



55915 Pastaiola

manuale di istruzioni | instruction manual | manuel d'instructions
handbuch anweisungen | manual de instrucciones | manual de instruções



GRAZIE PER AVER SCELTO LA PASTAIOLA MAMMAMIA BRANDANI

LA PASTAIOLA MAMMAMIA oltre ad un design estetico gradevole garantisce una cottura di alta qualità, grazie al triplo fondo consente infatti una diffusione uniforme del calore, una cottura omogenea e, grazie alla composizione in acciaio inossidabile, inodore e insapore non altera i sapori del cibo cotto al loro interno.

Questa pastaiola è coperta da garanzia sui difetti di fabbricazione secondo i termini previsti dalla legge europea, questa garanzia non copre danni causati da uso improprio o dalla normale usura nel tempo.

Si prega di leggere completamente questo breve manuale e conservarlo per future consultazioni.

CARATTERISTICHE:

- Realizzata in acciaio inox
- Manici interamente metallici in acciaio inox , maneggevoli e resistenti
- Coperchio in vetro temperato (resistente +250°C/-20°C) che consente di verificare lo stato della cottura.
- Valvola di sfiato sul coperchio ideale per la cottura con poca acqua
- Bordo svasato per agevolare la versatura dei liquidi
- Fondo a tre strati che consente una uniforme diffusione del calore, adatto a tutti i



tipi di piani di cottura (a induzione, a gas, elettrici, in ceramica ecc.)

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

1. Prima del primo utilizzo è consigliabile sciacquare la pentola con acqua e sapone per togliere eventuali residui da produzione.
2. Per un uso più duraturo e una migliore preservazione del fondo della pastaiola è consigliabile una cottura a fuoco medio o basso. In caso di cottura con poca acqua si consiglia la cottura a fuoco basso.
3. Per proteggere le superfici interne della pastaiola si consiglia di aggiungere il sale solo quando l'acqua è in ebollizione per evitare intaccature della superficie.
4. Non surriscaldare la pastaiola senza acqua all'interno ed evitare che l'acqua evapori completamente per non danneggiare la pentola e il piano di cottura. Qualora questo accadesse, spegnere la fiamma e attendere che la pastaiola si sia completamente raffreddata per evitare il rischio di ustioni.
5. Non lasciare le pentole bollenti incustodite o in punti facilmente accessibili ai bambini.
6. Non lasciare per diverse ore il cibo cotto (soprattutto cibi particolarmente acidi o grassi) nelle pentole per evitare intaccature alla superficie dell'acciaio.
7. Si consiglia il lavaggio a mano con detersivi neutri per un uso più duraturo nel tempo. Qualora si scelga il lavaggio in lavastoviglie, aprire lo sportello di chiusura al termine del ciclo di lavaggio per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la



formazione di aloni.

8. Acqua ricca di calcare o alcune tipologie di cibi potrebbero causare la formazione di depositi di calcare. Provvedere alla loro tempestiva e regolare rimozione facendo bollire all'interno delle pentole dell'acqua con un po'di aceto all'interno o con prodotti idonei, strofinando all'occorrenza un panno morbido non abrasivo.
9. Non versare acqua fredda nella pentola calda, shock termici potrebbero causare la deformazione del fondo o delle pareti.
10. Se del cibo viene bruciato dentro la pastaiola, riempire con acqua tiepida e sapone per piatti e lasciare in ammollo per circa un'ora. Se l'ammollo non è sufficiente strofinare con una spugna abrasiva non metallica imbevuta di acqua e sapone per piatti.

Nota: BRANDANI declina qualsiasi responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle precauzioni sopra consigliate. In tal caso si esclude il diritto di regresso.



THANK YOU FOR CHOOSING THE BRANDANI MAMMAMIA PASTA COOKER

The **MAMMAMIA pasta cooker**, besides having a nice design, also guarantee a high quality cooking. In fact, thanks to the triple bottom the diffusion of heat and cooking is uniform and the odourless, flavourless and acid resistant stainless steel composition does not alter the taste of the food cooked in them.

FEATURES:

- Made in stainless steel
- All-metal stainless steel handles, easy to handle and resistant
- Tempered-glass lid (resistant +250 °C/-20 °C) allowing you to check the status of cooking.
- Vent valve on the lid is ideal for cooking with little water
- Edge of pan slightly tilted outwards in order to facilitate pouring of the contents
- Three-layered bottom allowing a uniform heat distribution, suitable for all types of cookers (induction, gas, electric, ceramic, etc..)

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

1. Prior to first use, rinse the pan, boil a little water in them and then dry carefully.
2. For longer use and a better preservation of the pan bottoms, cooking on a medium or low heat is recommended. When cooking with a small amount of water a low heat is recommended
3. To protect the internal surfaces of the pan it is recommended to always add a



- pinch of salt to the boiling water.
4. Do not heat the pan without water and prevent the water from completely evaporating to avoid damaging the pan and the hob. If this happens, turn off the heat and wait for the pan to cool completely to avoid risk of burns.
 5. When in use do not leave the pan unattended or in easy reach of children.
 6. To avoid encrustations do not leave cooked food in the cooker for several hours.
 7. For a longer-lasting use we recommend washing by hand with neutral detergent. If you choose to wash in the dishwasher, open the door as soon as the cycle has finished to allow air circulation and prevent marks.
 8. Water which is rich in limestone or some types of foods may cause the formation of lime deposits. Remove these promptly by boiling some water with a little vinegar in the pan, or by using suitable products.

Note: BRANDANI disclaims any liability for damage caused by failure to observe the above mentioned precautions. In this case, the right of recourse is excluded.



MERCI D'AVOIR CHOISI LA Cuiseur à Pâte MAMMAMIA BRANDANI

La Cuiseur à Pâte MAMMAMIA a non seulement un design esthétique et agréable mais garantit aussi une cuisson de grande qualité grâce au triple fond. Elle permet en effet une diffusion uniforme de la chaleur et une cuisson homogène et, grâce à leur composition en acier inoxydable, inodore, avec saveur et résistante aux acides qui n'altèrent pas les goûts de la nourriture cuite à l'intérieur.

CARACTERISTIQUES:

- Réalisé en acier inox
- Poignées entièrement métalliques en acier inox, maniables et résistantes
- Couvercle en verre trempé (résistant +250°C/-20°C) qui permet d'étalonner l'état de la cuisson.
- Valve à air sur le couvercle, idéal pour la cuisson avec peu d'eau
- Bord légèrement incliné vers l'extérieur pour faciliter le versement du contenu
- Fond à trois couches qui permet une diffusion uniforme de la chaleur, adapté à tous les types de fours (à induction, à gaz, électrique, en céramique etc.)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN

1. Avant la première utilisation il est conseillé de rincer la Cuiseur à Pâte et de faire bouillir un peu d'eau à l'intérieur et ensuite de bien les essuyer.
2. Pour un usage plus durable et une meilleure préservation du fond de la Cuiseur à Pâte il est conseillé d'effectuer une cuisson à feu moyen ou doux. En cas de



- cuisson avec peu d'eau il est conseillé une cuisson à feu doux.
3. Pour protéger les surfaces internes de la Cuiseur à Pâte il est conseillé d'ajouter toujours un peu de sel à l'eau en ébullition.
 4. Ne pas surchauffer la Cuiseur à Pâte sans l'eau à l'intérieur et éviter que l'eau ne s'évapore complètement pour ne pas endommager la Cuiseur à Pâte et le plan de cuisson. Si cela arrive, éteindre la flamme et attendre que la Cuiseur à Pâte refroidisse complètement pour éviter le risque de brûlures.
 5. Ne pas laisser la Cuiseur à Pâte bouillantes sans surveillance ou à portée des enfants.
 6. Ne pas laisser pendant plusieurs heures la nourriture cuite dans la Cuiseur à Pâte pour éviter la formation d'incrustations.
 7. Il est conseillé de laver à la main avec un détergent neutre pour un usage plus durable dans le temps. Si vous choisissez le lavage au lave vaisselle, ouvrir la porte de fermeture à la fin du cycle de lavage pour favoriser la circulation de l'air et éviter la formation d'halos.
 8. L'eau riche en calcaire ou certain type de nourritures peut causer la formation de dépôts de calcaire. Pour y remédier faire bouillir à l'intérieur des Cuiseur à Pâte de l'eau avec un peu de vinaigre et avec des produits indiqués.

Note: BRANDANI décline toute responsabilité pour des dommages causés par le manque d'observation des précautions conseillées ci-dessus. Dans un tel cas il est exclu d'avoir droit à un recours.



VIELEN DANK ,DASS SIE SICH FUER DIE SERIE MAMMAMIA BRANDANI ENTSCHIEDEN HABEN

Die Nudeltopf Mammamia, verfuegt ueber einem erfreulichen aesthetischen Design und sorgt fuer eine hohe Kochvorgang qualitaet , dank der dreifache Topfboden wird in der Tate ine gleichmaessige Verteilung der Waerme und Kochvorgang , dank ihrer zusammensetzung in Edelstahl ist Mammamia Topf geruchlos, geschmacklos und bestaendig gegen Sauerer und den Geschmack des Essens wird nicht veraendert.

EIGENSCHAFTEN:

- Aus Edelstahl.
- Henkel ganz aus Edelstahl Inox leicht zu benutzen und bestaendig.
- Deckel aus gehaertetes Glas (bestaendig plus 250Grad C./ minus 20 Grad C.) durch den Sie den Kochvorgang ueberpruefen koennen.
- Entlueftungsventil auf dem Deckel ist ideal fuer das Kochen mit wenig Wasser.
- Bord leicht nach aussen gebogen um die Inhalt leicht zu ausschuetten.
- Boden 3 Schicht , die eine gleichmaessige Waermeverteilung ermoeoglicht, geeignet fuer jede Kochherd ,Gas , Keramik, Elektrisch und soweiter.

ANWEISUNG:

1. Vor dem ersten Gebrauch die Toepfe ausspuelen und mit etwas Wasser fuellen und aufkochen lassen, sorfaeltig abtrocknen.
2. Fuer eine laengere und bessere erhaltung der dreifaches Boden des Topfes wird



empfohlen auf kleine bis mittel Flamme zu kochen. Falls Sie etwas Wasser kochen wird eine kleine Flamme reichen.

3. Um die Innenflache des Topfes zu schuetzen empfehlen wir immer eine Prise Salz ins Wasser zu zugeben.
4. Der Topf nicht ueberhitzen ohne Wasser und versuchen Sie zu vermeiden dass das Wasser vollstaendig verdampft, so koennen Sie eine Beschaedigung des Topf und auch der Herd vermeiden. Falls dies passiert, schalten Sie den Herd sofort aus und warten Sie bis der Topf vollkommen ausgekuehlt ist, so koennen Sie das Risiko von Verbrennungen entgehen.
5. Lassen Sie die Heissen Toepfe nicht ohne Aufsicht und auch nicht an Orten leicht Zugaenglich fuer Kinder.
6. UM die Bildung von Ablagerung zu verhindern, die gekochtes Essen nicht fuer mehrere Stunden in der Topf bleibt.
7. Mit die Hand spuelen und mit einem neutralen Reinigungsmittel saeubern, so bleibt ihnen die MAMMAMIA Nudeltopf laenger erhalten.
8. Wasser Kalkhaltig oder sogar Speisen, koennen eine Kalkablagerung bilden, falls es passiert sofort Wasser mit Essig in der Topf und aufkochen lassen.

N.B: BRANDANI LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FUER SCHAEDEN DIE DURCH MISSACHTUNG DER DEN EMPFOHLEN VORSICHTSMASSNAHMEN VERURSACHT, IN DIESER FALL SCHLIESST DAS RECHT DIE RUECKGABE AUS.



GRACIAS POR ELEGIR LA OLLA MAMMAMIA BRANDANI

La **OLLA MAMMAMIA** además de presentar una línea estética atractiva garantiza una cocción de alta calidad, gracias al triple fondo permite de hecho una difusión uniforme del calor y una cocción homogénea y gracias a su composición de acero inoxidable, inodora, insípida y resistente a los ácidos no altera el sabor de los alimentos cocidos en su interior.

CARACTERÍSTICAS:

- Realizada en acero inoxidable
- Mangos completamente metálicos de acero inoxidable, manejables y resistentes
- Tapa de vidrio templado (resistente a +250°C/-20°C) que permite verificar el estado de la cocción.
- Válvula de ventilación en la tapa ideal para la cocción con poca agua
- Borde levemente inclinado hacia la parte externa para verter más fácilmente el contenido.
- Fondo de tres capas que permite una difusión uniforme del calor, apto para todo tipo de hornillo (de inducción, gas, eléctrico, de cerámica, etc.)

INSTRUCCIONES PARA EL USO Y LA MANUTENCIÓN

1. Antes del primer uso se aconseja aclarar la olla y hacer hervir un poco de agua en el interior y sucesivamente secarlas bien.
2. Para un uso más duradero y una mejor conservación del fondo de la olla se



aconseja una cocción con fuego medio o bajo. En el caso de cocción con poca agua se aconseja la cocción a fuego bajo.

3. Para proteger las superficies internas de la olla se aconseja añadir siempre una pizca de sal al agua en ebullición
4. No sobrecalentar la olla sin el agua en el interior y evitar que el agua evapore completamente para no dañar la batería y el plano de cocción. En el caso de que esto sucediera, apagar la llama y esperar que la olla se haya enfriado completamente para evitar el riesgo de quemaduras.
5. No dejar la olla hirviendo sin vigilancia o en puntos fácilmente accesibles a los niños.
6. No dejar por muchas horas los alimentos cocidos en la olla para evitar la formación de incrustaciones.
7. Se aconseja lavar a mano con detergentes neutros para un uso más duradero en el tiempo. En el caso de que se elija el lavado en el lavavajillas, abrir la puerta al terminar el ciclo de trabajo para facilitar la circulación del aire y evitar la formación de halos.
8. Agua rica de cal o algunas tipologías de alimentos podrían causar la formación de depósitos de cal. Remover rápidamente y regularmente haciendo hervir agua con un poco de vinagre o con productos idóneos.

Nota: BRANDANI declina toda responsabilidad por los daños causados por no respetar atentamente las precauciones arriba mencionadas. En este caso se excluye el derecho de devolución.








BRANDANT® gift group | 13







-  Articolo importato e distribuito da Brandani®gift group
-  Item imported and distributed by Brandani®gift group
-  Importeè et distribuè by Brandani®gift group
-  Eingefuehrt und verteilt von Brandani®gift group
-  Importado e distibuido da Brandani®gift group

Per ulteriori
informazioni:
attivare il QR code



CERAMIC



ELECTRIC



GAS



HALOGEN



INDUCTION



BRANDANI[®]
gift group www.brandani.it

ITALIAN STYLE

via caravaggio, 1 | 51012 pescia (pistoia) italy
ph. +39 0572 45971 | fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it | www.brandani.it