



## GUSSEISEN-TOPF

---

DE AT CH

### GUSSEISEN-TOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

### FAITOUT EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

### PENTOLA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	8
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	13

# GUSSEISEN-TOPF

## ● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## ● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



## ● **Technische Daten**

Backofengeeignet bis 240 °C.



## Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Woldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **Achtung!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt NIEMALS auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, des Kochfelds oder des Ofen beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowelleneeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschineneeignet.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung am Deckel nach.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

## ● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie es in anschließend in heißem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.

## **Hinweise:**

- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- Durch die Noppen auf der Unterseite des Deckels entsteht beim Kochen ein Kreislauf innerhalb des Topfs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und wird durch die Noppen gleichmäßig auf das Gargut verteilt. Das Resultat ist, dass das Gargut während des Kochens saftig bleibt und seinen natürlichen Geschmack beibehält.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie den Topf erhitzen.

## ● Hinweis für Induktionskochfelder


Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

- Effektiver Bodendurchmesser Topf 1,3l: ca. 11,7cm (IAN 343548\_1910)
- Effektiver Bodendurchmesser Topf 2,8l: ca. 15,1 cm (IAN 340044\_1910)

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

## ● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und / oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.
-  **VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonnut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Service  
Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
DEUTSCHLAND

IAN 340044\_1910

IAN 343548\_1910

# FAITOUT EN FONTE

## ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conservez ces instructions. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.

## ● Données techniques


Convient pour la cuisson au four jusqu'à 240 °C.






## Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la graisse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la nourriture directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **Attention !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez JAMAIS le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.
- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour l'énergie micro-onde.
- Le produit convient pour la cuisson au four. Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
- Le produit ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis du couvercle.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

## ● Utilisation

- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l'eau dans le produit 2 à 3 fois afin d'éliminer éventuellement les résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez-le dans de l'eau de vaisselle chaude, rincez-le à l'eau claire et séchez-le bien.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Abaissez la température aussitôt que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- N'utilisez pas de températures élevées en cuisant ou rôtissant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d'ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et/ou à ce que les aliments attachent comme p. ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

## Remarques :

- L'émail plus clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée dans le four.
- Grâce aux picots situés sous le dessous du couvercle, une circulation se forme à l'intérieur du récipient durant la cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est redistribuée uniformément sur toute la nourriture grâce aux picots. Cela permet que la nourriture reste juteuse pendant la cuisson et qu'elle conserve sa saveur naturelle.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l'huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le récipient.

## ● Remarques pour les plaques de cuisson à induction

Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

■ Diamètre du fond efficace env. 11,7 cm (IAN 343548\_1910 faitout en fonte 1,3l)

■ Diamètre du fond efficace env. 15,1 cm (IAN 340044\_1910 faitout en fonte 2,8l)

**Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson.

■ Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.

■ **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage.

■ En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

## ● Nettoyage et entretien

■ Laissez le produit d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.


■ Rincez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.

■ Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une éponge ou une brosse.

■ N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ceux-ci risquent d'endommager l'émail.

■ Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.

■ Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.

■  **ATTENTION !** Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.

## ● Recyclage

L'emballage se compose de matières recyclables qui peuvent être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Les possibilités de recyclage des produits usés sont à demander auprès de votre municipalité.

## ● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Service après-vente  
Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
ALLEMAGNE

IAN 340044\_1910

IAN 343548\_1910

# PENTOLA

## ● **Introduzione**

Congratulazioni per aver acquistato questo prodotto. La scelta è ricaduta su un prodotto di alta qualità. Prima della prima messa in funzione, cercare di familiarizzare con il prodotto. A tal fine leggere con attenzione le seguenti indicazioni per l'uso e per la sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per gli ambiti d'impiego indicati. Conservare le presenti istruzioni. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

## ● **Uso previsto**

Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti.

È adatto per piani di cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica.

Il prodotto è destinato esclusivamente ad uso privato.



## ● **Caratteristiche tecniche**

Adatto alla cottura in forno fino a 240 °C.



## Indicazioni per la sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E INDICAZIONI PER LA SICUREZZA PER USO FUTURO.

-  N.B.: Durante la cottura è possibile che i manici si surriscaldino. Proteggersi quindi utilizzando delle presine o guanti da forno.
- Collocare sempre il prodotto caldo su una base refrattaria e non sul piano di lavoro non protetto.
- Durante la cottura è molto importante non perdere mai di vista il prodotto in cui viene riscaldato il grasso. Il grasso può surriscaldarsi velocemente e infiammarsi. Nel caso in cui il grasso prenda fuoco, mai cercare di spegnerlo con l'acqua. Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta impermeabile.
- Non scaldare il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Per non danneggiare il rivestimento di smalto, utilizzare solo spatole in plastica termoresistenti o legno. Non tagliare il cibo da cucinare direttamente nel prodotto.
- Non collocare carne gocciolante nel grasso bollente. Gli schizzi di grasso su una piastra incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **Attenzione!** Quando si cucina su piani di cottura con superficie di vetro (ad es. piani di cottura in vetroceramica, alogeni a induzione) o in forno, sollevare sempre il prodotto. MAI trascinare il prodotto su superfici di questo tipo, in quanto ciò potrebbe danneggiare il fondo del prodotto stesso, del piano cottura o del forno.
- Le fiamme di gas devono essere sempre adattate alla superficie di base del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- Il prodotto non è adatto alla cottura in forno a microonde.
- Il prodotto è adatto alla cottura in forno. Collocare il prodotto sull'apposita griglia e non sul fondo del forno.
- Il prodotto non è adatto per lavastoviglie.
- Non utilizzare il coperchio, se l'impugnatura è allentata. All'occorrenza, stringere la chiusura a vite sul coperchio.
-  **PER USO ALIMENTARE!** Le caratteristiche di gusto e odore non vengono compromesse da questo prodotto.

## ● **Uso**

- Sterilizzare il prodotto prima del primo uso facendovi bollire dell'acqua per 2 o 3 volte, al fine di rimuovere eventuali residui di produzione. Pulirlo poi con acqua molto calda, sciacquarlo con acqua pulita e asciugarlo a fondo.
- Spennellare l'interno del prodotto con un po' di olio o burro. Riscaldare a bassa temperatura. Abbassare la temperatura, non appena il grasso si sarà riassorbito. Attendere circa 2 - 3 minuti che il prodotto si raffreddi, quindi eliminare il grasso in eccesso.
- Durante la cottura o la cottura in forno non utilizzare temperature elevate. La ghisa è un ottimo accumulatore di calore, pertanto sono sufficienti temperature medie. Temperature troppo elevate possono portare a risultati di cottura scadenti oppure far attaccare i cibi, come per esempio nel caso dell'omelette.
- Fare in modo di non scaldare il prodotto troppo velocemente. In caso contrario, se la ghisa si dilata più velocemente rispetto allo smalto, lo smalto potrebbe scheggiarsi.

## **Avvertenze:**

- Lo smalto trasparente all'interno è particolarmente adatto per la preparazione lenta di cibi a temperature molto basse o temperatura del forno media.
- Durante la cottura, i pomelli sul lato inferiore del coperchio creano un flusso circolare all'interno della pentola. Il vapore in ascesa condensa sul coperchio e, attraverso i pomelli, si distribuisce uniformemente sul prodotto da cuocere. Così si fa in modo che il cibo mantenga la sua umidità durante la cottura e quindi anche il suo sapore naturale.
- La superficie smaltata non è adatta per cottura al calore secco. Utilizzare sempre un po' di burro o di olio alimentare e, prima di riscaldare la pentola, assicurarsi che il fondo sia completamente coperto.

## ● Avvertenza per piani di cottura a induzione

Selezionare le dimensioni del piano cottura in modo corrispondente a quelle del fondo del prodotto, per evitare dispersione di calore.

■ Diametro effettivo del fondo ca. 11,7 cm (IAN 343548\_1910 Pentola 1,3l)

■ Diametro effettivo del fondo ca. 15,1 cm (IAN 340044\_1910 Pentola 2,8l)

**Avvertenza:** In alcuni casi è possibile che si crei un rumore provocato dalle caratteristiche elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione, né del pentolame.

■ Il prodotto deve essere collocato in posizione centrale sul piano cottura a induzione.

■ **ATTENZIONE!** Velocità di riscaldamento elevata! Non surriscaldare le pentole durante il pre-riscaldamento.

■ Nel caso di surriscaldamento, è necessario aerare a fondo il locale.

## ● Pulizia e cura


■ Prima della pulizia, lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto. Mai immergere un prodotto bollente in acqua fredda. Lo shock termico può danneggiare lo smalto. Non riempire nemmeno il prodotto con acqua fredda. Lavare il prodotto con acqua molto calda e un detersivo d'uso commerciale.

■ Innanzitutto ammorbidire i residui di cibo induriti ed ev. rimuoverli tramite una spugna o una spazzola.

■ Non utilizzare mai oggetti duri, lana di acciaio e / o detersivi aggressivi o abrasivi come candeggina, in quanto danneggerebbero lo smalto.

■ Dopo la pulizia, asciugare accuratamente il prodotto.

■ Di tanto in tanto strofinare il bordo del prodotto con un po' di olio di oliva, per evitare che nel tempo possa formarsi un velo di ruggine.

■  Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.

■ **CAUTELA!** N.B.: In caso di caduta o forte urto, lo smalto può danneggiarsi.



## • Smaltimento

L'imballo è realizzato con materiali ecologici, che possono essere smaltiti presso i punti di riciclaggio locali.

Per le possibilità di smaltimento del prodotto usato, rivolgersi all'amministrazione comunale o consiglio comunale.

## • Garanzia

Il prodotto è stato realizzato in conformità alle direttive sulla qualità più rigide e controllato scrupolosamente prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può esercitare i propri diritti contro il rivenditore del prodotto. Questi diritti legali non vengono limitati dalla garanzia descritta di seguito.

Il prodotto è coperto da una garanzia di 3 anni. Il termine di garanzia comincia a decorrere dalla data di acquisto. Conservare con cura lo scontrino originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Nel caso in cui, nell'arco di 3 anni dalla data di acquisto del prodotto, compaia un difetto di materiale o fabbricazione, il prodotto verrà da noi riparato o sostituito gratuitamente, a vostra discrezione. La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato, non utilizzato o mantenuto correttamente.

La garanzia copre difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non copre parti del prodotto soggette alla normale usura (ad es. batterie) e che pertanto possono essere considerate parti soggette a usura, né danni di parti fragili, ad es. interruttori, accumulatori o parti fabbricate in vetro.



Assistenza  
Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
GERMANIA

IAN 340044\_1910

IAN 343548\_1910





IAN	Shape	Effective Bottom Size	Version
343548_1910	Round Pot 1,3l 	11,7 cm	01/2020
340044_1910	Round Pot 2,8l 	15,1 cm	01/2020

Gurriss GmbH  
Gaußstr. 10  
D-68165 Mannheim  
GERMANY

Stand der Information · Version des informations · Versione delle informazioni  
01.2020 · Ident.-No.: 012020-DE/AT/CH

