamento do revestimento.

Antes da primeira utilização, limpe o interior e o exterior do seu utensílio de cozinha com água e um detergente suave. Depois de secar o seu utensílio, unte o interior com um pouco de óleo e depois enxague com água quente. Para não danificar o revestimento, utilize apenas utensílios de cozinha de nylon ou madeira. Não corte diretamente na frigideira/caçarola/frigideira para saltear. Dê preferência à utilização de esponjas e agentes de limpeza pouco abrasivos em vez de pós abrasivos, produtos anticalcário e esponjas metálicas. Não aqueça quando estiver vazio. Nunca aqueça com a potência máxima se utilizar sobre uma placa de indução. Aqueça sempre previamente a sua frigideira/caçarola/frigideira para saltear durante alguns segundos em lume brando para uma subida gradual da temperatura.

ESPAÑOL

IMPORTANTE : GUARDAR ESTA INFORMACION PARA FUTURAS REFERENCIAS, LEER ATENTAMENTE.

Recomendaciones de uso : Un uso del producto distinto al uso recomendado y/o la no observancia de las advertencias de mantenimiento puede reducir la vida útil del producto o incluso causar deterioros como: oscurecimiento del recubrimiento, disminución de las propiedades antiadherentes del revestimiento, deformación del fondo del producto, desprendimiento del revestimiento.

Antes de la primera utilización, limpie el interior y el exterior de su utensilio de cocina con agua y un detergente suave. Después de secar su utensilio, aplique un poco de aceite en el interior, luego enjuague con agua tibia. Para no dañar el revestimiento, use solo utensilios de cocina de náilon o madera. No corte directamente en la sartén/cazuela/olla. Se recomienda el uso de esponjas y detergentes poco abrasivos en lugar de polvos para lavar, productos antical y estropajos. No sobrecalentar cuando esté vacío. Nunca caliente a la máxima potencia si usa una placa de inducción. Precaliente siempre su sartén durante unos segundos a fuego lento para que la temperatura aumente gradualmente.

DEUTSCH

WICHTIGE : INFORMATIONEN, AUFMERKSAM DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN.

Anwendungsempfehlung: Die Verwendung des Produkts zu einem anderen als den empfohlenen Verwendungszweck und/oder die Nichteinhaltung der Pflegeanweisungen kann die Lebensdauer des Produkts vermindern oder sogar zu folgenden Schäden führen: Verfärbung der Beschichtung, Verminderung der Antihaftbeschichtung, Verformung des Produktbodens, Abblättern der Beschichtung.

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr außen und innen mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Nach dem Trocknen des Kochgeschirrs, dieses mit ein wenig Öl einfetten, und anschließend mit heißem Wasser abspülen. Um die Oberfläche nicht zu beschädigen, sollten Sie nur Kochutensilien aus Nylon oder Holz verwenden. Nicht direkt in der Bratpfanne/Kasserolle/Soßenpfanne schneiden. Bevorzugen Sie die Verwendung von kleinen Scheuerschwämmen und benutzen Sie keine Scheuermittel, Anti-Kalk-Produkte und Metallschwämme. Nicht leer überhitzen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr niemals bei maximaler Einstellung, falls Sie es auf einem Induktionskochfeld verwenden. Heizen Sie die Bratpfanne/Kasserolle/Soßenpfanne immer ein paar Sekunden bei niedriger Hitze vor und erhöhen Sie dann allmählich die Temperatur.

NEDERLANDS

BELANGRIJKE : INFORMATIE, BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK, ZORGVULDIG LEZEN.

Aanbevelingen voor gebruik : Verkeerd gebruik en/of niet-naleving van de onderhoudstips kan de levensduur van het artikel verminderen en zelfs beschadigingen veroorzaken zoals: bruin kleuren van de bekleding, verminderde antikleefeigenschappen van de bekleding, vervorming van de bodem van het product, loskomen van de bekleding.

Reinig voor het eerste gebruik de binnen- en buitenkant van uw kookgerei met water en mild afwasmiddel. Droog het vervolgens af, wrijf de binnenkant in met wat olie en spoel met warm water. Gebruik alleen keukengerei in nylon en hout om de bekleding niet te beschadigen. Niet rechtstreeks in de pan/kookpot/sauteerpan snijden. Gebruik liever mild schurende sponsjes en reinigingsmiddelen in plaats van schuurpoeder, antikalkproduct en metalen schuursponsjes. Niet leeg verhitten. Nooit op maximaal vermogen verwarmen bij gebruik op een inductiekookplaat. Steeds uw pan/kookpot/sauteerpan enkele seconden voorverwarmen op een zacht vuur voor een geleidelijke temperatuurstijging.

ITALIANO

IMPORTANTI : INFORMAZIONI, CONSERVARE PER FUTURA CONSULTAZIONE, LEGGERE CON ATTENZIONE.

Consigli d'uso : L'uso del prodotto per un uso diverso da quello raccomandato e/o il mancato rispetto dei consigli di manutenzione possono ridurre la durata del prodotto o addirittura portare a degradazioni del tipo: brunitura del rivestimento, riduzione delle proprietà antiaderenti del rivestimento, deformazione del fondo del prodotto, desquamazione del rivestimento. Prima del primo utilizzo, pulire l'interno e l'esterno delle pentole con acqua e un detergente delicato. Dopo aver asciugato l'utensile, ricoprire l'interno con un po' d'olio, quindi risciacquare con acqua calda. Per non danneggiare il rivestimento, utilizzare solo utensili da cucina in nylon o legno. Non tagliare direttamente nella padella. Preferisce l'uso di spugne e detergenti a bassa abrasione a polveri abrasive, prodotti anticalcare e tamponi metallici. Non surriscaldare quando è vuoto. Non riscaldare mai alla massima potenza se si utilizza un piano cottura a induzione. Preriscaldare sempre la padella per alcuni secondi a fuoco basso, per un graduale aumento della temperatura.

РУССКИЙ

ВАЖНАЯ : ИНФОРМАЦИЯ, СОХРАНЯТЬ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ.

Рекомендация по применению : Использование посуды не по назначению и/или несоблюдение правил обращения может сократить срок службы посуды или вызвать ее порчу, например, потемнение покрытия, снижение антипригарных свойств покрытия, деформацию дна изделия, отслоение покрытия.

Перед первым использованием посуды для жарки или варки вымойте ее водой и мягким моющим средством. Вытрите посуду, смажьте ее изнутри небольшим количеством растительного масла, затем ополосните горячей водой. Чтобы не повредить покрытие, пользуйтесь только лопаточками или ложками из нейлона или дерева. Не режьте продукты в сковороде/кастрюле/сотейнике. Используйте мягкие губки и моющие средства вместо чистящих порошков, средств от накипи и металлических мочалок. Не нагревайте пустую посуду. Никогда не нагревайте посуду на максимальной мощности, если пользуетесь индукционной панелью. Всегда предварительно нагревайте вашу сковороду/кастрюлю/сотейник несколько секунд на малом огне, чтобы температура поднималась постепенно.

POLSKI

WAŻNE: PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ ULOTKĘ. ZACHOWAJ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ

Instrukcja użycia: Używanie produktu do celów innych niż zalecane i/lub nieprzestrzeganie wskazówek dotyczących konserwacji może skrócić żywotność produktu, a nawet doprowadzić do jego pogorszenia np. brązowienia powłoki, zmniejszenia właściwości nieprzywierających powłoki, deformacji dna produktu, złuszczenia powłoki.

Przed pierwszym użyciem wyczyść wnętrze i zewnętrzną powierzchnię produktu wodą i łagodnym detergentem. Po wysuszeniu posmarować wnętrze odrobiną oleju, a następnie spłukać ciepłą wodą. Aby nie uszkodzić powłoki, używać tylko nylonowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Nie kroić bezpośrednio na patelni/rondlu/patelce. Lepiej używać gąbki i nie-ściernych środków czyszczących zamiast proszków do szorowania, produktów przeciw wapieniu czy metalowych szmatek. Nie przegrzewać, gdy produkt jest pusty. Nigdy nie nagrzewać z maksymalną mocą, w przypadku korzystania z płyty indukcyjnej. Zawsze podgrzewać patelnię/rondel/patelkę przez kilka sekund na małym ogniu, aby stopniowo zwiększyć temperaturę.