



**for SAFER COOKING
AND FEWER BOIL-OVERS**
DISHWASHER SAFE
EASY CLEAN

FARBERWARE
SMART CONTROL™
Quality Since 1900

2 Qt Covered Saucepan

Cacerola de 1.9 L con tapa

AQUA

DIAMOND MAX™
NONSTICK TECHNOLOGY
PERFORMS
3X BETTER
THAN CERAMIC NONSTICK



2 Qt Covered Saucepan

Cacerola de 1.9 L con tapa

FARBERWARE
SMART CONTROL™
Quality Since 1900

**STEAM
VENTS**



**for SAFER COOKING
AND FEWER BOIL-OVERS**



SAFE NONSTICK
NO PFOA, LEAD, OR CADMIUM



Guaranteed For Life

AQUA

Item # 22401
Pan made in Thailand. Lid made in China.
Manufactured for Meyer Corporation, U.S.,
Vallejo, CA 94590.
Farberware is manufactured and sold
pursuant to a license from Farberware
Licensing Company, LLC.
Suitable for:
ELECTRIC GLASS-
CERAMIC
GAS
DISHWASHER OVEN
350°F/180°C
PLEASE
RECYCLE
THIS SLEEVE
Facebook.com/FarberwareCook
Instagram.com/FarberwareCook
Pinterest.com/FarberwareCook
Farberwarecooking.com



Important Safety, Use and Care

Information

Thank you for choosing our cookware. These instructions are for your general safety, use and care to avoid personal injury and damage to your cookware.

COOKING

- Keep small children away from the stove while you are cooking. Nonstick cookware can emit fumes harmful to birds. Never cook with birds or small pets in or near the kitchen. Position pans so that handles are not over other burners nor extended beyond the edge of the stove where they can be knocked off.
- Use low to medium heat. High or excessive heat will cause the pan to warp and permanent nonstick coating damage. Overheating or allowing to boil dry can make porcelain enamel and silicone polyester pans fuse to the surface of ceramic/glass top ranges, requiring the replacement of the glass cook top.
- Use burners that are the same size as the pan you are using. Adjust gas flame so that it does not extend up the sides.
- When cooking on a gas stove, place the pan on the burner with the handle lined up with one of the burner grate arms to help prevent the pan from tipping.

- Handles may become hot depending upon the cooking conditions. Use caution when touching handles and always have potholders available for use.
- NEVER LEAVE AN EMPTY PAN ON AN ACTIVE BURNER. Any material, if heated continuously at a high enough temperature, will begin to decompose, causing damage to the stovetop, cookware and/or personal injury.
- Avoid sliding your cookware over the surfaces of your stovetop, as scratches may occur.
- The cookware is oven safe to 350°F. Never use your cookware in the microwave.
- Do not use metal or sharp-edged utensils, which will scratch both stainless steel and nonstick surfaces.

- Using low to medium heat can preserve the cookware's exterior and nonstick interior coating as well as preserve the nutrients in food. High heat may damage the cookware's coating and void the warranty.
- Do not use nonstick sprays.
- If you prefer to keep the use of cooking oil to a minimum, you can dab your favorite oil on a paper towel and carefully wipe the interior of your pan before cooking. Heavy vegetable oils may leave a residue that can affect nonstick performance. Use low heat when heating up oils. Oils can quickly overheat and cause a fire.
- Nonstick staining occurs even with normal use, but is not considered a defect and is not covered under warranty.
- Never place a nonstick pan under the broiler.
- This cookware is not intended for commercial use or restaurant use.
- **Never use a pan that has a loose handle.**

LIDS

- Steam: When removing lids or cooking with steam vented lids, always position the lid so that the steam is directed away from you. Rising steam can cause burns.
- Glass Lids:
 - Cracks and Scratches: Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Please contact Consumer Relations for a replacement.
 - Cleaning: Never use metal utensils, sharp instruments or harsh abrasives that may scratch and weaken the glass.
 - Temperature Extremes: Do not place glass lids directly on top of, or directly under heating elements. Avoid extreme temperature changes when using glass lids. Do not submerge a hot lid in cold water or place on a cold surface. Glass lids are not broiler safe.
- Lid Vacuum: A lid left on a pan after turning down the heat or turning the burner off, may result in a vacuum that causes the lid to seal to the pan. Using a lid made for another pan can also cause a lid vacuum. If a lid vacuum occurs, DO NOT attempt to remove the lid from pan in any way.

STEAM VENT OPERATION

- The steam vent lid knob gives you the ability to control the steam built up inside the pan during cooking. Completely vent it before lifting the lid at the end of cooking.
- **Caution:** The knob and rocker plate can get hot during use. Always use oven gloves or mitts during and after cooking.
- At the start of cooking, place the vent rocker in a flat position on the knob by pressing on the red icon on the vent rocker.
- To vent during or at the end of cooking, press the opposite end of the rocker to open the vent up.
- To prevent contents from boiling over, always follow cooking instructions provided on food packaging. Certain foaming, bubbling or rising foods may require cooking without a lid. For more information, visit support.farberwarecookware.com.

CLEANING

- Before first use and after each use, wash pans thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water. Do not use oven cleaners to clean cookware.
- This cookware is dishwasher safe. However, over time, the harsh dishwasher detergents may dull the finish.
- Never use oven cleaners to clean cookware.
- To clean the vent knob:
 - Undo the screw under the lid to separate the parts.
 - Using a small cleaning brush, clean inside the vent knob tube.
 - Wash each part thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water.

To reassemble, reverse the steps. Check that the knob is flat on the lid when reassembling. Periodically check that all fittings are secure and re-tighten as appropriate.

Importantes informaciones de seguridad, uso y cuidado

Gracias por elegir nuestra batería de cocina. Estas instrucciones son para su seguridad general, uso y cuidado para evitar lesiones personales y daños a su batería de cocina.

AL COCINAR

- Mantenga a los niños pequeños alejados de la estufa mientras usted esté cocinando. Los utensilios de cocina antiadherentes pueden emitir vapores nocivos para los pájaros. Nunca cocine con pájaros o mascotas pequeñas adentro o cerca de la cocina. Coloque las cacerolas de manera que los mangos no pasen por arriba de otros quemadores ni sobrepasen el borde de la estufa desde dónde se puedan derribar.
- Use temperatura de baja a mediana. El uso de temperatura alta o excesiva deformará la cacerola y

- causará daño permanente a la superficie antiadherente. En algunos casos, si se deja que las ollas con base de aluminio se resequen con el calor, pueden derretirse y separarse, causando lesiones personales y daños a la propiedad. El calentamiento excesivo o dejar las cacerolas que se resequen con el calor puede hacer que la porcelana esmaltada y el poliéster de silicona se fundan a la superficie de estufas con cubierta de cerámica o vidrio, exigiendo el reemplazo de la cubierta.
- Use quemadores del mismo tamaño que la cacerola que esté usando. Ajuste la llama del gas para que no se pase por los lados.
- Los mangos se pueden calentar, dependiendo de las condiciones de cocción. Tenga cuidado al tocar los mangos y siempre tenga agarraderas disponibles para usar.
- Al cocinar en una estufa a gas, ponga la cacerola sobre el quemador con el mango alineado con uno de los brazos de la reja del quemador para ayudar a evitar que la cacerola se vuelque.
- NUNCA DEJE UN UTENSILIO DE COCINA VACÍO SOBRE UN QUEMADOR CALIENTE. Cualquier material que se caliente continuamente a temperatura suficientemente elevada empezará a descomponerse, lo cual puede causar lesiones personales o dañar la estufa y el utensilio de cocina.
- Evite deslizar su batería de cocina sobre las superficies de su estufa, ya que puede causar arañazos.
- La batería de cocina es apta para horno hasta 180°C/350°F. Nunca utilice su batería de cocina en el microondas.
- No utilice cubiertos de metal o con bordes afilados, que podrían arañar tanto las superficies de acero inoxidable como las antiadherentes.
- El uso de temperatura de baja a mediana puede preservar el revestimiento exterior y el interior

- antiadherente de la batería de cocina, además de preservar los nutrientes de la comida. La temperatura excesiva puede dañar el revestimiento de la batería de cocina, anulando la garantía.
- No utilice aceites en aerosol.
- Si usted prefiere mantener el uso de aceite al mínimo, puede poner unas gotas de su aceite favorito en una toalla de papel y frotar con cuidado el interior de su cacerola antes de cocinar. Los aceites vegetales pesados pueden dejar un residuo que podría afectar el rendimiento del recubrimiento antiadherente. Use calor bajo al calentar aceites. Los aceites se pueden recalentar rápidamente y causar un incendio.
- El antiadherente se puede manchar incluso con el uso normal, pero eso no se considera como un defecto y no está cubierto por la garantía.
- Nunca ponga una cacerola antiadherente debajo del gratinador.
- Esta batería de cocina no se destina al uso comercial o en restaurantes.
- **Nunca utilice una cacerola con un mango flojo.**

TAPAS

- Vapor: Al remover las tapas o al cocinar con tapas que tengan una salida de vapor, coloque siempre la tapa de modo que el vapor no apunte hacia usted. Use siempre una agarradera al manipular tapas con salida de vapor. El vapor que sale puede causar quemaduras.
- Tapas de Vidrio:
 - Rajaduras y Daños: No use tapas de vidrio que tengan rajaduras o daños. Si su tapa está rajada o tiene daños profundos, podría romperse espontáneamente. Llame al Departamento de Relaciones con el Cliente para solicitar un reemplazo.
 - Limpieza: Nunca use utensilios de metal, instrumentos filosos o abrasivos agresivos que pudieran dañar o debilitar el vidrio.
 - Temperaturas Extremas: No coloque las tapas de vidrio directamente sobre o debajo de elementos calefactores. Evite los cambios extremos de temperatura al usar tapas de vidrio. No sumerja una tapa caliente en agua fría ni la ponga sobre una superficie fría. Las tapas de vidrio no se pueden usar en un horno asador.
- Vacío en la Tapa: El dejar una olla tapada luego de bajar el calor o de apagar el quemador podría causar un vacío, sellando la olla con la tapa. El usar una tapa hecha para otra olla también podría causar un vacío. Si se produce un vacío en la tapa, NO trate de sacar la tapa de la olla de ninguna manera. Si su cacerola queda sellada con la tapa por vacío, póngala nuevamente sobre el quemador en temperatura baja para que el aire dentro de la cacerola se caliente y expanda, liberando el sello. La tapa debe salir

fácilmente de la cacerola. Para evitar que la olla se selle con la tapa, saque la tapa o déjela un poco abierta antes de apagar el quemador.

OPERACIÓN DE LA VENTILACIÓN DE VAPOR

- La perilla de la tapa de la ventilación de vapor le permite controlar el vapor que se acumula dentro de la sartén durante la cocción. Ventílela por completo antes de retirar la tapa cuando finalice la cocción.
- **Precución:** La perilla y la placa oscilante se pueden calentar durante el uso. Utilice siempre guantes o mitones para horno durante la cocción y después de cocinar.
- Al comenzar la cocción, coloque el oscilador de ventilación en una posición plana sobre la perilla con el icono rojo ubicado en el oscilador de ventilación.
- Para ventilar durante o al final de la cocción, presione el extremo opuesto del oscilador para abrir la ventilación.
- Para evitar que el contenido se desborde, siga siempre las instrucciones de cocción incluidas en el envase de los alimentos. Es posible que deba cocinar ciertos alimentos que generan espuma o que aumentan de tamaño sin la tapa. Para obtener más información, visite support.farberwarecookware.com.

AL LIMPIAR

- Antes del primer uso y después de cada uso, lave las cacerolas completamente con un detergente de platos suave y agua tibia. No utilice limpiadores de hornos para limpiar su batería de cocina.
- Esta batería de cocina es apta para lavavajillas. Sin embargo, con el tiempo los detergentes fuertes de lavavajillas pueden opacar el acabado.
- Nunca utilice limpiadores de hornos para limpiar su batería de cocina.
- Para limpiar la perilla de ventilación, siga las instrucciones a continuación:
 - Desenrosque el tornillo que se encuentra debajo de la tapa para separar las piezas.
 - Limpie el interior del tubo de la perilla de ventilación con un cepillo de limpieza pequeño.
 - Lave minuciosamente cada parte con detergente suave para lavavajillas y agua tibia.

Para volver a armar, realice los pasos en el orden inverso. Compruebe que la perilla esté en una posición plana sobre la tapa cuando vuelva a armarla. Compruebe periódicamente que todas las conexiones estén aseguradas y vuelva a apretarlas según corresponda.

Farberware® Lifetime Warranty

For full Warranty information visit the warranty link on support.farberwarecookware.com or call 1-800-809-7166.

Farberware® Garantía de por vida

Para obtener información completa sobre la garantía, visite support.farberwarecookware.com o llame 1-800-809-7166.