

**CARE AND USE & WARRANTY INSTRUCTIONS**  
**TRI-PLY STAINLESS STEEL COOKWARE**

**Mauviel 1830**<sup>®</sup>



EN - ENGLISH



EL - GREEK



FR - FRENCH



ET - ESTONIAN



NL - DUTCH



HR - CROATIAN



DE - GERMAN



HU - HUNGARIAN



DA - DANISH



IT - ITALIAN



SV - SWEDISH



LT - LITHUANIAN



ES - SPANISH



LV - LATVIAN



PT - PORTUGUESE



PL - POLISH



ZHS - CHINESE SIMPLIFIED



RO - ROMANIAN



ZHT - CHINESE TRADITIONAL



RU - RUSSIAN



BG - BULGARIAN



SK - SLOVAK



BS - BOSNIAN



SL - SLOVENIAN



CS - CZECH



## 1. GENERAL INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE AND USE

- For optimal frying results, start by heating the pan for a few seconds at a low to medium heat before adding oil or butter.
- Always choose a heat setting suitable for the ingredients you are using. Avoid overheating to prevent the food and/or butter or oil from burning. Never allow the butter or oil to smoke or burn.
- Overheating can lead to discolouration on the outside of the pan. However, this will not affect the cookware's cooking performance.
- The cookware is dishwasher safe, but we advise you to wash them by hand with a soft sponge to maximise the lifetime of the non-stick coating.
- When storing cookware with a non-stick coating, use pan protectors for optimal protection.

### Important safety instructions

Read all the safety information thoroughly before using this product for the first time!

- Keep children away from the hob when cooking.
- Always take care with hot cookware to avoid injury.
- For safety reasons, never leave cookware unattended during use. Also make sure that the handles do not stick out over the edge of the hob.
- If you are cooking for a long time, the lids and handles can become very hot. So be careful when removing a lid or taking hold of the handles. Always use oven gloves or potholders. Be extra careful when taking cookware out of a hot oven or cooking on a gas hob.
- Do not put the pan in a microwave.
- This cookware is suitable for all heat sources, including induction.
- The cookware is oven safe up to 220°C, glass lid included.

## 2. INSTRUCTIONS FOR USE

### Before first use:

- Remove all packaging materials and labels. Recycle the waste materials in an appropriate manner.
- Wash the pan in warm washing-up water with a soft brush or sponge. Rinse the pan and then dry it carefully with a tea towel.

### Recommendations for optimal cooking and frying results:

- Always start with a clean pan.
- Let the food reach room temperature before you begin.
- For optimal frying results, start by heating the pan for a few seconds at a low to medium heat before adding oil or butter.
- Always choose a heat setting suitable for the ingredients you are using.
- The ceramic non-stick coating ensures that the heat is distributed effectively. This means that the stove temperature is very important. At lower temperatures, you use less energy and prevent the food and/or butter or oil from burning.
- Never leave empty cookware on a hot hob. This can cause irreversible damage to the cookware and the hob. Overheating can cause the pan to warp, which can also damage the non-stick coating.
- When cooking on an induction hob, the diameter of the base of the pan must be as large as the diameter of the heat source. If the pan is too small, the hob may not heat up because it does not recognise the pan.
- When cooking on an induction hob, the pan may make a buzzing sound. It doesn't mean that anything is wrong with the cookware.
- If you are using a gas hob, make sure the flame stays beneath the pan and does not rise up the sides of the pan.
- When cooking, opt for an oil or butter that is suitable for baking and frying (i.e. one with a high smoke point). Do not use oil sprays such as aerosols, misters, pump sprays etc.
- To extend the lifetime of the ceramic non-stick coating, we advise you to use utensils made of nylon, silicon or wood. The non-stick coating is not resistant to cutting or sharp objects (e.g. knives or forks). Do not tap or strike utensils on the rim of the pan. This can result in chips or cracks in the ceramic non-stick coating.
- Stainless steel (handles, pan body, lid knobs) can become discoloured in an oven. However, this will not affect the safety or performance of the cookware.
- If you expose the non-stick coating to intense heat over a long period, it will wear out more quickly, resulting in food and/or the butter or oil becoming burnt on.

### Using the glass lid (if a glass lid is included)

- Do not immerse a hot lid in cold water. This may cause the lid to crack (from thermal shock).
- The lid is oven safe up to 220°C. However, do not place the glass lid directly on a heat source or under the grill in the oven. This may cause the lid crack.
- Do not use the lid if it is damaged.

## 3. MAINTENANCE AND CLEANING

- Each time you use the cookware, allow it to cool down afterwards and then clean it thoroughly.
- The ceramic non-stick coating makes it easy to clean and dishwasher safe. To maintain the pan's non-stick properties, wash it in warm washing-up water with a soft brush or sponge. Rinse the pan and then dry it carefully with a tea towel.
- The ceramic non-stick coating can be damaged by the high levels of salt, bleaching agents and phosphates in the dishwasher.
- Uncovered aluminium rims can become discoloured in the dishwasher. However, this will not affect the pan's performance.
- Do not use abrasive steel wool or nylon scouring sponges. This will damage the non-stick coating.
- The non-stick coating on the rivets may wear away over time. This will not affect the pan's performance.
- A deposit may build up on the non-stick coating (carbonisation) as a result of prolonged exposure of the non-stick coating to intense heat when cooking with butter or oil. Intense heat can cause oil and fat to carbonise, leading to faster deterioration of the pan's non-stick performance. If this occurs, remove the remaining food and partially fill the pan with hot water. Quickly bring the water to the boil. Then you will be able to wipe away the deposits easily with a washing up brush and soapy water.
- For stubborn deposits, it is advisable to use a melamine sponge. You can find these sponges in most household goods stores, supermarkets and ironmonger's shops. Always check the usage instruction of the melamine sponge on its packaging before using it.
- Do not use oven cleaners, aggressive cleaning products or products containing chlorine bleach. Do not pierce the non-stick coating.
- Ensure that no hard particles become stuck to the heat source or the underside of the pan, to avoid scratching the hob.
- If the cookware show signs of corrosion, this may be the result of flash rust in the dishwasher. Spots like these on the surface of the cookware can be caused by corrosion of small components in the dishwasher or other stainless steel items (e.g. knives, peelers, cutlery etc.). Prolonged exposure to salt, moisture and acidic foods can cause corrosion of the cookware. Corrosion marks can easily be removed with a soft sponge and a mild detergent or a stainless steel cleaning product. The marks will not affect the safety or performance of the cookware. Note that if you choose not to remove the marks, the damage may become permanent.
- Never store cookware alongside sharp metal utensils. This is because they can cause scratches or other damage to the surface of the non-stick coating and the rims of the cookware.
- The outside stainless steel layer of the tri-ply has a matt finish. The outside of the pan can get scratched but this will not affect the use of the pan.
- Always take care when stacking cookware with a non-stick coating and do not place lids with thin, sharp edges inside the cookware. We advise you to use pan protectors.

## 4. WARRANTY

We offer 2 years warranty on the product for manufacturing and material defects. The warranty is only valid if you use the product for domestic use and in conformity with the maintenance and user instructions. Defects resulting from negligence, inappropriate or incorrect use are not considered manufacturing and material defects. The same applies to the consequences of normal wear and tear (for example, discolouration and scratches).

Retain the till receipt clearly stating the purchase date and the product you have purchased at all times. You will need it if you wish to invoke the warranty, if it is applicable.

Our customer service is available to help you with any questions you might have about the product. Go to [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) to find the contact form of our customer service.

**We hope you enjoy the experience of cooking with our cookware!**



## 1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

- Pour une friture optimale, commencez par chauffer la poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
- Choisissez toujours une intensité de chaleur adaptée aux ingrédients que vous utilisez. Ne surchauffez pas votre poêle afin d'éviter de brûler les aliments et/ou le beurre ou l'huile. Ne laissez jamais le beurre ou l'huile fumer ou brûler.
- En cas de surchauffe, l'extérieur de la poêle peut se décolorer. Cela n'affectera toutefois pas les performances de cuisson de l'article de cuisine.
- L'article de cuisine peut passer au lave-vaisselle, mais nous recommandons de le nettoyer à la main avec une éponge douce afin de maximiser la durée de vie du revêtement antiadhésif.
- Afin d'offrir une protection optimale aux articles de cuisine dotés d'un revêtement antiadhésif lorsque ceux-ci sont rangés, utilisez des protections pour poêle.

### Instructions de sécurité importantes

Lisez attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit pour la première fois !

- Éloignez les enfants de la table de cuisson lorsque vous cuisinez.
- Manipulez les articles de cuisine chauds avec précaution pour éviter les blessures.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas les articles de cuisine sans surveillance pendant leur utilisation. Assurez-vous également que les poignées ne dépassent pas du bord de la table de cuisson.
- En cas de cuisson longue, les couvercles et poignées peuvent devenir extrêmement chauds. Soyez donc prudent en retirant le couvercle ou en saisissant les poignées. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez l'article de cuisine d'un four chaud ou lorsque vous l'utilisez sur une table de cuisson au gaz.
- Ne placez pas la poêle dans un four à micro-ondes.
- Cet article de cuisine est compatible avec tous les types de cuisson, y compris l'induction.
- Les articles de cuisine résistent au four jusqu'à 220 °C, couvercle en verre compris.

## 2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Avant la première utilisation :

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez les déchets de manière adéquate.
- Lavez la poêle dans de l'eau de vaisselle chaude à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce. Rincez la casserole et séchez-la soigneusement avec un torchon de cuisine.

### Conseils pour obtenir des résultats de cuisson optimaux :

- Assurez-vous que votre article de cuisine est propre avant de l'utiliser.
- Laissez les aliments atteindre la température ambiante avant de commencer.
- Pour une friture optimale, commencez par chauffer la poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
- Choisissez toujours une intensité de chaleur adaptée aux ingrédients que vous utilisez.
- Le revêtement antiadhésif en céramique assure une répartition efficace de la chaleur. Par conséquent, la température de la cuisinière est très importante. À des températures plus faibles, vous consommez moins d'énergie et vous évitez de brûler les aliments et/ou le beurre ou l'huile.
- Ne laissez jamais votre article de cuisine sur une table de cuisson chaude lorsqu'il est vide. L'article de cuisine et la table de cuisson pourraient subir des dégâts irréversibles. En surchauffant, la poêle peut se déformer, ce qui peut également endommager le revêtement antiadhésif.
- Lorsque vous cuisinez sur une table de cuisson à induction, assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle soit aussi grand que celui de la source de chaleur. Si la poêle est trop petite, il est possible que la zone de cuisson ne la détecte pas et qu'elle ne chauffe pas.
- Lorsque vous cuisinez sur une table de cuisson à induction, la poêle peut émettre un bourdonnement. Cela ne signifie toutefois pas que les articles de cuisine présentent un problème.
- Si vous utilisez une table de cuisson au gaz, assurez-vous que la flamme reste en dessous de la poêle et qu'elle ne remonte pas sur les côtés de celle-ci.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez de l'huile ou du beurre adapté à la cuisson et à la friture (c'est-à-dire des produits avec un point de fumée élevé). N'utilisez pas de vaporisateurs d'huile, tels que des aérosols, des brumisateurs, des vaporisateurs à pompe, etc.
- Pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif en céramique, nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois. Le revêtement antiadhésif

ne résiste pas aux objets coupants ou pointus (tels que des couteaux ou des fourchettes). Ne tapez pas les ustensiles sur le bord de la poêle. Vous éviterez ainsi de fêler ou de fissurer le revêtement antiadhésif en céramique.

- L'acier inoxydable (poignées, corps de la poêle, boutons du couvercle) peut se décolorer au four. Cela n'affecte toutefois ni la sécurité ni les performances de l'article de cuisine.
- S'il est exposé à une chaleur intense pendant une période prolongée, le revêtement antiadhésif s'usera plus rapidement, risquant de brûler les aliments et/ou le beurre ou l'huile.

### Utilisation du couvercle en verre (si un couvercle en verre est fourni)

- Ne plongez pas le couvercle dans de l'eau froide lorsque celui-ci est chaud. Le couvercle pourrait se fissurer (en raison du choc thermique).
- Le couvercle résiste au four jusqu'à 220 °C. Ne placez cependant pas le couvercle en verre directement sur une source de chaleur ou sous le gril du four. Il pourrait se fissurer.
- N'utilisez pas le couvercle s'il est endommagé.

## 3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Après avoir utilisé votre article de cuisine, laissez-le refroidir avant de le nettoyer soigneusement.
- Le revêtement antiadhésif en céramique est facile à nettoyer et résiste au lave-vaisselle. Pour conserver les propriétés antiadhésives de la poêle, lavez-la dans de l'eau de vaisselle chaude à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce. Rincez la casserole et séchez-la soigneusement avec un torchon de cuisine.
- Un important taux de sel, d'agents blanchissants et de phosphates dans le lave-vaisselle peut endommager le revêtement antiadhésif en céramique.
- Les bords en aluminium non couverts peuvent se décolorer au lave-vaisselle. Ce désagrément n'affectera toutefois pas les performances de la poêle.
- N'utilisez pas d'éponge métallique abrasive ou d'éponge à récurer en nylon. Celles-ci peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Le revêtement antiadhésif des rivets peut s'user avec le temps. Ce désagrément n'affectera toutefois pas les performances de la poêle.
- Un dépôt peut se former sur le revêtement antiadhésif (carbonisation) après une exposition prolongée du revêtement antiadhésif à une chaleur intense lors de la cuisson de beurre ou d'huile. Une chaleur intense peut entraîner la carbonisation de l'huile et de la matière grasse, provoquant une détérioration plus rapide des performances antiadhésives de la poêle. Dans ce cas, éliminez les restes d'aliments et remplissez en partie la poêle d'eau chaude. Faites rapidement bouillir l'eau. Vous pourrez ensuite éliminer facilement les dépôts avec une brosse et de l'eau savonneuse.
- Pour les dépôts les plus tenaces, nous vous conseillons d'utiliser une éponge en mélamine. Vous pouvez trouver ce type d'éponges dans la plupart des magasins d'articles ménagers, des supermarchés et des quincailleries. Vérifiez toujours les consignes d'utilisation des éponges en mélamine figurant sur l'emballage avant de les utiliser.
- N'utilisez pas de décapant, de produit de nettoyage agressif ou de produit contenant de l'eau de javel. Ne percez pas le revêtement antiadhésif.
- Assurez-vous qu'aucune particule solide ne reste collée à la source de chaleur ou au-dessous de la poêle pour éviter de rayer la table de cuisson.
- Les premiers signes de corrosion sur vos articles de cuisine peuvent résulter de l'apparition instantanée de rouille dans votre lave-vaisselle. Ce type de taches sur la surface de vos articles de cuisine peut être causé par la corrosion de petites pièces dans votre lave-vaisselle ou d'autres produits en acier inoxydable (p. ex. couteaux, éplucheurs, couverts, etc.). Une exposition prolongée au sel, à l'humidité et aux aliments acides peut occasionner la corrosion de vos articles de cuisine. Les marques de corrosion peuvent être facilement éliminées à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent doux ou d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable. Ces marques n'affectent ni la sécurité ni les performances de vos articles de cuisine. Notez toutefois que si vous ne les éliminez pas, les dégâts peuvent devenir permanents.
- Ne rangez jamais vos articles de cuisine à côté d'ustensiles métalliques pointus. Ceux-ci peuvent rayer ou endommager la surface du revêtement antiadhésif et les bords des articles de cuisine.
- La couche extérieure de revêtement triple couche en acier inoxydable présente une finition mate. L'extérieur de la poêle peut se rayer sans que cela n'affecte l'utilisation de la poêle.
- Empilez toujours soigneusement les articles de cuisine dotés d'un revêtement antiadhésif et ne placez pas de couvercles aux bords fins et coupants à l'intérieur. Nous vous recommandons d'utiliser des protections pour poêle.

## 4. GARANTIE

Nous offrons une garantie de 2 ans sur le produit en cas de défaut de fabrication ou de défaut matériel. Seule une utilisation domestique conforme au guide d'utilisation et d'entretien est couverte par la garantie. Les dégâts résultant d'une utilisation négligente, inappropriée ou incorrecte ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou des défauts matériels, pas plus que les conséquences d'une usure normale (telles que les décolorations ou les rayures).

Veillez à toujours conserver le ticket de caisse indiquant clairement la date d'achat et le produit que vous avez acheté. Vous en aurez besoin si vous souhaitez faire jouer la garantie, le cas échéant.

Notre service clientèle se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions concernant ce produit. Rendez-vous sur [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) pour trouver le formulaire de contact de notre service clientèle.

**Nous espérons que vous apprécierez de cuisiner avec nos articles de cuisine !**



## 1. ALGEMENE INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN GEBRUIK

- Verhit de pan enkele seconden op een laag tot middelhoog vuur voordat je olie of boter toevoegt. Zo krijg je het beste bakresultaat.
- Kies altijd een kookstand die past bij de ingrediënten die je gebruikt. Zorg dat de pan niet oververhit raakt. Zo vermijd je dat voedsel, boter of olie aanbrandt. Laat de boter of olie nooit roken of verbranden.
- Oververhitting kan ertoe leiden dat de buitenkant van de pan gaat verkleuren. Dat heeft echter geen invloed op de prestaties van het kookgerei.
- Het kookgerei is vaatwasbestendig, maar we raden aan om de producten met een zachte spons af te wassen om de levensduur van de antiaanbaklaag te maximaliseren.
- Gebruik bij het opbergen van pannen met antiaanbaklaag een panbeschermer, zodat de antikleeflaag niet beschadigd raakt.

### Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees alle veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat je dit product voor de eerste keer gebruikt!

- Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van het fornuis.
- Wees altijd voorzichtig met heet kookgerei om letsels te vermijden.
- Om veiligheidsredenen mag je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten. Zorg er ook voor dat de grepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Als je langdurig kookt, kunnen de deksels en handgrepen erg heet worden. Wees dus voorzichtig als je het deksel van de pan haalt of de handvatten aanraakt. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen. Wees extra voorzichtig wanneer je het kookgerei uit een hete oven haalt of als je kookt op een gasfornuis.
- Plaats het kookgerei niet in een microgolfoven.
- Dit kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen, ook inductie.
- Het kookgerei is ovenbestendig tot 220 °C. Dat geldt ook voor het glazen deksel.

## 2. GEBRUIKSAANWIJZING

### Vóór het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer het afval op een correcte manier.
- Was de pan in warm water met een zachte borstel of spons. Spoel de pan af en droog hem daarna zorgvuldig af met een handdoek.

### Aanbevelingen voor optimale kook- en bakresultaten:

- Begin altijd met een schone pan.
- Laat het voedsel op kamertemperatuur komen voordat je begint te koken.
- Verhit de pan enkele seconden op een laag tot middelhoog vuur voordat je olie of boter toevoegt. Zo krijg je het beste bakresultaat.
- Kies altijd een kookstand die past bij de ingrediënten die je gebruikt.
- De keramische antiaanbaklaag zorgt ervoor dat de warmte goed wordt verdeeld. Daarom is de temperatuur van het fornuis van groot belang. Bij lagere temperaturen verbruik je minder energie en vermijd je dat voedsel, boter of olie aanbrandt.
- Laat nooit een lege pan op een heet fornuis staan. Dat kan onherstelbare schade veroorzaken aan het kookgerei en het fornuis. Door oververhitting kan de pan kromtrekken, wat ook de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Kook je op een inductiekookplaat? Dan moet de diameter van de bodem van de pan even groot zijn als de diameter van de warmtebron. Als de pan te klein is, warmt de kookplaat mogelijk niet op omdat hij de pan niet herkent.
- Bij het koken op een inductiekookplaat kan de pan een zoemend geluid maken. Dat betekent niet dat er iets mis is met het kookgerei.
- Als je een gasfornuis gebruikt, zorg er dan voor dat de vlam onder de pan blijft en niet langs de zijkanen van de pan omhoog komt.
- Kies bij het koken voor olie of boter die geschikt is voor bakken en braden (met een hoog rookpunt). Gebruik geen oliesprays zoals spuitbussen, misters, pompsprays enz.
- Om de levensduur van de keramische antiaanbaklaag te verlengen, raden wij keukengereedschap uit nylon, silicone of hout aan. De antiaanbaklaag is niet bestand tegen snijdende of scherpe voorwerpen (bijv. messen of vorken). Tik of sla niet met keukengereedschap op de rand van de pan. De keramische antiaanbaklaag kan dan gaan afschilferen of scheuren.
- Roestvrij staal (handgrepen, pannen, dekselknoppen) kan in een oven verkleuren. Dat heeft echter geen invloed op de veiligheid of de prestaties van het kookgerei.
- Als je de antiaanbaklaag langdurig blootstelt aan intense hitte, zal deze sneller verslijten. Etenswaren, boter of olie kunnen dan aanbranden.

### Gebruik van het glazen deksel (als er een deksel is meegeleverd)

- Dompel een heet deksel niet onder in koud water. Hierdoor kan het deksel barsten (door de thermische schok).
- Het deksel is ovenbestendig tot 220°C. Plaats het glazen deksel echter niet direct op een warmtebron of onder de grill in de oven. Hierdoor kan het deksel barsten.
- Gebruik het deksel niet als het beschadigd is.

## 3. ONDERHOUD EN REINIGING

- Maak het kookgerei na ieder gebruik grondig schoon. Laat het eerst afkoelen.
- Dankzij de keramische antiaanbaklaag is de pan gemakkelijk schoon te maken en vaatwasbestendig. Was de pan in warm water met een zachte borstel of spons om de antiaanbaklaag intact te houden. Spoel de pan af en droog hem daarna zorgvuldig af met een vaatdoek.
- In de vaatwasser wordt de pan mogelijk blootgesteld aan grote hoeveelheden zout, bleekmiddelen en fosfaten. Dat kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Onafgedekte aluminium randen kunnen in de vaatwasser verkleuren. Dat heeft echter geen invloed op de prestaties van de pan.
- Gebruik geen schurende staalwol of nylon schuursponsjes. Hierdoor wordt de antiaanbaklaag beschadigd.
- De antiaanbaklaag op de klinknagels kan na verloop van tijd slijten. Dat heeft geen invloed op de prestaties van de pan.
- Door langdurige blootstelling van de antiaanbaklaag aan intense hitte bij het koken met boter of olie kan zich aanslag op de antiaanbaklaag vormen (carbonisatie). Intense hitte kan ervoor zorgen dat olie en vet verkolen. Dat kan de antiaanbaklaag van de pan aantasten. Als dat gebeurt, verwijder je de voedselresten en vul je de pan gedeeltelijk met heet water. Breng het water snel aan de kook. Je kunt de aanslag vervolgens gemakkelijk weghalen met een afwasborstel en zeepsop.
- Bij hardnekkige aanslag gebruik je het beste een melaminespons. Die vind je in de meeste kruidenierszaken, supermarkten en ijzerwaren winkels. Controleer voor gebruik altijd de gebruiksaanwijzing van de melaminespons op de verpakking.
- Gebruik geen ovenreinigers, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloor bevatten. Doorboor de antiaanbaklaag niet.
- Zorg ervoor dat er geen harde deeltjes aan de warmtebron of aan de onderkant van de pan blijven kleven, om krassen op het fornuis te voorkomen.
- Als je kookgerei tekenen van corrosie begint te vertonen, kan dat het resultaat zijn van vliegroest in je vaatwasser. Zulke vlekken op het oppervlak van je kookgerei kunnen veroorzaakt worden door de corrosie van kleine deeltjes in je vaatwasser of op andere roestvrijstalen producten (bv. messen, schillers, bestek enz.) Ook langdurige blootstelling aan zout, vocht en zure voedingsmiddelen kan corrosie veroorzaken op je kookgerei. Corrosievlekken kunnen eenvoudig verwijderd worden met een zachte doek en een mild afwasmiddel of met reinigingsproducten voor roestvrij staal. De vlekken hebben echter geen invloed op de veiligheid of de prestaties van het kookgerei. Let op: als je de vlekken niet verwijdert, kan de schade blijvend zijn.
- Bewaar kookgerei nooit naast scherp metalen keukengerei. Dat keukengerei kan namelijk krassen of andere beschadigingen veroorzaken aan het oppervlak van de antiaanbaklaag en de randen van het kookgerei.
- De buitenste roestvrijstalen laag heeft een matte afwerking. Op de buitenkant van de pan kunnen krassen ontstaan, maar dat heeft geen invloed op het gebruik van de pan.
- Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van kookgerei met een antiaanbaklaag en plaats geen deksels met dunne, scherpe randen in het kookgerei. We raden aan om panbeschermers te gebruiken.

## 4. GARANTIE

Wij bieden 2 jaar garantie op het product voor fabricage- en materiaalfouten. De garantie is alleen geldig als je het product voor huishoudelijke doeleinden gebruikt en als de instructies voor gebruik en onderhoud worden nageleefd. Defecten die het gevolg zijn van nalatigheid, oneigenlijk of onjuist gebruik, worden niet beschouwd als fabricage- en materiaalfouten. Hetzelfde geldt voor de gevolgen van normale slijtage (bijvoorbeeld verkleuring en krassen).

Bewaar altijd de kassabon met duidelijke vermelding van de aankoopdatum en het aangekochte product. Die heb je nodig als je eventueel een beroep wilt doen op de garantie.

Onze klantendienst helpt u graag verder bij vragen over het product. Kijk op [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) voor het contactformulier van onze klantendienst.

**We wensen je veel plezier met ons kookgerei!**



## 1. ALLGEMEINE PFLEGE- UND GEBRAUCHSHINWEISE

- Sie erzielen optimale Ergebnisse, wenn Sie das Kochgeschirr zunächst einige Sekunden lang bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen, bevor Sie Öl oder Butter hineingeben.
- Wählen Sie immer eine für die verwendeten Zutaten geeignete Temperatureinstellung. Vermeiden Sie zu hohe Temperaturen, damit die Zutaten bzw. die Butter oder das Öl nicht verbrennen. Erhitzen Sie die Butter oder das Öl nie so stark, dass sie/es zu rauchen oder brennen anfängt.
- Überhitzung kann zu einer Verfärbung der Außenseite des Kochgeschirrs führen. Hierdurch wird die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt.
- Das Kochgeschirr ist zwar spülmaschinengeeignet, doch wir empfehlen, es von Hand mit einem weichen Schwamm zu spülen, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
- Wenn Sie Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung stapeln, sollten Sie zum Schutz vor Kratzern Pfannenschoner verwenden.

### Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der erstmaligen Verwendung dieses Produkts die folgenden Sicherheitshinweise genau durch!

- Halten Sie beim Kochen Kinder vom Herd fern.
- Seien Sie beim Umgang mit heißem Kochgeschirr vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kochgeschirr in Gebrauch nie unbeaufsichtigt. Achten Sie auch darauf, dass Griffe nicht über den Rand des Herdes hinausragen.
- Wenn Sie längere Zeit kochen, können Deckel und Griffe sehr heiß werden. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen oder die Griffe anfassen. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen und seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem heißen Ofen nehmen oder wenn Sie auf einem Gasherd kochen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht in eine Mikrowelle.
- Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr (einschließlich Glasdeckel) ist bis zu 220 °C backofengeeignet.

## 2. GEBRAUCHSANLEITUNG

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Kochgeschirr und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- Waschen Sie das Kochgeschirr mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste in warmem Seifenwasser ab. Spülen Sie das Kochgeschirr anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem Küchentuch ab.

### Empfehlungen für optimale Koch- und Bratergebnisse

- Beginnen Sie die Speisenzubereitung immer mit sauberem Kochgeschirr.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten vor der Zubereitung Raumtemperatur haben.
- Sie erzielen optimale Ergebnisse, wenn Sie das Kochgeschirr zunächst einige Sekunden lang bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen, bevor Sie Öl oder Butter hineingeben.
- Wählen Sie immer eine für die verwendeten Zutaten geeignete Temperatureinstellung.
- Die keramische Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass sich die Hitze optimal verteilt. Das heißt, dass die richtige Temperatur eine wichtige Rolle spielt. Bei niedrigen Temperaturen verbrauchen Sie weniger Energie, und die Zutaten bzw. die Butter oder das Öl brennen nicht an.
- Stellen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Herdplatte, da hierdurch das Kochgeschirr und der Herd bleibenden Schaden nehmen können. So können sich Pfannen durch Überhitzung verziehen, wodurch auch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
- Wenn Sie einen Induktionsherd benutzen, muss der Durchmesser des Pfannen-/Topfbodens mindestens so groß wie der des Kochfelds sein. Ist die Pfanne oder der Topf zu klein, heizt das Kochfeld möglicherweise nicht auf, da es das Kochgeschirr nicht erkennt.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf einem Induktionsherd benutzen, gibt dieses möglicherweise einen Summtton von sich. Das ist jedoch normal und bedeutet nicht, dass mit dem Kochgeschirr etwas nicht stimmt.
- Achten Sie, wenn Sie einen Gasherd benutzen, darauf, dass die Flamme immer unter dem Pfannen-/Topfboden bleibt und nicht an den Seiten hochschlägt.
- Wir empfehlen die Verwendung von Butter oder Ölsorten, die zum Backen und Braten geeignet sind (Öle mit hohem Rauchpunkt). Verwenden Sie keine Sprühöle, Aerosole oder Pumpsprays.
- Wir empfehlen die Verwendung von Kochbesteck aus Nylon, Silikon oder Holz, um die Lebensdauer der keramischen

Antihafbeschichtung zu verlängern. Die Antihafbeschichtung ist nicht unempfindlich gegen scharfkantige Objekte (wie z. B. Messer oder Gabeln). Schlagen Sie nicht mit Kochbesteck auf den Pfannenrand, da hierdurch die Antihafbeschichtung ab- oder aufplatzen könnte.

- Teile aus Edelstahl wie z. B. Stiele, Griffe, Deckelgriffe oder Pfannenkörper können sich im Ofen verfärben. Hierdurch wird die Funktion oder die Sicherheit des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt.
- Wenn die Antihafbeschichtung über einen langen Zeitraum großer Hitze ausgesetzt wird, verschleißt sie schneller, so dass das Bratgut bzw. die Butter oder das Öl leichter anbrennt.

### Gebrauch des Glasdeckels (sofern im Lieferumfang enthalten)

- Tauchen Sie einen Deckel, wenn er heiß ist, nicht in kaltes Wasser, da er durch den plötzlichen Temperaturwechsel springen könnte.
- Der Deckel ist bis zu 220 °C backofengeeignet. Trotzdem sollten Sie den Glasdeckel nicht direkt auf eine Wärmequelle oder unter den Grill im Backofen stellen, da er sonst springen könnte.
- Benutzen Sie den Deckel nicht, wenn er beschädigt ist.

## 3. PFLEGE UND REINIGUNG

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie es gründlich reinigen.
- Durch die keramische Antihafbeschichtung ist es leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch, die Pfanne von Hand mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste in warmem Wasser zu spülen, um die Antihafteigenschaften länger zu erhalten. Spülen Sie das Kochgeschirr anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem Küchentuch ab.
- Durch den hohen Gehalt an Salzen, Bleichmitteln und Phosphaten in Spülmaschinenreinigern kann die keramische Antihafbeschichtung beschädigt werden.
- Bei der Reinigung im Geschirrspüler können sich blanke Aluminiumkanten des Kochgeschirrs verfärben. Hierdurch wird die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Die Antihafbeschichtung auf den Nieten kann im Laufe der Zeit verschleifen. Hierdurch wird die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt.
- Wenn die Antihafbeschichtung beim Braten mit Butter oder Öl über einen längeren Zeitraum starker Hitze ausgesetzt wurde, können sich Ablagerungen auf ihr bilden (Karbonisierung). Durch Überhitzung können Öle und Fette karbonisieren, wodurch die Antihafteigenschaften der Pfanne schneller nachlassen können. Wenn Ihnen solche Ablagerungen in der Pfanne auffallen, entfernen Sie verbliebene Speisereste aus der Pfanne und füllen Sie die Pfanne halbhoch mit heißem Wasser. Bringen Sie das Wasser rasch zum Kochen, und wischen Sie dann die Ablagerungen mit Seifenwasser und einem Spülschwamm ab.
- Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Ablagerungen einen Melaminschwamm. Diese Schwämme sind in vielen Haushaltswarengeschäften, Supermärkten und Drogeriemärkten erhältlich. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Melaminschwamms, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressive Reinigungsmittel oder Produkte mit Chlorbleiche. Beschädigen Sie die Antihafbeschichtung nicht.
- Achten Sie darauf, dass keine harten Teilchen auf dem Kochfeld oder an der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleiben, damit das Kochfeld nicht verkratzt wird.
- Wenn Sie auf dem Kochgeschirr Anzeichen von Korrosion entdecken, kann dies an Flugrost in Ihrer Geschirrspülmaschine liegen. Solche Flecken auf der Oberfläche des Kochgeschirrs können durch die Korrosion von Teilen im Inneren des Geschirrspülers oder anderen Gegenständen aus Edelstahl (wie z. B. Messern, Schälern oder Besteck) entstehen. Durch einen längeren Kontakt mit Salz, Feuchtigkeit und säurehaltigen Lebensmitteln können Korrosionsflecken auf dem Kochgeschirr entstehen. Solche Flecken lassen sich mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel oder einem Edelstahlreiniger problemlos entfernen. Durch die Flecken wird die Funktion oder die Sicherheit des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt. Bitte beachten Sie, dass es, wenn Sie die Flecken nicht entfernen, zu einer bleibenden Beschädigung des Kochgeschirrs kommen kann.
- Bewahren Sie Kochgeschirr nicht zusammen mit scharfkantigem Kochbesteck aus Metall auf, da hierdurch die Antihafbeschichtung und der Rand des Kochgeschirrs verkratzt oder anderweitig beschädigt werden können.
- Die Außenseite des Edelstahlkochgeschirrs in 3-Schicht-Aufbau ist mattiert. Die Außenseite der Pfanne kann verkratzen, doch hierdurch wird die Funktion der Pfanne nicht beeinträchtigt.
- Seien Sie beim Stapeln von Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung immer vorsichtig, und legen Sie keine Deckel mit scharfkantigem Rand in das Kochgeschirr. Wir empfehlen, Pfannenschoner zu verwenden.

## 4. GARANTIE

Wir gewähren für das Produkt eine Garantie von 2 Jahren auf Material- und Herstellungsfehler. Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt nicht gewerblich und entsprechend den Pflege- und Gebrauchshinweisen des Herstellers genutzt wird. Schäden, die durch Fahrlässigkeit, falschen oder unsachgemäßem Gebrauch entstehen, gelten nicht als Material- oder Herstellungsfehler. Dies gilt ebenso für die Folgen von normalem Verschleiß (wie z. B. Verfärbungen oder Kratzer).

Bewahren Sie den Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum und das erworbene Produkt eindeutig hervorgehen, auf. Der Beleg muss vorgelegt werden, wenn die Garantie in Anspruch genommen werden soll.

Unser Kundendienst steht Ihnen für Fragen zum Produkt gerne zur Verfügung. Auf [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) finden Sie das Kontaktformular unseres Kundendienstes.

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit unserem Kochgeschirr!**



## 1. GENEREL VEJLEDNING I BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

- For et optimalt stegeresultat skal du først opvarme panden i nogle få sekunder ved lav til medium varme, før du tilsætter olie eller smør.
- Vælg altid en varmeindstilling, der passer til de fødevarer, du arbejder med. Undgå for stærk varme for at forhindre, at maden og/eller smør eller olie brænder fast på panden. Lad aldrig olie eller smør ryge eller brænde.
- For stærk varme kan føre til misfarvning af pandens yderside. Dette har dog ingen indflydelse på køkkengrejets egenskaber.
- Gryder og pander tåler opvaskemaskine, men vi anbefaler vask i hånden med en blød svamp af hensyn til slip let-belægningens levetid.
- Brug grydebeskyttere ved opbevaring af køkkengrej med slip let-belægning for den bedste beskyttelse.

### Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs alle sikkerhedsinformationer omhyggeligt før første brug af produktet!

- Hold børn væk fra komfuret, når du laver mad.
- Vær altid forsigtig med varmt køkkengrej for at undgå ulykker.
- Efterlad af sikkerhedshensyn aldrig gryder og pander uden opsyn, mens de er i brug. Sørg også for, at håndtagene aldrig rager ud over komfurets kant.
- Hvis du laver mad over længere tid, kan låg og håndtag blive meget varme. Du skal derfor være forsigtig, når du tager låget af eller tager fat om håndtagene. Brug altid grillhandsker eller grydelapper. Vær særligt forsigtig, når du tager køkkengrejet ud af en varm ovn eller laver mad på gasblus.
- Panden må ikke sættes i mikrobølgeovn.
- Køkkengrejet kan bruges til alle komfuryper, herunder induktion.
- Køkkengrejet er ovnsikkert op til 220 °C, også glaslåg.

## 2. BRUGSANVISNING

### Før første brug:

- Fjern al emballage og alle etiketter. Bortskaf affaldsmaterialet på en hensigtsmæssig måde.
- Vask panden i varmt opvaskevand med en blød børste eller svamp. Skyl panden, og tør den omhyggeligt med et viskestykke.

### Anbefalinger til de bedste resultater for kogning og stegning:

- Start altid med en ren pande.
- Lad fødevarerne få stuetemperatur, inden du går i gang.
- For et optimalt stegeresultat skal du først opvarme panden i nogle få sekunder ved lav til medium varme, før du tilsætter olie eller smør.
- Vælg altid en varmeindstilling, der passer til de fødevarer, du arbejder med.
- Den keramiske slip let-belægning sikrer, at varmen fordeles effektivt. Det betyder, at komfurets temperatur er meget vigtig. Ved lavere temperaturer bruger du mindre energi og undgår, at maden og/eller olie eller smør brænder på.
- Efterlad aldrig en tom gryde eller pande på en varm kogeplade. Det kan give varige skader på både køkkengrej og kogeplader. For stærk varme kan få panden til at slå sig, hvilket også kan beskadige slip let-belægningen.
- Når du bruger en induktionsvarmekilde, skal diameteren på pandens bund være lige så stor som varmekildens diameter. Hvis panden er for lille, kan det ske, at komfuret ikke varmer, fordi det ikke kan genkende panden.
- Når du laver mad på induktion, kan panden afgive en lille summende lyd. Det betyder ikke, at der er noget galt med køkkengrejet.
- Hvis du laver mad på gasblus, skal du sørge for, at flammen bliver under panden og ikke når op ad siderne på panden.
- Når du laver mad, anbefaler vi, at du anvender olie eller smør, der er egnet til bagning og stegning (dvs., som har et højt røgpunkt). Undgå at bruge enhver form for oliespray.
- For at forlænge den keramiske slip let-belægningens levetid anbefaler vi, at du bruger køkkenredskaber af nylon, silikone eller træ. Slip let-belægningen tåler ikke skarpe eller skærende redskaber (f.eks. knive eller gaffler). Undgå at slå eller banke redskaberne på kanten af panden. Det kan medføre, at den keramiske slip let-belægning krakelerer eller knækker af.
- Rustfrit stål (håndtag, selve panden, lågknopper) kan blive misfarvet i ovnen. Det påvirker dog ikke køkkengrejets sikkerhed eller funktion.
- Hvis en slip let-belægning er udsat for meget høj varme over længere tid, slides den hurtigere, hvilket betyder, at mad og/eller olie eller smør kan brænde på.

### Brug af glaslåget (hvis et glaslåg medfølger)

- Undgå at nedsænke et varmt låg i koldt vand. Det kan få låget til at knække (pga. termisk chok).
- Låget er ovnfast op til 220 °C. Placer dog ikke låget direkte på varmekilden eller under ovenns grillelement. Det kan få låget til at knække.
- Brug ikke låget, hvis det er beskadiget.

## 3. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Hver gang du bruger køkkengrejet, skal det køle ned efterfølgende, inden det rengøres omhyggeligt.
- Den keramiske slip let-belægning gør rengøringen nem og tåler opvaskemaskine. For at bevare pandens slip let-egenskaber skal den vaskes i varmt opvaskevand med en blød børste eller svamp. Skyl panden, og tør den omhyggeligt med et viskestykke.
- Den keramiske slip let-belægning kan blive ødelagt af opvaskemaskinens saltindhold, blegemidler og fosfat.
- Ikke dækkede aluminiumskanter kan blive misfarvede i opvaskemaskinen. Dette har dog ingen indflydelse på pandens egenskaber.
- Brug ikke slibende ståluld eller nylonkuresvampe. Dette vil ødelægge slip let-belægningen.
- Slip let-belægningen på nitterne kan slides af over tid. Dette påvirker ikke pandens egenskaber.
- Der kan forekomme fastbrændte rester (forkulning) på slip let-belægninger som følge af længere tids udsættelse for stærk varme, når der tilberedes mad med smør eller olie. Meget stærk varme kan få olie og fedt til at forkulle, hvilket hurtigere svækker pandens slip let-egenskaber. Hvis dette sker, skal madrester fjernes, og panden fyldes med varmt vand. Bring vandet hurtigt i kog. Så vil du nemt kunne fjerne forkulningen med en opvaskebørste og sæbevand.
- Til genstridige aflejringer kan du bruge en melaninsvamp. Disse svampe kan købes hos de fleste isenkræmmere og i større supermarkeder. Læs altid brugsanvisningen på melaninsvampens indpakning før brug.
- Brug ikke ovenrens, grove rengøringsmidler eller produkter, der indeholder klorblegemiddel. Skrab ikke i slip let-belægningen.
- Sørg for, at der ikke sidder hårde partikler fast på varmekilden eller undersiden af panden, for at undgå ridser i komfuret.
- Hvis køkkengrejet viser tegn på korrosion, kan det skyldes flyverust fra opvaskemaskinen. Denne type pletter på køkkengrejets overflade kan skyldes korrosion fra mindre dele i opvaskemaskinen eller fra andre produkter af rustfrit stål (f.eks. knive, skrælleknive, bestik osv.). Hvis køkkengrejet igennem længere tid udsættes for salt, fugt og syreholdige fødevarer, kan det forårsage korrosion. Korrosionspletter fjernes nemt ved hjælp af en blød klud og et mildt opvaskemiddel eller ved hjælp af et rengøringsprodukt til rustfrit stål. Pletterne påvirker ikke køkkengrejets sikkerhed eller funktion. Bemærk, at skaderne kan blive permanente, hvis de ikke fjernes.
- Opbevar aldrig køkkengrej ved siden af skarpe redskaber. De kan i så fald forårsage ridser eller anden skade på slip let-belægningens overflade og køkkengrejets kanter.
- Det ydre lag af det 3-lags rustfrie stål har en mat overflade. Pandens yderside kan blive ridset, men det påvirker ikke pandens funktion.
- Vær altid forsigtig, når du stabler pander med slip let-belægning, og undgå at placere låg med tynde, skarpe kanter inden i køkkengrejet. Vi anbefaler, at du bruger grydebeskyttere.

## 4. GARANTI

Vi tilbyder 2 års garanti på produktet for produktions- og materialefejl. Garantien er kun gældende, hvis du anvender produktet til husholdningsbrug og i overensstemmelse med brugs- og vedligeholdelsesinstruksionen. Fejl, der skyldes uagtsom, u hensigtsmæssig eller forkert brug, anses ikke for produktions- eller materialefejl. Det samme gælder for følgerne af normalt slid (f.eks. misfarvning og ridser).

Behold kvitteringen med tydelig angivelse af købsdato og det produkt, du har købt. Du får brug for den, hvis du ønsker at gøre brug af garantien.

Vores kundeservice kan hjælpe dig med spørgsmål, du måtte have til produktet. Gå til [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) for at finde kontaktf formularen til vores kundeservice.

**Vi håber, du bliver glad for at lave mad med vores køkkengrej!**



## 1. ALLMÄNNA SKÖTSEL- OCH BRUKSANVISNINGAR

- För optimala stekresultat börjar du med att värma upp panna i några sekunder på låg till medelhög värme innan du tillsätter olja eller smör.
- Välj alltid en värmeinställning som är lämplig för de ingredienser du använder. Undvik överhettning så att maten och/eller smöret eller oljan inte bränns vid. Låt aldrig smöret eller oljan ryka eller brännas vid.
- Överhettning kan leda till att pannans utsida missfärgas. Detta påverkar dock inte kokkärlets matlagingsprestanda.
- Kokkärlet tål maskindisk, men vi rekommenderar att du diskar dem för hand med en mjuk svamp för att maximera non-stick-beläggningens livslängd.
- Använd stekpanneskydd när dina kokkärl med non-stick-beläggning förvaras för att ge dem optimalt skydd.

### Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs all säkerhetsinformation noga innan du använder produkten för första gången!

- Låt inte barn vara nära spishällen i samband med matlagning.
- Var alltid försiktig med varma kokkärl för att undvika skada.
- Av säkerhetsskäl bör du aldrig lämna kokkärl utan uppsikt när de används. Försäkra dig även om att handtagen inte sticker ut över hällkanten.
- Om du lagar mat under längre stunder kan locken och handtagen bli mycket varma. Var därför försiktig när du tar av ett lock eller greppar handtagen. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar. Var extra försiktig när du tar ut kokkärl ur en varm ugn eller lagar mat på en gashäll.
- Ställ inte in pannan i en mikrovågsugn.
- Kokkärlet är lämpligt för alla värmekällor, inklusive induktion.
- Kokkärlet, inklusive glaslocken, är ugnssäkra upp till 220 °C.

## 2. BRUKSANVISNING

### Före första användningen:

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Återvinn avfallet på lämpligt sätt.
- Diska panna i varmt diskvatten med en mjuk borste eller svamp. Skölj panna och torka den sedan noga med en kökshandduk.

### Rekommendationer för optimala tillagningsresultat:

- Börja alltid med en ren panna.
- Låt livsmedlen nå rumstemperatur innan du börjar.
- För optimala stekresultat börjar du med att värma upp panna i några sekunder på låg till medelhög värme innan du tillsätter olja eller smör.
- Välj alltid en värmeinställning som är lämplig för de ingredienser du använder.
- Den keramiska non-stick-beläggningen gör att värmen fördelas effektivt. Detta betyder att spistemperaturen är mycket viktig. Vid lägre temperaturer använder du mindre energi. Dessutom undviker du att maten och/eller smöret eller oljan bränns vid.
- Lämna aldrig ett tomt kokkärl på en varm platta. Det kan orsaka oåterkallelig skada på kokkärlet och plattan. Överhettning kan medföra att panna slår sig, vilket även kan skada non-stick-beläggningen.
- Vid matlagning på en induktionsplatta måste pannans bottendiameter vara lika stor som värmekällans diameter. Om panna är för liten kan det hända att plattan inte värms upp eftersom den inte upptäcker pannan.
- Vid matlagning på en induktionsplatta kan panna avge ett surrande ljud. Det betyder inte att det är något fel på kokkärlet.
- Om du använder en gashäll ska flammen befinna sig helt under pannan och inte slå upp längs pannans sidor.
- När du lagar mat bör du välja olja eller smör som lämpar sig för ugnsbakning och stekning (dvs. har hög rykpunkt). Använd inte oljesprayer såsom aerosoler, dim- och pumpsprayer osv.
- För att förlänga den keramiska non-stick-beläggningens livslängd rekommenderar vi att du använder redskap av nylon, silikon eller trä. Non-stick-beläggningen tål inte skärande eller vassa föremål (t.ex. knivar eller gafflar). Knacka eller slå inte redskap mot pannans kant. Det kan uppstå hack eller repor i den keramiska non-stick-beläggningen.
- Rostfritt stål (handtag, stomme, lockknoppar) kan missfärgas i ugnen. Detta påverkar dock inte kokkärlets säkerhet eller prestanda.
- Om du utsätter non-stick-beläggningen för intensiv värme under längre stunder slits den ut snabbare, vilket leder till att maten och/eller smöret eller oljan bränner fast.

### Användning av glaslocket (om ett glaslock ingår)

- Lägg inte ned ett varmt lock i kallt vatten. Det kan göra att locket spricker (av termisk chock).
- Locket är ugnssäkert upp till 220 °C. Placera dock inte glaslocket direkt på en värmekälla eller under grillen i ugnen. Det kan göra att locket spricker.
- Använd inte locket om det är skadat.

## 3. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Varje gång du använder kokkärlet bör du låta det svalna efteråt och sedan rengöra det grundligt.
- Den keramiska non-stick-beläggningen gör att kokkärlet är lätt att rengöra och tål maskindisk. Diska panna i varmt diskvatten med en mjuk borste eller svamp för att bibehålla dess non-stick-egenskaper. Skölj panna och torka den sedan noga med en kökshandduk.
- Den keramiska non-stick-beläggningen kan skadas av de höga halterna av salt, blekmedel och fosfater i diskmaskinen.
- Oskyddade aluminiumkanter kan missfärgas i diskmaskinen. Detta påverkar dock inte pannans prestanda.
- Använd inte stålull eller skrubbsvampar av nylon med slipande verkan. Det skadar non-stick-beläggningen.
- Non-stick-beläggningen på nitarna kan nötas bort med tiden. Detta påverkar inte pannans prestanda.
- En avlagring kan byggas upp på non-stick-beläggningen (förkolning) om den utsätts för intensiv värme under längre stunder vid matlagning med smör eller olja. Intensiv värme kan få olja och fett att förkolnas, vilket leder till att pannans non-stick-prestanda försämras snabbare. Om detta sker ska du ta bort eventuella matrester och delvis fylla panna med varmt vatten. Koka upp vattnet hastigt. Sedan kan du enkelt avlägsna avlagringarna med en diskborste, vatten och diskmedel.
- Om avlagringarna sitter hårt rekommenderar vi att du använder en melaminsvamp. Dessa svampar finns i de flesta husgeräds-, livsmedels- och järnaffärer. Läs alltid på förpackningen hur melaminsvampen används innan du använder den.
- Använd inte ugnsgörare, aggressiva rengöringsprodukter eller produkter som innehåller klorblekmedel. Stick inte hål på non-stick-beläggningen.
- För att undvika att repa hällen bör du försäkra dig om att inga hårda partiklar fastnar på värmekällan eller pannans undersida.
- Om kokkärlet visar tecken på korrosion kan det bero på så kallad flygrost i diskmaskinen. Detta slags fläckar på kokkärlets yta kan orsakas av korrosion på smådelar i diskmaskinen eller andra föremål i rostfritt stål (t.ex. knivar, skalare, bestick osv.). Långvarig exponering för salt, fukt och syrehaltiga livsmedel kan orsaka korrosion på kokkärlet. Korrosionsfläckar kan lätt avlägsnas med en mjuk svamp och ett mildt diskmedel eller en rengöringsprodukt för rostfritt stål. Fläckarna påverkar inte kokkärlets säkerhet eller prestanda. Observera att skadan kan bli bestående om du väljer att inte avlägsna fläckarna.
- Förvara aldrig kokkärl tillsammans med vassa metallredskap. Sådana kan orsaka repor eller annan skada på non-stick-beläggningens yta och kokkärlets kanter.
- Treskiktsskärlens ytterskikt i rostfritt stål är mattbehandlat. Pannans utsida kan få repor, men det påverkar inte pannans användning.
- Var alltid försiktig när du staplar kokkärl med non-stick-beläggning, och lägg inga lock med tunna, vassa kanter inuti kokkärlet. Vi rekommenderar att du använder stekpanneskydd.

## 4. GARANTI

Vi erbjuder två års garanti på produkten för fabriktions- och materialfel. Garantin gäller endast om du använder apparaten för hemmabruk och i enlighet med skötsel- och bruksanvisningarna. Fel som är resultatet av oaksamhet eller olämplig eller oriktig användning anses inte vara fabriktions- och materialfel. Detsamma gäller för följderna av normalt slitage (till exempel missfärgning och repor).

Behåll alltid kassakvittot, av vilket tydligt ska framgå inköpsdatum och vilken produkt du har köpt. Du kommer att behöva det om du vill åberopa garantin, i tillämpliga fall.

Vår kundtjänst hjälper dig gärna med eventuella frågor du kan ha om produkten. Gå till [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) för att hitta vår kundtjänsts kontaktformulär.

**Vi hoppas att du tycker om upplevelsen att laga mat med våra kokkärl!**





## 1. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO Y MANTENIMIENTO

- Para obtener unos resultados de fritura perfectos, empiece calentando unos segundos la sartén a fuego bajo o medio antes de añadir aceite o mantequilla.
- Elija siempre la temperatura adecuada para los ingredientes que vaya a cocinar. Evite el sobrecalentamiento para que los alimentos o el aceite o la mantequilla no se quemen. No deje nunca que el aceite o la mantequilla desprendan humo o se quemen.
- El sobrecalentamiento puede generar la decoloración de la parte externa de la sartén. Sin embargo, no afectará al rendimiento del utensilio de cocina.
- Si bien este utensilio de cocina es apto para el lavavajillas, recomendamos lavarlo a mano con un estropajo suave para maximizar la durabilidad del revestimiento antiadherente.
- Cuando guarde un utensilio de cocina con revestimiento antiadherente, utilice protectores de sartén para conservarla en condiciones óptimas.

### Instrucciones importantes de seguridad

¡Lea atentamente toda la información relacionada con la seguridad antes de utilizar este producto por primera vez!

- Mantenga a los niños alejados de la placa mientras cocina.
- Para evitar sufrir heridas, tenga siempre cuidado al manipular un utensilio de cocina caliente.
- Por motivos de seguridad, nunca deje el utensilio de cocina desatendido durante su uso. Asimismo, asegúrese de que las asas no sobresalgan de la placa de cocina.
- Las tapas y las asas pueden calentarse bastante durante una cocción prolongada. Por ello, tenga cuidado cuando vaya a levantar la tapa o sujetar la olla por las asas. Utilice siempre paños o guantes para horno. Tenga especial cuidado al sacar el utensilio de cocina de un horno caliente o al cocinar en una placa de gas.
- Nunca coloque el utensilio en el microondas.
- Este utensilio de cocina es apto para todo tipo de fuentes de calor, incluidas las placas de inducción.
- El utensilio de cocina es apto para utilizarse en el horno con temperaturas de hasta 220 °C, la tapa de cristal incluida.

## 2. INSTRUCCIONES DE USO

### Antes del primer uso:

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los materiales desechados de forma adecuada.
- Lave la sartén con agua caliente y jabón, con una esponja o un estropajo suave. Aclare la sartén y luego séquela con cuidado con un paño.

### Recomendaciones para obtener los mejores resultados de cocción y fritura:

- Empiece siempre con una sartén limpia.
- Deje que los alimentos alcancen la temperatura ambiente antes de empezar.
- Para obtener unos resultados de fritura perfectos, empiece calentando unos segundos la sartén a fuego bajo o medio antes de añadir aceite o mantequilla.
- Elija siempre la temperatura adecuada para los ingredientes que vaya a cocinar.
- El revestimiento antiadherente de cerámica garantiza que el calor se distribuye de forma eficiente. Esto significa que la temperatura de la placa es muy importante. A bajas temperaturas, utiliza menos energía y evita que los alimentos y el aceite o la mantequilla se quemen.
- Nunca deje un utensilio de cocina vacío sobre una placa caliente, ya que podría ocasionar un daño irreversible en el utensilio de cocina y en la placa. El sobrecalentamiento puede provocar que la sartén se deforme, lo que a su vez puede dañar el revestimiento antiadherente.
- Cuando cocine en una placa de inducción, el diámetro de la base de la sartén debe ser del mismo tamaño que el diámetro del fuego. Si la sartén es demasiado pequeña, es posible que la placa no se caliente porque no reconoce la sartén.
- Cuando cocine en una placa de inducción, la sartén puede emitir un zumbido. Es normal, y no significa que tenga algo mal.
- Si utiliza una placa de gas, asegúrese de que la llama se mantiene por debajo de la sartén y no sobresale por encima de sus bordes.
- Cuando cocine, utilice aceite o mantequilla especialmente indicados para asar y freír (p. ej., aceites con un elevado punto de humeo). No utilice aceites en spray, como aerosoles, vaporizadores, pulverizadores a presión, etc.
- Para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente de cerámica, le recomendamos utilizar utensilios de nailon, silicona o madera. El revestimiento antiadherente no es resistente a los objetivos cortantes o afilados (como cuchillos o tenedores). No golpee ningún utensilio contra el borde de la sartén, ya que podría ocasionar astillas o grietas en el revestimiento antiadherente de cerámica.

- Las asas de la tapa, el cuerpo de la sartén y los mangos de acero inoxidable pueden decolorarse al utilizarse en el horno. Sin embargo, esto no afectará ni a la seguridad ni al rendimiento del utensilio de cocina.
- Si expone el revestimiento antiadherente a un calor intenso durante un periodo prolongado, se desgastará con mayor rapidez, y los alimentos y la mantequilla o el aceite podrán quemarse.

### Utilización de la tapa de cristal (si está incluida)

- No sumerja nunca una tapa caliente en agua fría, ya que podría provocar que se agriete la tapa (debido al cambio brusco de temperatura).
- La tapa de cristal es apta para el horno hasta 220 °C. Sin embargo, no la coloque directamente sobre un hornillo o bajo la parrilla del horno, ya que podría agrietarse.
- No utilice la tapa si está dañada.

## 3. CUIDADO Y LIMPIEZA

- Deje que el utensilio de cocina se enfríe y luego límpiolo minuciosamente después de cada uso.
- El revestimiento antiadherente de cerámica hace que sea fácil de limpiar y apto para el lavavajillas. Para conservar las propiedades antiadherentes de la sartén, lávela en agua caliente con una esponja o un estropajo suave. Aclare la sartén y luego séquela con cuidado con un paño.
- El revestimiento antiadherente de cerámica puede dañarse debido a los altos niveles de sal, agentes blanqueadores o fosfatos presentes en el lavavajillas.
- Los bordes de aluminio sin recubrir pueden decolorarse en el lavavajillas. Sin embargo, esto no afectará al rendimiento de la sartén.
- No utilice estropajos abrasivos de lana de acero o nailon, ya que dañarán el revestimiento antiadherente.
- El revestimiento antiadherente de los remaches puede desgastarse con el paso del tiempo. Sin embargo, esto no afectará al rendimiento de la sartén.
- Es posible que se formen depósitos (denominados carbonización) en el revestimiento antiadherente como resultado de la exposición prolongada a altas temperaturas durante la cocción con grasas y aceites. Un calor intenso puede provocar que el aceite y la grasa se carbonicen, lo que acelerará el deterioro de las propiedades antiadherentes de la sartén. Si esto sucede, retire los restos de alimentos y llene parcialmente la sartén con agua caliente. Deje que hierva rápidamente. A continuación, podrá eliminar fácilmente los depósitos con ayuda de un cepillo para lavar y agua con jabón.
- Para eliminar los depósitos más resistentes, recomendamos utilizar una esponja de melamina. Podrá encontrar este tipo de estropajos en la mayoría de las tiendas de artículos para el hogar, supermercados y ferreterías. Consulte siempre las instrucciones de uso de la esponja de melamina incluidas en su embalaje antes de su uso.
- No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o productos que contengan blanqueador con cloro. No raspe el revestimiento antiadherente.
- Asegúrese de que no queden partículas duras pegadas a la fuente de calor o en la parte inferior de la sartén, para evitar que se raye la placa.
- Si el utensilio de cocina empieza a mostrar señales de oxidación puede deberse a oxidación instantánea ocasionada por el lavavajillas. Este tipo de manchas sobre la superficie del utensilio de cocina puede estar originada por oxidación de piezas pequeñas en el lavavajillas u otros productos de acero inoxidable (como cuchillos, peladores, cubiertos, etc.). La exposición prolongada a la sal, la humedad y alimentos ácidos puede provocar la oxidación de su utensilio de cocina. Las marcas de óxido pueden eliminarse fácilmente utilizando una esponja suave y detergente para vajilla suave o un producto de limpieza para acero inoxidable. Sin embargo, no afectarán ni a la seguridad ni al rendimiento del utensilio de cocina. Aún así, ten en cuenta que si no elimina las marcas, el daño puede volverse permanente.
- Nunca guarde el utensilio de cocina junto con utensilios de metal afilados, ya que pueden causar arañazos u otros daños en la superficie del revestimiento antiadherente y los bordes del utensilio de cocina.
- La capa externa de acero inoxidable tricapa tiene un acabado mate. El exterior de la sartén puede arañarse, pero no afectará a su uso.
- Tenga siempre cuidado al apilar utensilios de cocina con revestimiento antiadherente, y no coloque tapas con bordes delgados y afilados en su interior. Le recomendamos utilizar protectores para sartenes.

## 4. GARANTÍA

Ofrecemos garantía de dos años sobre el producto por defectos materiales y de fabricación. La garantía únicamente será válida si utiliza el producto para uso doméstico y de conformidad con las instrucciones de uso y mantenimiento. Los defectos derivados de una negligencia, un uso inadecuado o un uso incorrecto no se considerarán defectos de materiales o fabricación. Esto mismo se aplica a las consecuencias del uso y desgaste normal (por ejemplo, decoloración y arañazos).

Conserve en todo momento el justificante de compra en el que se indique claramente la fecha de compra y el producto que ha adquirido. Lo necesitará si desea hacer valer la garantía, si procede.

Nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición para ayudarle con cualquier pregunta que pueda tener sobre el producto. Visite [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) para encontrar el formulario de contacto de nuestro servicio de atención al cliente.

**¡Esperamos que disfrute de la experiencia de cocinar con nuestro utensilio de cocina!**



## 1. INSTRUÇÕES GERAIS DE MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO

- Com o objetivo de obter os melhores resultados ao fritar, comece por aquecer a frigideira durante alguns segundos a lume brando ou médio antes de adicionar óleo ou manteiga.
- Escolha sempre a regulação de temperatura adequada para os ingredientes que está a utilizar. Evite o sobreaquecimento para evitar que os alimentos e/ou manteiga ou óleo se queimem. Nunca deixe a manteiga ou óleo formar fumo ou queimar.
- O sobreaquecimento pode levar à descoloração da parte exterior da frigideira. No entanto, isto não afeta a funcionalidade do utensílio.
- O utensílio é lavável na máquina de lavar louça, mas aconselhamos a lavagem à mão com uma esponja macia para aumentar ao máximo a duração do revestimento antiaderente.
- Ao armazenar utensílios com um revestimento antiaderente, utilize protetores de painéis como proteção.

### Instruções de segurança importantes

Leia detalhadamente todas as informações de segurança antes de utilizar este produto pela primeira vez!

- Mantenha as crianças afastadas do fogão quando cozinhar.
- Tenha sempre cuidado com os utensílios de cozinha quentes para evitar lesões.
- Por razões de segurança, nunca deixe as frigideiras sem supervisão durante a utilização. Certifique-se que as pegas não ultrapassam a extremidade do fogão.
- Se cozinhar durante muito tempo, as pegas e tampas podem aquecer consideravelmente. Portanto, tenha cuidado ao remover uma tampa ou ao segurar nas pegas. Use sempre luvas de forno ou pegas. Tenha muito cuidado ao retirar o utensílio do forno quente ou ao cozinhar num fogão a gás.
- Não coloque a frigideira no microondas.
- Este utensílio é adequado para todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Os utensílios de cozinha são seguros até 220 °C, tampa de vidro incluída.

## 2. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Antes da primeira utilização:

- Remova todos os rótulos e materiais utilizados na embalagem. Recicle os materiais residuais de forma adequada.
- Lave a frigideira em água quente com uma escova ou esponja macia. Enxague a frigideira e seque-a cuidadosamente com um pano de cozinha.

### Recomendações para os melhores resultados ao cozinhar e fritar:

- Comece sempre com uma frigideira limpa.
- Deixe os alimentos atingirem a temperatura ambiente antes de começar.
- Com o objetivo de obter os melhores resultados ao fritar, comece por aquecer a frigideira durante alguns segundos a lume brando ou médio antes de adicionar óleo ou manteiga.
- Escolha sempre a regulação de temperatura adequada para os ingredientes que está a utilizar.
- O revestimento antiaderente em cerâmica assegura uma boa distribuição do calor. Isto significa que a temperatura do fogão é extremamente importante. A temperaturas baixas, irá consumir menos energia, evitando queimar os alimentos e/ou manteiga ou óleo.
- Nunca deixe utensílios de cozinha vazios num fogão quente. Isto pode provocar danos irreversíveis nos utensílios e no fogão. O sobreaquecimento pode provocar a deformação das painéis, o que também pode danificar o revestimento antiaderente.
- Ao cozinhar num fogão de indução, o diâmetro da base da panela deverá ser igual ao diâmetro da fonte de calor. Se a panela for demasiado pequena, é possível que o bico do fogão não aqueça por não reconhecer a panela.
- Se cozinhar num fogão de indução, a panela poderá produzir um zumbido. Isso não significa que algo está errado com o material.
- Se estiver a utilizar um fogão a gás, certifique-se que a chama permanece por baixo da frigideira e não ultrapassa os lados da mesma.
- Ao cozinhar, opte por um óleo, azeite ou manteiga adequados para cozinhar ou fritar (ou seja, com um elevado ponto de fumo). Não utilize sprays de óleo como nebulizadores, vaporizadores, sprays de bomba, etc.
- Para prolongar a duração do revestimento antiaderente em cerâmica, aconselhamos que utilize utensílios à base de nylon, silicone ou madeira. O revestimento antiaderente não é resistente a objetos cortantes ou afiados (por exemplo, facas e garfos). Não bata ou roce com utensílios na borda da frigideira. Isto pode provocar lascas ou rachaduras no revestimento antiaderente em cerâmica.
- As pegas e os botões de tampas em aço inoxidável podem ficar descoloridos após utilização no forno. No entanto, isto não afeta a segurança ou a funcionalidade do utensílio.

- A exposição da camada antiaderente ao calor intenso durante um longo período irá acelerar o desgaste da mesma, resultando na queima dos alimentos e/ou da manteiga ou óleo.

### Usar a tampa de vidro (se uma tampa de vidro estiver incluída)

- Não mergulhe uma tampa quente em água fria. Isto pode provocar a rachadura da tampa (devido a choque térmico).
- A tampa é segura para utilização no forno até 220 °C. No entanto, não coloque a tampa de vidro diretamente sobre uma fonte de calor ou por baixo do grelhador do forno. Isto pode provocar a rachadura da tampa.
- Não utilize a tampa se a mesma estiver danificada.

## 3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Após utilização do utensílio de cozinha, deixe arrefecer antes de limpar.
- O revestimento antiaderente em cerâmica facilita a limpeza e é lavável na máquina de lavar louça. Para manter as propriedades antiaderentes da frigideira, lave-a em água quente com uma escova ou esponja macia. Enxague a frigideira e seque-a cuidadosamente com um pano de cozinha.
- O revestimento antiaderente em cerâmica pode ser danificado pelo alto teor de sal, agentes de branqueamento e fosfatos presentes na máquina de lavar louça.
- Os rebordos ou rebites sem revestimento poderão ficar descolorados na máquina de lavar louça. No entanto, isto não afeta a funcionalidade da frigideira.
- Não utilize palha de aço ou esfregões de nylon abrasivos. Isto pode danificar o revestimento antiaderente.
- O revestimento antiaderente dos rebites pode desgastar-se com o passar do tempo. Isto não afeta o desempenho da frigideira.
- Poderá formar-se um depósito sobre o revestimento antiaderente (carbonização) como resultado da exposição prolongada do revestimento antiaderente ao calor intenso ao cozinhar com manteiga ou óleo. O calor intenso pode provocar a carbonização do óleo e/ou gordura, acelerando a deterioração das características antiaderentes da frigideira. Se isto acontecer, retire os alimentos restantes e encha a frigideira parcialmente com água quente. Deixe a água ferver em lume alto. Depois já conseguirá limpar os depósitos facilmente com uma escova de louça e água com detergente.
- Para restos persistentes, é aconselhável a utilização de uma esponja de melamina. Pode encontrar essas esponjas na maior parte das lojas de artigos para o lar, supermercados e lojas de ferragens. Verifique sempre as instruções de utilização da esponja de melamina na embalagem antes de a utilizar.
- Não utilize produtos para limpar fornos, produtos de limpeza corrosivos ou produtos que contenham lixívia. Não perfure o revestimento antiaderente.
- Assegure que nenhuma partícula dura fica presa à fonte de calor ou à parte inferior da placa, para evitar arranhar a placa.
- Se os utensílios de cozinha apresentarem sinais de corrosão, pode ser resultado de ferrugem instantânea na máquina de lavar louça. Pontos como estes na superfície dos utensílios de cozinha podem ser causados pela corrosão de pequenos componentes na máquina de lavar louça ou outros artigos de aço inoxidável (por exemplo, facas, descascadores, talheres, etc.). A exposição prolongada ao sal, humidade e alimentos ácidos pode causar corrosão dos utensílios de cozinha. As marcas de corrosão podem ser facilmente removidas com uma esponja macia e um detergente suave ou um produto de limpeza para aço inoxidável. As marcas não afetam a segurança ou a funcionalidade dos utensílios de cozinha. Tenha em atenção que se optar por não remover as marcas, os danos podem tornar-se permanentes.
- Nunca armazene utensílios de cozinha ao lado de utensílios de metal afiados. Isso deve-se ao facto de poderem causar arranhões ou outros danos na superfície do revestimento antiaderente e nas arestas dos utensílios de cozinha.
- O revestimento exterior de aço inoxidável da camada tripla tem um acabamento mate. O exterior da frigideira pode ficar riscado, mas isto não afetará a utilização da frigideira.
- Tenha sempre cuidado ao empilhar frigideiras com revestimento antiaderente e não coloque tampas com bordas finas e afiadas dentro dos utensílios de cozinha. Aconselhamos a utilização de protetores de painéis.

## 4. GARANTIA

Oferecemos uma garantia de 2 anos sobre o produto para defeitos de fabrico e de material. A garantia só é válida se utilizar o produto para uso doméstico e em conformidade com as instruções de manutenção e utilização. Defeitos resultantes de negligência, utilização inadequada ou indevida não são considerados defeitos de fabrico e materiais. O mesmo se aplica às consequências do desgaste normal (por exemplo, descoloração e riscos).

Guarde sempre o recibo de compra indicando claramente a data de compra e o produto que adquiriu. Irá necessitar do recibo se desejar invocar a garantia, se esta for aplicável.

O nosso serviço de apoio ao cliente está disponível para o ajudar com quaisquer dúvidas que possa ter sobre o produto. Vá a [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) para ver o formulário de contacto do nosso serviço de apoio ao cliente.

**Esperamos que aprecie a experiência de cozinhar com os nossos utensílios de cozinha!**



## 1. 一般保养及使用说明

- 加入煮食油或黄油之前，先用低至中火力预热厨具，以达致最佳煮食效果。
- 选择适用火力烹调你选用的食材。避免过度加热，以免食物及/或黄油或食用油燃烧。请勿令黄油或食用油起烟或燃烧。
- 过度加热或会导致厨具外层褪色。但这样并不会影响厨具的煮食性能。
- 此厨具可使用洗碗机清洁，但建议使用软海绵手洗，以延长防黏涂层的使用寿命。
- 存放有防黏涂层的厨具时，请使用厨具护垫，以达致最佳保护效果。

### 重要安全说明

首次使用本产品前，请先彻底阅读所有安全信息！

- 煮食时，请确保儿童远离炉头。
- 务必小心处理高温厨具，避免受伤。
- 安全起见，使用厨具时请勿走开。确保把手没有伸出炉头边缘。
- 如果煮食时间较长，煲盖及把手或会非常烫手。因此，揭开煲盖或握住把手时请小心。务必使用烤箱手套或隔热布。从高温烤箱中取出厨具或以燃气炉煮食时，请额外小心。
- 请勿将厨具放入微波炉。
- 此厨具适用于所有热源，包括电磁炉。
- 厨具连玻璃盖可在 220°C 以下安全使用。

## 2. 使用说明

首次使用之前：

- 移除所有包装材料及标签。适当回收所有废物。
- 在暖水中用软刷或海绵清洁厨具。冲洗厨具，然后用抹布小心抹干。

最佳煮食效果建议：

- 务必使用清洗干净的厨具。
- 开始煮食前，先让食物解冻至室温。
- 加入煮食油或黄油之前，先用低至中火力预热厨具，以达致最佳煮食效果。
- 选择适用火力烹调你选用的食材。
- 陶瓷防黏涂层可确保火力有效分配。因此炉头火力非常重要。你可以使用低火力节省能源，并避免食物及/或黄油或食用油燃烧。
- 请勿将空的厨具放在高温厨具上。此举或会令厨具及炉具受到无可挽回的损伤。过度加热或会令厨具变形，令防黏涂层受损。
- 使用电磁炉煮食时，厨具尺寸必须与炉头尺寸一致。如果厨具尺寸太小，炉头或会因感应不到厨具，而无法进行加热。
- 使用电磁炉煮食时，厨具或会发出「嗡嗡」声，此为正常现象。
- 使用燃气炉时，请确保火力集中在厨具底部，不会烧及侧面。
- 煮食时，请选用适合烘焙或煎炸的食用油或黄油（即冒烟点较高）。请勿使用气雾、喷雾及喷雾等油类喷雾剂。
- 为延长陶瓷防黏涂层的使用寿命，建议使用尼龙、硅胶或木质器具。防黏涂层无法抵御切割或尖锐锋利的物体（如刀、叉）。请勿用器具敲击厨具边缘。此举会令陶瓷防黏涂层出现缺口或裂痕。
- 不锈钢（把手、煲身、煲盖旋钮）或会在烤箱中褪色。但这样并不会影响厨具的安全及性能。
- 如防黏涂层长期暴露于高热之下，将会加速其损耗，造成食物及/或黄油或食用油燃烧。

使用玻璃盖（如附有玻璃盖）

- 请勿将热的玻璃盖浸入冷水。此举或会令玻璃盖因热冲击而破裂。
- 玻璃盖可在 220°C 以下安全使用。不过请勿将玻璃盖直接放置在热源上，或烤箱烤架下方。此举或会令玻璃盖破裂。
- 请勿使用受损的玻璃盖。

## 3. 保养及清洁

- 每次使用此厨具之后，请先让它冷却，再彻底清洁。
- 陶瓷防黏涂层令厨具易于清洁，而且可使用洗碗机清洗。要保养厨具的防黏性能，请在暖水中用软刷或海绵清洁厨具。冲洗厨具，然后用抹布小心抹干。
- 洗碗机中高浓度的盐份、漂白剂及磷酸盐或会令陶瓷防黏涂层受损。
- 洗碗机或会令未经遮盖的铝质边缘褪色。但这样并不会影响厨具的性能。
- 请勿使用钢丝绒或尼龙抹布，否则会令防黏涂层受损。
- 铆钉上的防黏涂层或会随着时间损耗。但这样并不会影响厨具的性能。
- 使用黄油或煮食油煮食时，如防黏涂层长期暴露于高热之下，涂层或会出现沉积残渣（碳化）。高热会令油脂碳化，导致厨具的防黏涂层性能加速弱化。若出现碳化情况，请倒出厨具内的食物，并注入热水。快速烧开热水。然后，可以用软刷及肥皂水轻易清除残渣。
- 若有顽固残渣，建议使用魔术海绵。大部分居家用品商店、超级市场及五金铺均有发售。使用魔术海绵之前，务必阅读包装上的使用说明。
- 请勿使用烤箱清洁剂、或含氯漂白剂。请勿刮穿防黏涂层。
- 确保热源或厨具底部没有附着硬块，以免刮伤炉具。
- 若厨具出现腐蚀现象，可能是洗碗机造成的薄锈。厨具表面的斑点可能由洗碗机内的小部件或其他不锈钢对象造成（如刀、削皮器、餐具等）。厨具长期暴露于盐、湿气及酸性食物之中，或会出现腐蚀现象。使用海绵及温和清洁剂或不锈钢洁具，可以轻易清除蚀痕。蚀痕并不会影响厨具的安全及性能。请注意，如不清除蚀痕，该蚀痕或会变成永久损伤。
- 请勿将厨具存放于尖锐锋利的器具旁边。因为这些器具可能会对防黏涂层表面及厨具边缘造成刮损或其他损伤。
- 三层结构外部的不锈钢层经哑光处理。厨具外层或会被刮损，但这样不会影响其性能。
- 叠放厨具时，请小心注意防黏涂层，亦不要将薄身、边缘锋利的盖子放入厨具。建议使用厨具护垫。

## 4. 保修

本公司为产品之制造及物料缺陷提供 2 年保修服务。保修服务仅适用于以下情况：阁下仅将本产品用于家庭环境，并有遵照保养及用户说明。制造及物料缺陷，并不包括因疏忽、不当或错误使用而造成的缺陷。正常损耗而导致的缺陷（如褪色及刮伤）同样并不包括在内。

请保留列明购买日期及阁下所购买之产品的收据。如阁下欲使用适用的保修服务，将需出示该收据。

本公司的客户服务可以为阁下提供协助，解答任何有关本产品的问题。如欲索取客户服务的联络信息，请浏览 [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com)。

希望阁下煮食时，能够享受本公司产品的使用体验！



## 1. 一般保養及使用說明

- 加入煮食油或牛油之前，先用低至中火力預熱廚具，以達致最佳煮食效果。
- 選擇適用火力烹調你選用的食材。避免過度加熱，以免食物及/或牛油或食用油燃燒。請勿令牛油或食用油起煙或燃燒。
- 過度加熱或會導致廚具外層褪色。但這樣並不會影響廚具的煮食性能。
- 此廚具可使用洗碗機清潔，但建議使用軟海綿手洗，以延長防黏塗層的使用壽命。
- 存放有防黏塗層的廚具時，請使用廚具護墊，以達致最佳保護效果。

### 重要安全說明

首次使用本產品前，請先徹底閱讀所有安全資訊！

- 煮食時，請確保兒童遠離爐頭。
- 務必小心處理高溫廚具，避免受傷。
- 安全起見，使用廚具時請勿走開。確保把手沒有伸出爐頭邊緣。
- 如果煮食時間較長，煲蓋及把手或會非常燙手。因此，揭開煲蓋或握住把手時請小心。務必使用焗爐手套或隔熱布。從高溫焗爐中取出廚具或以石油氣爐煮食時，請額外小心。
- 請勿將廚具放入微波爐。
- 此廚具適用於所有熱源，包括電磁爐。
- 廚具連玻璃蓋可在 220°C 以下安全使用。

## 2. 使用說明

首次使用之前：

- 移除所有包裝材料及標籤。適當回收所有廢物。
- 在暖水中用軟刷或海綿清潔廚具。沖洗廚具，然後用抹布小心抹乾。

最佳煮食效果建議：

- 務必使用清洗乾淨的廚具。
- 開始煮食前，先讓食物解凍至室溫。
- 加入煮食油或牛油之前，先用低至中火力預熱廚具，以達致最佳煮食效果。
- 選擇適用火力烹調你選用的食材。
- 陶瓷防黏塗層可確保火力有效分配。因此爐頭火力非常重要。你可以使用低火力節省能源，並避免食物及/或牛油或食用油燃燒。
- 請勿將空的廚具放在高溫爐具上。此舉或會令廚具及爐具受到無可挽回的損傷。過度加熱或會令廚具變形，令防黏塗層受損。
- 使用電磁爐煮食時，廚具尺寸必須與爐頭尺寸一致。如果廚具尺寸太小，爐頭或會感應不到廚具，而無法進行加熱。
- 使用電磁爐煮食時，廚具或會發出「嗡嗡」聲，此為正常現象。
- 使用燃氣爐時，請確保火力集中在廚具底部，不會燒及側面。
- 煮食時，請選用適合烘焙或煎炸的食用油或牛油（即冒煙點較高）。請勿使用氣霧、噴霧及噴泵等油類噴霧劑。
- 為延長陶瓷防黏塗層的使用壽命，建議使用尼龍、矽膠或木質器具。防黏塗層無法抵禦切割或尖銳鋒利的物體（如刀、叉）。請勿用器具敲擊廚具邊緣。此舉會令陶瓷防黏塗層出現缺口或裂痕。
- 不銹鋼（把手、煲身、煲蓋旋鈕）或會在焗爐中褪色。但這樣並不會影響廚具的安全及性能。
- 如防黏塗層長期暴露於高熱之下，將會加速其損耗，造成食物及/或牛油或食用油燃燒。

使用玻璃蓋（如附有玻璃蓋）

- 請勿將熱的玻璃蓋浸入冷水。此舉或會令玻璃蓋因熱衝擊而破裂。
- 玻璃蓋可在 220°C 以下安全使用。不過請勿將玻璃蓋直接放置在熱源上，或焗爐烤架下方。此舉或會令玻璃蓋破裂。
- 請勿使用受損的玻璃蓋。

## 3. 保養及清潔

- 每次使用此廚具之後，請先讓它冷卻，再徹底清潔。
- 陶瓷防黏塗層令廚具易於清潔，而且可使用洗碗機清洗。要保養廚具的防黏性能，請在暖水中用軟刷或海綿清潔廚具。沖洗廚具，然後用抹布小心抹乾。
- 洗碗機中高濃度的鹽份、漂白劑及磷酸鹽或會令陶瓷防黏塗層受損。
- 洗碗機或會令未經遮蓋的鋁質邊緣褪色。但這樣並不會影響廚具的性能。
- 請勿使用鋼絲絨或尼龍潔布，否則會令防黏塗層受損。
- 鑲釘上的防黏塗層或會隨著時間損耗。但這樣並不會影響廚具的性能。
- 使用牛油或煮食油煮食時，如防黏塗層長期暴露於高熱之下，塗層或會出現沉積殘渣（碳化）。高熱會令油脂碳化，導致廚具的防黏塗層性能加速弱化。若出現碳化情況，請倒出廚具內的食物，並注入熱水。快速煲滾熱水。然後，可以用軟刷及番梘水輕易清除殘渣。
- 若有頑固殘渣，建議使用魔術海綿。大部分居家用品商店、超級市場及五金舖均有發售。使用魔術海綿之前，務必閱讀包裝上的使用說明。
- 請勿使用焗爐清潔劑、或含氯漂白劑。請勿刺穿防黏塗層。
- 確保熱源或廚具底部沒有附著硬塊，以免刮傷爐具。
- 若廚具出現腐蝕現象，可能是洗碗機造成的薄銹。廚具表面的斑點可能由洗碗機內的小部件或其他不銹鋼物件造成（如刀、削皮器、餐具等）。廚具長期暴露於鹽、濕氣及酸性食物之中，或會出現腐蝕現象。使用海綿及溫和清潔劑或不銹鋼潔具，可以輕易清除銹痕。銹痕並不會影響廚具的安全及性能。請注意，如不清除銹痕，該銹痕或會變成永久損傷。
- 請勿將廚具存放於尖銳鋒利的器具旁邊。因為這些器具可能會對防黏塗層表面及廚具邊緣造成刮損或其他損傷。
- 三層結構外部的不銹鋼層經啞光處理。廚具外層或會被刮損，但這樣不會影響其性能。
- 疊放廚具時，請小心注意防黏塗層，亦不要將薄身、邊緣鋒利的蓋子放入廚具。建議使用廚具護墊。

## 4. 保修

本公司為產品之製造及物料缺陷提供 2 年保修服務。保修服務僅適用於以下情況：閣下僅將本產品用於家庭環境，並有遵照保養及用戶說明。製造及物料缺陷，並不包括因疏忽、不當或錯誤使用而造成的缺陷。正常損耗而導致的缺陷（如褪色及刮傷）同樣並不包括在內。

請保留列明購買日期及閣下所購買之產品的收據。如閣下欲使用適用的保修服務，將需出示該收據。

本公司的客戶服務可以為閣下提供協助，解答任何有關本產品的問題。如欲索取客戶服務的聯絡資料，請瀏覽 [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com)。

希望閣下煮食時，能夠享受本公司產品的使用體驗！



## 1. ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОДДРЪЖКА И УПОТРЕБА

- За постигане на оптимални резултати при пържене започнете със загреване на тигана в продължение на няколко секунди на ниска до средна температура, след което добавете растителна мазнина или масло.
- Винаги избирайте настройка на топлината, която е подходяща за използваните от Вас съставки. Избягвайте прегряване, за да предотвратите загаряне на храната и/или маслото или растителната мазнина. Не оставяйте маслото или растителната мазнина да пуши или да заgorи.
- При прегряване външната част на съда за готвене може да се обезцвети. Това обаче няма да повлияе на функционалните характеристики на съда за готвене.
- Съдът за готвене е подходящ за миене в съдомиялна машина, но Ви съветваме да го миете на ръка с мека гъба, за да удължите максимално срока на експлоатация на незалепащото покритие.
- При съхранение на съдове за готвене с незалепащо покритие използвайте протектори за тигани за осигуряване на оптимална защита.

### Важни инструкции за безопасност

Запознайте се подробно с цялата информация за безопасност, преди да използвате този продукт за първи път!

- Не позволявайте достъпа на деца до котлона по време на готвене.
- Винаги внимавайте при работа с горещи съдове за готвене, за да предотвратите нараняване.
- От съображения за сигурност никога не оставяйте съда за готвене без надзор по време на употреба. Уверете се също така, че дръжките не стърчат над ръба на котлона.
- Ако готвите продължително време, капачиците и дръжките могат да се нагорещат изключително много. Затова бъдете внимателни, когато сваляте капачка или хващате съда за дръжките. Винаги използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки за фурна. Бъдете особено внимателни, когато изваждате съда за готвене от гореща фурна или готвите на газов котлон.
- Не поставяйте съда за готвене в микровълнова фурна.
- Този съд за готвене е подходящ за всички топлинни източници, включително индукционни котлони.
- Съдът за готвене е подходящ за употреба във фурна до 220°C, включително със стъклени капак.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

### Преди първоначална употреба:

- Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Рециклирайте отпадъчните материали по подходящ начин.
- Измийте съда за готвене в топла вода със сапун с мека четка или гъба. Изплакнете тигана и след това го подсушете внимателно с хавлиена кърпа.

### Препоръки за оптимални резултати при готвене и пържене:

- Винаги използвайте чист съд за готвене.
- Оставете храната да достигне стайна температура, преди да започнете.
- За постигане на оптимални резултати при пържене започнете със загреване на тигана в продължение на няколко секунди на ниска до средна температура, след което добавете растителна мазнина или масло.
- Винаги избирайте настройка на топлината, която е подходяща за използваните от Вас съставки.
- Керамичното незалепащо покритие гарантира ефективното равномерно разпределение на топлината. Това означава, че температурата на котлона е изключително важна. При по-ниски температури използвате по-малко енергия и предотвратявате загаряне на храната и/или маслото или растителната мазнина.
- Никога не оставяйте празен съд за готвене върху горещ котлон. Това може да причини необратима повреда на съда за готвене и на котлона. При прегряване тиганът може да се деформира, което на свой ред може да повреди незалепащото покритие.
- Когато готвите на индукционен котлон, диаметърът на основата на тигана трябва да бъде същият като диаметъра на източника на топлина. Ако тиганът е прекалено малък, котлонът може да не се нагрее, тъй като не разпознава съда.
- Когато готвите на индукционен котлон, тиганът може да издава звук на бръмчене. Това не означава, че има проблем със съда за готвене.
- Ако използвате газов котлон, уверете се, че пламъкът остава под тигана и не обгаря съда отстрани.
- Когато готвите, ползвайте растителна мазнина или масло, подходящи за печене или пържене (т.е. с по-висока точка на димене). Не използвайте маслени спрейове, включително аерозоли, спрейове за мъгла, спрейове-помпи и др.

- За да удължите максимално срока на експлоатация на керамичното незалепащо покритие, Ви препоръчваме да използвате найлонови, силиконови или дървени кухненски прибори. Незалепащото покритие не е устойчиво на режещи или остри предмети (напр. ножове или вилници). Не почуквайте с кухненски прибори по ръба на тигана. Това може да причини отчупване или напукване на керамичното незалепащо покритие.
- Неръждаемата стомана (дръжките, тиганът и дръжките за захващане на капачиците) може да се обезцвети във фурната. Това обаче няма да повлияе на безопасността или функционалните характеристики на съда за готвене.
- Ако излагате незалепащото покритие на силна топлина за продължителен период от време, то ще се износи по-бързо, в резултат на което храната и/или маслото или растителната мазнина ще загарят върху него.

### Употреба на стъкления капак (ако съдът за готвене включва стъклен капак)

- Не потапяйте горещ капак в студена вода. Това може да доведе до напукване на капачката (от термичния шок).
- Капакът е подходящ за употреба във фурна до 220°C. Въпреки това не поставяйте стъкления капак директно върху източника на топлина или под грила на фурната. Това може да доведе до напукване на капачката.
- Не използвайте повреден капак.

## 3. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- След всяка употреба на съда за готвене го оставете да изстине, след което го измийте старателно.
- Керамичното незалепащо покритие позволява лесното му измиване и е подходящо за миене в съдомиялна машина. За да запазите незалепащите свойства на тигана, мийте в топла вода със сапун с мека четка или гъба. Изплакнете тигана и след това го подсушете внимателно с кухненска кърпа.
- Керамичното незалепащо покритие може да бъде повредено от високите нива на сол, избелващи вещества и фосфати в съдомиялната машина.
- Непокритите алуминиеви кантове могат да се обезцветят в съдомиялната машина. Това обаче няма да повлияе на функционалните характеристики на тигана.
- Не използвайте абразивна стоманена тел или найлонови абразивни гъби за миене. Това ще повреди незалепащото покритие.
- Незалепащото покритие върху нитовете може да се износи с течение на времето. Това няма да повлияе на функционалните характеристики на тигана
- Върху незалепащото покритие може да се образуват отлагания (от загаряне) в резултат на продължителното му излагане на интензивна топлина при готвене с масло или растителна мазнина. Интензивната топлина може да доведе до загаряне на растителната или животинска мазнина, което да доведе до по-бързото влошаване на функционалните характеристики на незалепащото покритие на тигана. Ако това се случи, отстранете останалата храна и напълнете тигана донякъде с гореща вода. Оставете водата бързо да заври. След това ще можете лесно да отстраните всички отлагания като измиете съда с четка и вода със сапун.
- При упорити отлагания е препоръчително да използвате меламина гъба. Можете да намерите този вид гъби в повечето магазини за домашни потреби, супермаркети и железарии. Винаги проверявайте инструкциите за употреба върху опаковката на меламина гъба преди употреба.
- Не използвайте почистващи препарати за фурна, агресивни почистващи препарати или продукти, съдържащи белина. Не пробивайте незалепащото покритие.
- Уверете се, че няма залепнали твърди частици върху топлинния източник или на долната страна на тигана, за да избегнете надраскване на котлона.
- Следите от корозия върху съда за готвене могат да се дължат на бързо образуваща се ръжда в съдомиялната машина. Подобни петна по повърхността на съда за готвене могат да се дължат на корозия на малки компоненти в съдомиялната машина или други предмети от неръждаема стомана (напр. ножове, белачки, прибори за хранене и др.). Продължителното излагане на въздействието на сол, влага или кисели храни може да причини корозия на съда за готвене. Следите от корозия се отстраняват лесно с мека гъба и мек почистващ препарат или препарат за почистване на съдове от неръждаема стомана. Тези следи няма да повлияят на безопасността или функционалните характеристики на съда за готвене. Имайте предвид, че ако решите да не отстраните петната, това може да доведе до трайна повреда.
- Никога не съхранявайте съда за готвене заедно с остри метални кухненски прибори. Това може да доведе до надраскване или друга повреда на повърхността на незалепащото покритие и ръбовете на съда за готвене.
- Външният слой от неръждаема стомана на трислойния съд за готвене е с матово покритие. Външната страна на тигана може да се надраска, но това няма да окаже влияние върху функционалните характеристики на тигана.

- Винаги внимавайте, когато поставяте съдове за готвене с незалепащо покритие един в друг и не поставяйте капачици с тънки и остри ръбове вътре в съдовете. Съветваме Ви да използвате протектори за тигани.

## 4. ГАРАНЦИЯ

Предоставяме 2-годишна гаранция за дефекти в материала или изработката на продукта. Гаранцията е валидна само ако използвате продукта за домашна употреба и в съответствие с инструкциите за поддръжка и употреба. Дефекти в резултат на небрежност, неподходяща или неправилна употреба не се приемат за дефекти в материала или изработката. Същото се отнася и за последствията от нормалното износване (напр. обезцветяване и издраскване).

Запазете касовата бележка, която показва ясно датата на покупката и закупения от Вас продукт. Тя ще Ви е необходима, ако искате да ползвате гаранцията, ако е приложима.

Нашият отдел за обслужване на клиенти е на разположение да Ви помогне, ако имате някакви въпроси, свързани с продукта. Посетете [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com), за да намерите формуляра за контакт на нашия отдел за обслужване на клиенти.

**Надяваме се, че ще готвите с удоволствие с нашите съдове за готвене!**



## 1. OPŠTE UPUTSTVO ZA ODRŽAVANJE I UPOTREBU

- Za optimalne rezultate prženja, počnite zagrijavanjem tiganja nekoliko sekundi na niskoj do srednjoj temperaturi prije dodavanja ulja ili putera.
- Uvijek izaberite podešavanje toplote koje je pogodno za sastojke koje koristite. Izbjegavajte pregrijavanje da biste spriječili da hrana, odnosno puter ili ulje pregori. Nikad ne dopustite da se puter ili ulje dimi ili da pregori.
- Pregrijavanje može dovesti do promjene boje na vanjskoj strani tiganja. Međutim, to neće utjecati na performanse posuđa za kuhanje.
- Ovo kuhinjsko posuđe je bezbjedno za upotrebu u perilici posuđa, ali vam savjetujemo da ga perete ručno mekom spužvom da biste održali maksimalni životni vijek neljepljivog prijemaza.
- Prilikom odlaganja kuhinjskog posuđa s neljepljivim prijemazom, koristite štitičke za tiganje za optimalnu zaštitu.

### Važna bezbjednosna uputstva

Prije prve upotrebe ovog proizvoda pažljivo pročitajte sve sigurnosne informacije!

- Držite djecu podalje od kuhinjske ploče kada kuhate.
- Uvijek vodite računa o vrućem kuhinjskom posuđu kako biste izbjegli ozljede.
- Iz bezbjednosnih razloga, nikad ne ostavljajte kuhinjsko posuđe bez nadzora tokom upotrebe. Također vodite računa da ručke ne štite preko ruba ploče.
- Ako kuhate dugo vremena, poklopci i ručke mogu postati jako vrući. Zato budite pažljivi prilikom uklanjanja poklopca ili hvatanja ručki. Uvijek koristite rukavice za pećnicu ili podmetače. Dodatno pazite kada vadite kuhinjsko posuđe iz vruće pećnice ili kada kuhate na gasnoj ploči.
- Nemojte stavljati tiganj u mikrovalnu pećnicu.
- Ovo kuhinjsko posuđe pogodno je za sve vrste izvora toplote, uključujući i indukcijski.
- Kuhinjsko posuđe je bezbjedno za upotrebu u pećnici do 220°C, uključujući i stakleni poklopac.

## 2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

### Prije prve upotrebe:

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Reciklirajte otpadne materijale na odgovarajući način.
- Operite tiganj u toploj vodi za pranje mekom četkom ili spužvom. Isperite tiganj, a zatim ga pažljivo osušite kuhinjskom krpom.

### Preporuke za optimalne rezultate kuhanja i prženja:

- Uvijek počnite s čistim tiganjem.
- Dopustite da hrana dostigne sobnu temperaturu prije nego što počnete.
- Za optimalne rezultate prženja, počnite zagrijavanjem tiganja nekoliko sekundi na niskoj do srednjoj temperaturi prije dodavanja ulja ili putera.
- Uvijek izaberite podešavanje toplote koje je pogodno za sastojke koje koristite.
- Keramički neljepljivi prijemaz obezbjeđuje ravnomjernu raspodjelu toplote. To znači da je temperatura štednjaka jako važna. Na nižim temperaturama, koristite manje energije i sprečavate zagorijevanje hrane, odnosno putera ili ulja.
- Nikada ne ostavljajte prazno kuhinjsko posuđe na vrućoj ploči. To može izazvati nepopravljivo oštećenje kuhinjskog posuđa i ploče. Pregrijavanje može izazvati krivljenje tiganja, što također može oštetiti neljepljivi prijemaz.
- Kada kuhate na indukcijskoj ploči, prečnik osnove tiganja mora biti velik koliko i prečnik izvora toplote. Ako je tiganj premali, ploča se možda neće zagrijati jer ne prepoznaje tiganj.
- Kada kuhate na indukcijskoj ploči, tiganj može početi da zuji. To ne znači da s kuhinjskim posuđem nešto nije u redu.
- Ako koristite gasnu ploču, vodite računa da plamen ostane ispod tiganja i da se ne uzdiže uz strane tiganja.
- Kada kuhate, izaberite ulje ili puter koji su pogodni za pečenje i prženje (tj. s visokom tačkom dimljenja). Ne koristite uljane sprejeve poput aerosoli, rasprskivača, sprejeva s pumpicom, itd.
- Da produžite životni vijek keramičkog neljepljivog prijemaza, savjetujemo da koristite pribor napravljen od plastike, silikona ili drveta. Neljepljivi prijemaz nije otporan na sječenje ili oštre predmete (npr. noževe ili viljuške). Ne tapkajte i ne udarajte priborom rub tiganja. To može izazvati krhotine ili naprsline na keramičkom neljepljivom prijemazu.
- Nehrđajući čelik (drške, tijelo tiganja, drške poklopca) mogu izgubiti boju u pećnici. Međutim, to neće utjecati na sigurnost ili performanse kuhinjskog posuđa.
- Ako neljepljivi prijemaz izlažete velikoj toploti tokom dužeg perioda, brže će se pohabati, što za rezultat ima pregorijevanje hrane, odnosno putera ili ulja.

## Upotreba staklenog poklopca (ako je stakleni poklopac uključen)

- Ne potapajte vruć poklopac u hladnu vodu. To može izazvati pucanje poklopca (od toplotnog udara).
- Poklopac je bezbjedan za upotrebu u pećnici do 220°C. Međutim, ne stavljajte stakleni poklopac direktno na izvor toplote ili ispod rešetke u pećnici. To može izazvati pucanje poklopca.
- Ne koristite poklopac ako je oštećen.

## 3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Svaki put kada koristite kuhinjsko posuđe, dopustite da se ohladi nakon toga, a zatim ga pažljivo očistite.
- Keramički neljepljivi prijemaz čini ga lakim za čišćenje i bezbjednim za upotrebu u perilici posuđa. Da biste zadržali neljepljiva svojstva tiganja, perite ga u toploj vodi za pranje mekom četkom ili spužvom. Isperite tiganj, a zatim ga pažljivo osušite kuhinjskom krpom.
- Keramički neljepljivi prijemaz mogu oštetiti visoki nivoi soli, izbjeljivača i fosfata u perilici posuđa.
- Otkriveni aluminijski rubovi mogu izgubiti boju u perilici posuđa. Međutim, to neće utjecati na performanse tiganja.
- Ne koristite abrazivnu čeličnu vunu ili najlonske spužve za ribanje. To će oštetiti neljepljivi prijemaz.
- Neljepljivi prijemaz na nitnama može se skinuti vremenom. To neće utjecati na performanse tiganja.
- Na neljepljivom prijemazu mogu se javiti naslage (ugljenisanje) kao rezultat produženog izlaganja neljepljivog prijemaza velikoj toploti prilikom kuhanja s puterom ili uljem. Velika toplota može izazvati ugljenisanje ulja i masti, što dovodi do bržeg propadanja neljepljivih performansi tiganja. Ako se to dogodi, uklonite preostalu hranu i djelimično napunite tiganj vrućom vodom. Brzo dovedite vodu do ključanja. Onda ćete biti u stanju da lako obrišete naslage četkom za pranje i sapunjavom vodom.
- Za tvrdokorne naslage, savjetuje se da koristite melaminsku spužvu. Možete pronaći ove spužve u većini prodavnica s robom za domaćinstvo, supermarketima i gvozdarama. Prije upotrebe uvijek provjerite upute za upotrebu melaminske spužve na ambalaži.
- Ne koristite sredstva za čišćenje pećnica, agresivna sredstva za čišćenje ili sredstva koja sadrže hlorni izbjeljivač. Ne bušite neljepljivi prijemaz.
- Pobrinite se da se čvrste čestice ne zalijepe za izvor toplote ili donju stranu tiganja, kako biste izbjegli grebanje ploče za kuhanje.
- Ako kuhinjsko posuđe pokazuje znakove korozije, to može biti posljedica hrđe koja nastaje uslijed pranja u perilici posuđa. Ovakve mrlje na površini kuhinjskog posuđa može uzrokovati korozija malih komponenti u perilici posuđa ili drugim predmetima od nehrđajućeg čelika (npr. noževa, pribora za guljenje, pribora za jelo itd). Produžena izloženost soli, vlazi i kiselim namirnicama može uzrokovati koroziju kuhinjskog posuđa. Mrlje od korozije se mogu lako ukloniti mekom spužvom i blagim deterdžentom ili sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika. Mrlje neće utjecati na sigurnost ili performanse kuhinjskog posuđa. Imajte na umu da ako izaberete da ne uklonite mrlje, oštećenje može postati trajno.
- Nikada ne stavljajte kuhinjsko posuđe pored oštrog metalnog pribora. Oštri metalni pribor može uzrokovati ogrebotine ili druga oštećenja na površini neljepljivog prijemaza i rubovima kuhinjskog posuđa.
- Vanjski sloj od nehrđajućeg čelika Tri-Ply kuhinjskog posuđa ima mat završnu obradu. Vanjska strana tiganja se može izgubiti, ali to neće utjecati na korištenje tiganja.
- Uvijek vodite računa prilikom slaganja kuhinjskog posuđa s neljepljivim prijemazom i ne stavljajte poklopce s tankim, oštrim rubovima u kuhinjsko posuđe. Savjetujemo da koristite štitičke za tiganje.

## 4. GARANCIJA

Nudimo garanciju na proizvod u trajanju od 2 godine na proizvodne i materijalne nedostatke. Garancija važi samo ukoliko se proizvod koristi u domaćinstvu i u skladu sa uputstvima za održavanje i upotrebu. Nedostaci nastali uslijed nemara, neodgovarajuće ili nepravilne upotrebe ne smatraju se proizvodnim i materijalnim nedostacima. Isto važi i za redovno habanje (na primer, diskoloracija i ogrebotine).

Uvijek sačuvajte račun u kome se jasno navodi datum kupovine i proizvod koji ste kupili. Biće vam potreban ako želite iskoristiti garanciju, ako je primjenljivo.

Naša korisnička služba vam je na raspolaganju za sva pitanja koja možete imati o proizvodu. Idite na [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) da pronađete obrazac za kontakt naše korisničke službe.

**Nadamo se da ćete uživati u iskustvu kuhanja uz naše kuhinjsko posuđe!**



## 1. OBECNÉ POKYNY PRO ÚDRŽBU A POUŽÍVÁNÍ

- Optimálních výsledků při smažení dosáhnete, pokud pánev necháte nejdříve na několik sekund zahřát při nízké až střední teplotě a teprve poté přidáte olej nebo máslo.
- Vždy používejte nastavení teploty vhodné pro potraviny, které právě připravujete. Nádoby nepřehřívajte. Zabráníte tak připálení jídla, másla či oleje. Nikdy nedopustíte, aby se z másla či oleje kouřilo nebo došlo k jejich připálení.
- Přehřátí by mohlo vést ke ztrátě barvy na vnější straně pánve. Na funkčnost nádoby při vaření to ale nemá vliv.
- Toto nádobí lze mýt v myčce na nádobí, ale doporučujeme ruční mytí s použitím měkké houbičky. Dosáhnete tak maximální životnosti nepřilnavého povrchu.
- K uložení nádobí s nepřilnavým povrchem používejte proložky, abyste pánev co nejlépe ochránili.

### Důležité bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto výrobku si důkladně přečtěte veškeré bezpečnostní informace!

- Zajistěte, aby se při vaření u plotny nepohybovaly děti.
- Při manipulaci s horkým nádobím buďte vždy opatrní, aby nedošlo k úrazu.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy nenechávejte nádobí při vaření bez dozoru. Také zkontrolujte, zda přes okraj sporáku nevyčnívají rukojeti.
- Při dlouhém vaření se poklice a rukojeti mohou rozpálit na vysokou teplotu. Při snímání poklice, nebo když budete brát nádobí za rukojeť, buďte proto opatrní. Vždy používejte kuchyňské rukavice nebo čňapky. Buďte obzvláště opatrní, pokud vyjímáte nádobí z horké trouby nebo vaříte na plynovém sporáku.
- Pánev nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Toto nádobí je vhodné pro všechny typy ohřevu včetně indukce.
- Nádobí včetně skleněné poklice lze používat v troubě až do teploty 220 °C.

## 2. NÁVOD K POUŽITÍ

### Před prvním použitím:

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety. Odpadový materiál vhodným způsobem recyklujte.
- Omyjte pánev teplou vodou se saponátem, použijte měkký hadřík nebo houbičku. Opláchněte a poté důkladně otrejte utěrkou.

### Doporučení k dosažení optimálních výsledků při vaření a smažení:

- Vždy začněte vařit s čistou pánví.
- Než se dáte do vaření, nechte potraviny ohřát na pokojovou teplotu.
- Optimálních výsledků při smažení dosáhnete, pokud pánev necháte nejdříve na několik sekund zahřát při nízké až střední teplotě a teprve poté přidáte olej nebo máslo.
- Vždy používejte nastavení teploty vhodné pro potraviny, které právě připravujete.
- Keramický nepřilnavý povrch účinně rozvádí teplo. To znamená, že teplota sporáku je velmi důležitá. Při nízkých teplotách spotřebujete méně energie a zamezíte připálení jídla, másla či oleje.
- Nikdy nenechávejte prázdné nádobí na horkém sporáku. Mohlo by to způsobit nevratné poškození nádobí i sporáku. Přehřátí může způsobit deformaci nádoby s následným poškozením nepřilnavého povrchu.
- Vaříte-li na indukční varné desce, musí průměr dna nádoby odpovídat průměru tepelného zdroje. Je-li nádoba příliš malá, nemusí varná deska zahřát ohřev, protože nerozpozná, že se na ní nádoba nachází.
- Pokud vaříte na indukční varné desce, nádoba může vydávat slabé bzučení. Neznamená to ale, že by nádobí bylo poškozené.
- Používáte-li plynový sporák, dbejte na to, aby plameny zůstávaly pod pánví a nešlehaly po stranách.
- Při přípravě pokrmů dávejte přednost oleji či máslu, tj. tukům vhodným k pečení a smažení (s vysokým kouřovým bodem). Nepoužívejte oleje ve spreji, jako jsou aerosoly, rozprašovače, pumpičkové spreje apod.
- K prodloužení životnosti keramického nepřilnavého povrchu doporučujeme používat nylonové, silikonové a dřevěné náčiní. Nepřilnavý povrch není odolný vůči krájení ani ostrým předmětům (např. nožům nebo vidličkám). Neklapejte ani nebouchajte o okraj pánve kuchyňským náčiním. Mohlo by to způsobit odloupení keramického nepřilnavého povrchu nebo vznik prasklin.
- Nerezové části (rukojeti, tělo pánve, úchytky na poklicích) mohou v troubě změnit barvu. Nemá to ale žádný vliv na bezpečnost ani funkčnost nádobí.
- Pokud budete nepřilnavý povrch vystavovat delší dobu intenzivnímu teplu, rychleji se opotřebí, což povede k připalování potravin, másla či oleje.

## Použití skleněné poklice (pokud je poklice součástí balení)

- Neponořujte horkou poklici do studené vody. Mohlo by to způsobit prasknutí poklice (v důsledku tepelného šoku).
- Poklici lze používat v troubě do teploty 220 °C. Skleněnou poklici ale nepokládejte přímo na tepelný zdroj ani pod gril v troubě. Mohlo by to způsobit prasknutí poklice.
- Pokud je poklice poškozená, nepoužívejte ji.

## 3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Po každém použití nechte nádobí nejdříve vychladnout a teprve poté je důkladně omyjte.
- Keramický nepřilnavý povrch se snadno čistí a je možné jej mýt v myčce na nádobí. Pro zachování nepřilnavých vlastností povrchu myjte pánev v teplé vodě se saponátem a s použitím měkkého hadříku nebo houbičky. Opláchněte a poté důkladně otrejte utěrkou.
- Keramický nepřilnavý povrch se při mytí v myčce s použitím přípravků s vysokým obsahem soli, bělidel a fosfátů může poškodit.
- Nezakryté hliníkové okraje mohou v myčce na nádobí změnit barvu. Nemá to však vliv na funkčnost pánve.
- Nepoužívejte abrazivní drátěnky ani nylonové houbičky s abrazivní vrstvou. Poškodilo by to nepřilnavý povrch.
- Nepřilnavý povrch na nýttech se může postupem času opotřebovat. Nemá to však vliv na funkčnost pánve.
- Na nepřilnavém povrchu se následkem dlouhotrvajícího vystavení nepřilnavého povrchu intenzivnímu teplu při vaření na másle či oleji může vytvořit usazenina (karbonizace). Intenzivní teplo může způsobit zuhelnatění zbytků oleje a tuku a vést k rychlejší ztrátě nepřilnavosti pánve. Pokud k tomu dojde, odstraňte z pánve zbytky jídla a částečně ji naplňte horkou vodou. Poté vodu rychle přiveďte k varu. Usazeniny pak snadno odstraníte kartáčkem na nádobí a vodou s přísadkou saponátu.
- K odstranění pevně přichycených usazenin doporučujeme použít melaminovou houbičku. Tuto houbičku zakoupíte ve většině obchodů s domácími potřebami, v supermarketech a železářstvích. Před použitím melaminové houbičky si vždy přečtěte návod k použití uvedený na obalu.
- Nepoužívejte čističe na trouby, agresivní čisticí prostředky ani bělicí látky na bázi chlóru. Nepřilnavou vrstvu chráňte před mechanickým poškozením.
- Dbejte na to, aby se na tepelný zdroj ani na spodní stranu pánve nepřichytily pevné nečistoty, které by mohly způsobit poškrábání varné desky.
- Vykazuje-li nádobí známky koroze, může to být způsobeno přítomností rzi v myčce na nádobí. Rezavé skvrny na povrchu nádobí mohou být způsobeny korozí drobných součástí myčky nebo předmětů z nerezové oceli (např. noží, škrabkami, přístroje atd.). Korozí může způsobit také dlouhodobé vystavení nádobí účinkům soli, vlhkosti a kyselých potravin. Stopy koroze lze snadno odstranit měkkou houbičkou a jemným čisticím prostředkem a prostředkem na čištění nerezového nádobí. Skvrny nemají vliv na bezpečnost nádobí ani na jeho funkčnost. Pokud skvrny neodstraní, mohla by poškození zůstat trvalá.
- Nikdy nádobí neskladujte vedle ostrého kovového náčiní. Mohlo by dojít k poškrábání nebo jinému poškození povrchu nepřilnavé vrstvy a okraje nádob.
- Vnější nerezová vrstva třívrstvého těla nádoby je opatřena matovaným povrchem. Vnější strana pánve se může poškrábat, nemá to ale vliv na její funkčnost.
- Při skladování nádobí s nepřilnavým povrchem buďte vždy opatrní a dovnitř nádob nepokládejte poklice s tenkými, ostrými hranami. Doporučujeme používat proložky mezi pánve.

## 4. ZÁRUKA

Poskytujeme dvouletou záruku na výrobní vady a vady materiálu. Záruka je platná pouze, pokud výrobek využíváte pro domácí použití a v souladu s návodem na údržbu a použití. Vady způsobené nedbalostí či nevhodným nebo nesprávným použitím se nepovažují za výrobní vady ani vady materiálu. Totéž platí pro známky běžného opotřebení (například změna zbarvení či škrábanice).

Pečlivě si uschovejte doklad o prodeji, na němž je zřetelně uvedeno datum nákupu a název zakoupeného výrobku. Tento doklad budete potřebovat, pokud se případně rozhodnete výrobek reklamovat.

Náš zákaznický servis vám rád zodpoví případné dotazy ohledně výrobku. Navštivte [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com), kde najdete kontaktní formulář našeho zákaznického servisu.

**Doufáme, že vám vaření s naším nádobím bude přinášet radost!**



## 1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ

- Για ιδανικά αποτελέσματα στο τηγάνισμα, ξεκινήστε θερμαίνοντας το σκεύος για λίγα δευτερόλεπτα σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία προτού προσθέσετε λάδι ή βούτυρο.
- Επιλέξτε πάντα την κατάλληλη θερμοκρασία για τα υλικά που χρησιμοποιείτε. Μην υπερθερμαίνετε τα σκεύη, ώστε να μην καίγεται το φαγητό ή/και το βούτυρο ή το λάδι. Μην αφήνετε ποτέ το βούτυρο ή το λάδι να καπνίσει ή να καεί.
- Η υπερθέρμανση μπορεί να οδηγήσει σε αποχρωματισμό της εξωτερικής επιφάνειας του σκεύους. Ωστόσο, αυτό δεν θα επηρεάσει τις μαγειρικές επιδόσεις του σκεύους.
- Το σκεύος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, αλλά σας συνιστούμε να το πλένετε στο χέρι με ένα μαλακό σφουγγάρι για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της αντικολητικής επίστρωσης.
- Όταν αποθηκεύετε σκεύη με αντικολητική επίστρωση, να χρησιμοποιείτε προστατευτικά σκευών για την καλύτερη δυνατή προστασία.

### Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε σχολαστικά όλες τις πληροφορίες ασφαλείας πριν να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά!

- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τις εστίες όταν μαγειρεύετε.
- Να προσέχετε πάντοτε όταν χειρίζεστε καυτά σκεύη, ώστε να αποφεύγετε τυχόν τραυματισμούς.
- Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε ποτέ τα σκεύη χωρίς επίτηρηση ενόσω τα χρησιμοποιείτε. Βεβαιωθείτε, επίσης, ότι τα χερούλια δεν εξέρχουν από το άκρο των εστιών.
- Τα καπάκια και τα χερούλια μπορεί να καίνε μετά από παρατεταμένο μαγείρεμα. Γι' αυτό, να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε ένα καπάκι ή πιάνετε τα χερούλια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή πιάστρες. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν βγάξετε σκεύη από ζεστό φούρνο ή όταν μαγειρεύετε σε εστία υγραερίου.
- Μην βάζετε το σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.
- Το σκεύος, μαζί με το γυάλινο καπάκι, είναι κατάλληλο για φούρνο έως τους 220°C.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### Πριν από την πρώτη χρήση:

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες. Ανακυκλώστε τα απορρίμματα με τον κατάλληλο τρόπο.
- Πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και υγρό πιάτων, χρησιμοποιώντας μια μαλακιά βούρτσα ή ένα σφουγγάρι. Ξεπλύνετε το σκεύος και μετά σκουπίστε το προσεκτικά με μια πετσέτα κουζίνας.

### Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα μαγειρέματος και τηγανίσματος:

- Ξεκινάτε πάντα με ένα καθαρό σκεύος.
- Αφήστε το φαγητό να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν να ξεκινήσετε.
- Για ιδανικά αποτελέσματα στο τηγάνισμα, ξεκινήστε θερμαίνοντας το σκεύος για λίγα δευτερόλεπτα σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία προτού προσθέσετε λάδι ή βούτυρο.
- Επιλέξτε πάντα την κατάλληλη θερμοκρασία για τα υλικά που χρησιμοποιείτε.
- Η κεραμική αντικολητική επίστρωση διασφαλίζει την αποτελεσματική κατανόηση της θερμότητας. Αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία της εστίας είναι πολύ σημαντική. Σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, καταναλώνετε λιγότερη ενέργεια και αποφεύγετε τον κίνδυνο να καεί το φαγητό ή/και το βούτυρο ή το λάδι.
- Μην αφήνετε ποτέ άδεια σκεύη πάνω σε μια ζεστή εστία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανεπιθύητη ζημιά στα σκεύη και στην εστία. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση του σκεύους, η οποία μπορεί να οδηγήσει και σε φθορά της αντικολητικής επίστρωσης.
- Όταν μαγειρεύετε σε επαγωγική εστία, η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να είναι ίση με τη διάμετρο της πηγής θερμότητας. Εάν το σκεύος είναι πολύ μικρό, η εστία μπορεί να μη ζεσταθεί, επειδή δεν αναγνωρίζει το σκεύος.
- Όταν μαγειρεύετε σε επαγωγική εστία, το σκεύος μπορεί να κάνει έναν ήχο σαν βόμβο. Αυτό δεν σημαίνει ότι το σκεύος έχει κάποιο πρόβλημα.
- Εάν χρησιμοποιείτε εστία υγραερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα παραμένει κάτω από το σκεύος και ότι δεν φτάνει μέχρι τις πλευρές του.
- Όταν μαγειρεύετε, επιλέξτε ένα λάδι ή βούτυρο κατάλληλο για ψήσιμο και τηγάνισμα (δηλ. με υψηλό σημείο καπνού). Μη χρησιμοποιείτε λάδι σε μορφή σπρέι, όπως αεροζόλ, ψεκαστήρες σταγονιδίων, αντίλες ψεκασμού, κ.λπ.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της κεραμικής αντικολητικής επίστρωσης, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από νάιλον, σιλικόνη ή ξύλο. Η αντικολητική επίστρωση δεν είναι ανθεκτική στα εργαλεία κοπής ή τα αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια ή πιρούνια). Μην ακουμπάτε ή χτυπάτε εργαλεία κουζίνας στο χείλος του σκεύους. Αυτό

μπορεί να προκαλέσει σπασίματα ή ραγίσματα στην κεραμική αντικολητική επίστρωση.

- Ο ανοξείδωτος χάλυβας (χερούλια, σώμα σκεύους, σφαιρικές λαβές στα καπάκια) μπορεί να αποχρωματιστεί στον φούρνο. Ωστόσο, αυτό δεν θα επηρεάσει την ασφάλεια ή τις επιδόσεις του σκεύους.
- Εάν εκθέτετε την αντικολητική επίστρωση σε υψηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα, θα φθαρεί πιο γρήγορα, με αποτέλεσμα να παραμένουν καμένα υπολείμματα τροφών ή/και βουτύρου ή λαδιού.

### Χρήση του γυάλινου καπακιού (εάν συμπεριλαμβάνεται γυάλινο καπάκι)

- Μη βυθίζετε ένα ζεστό καπάκι σε κρύο νερό. Κάτι τέτοιο μπορεί να κάνει το καπάκι να ραγίσει (από το θερμικό σοκ).
- Το καπάκι είναι κατάλληλο για φούρνο έως τους 220°C. Ωστόσο, μην τοποθετείτε το γυάλινο καπάκι απευθείας πάνω σε μια πηγή θερμότητας ή κάτω από το γκριλ του φούρνου. Αυτό μπορεί να κάνει το καπάκι να ραγίσει.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι εάν έχει φθαρεί.

## 3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε το σκεύος, αφήστε το να κρυώσει μετά τη χρήση και ύστερα καθαρίστε το καλά.
- Η κεραμική αντικολητική επίστρωση διευκολύνει τον καθαρισμό του και πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Για να διατηρήσετε τις αντικολητικές ιδιότητες του σκεύους, πλύντε το με ζεστό νερό και υγρό πιάτων, χρησιμοποιώντας μια μαλακιά βούρτσα ή ένα σφουγγάρι. Ξεπλύνετε το σκεύος και μετά σκουπίστε το προσεκτικά με μια πετσέτα κουζίνας.
- Η κεραμική αντικολητική επίστρωση μπορεί να καταστραφεί στο πλυντήριο πιάτων εξαιτίας των υψηλών επιπέδων αλάτων, λευκαντικού και φωσφορικών αλάτων.
- Τα ακάλυπτα χείλη από αλουμίνιο μπορεί να αποχρωματιστούν στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, αυτό δεν θα επηρεάσει τις επιδόσεις του σκεύους.
- Μη χρησιμοποιείτε ασαλόμαλλο που χαράζει ή πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας. Αυτό θα καταστρέψει την αντικολητική επίστρωση.
- Η αντικολητική επίστρωση στα πριτσίνια μπορεί να φθαρεί με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν θα επηρεάσει τις επιδόσεις του σκεύους.
- Μπορεί να συσσωρευτούν επικαθίσεις (ανθρακοποίηση) στην αντικολητική επίστρωση, ως αποτέλεσμα της παρατεταμένης έκθεσης της αντικολητικής επίστρωσης σε υψηλή θερμότητα όταν μαγειρεύετε με βούτυρο ή λάδι. Η υψηλή θερμότητα μπορεί να προκαλέσει ανθρακοποίηση του λαδιού και του λίπους, κάτι που οδηγεί σε ταχύτερη υποβάθμιση της αντικολητικής απόδοσης του σκεύους. Εάν συμβεί αυτό, αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού και γεμίστε κατά ένα μέρος το σκεύος με καυτό νερό. Βράστε γρήγορα το νερό. Μετά θα μπορέσετε να αφαιρέσετε εύκολα τα υπολείμματα με μια βούρτσα πιάτων και σαπουνόνερο.
- Για επίμονα καμένα λίπη, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι μελαμίνης. Θα το βρείτε στα περισσότερα καταστήματα οικιακών ειδών, στα σουπερμάρκετ και στα σιδηροπωλεία. Πάντοτε να ελέγχετε τις οδηγίες χρήσης του σφουγγαριού μελαμίνης στη συσκευασία του πριν από τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, ισχυρά καθαριστικά ή προϊόντα που περιέχουν λευκαντικό χλωρίνης. Μην τρυπάτε την αντικολητική επίστρωση.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει ξεραμένα υπολείμματα στην πηγή θερμότητας ή στον εξωτερικό πάτο του σκεύους, για να μη γδερνούνται οι εστίες.
- Εάν το σκεύος εμφανίσει σημάδια διάβρωσης, αυτό μπορεί να οφείλεται σε επιφανειακή οξειδωση στο πλυντήριο πιάτων σας. Τέτοια σημάδια στην επιφάνεια του σκεύους μπορεί να προκληθούν από τη διάβρωση μικρών εξαρτημάτων μέσα στο πλυντήριο πιάτων σας ή άλλων προϊόντων από ανοξείδωτο χάλυβα (π.χ. μαχαίρια, αποφλοιωτές, μαχαίροπριονα, κ.λπ.). Η παρατεταμένη έκθεση στο αλάτι, την υγρασία και τις όξινες τροφές μπορεί να προκαλέσει διάβρωση του σκεύους. Τα σημάδια διάβρωσης μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με ένα μαλακό σφουγγάρι κι ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων ή προϊόντα καθαρισμού για ανοξείδωτο ατσάλι. Τα σημάδια δεν θα επηρεάσουν την ασφάλεια ή τις επιδόσεις του σκεύους. Έχετε υπόψη πως αν αποφασίσετε να μην αφαιρέσετε τα σημάδια, η ζημιά μπορεί να γίνει μόνιμη.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ το σκεύος δίπλα σε αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, γιατί μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές ή άλλη ζημιά στην επιφάνεια της αντικολητικής επίστρωσης και στα χείλη του σκεύους.
- Η εξωτερική επιφάνεια από ανοξείδωτο χάλυβα της τριπλής επίστρωσης έχει ματ φινιρίσμα. Το εξωτερικό του σκεύους μπορεί να γδαρθεί, αλλά αυτό δεν θα επηρεάσει τη χρήση του σκεύους.
- Προσέχετε πάντα όταν στοιβάξετε σκεύη με αντικολητική επίστρωση και μην τοποθετείτε καπάκια με λεπτά, αιχμηρά άκρα μέσα στα σκεύη. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε προστατευτικά σκευών.

## 4. ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρέχουμε εγγύηση 2 ετών για το προϊόν για ελαττώματα κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο εάν χρησιμοποιείτε το προϊόν για οικιακή χρήση και σύμφωνα με τις οδηγίες συντήρησης και χρήσης. Ελαττώματα που είναι αποτέλεσμα αμέλειας, ακατάλληλης ή εσφαλμένης χρήσης δεν θεωρούνται ελαττώματα κατασκευής και υλικού. Το ίδιο ισχύει για τις συνέπειες της φυσιολογικής φθοράς (για παράδειγμα αποχρωματισμός και γρατσουνιές).

Κρατήστε την ταμειακή απόδειξη η οποία αναφέρει σαφώς την ημερομηνία αγοράς και το προϊόν που αγοράσατε. Θα τη χρειαστείτε, εάν θελήσετε να επικαλεστείτε την εγγύηση, εφόσον ισχύει.

Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας είναι διαθέσιμο για να σας βοηθήσει με οποιαδήποτε ερωτήματα που ενδέχεται να έχετε σχετικά με το προϊόν. Μεταβείτε στη διεύθυνση [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) για να βρείτε το έντυπο επικοινωνίας της εξυπηρέτησης πελατών μας.

**Ελπίζουμε να απολαύσετε τη μαγειρική εμπειρία που προσφέρουν τα σκεύη μας!**





## 1. ÜLDISED HOOLDUS- JA KASUTUSJUHISED

- Optimaalseks praadimistulemuseks kuumutage panni enne õli või või lisamist mõni sekund madalal kuni keskmisel kuumusel.
- Kasutage alati koostisainetega sobivat kuumust. Toidu ja õli või või kõrbemise vältimiseks hoiduge ülekuumenemisest. Ärge kunagi laske õilil või või suitsuema või kõrbema minna.
- Ülekuumenemine võib põhjustada panni välisvärvi muutmist. Siiski ei mõjuta see kööginõu kasutusomadusi.
- Kööginõu võib pesta nõudepesumasinas, aga külgevõtmatu pinnaga kasutusajaga pikendamiseks soovime seda pesta käsitsi pehme käsnaaga.
- Külgevõtmatu pinnaga kööginõu hoiustamisel kasutage optimaalseks kaitseks pannikaitseid.

### Tähtsad ohutusjuhised

Lugege kõik ohutusjuhendid enne selle toote esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.

- Hoidke lapsed toiduvalmistamisel pliidiist eemal.
- Vigastuste vältimiseks olge kuumal kööginõu kasutamisel ettevaatlik.
- Ohutuse tagamiseks ärge jätke kööginõu kasutamisel kunagi järelevalveta. Samuti jälgige, et käepidemed ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel muutuvad käepidemed ja kaas väga kuumaks. Olge kaane eemaldamisel või käepidemest hoidmisel väga ettevaatlik. Kasutage alati köögikindaid või kuumakaitseid. Kööginõu kuumast praeahjust võttes või seda gaasipliidil kasutades olge eriti ettevaatlik.
- Ärge kasutage seda panni mikrolaineahjus.
- Kööginõu sobib kasutamiseks kõigil kuumusallikatel, k.a induktioonpliidiil.
- Kööginõu, k.a klaaskaas, talub praeahjust kuumust kuni 220 °C.

## 2. KASUTUSJUHISED

### Enne esmakordset kasutamist:

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid. Materjalijäätmel tuleb nõuetekohasel viisil ringlusele võtta.
- Peske panni soojas nõudepesuvees pehme harja või käsnaaga. Loputage pann ja kuivatage hoolikalt köögirätikuga.

### Soovitud toiduvalmistamisel optimaalse tulemuse saavutamiseks:

- Kasutage alati puhast panni.
- Enne toiduvalmistamise alustamist laske toidul soojeneda toatemperatuurini.
- Optimaalseks praadimistulemuseks kuumutage panni enne õli või või lisamist mõni sekund madalal kuni keskmisel kuumusel.
- Kasutage alati koostisainetega sobivat kuumust.
- Keraamiline külgevõtmatu pind tagab kuumuse efektiivse jaotumise. See tähendab, et pliidi temperatuur on väga tähtis. Madalamal temperatuuril kulub vähem elektrit ja saab vältida õli ja/või või kõrbemist.
- Ärge jätke kööginõu kuumal pliidi järelevalveta. See võib kööginõu ja pliiti pöördumatult kahjustada. Ülekuumenemine võib põhjustada panni deformeerumist, mis omakorda võib kahjustada külgevõtmatu pinda.
- Induktioonpliidiil toitu valmistades peab panni põhi olema soojusallikaga samas moodsus. Kui pann on liiga väike, ei pruugi pliidiplaat soojeneda, kuna ei tuvasta panni.
- Induktioonpliidiil kasutamisel võib pannil kostuda suminat. See ei tähenda, et kööginõuga on midagi valesti.
- Gaasipliidil toitu valmistades reguleerige leeki selliselt, et see jääks panni alla ega ei ulatuks panni külgedele.
- Toiduvalmistamisel kasutage küpsetamiseks ja praadimiseks sobivat (st kõrge suitsemispunkti) õli või või. Ärge kasutage pihustatavaid õlisid, nt aerosoolid, pihused ja pihustuspumba abil kasutatavaid õlisid.
- Keraamilise külgevõtmatu kate kasutusajaga pikendamiseks soovime kasutada nailonist, silikoonist või puidust köögiriisu. Külgevõtmatu pind ei pea vastu löikamisele ega teravate esemete (nt noad ja kahvlid) kasutamisele. Ärge panni servi toksige ega lööge. See võib tekitada keraamilise külgevõtmatu pinnale mõrasid või pragusid.
- Roostevaba teras (käepidemed, pann, kaane nupud) võivad praeahjust värvi muuta. See ei mõjuta kööginõu ohutust ega kasutusomadusi.
- Pikaajalisel kõrgel kuumusel kasutamisel kulub külgevõtmatu pind kiiremini ning seetõttu läheb toit ja/või õli või või kõrbema.

### Klaaskaane kasutamine (kui klaaskaas on tootega kaasas)

- Ärge pange kuumal kaant külma vette. Kaas võib praguneda (termolöögi tagajärjel).
- Kaas talub praeahjust kuumust kuni 220 °C. Siiski ärge asetage kaant otse kuumusallikale või praeahjust grilli alla. Selle tagajärjel võib kaas puruneda.
- Ärge kahjustunud kaant kasutage.

## 3. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Laske kööginõul alati pärast kasutamist jahtuda ja seejärel puhastage hoolikalt.
- Tänu keraamilisele külgevõtmatu pinnale on panni lihtne puhastada, panni võib pesta ka nõudepesumasinas. Panni nakkumisvastaste omaduste säilitamiseks peske seda soojas vees pehme harja või käsnaaga. Loputage pann ja kuivatage hoolikalt köögirätikuga.
- Keraamilist mittekleepuvat katet võib kahjustada liigne soolalase, pleegitusvahendid ja nõudepesumasina fosfaadid.
- Katteta alumiiniumserv või muuta nõudepesumasinas värvi. Siiski ei mõjuta see panni kasutusomadusi.
- Ärge kasutage terasvillast või nailonist küürimisvahendid. Need kahjustavad külgevõtmatu katet.
- Neetidel olev külgevõtmatu kate võib aja jooksul kuluda. See ei mõjuta panni kasutusomadusi.
- Suurel kuumusel või või õli kasutamisel võivad mittekleepuval kattele koguneda jäägid (karboniseerimine). Intensiivne kuumus võib põhjustada õli ja rasva karboniseerumist, see kiirendab panni nakkumisvastaste omaduste halvenemist. Sel juhul eemaldage pannile jäänud toit ja täitke pann osaliselt kuumaga. Laske veel kiiresti keema tõusta. Seejärel saate jäägid kergesti nõudepesuharja ja seebiveega eemaldada.
- Kinnipõlenud jääkide eemaldamiseks on soovitatav kasutada melamiinkäsna. Need käsna on müügil enamikus majapidamistarvete kauplustes, supermarketites ja rauakauplustes. Enne melamiinkäsna kasutamist tutvuge pakendil olevate kasutusjuhistega.
- Ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega klooripõhiseid pleegitusvahendeid sisaldavaid tooteid. Külgevõtmatu kate ei talu torkeid.
- Pliidi kriimustamise vältimiseks jälgige, et panni alla ja kuumusallikale ei kinnituks kõvu osakesi.
- Kööginõule tekkinud korrosioonimärgid võivad olla tingitud nõudepesumasinas tekkinud roostest. Sellised plekid kööginõu pinnal võivad tekkida nõudepesumasinas väikeste osade või muude roostevabast terasest esemete korrosioonist (nt noad, koorijad, söögiriistad jne). Pikaajaline kokkupuude soola, niiskuse ja happeliste toiduainetega võib põhjustada kööginõu korrosiooni. Korrosiooniplekke saab pehme käsna ja õrna pesuvahendiga või roostevaba terase puhastusvahendiga hõlpsasti eemaldada. Siiski ei mõjuta need plekid kööginõu ohutust ega kasutusomadusi. Pidage meeles, et kui neid plekke ei eemaldata, võib kahjustus muutuda püsivaks.
- Ärge hoidke kööginõu koos teravate metalliesemetega, kuna need võivad külgevõtmatu pinnakatet ja kööginõu pinda kriimustada või muul viisil kahjustada.
- Kolmekihilise kööginõu välimine roostevabast terasest kiht on mati viimistlusega. Panni väliskihile võib tekkida kriimustusi, kuid see ei mõjuta panni kasutusomadusi.
- Olge külgevõtmatu pinnaga kööginõude ülestikku hoiustamisel ettevaatlik ja ärge hoidke kööginõude sees õhukeste teravate servadega kaasi. Soovime kasutada pannikaitseid.

## 4. GARANTII

Pakume tootele tootmis- ja materjalidefektide osas 2-aastast garantiid. Garantii kehtib ainult toote kasutamisel kodumajapidamises ning hooldus- ja kasutusjuhiste järgimisel. Hooletusest ning ebasobivast ja valest kasutamisest põhjustatud defekte ei loeta tootmis- ja materjalidefektideks. Sama kehtib tavalise kulumise tagajärgede kohta (nt värvimuutus ja kriimustused).

Hoidke alles ostutšekk, millel on selgelt märgitud ostukuupäev ja ostetud toote nimetus. See on vajalik garantiinõude esitamiseks.

Kõigis tootega seotud küsimustes aitab teid meie klienditeenindus. Meie klienditeeninduse kontaktvormi leiate veebisaidilt [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com).

**Loodame, et meie kööginõuga toiduvalmistamine pakub teile naudingut.**



## 1. OPĆE UPUTE ZA ODRŽAVANJE I UPOTREBU

- Za najbolje rezultate prženja prvo na nekoliko sekundi zagrijte tavu na slaboj do srednjoj vatri, a zatim dodajte ulje ili maslac.
- Uvijek odaberite postavku topline primjerenu sastojcima koje upotrebljavate. Izbjegavajte pregrijavanje kako biste spriječili zagorijevanje hrane i/ili maslaca ili ulja. Maslac ili ulje nikad se ne smiju dimiti ili gorjeti.
- Pregrijavanje može dovesti do promjene boje vanjske strane tave. Međutim, to ne utječe na učinkovitost kuhanja posuda za kuhanje.
- Posude za kuhanje može se prati u perilici posuđa, ali savjetujemo vam da ga perete ručno mekanom spužvom kako biste produžili vijek trajanja neprianjajućeg premaza.
- Kod spremanja posuđa za kuhanje s neprianjajućim premazom upotrebljavajte zaštitu za tave za optimalnu zaštitu.

### Važne sigurnosne upute

Detaljno pročitajte sve sigurnosne informacije prije prve upotrebe proizvoda!

- Držite djecu podalje od štednjaka dok kuhate.
- Uvijek budite pažljivi s vrućim posuđem za kuhanje kako biste izbjegli ozljede.
- Iz sigurnosnih razloga tijekom upotrebe ne ostavljajte posude za kuhanje bez nadzora. Također pazite da drške ne vire izvan ruba ploče za kuhanje.
- Ako kuhate dulje vrijeme, poklopci i drške mogu se jako zagrijati. Stoga budite pažljivi pri podizanju poklopca ili hvatanja za drške. Uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu ili držače za lonac. Budite jako pažljivi pri vađenju posuđa za kuhanje iz vruće pećnice ili kuhanja na plinskoj ploči za kuhanje.
- Ne stavljajte tavu u mikrovalnu pećnicu.
- Ovo posude za kuhanje prikladno je za sve izvore topline, uključujući indukciju.
- Posude za kuhanje sigurno je za upotrebu u pećnici na temperaturi do 220 °C uključujući i stakleni poklopac.

## 2. UPUTE ZA UPOTREBU

### Prije prve upotrebe:

- Uklonite sav ambalažni materijal i etikete. Otpadni materijal odložite na odgovarajući način.
- Tavu operite u toploj sapunici mekanom četkom ili spužvom. Isperite je i zatim pažljivo osušite kuhinjskom krpom.

### Preporuke za najbolje rezultate kuhanja i prženja:

- Uvijek započnite s čistom tavom.
- Prije nego što započnete, ostavite hranu da se zagrije na sobnu temperaturu.
- Za najbolje rezultate prženja prvo na nekoliko sekundi zagrijte tavu na slaboj do srednjoj vatri, a zatim dodajte ulje ili maslac.
- Uvijek odaberite postavku topline primjerenu sastojcima koje upotrebljavate.
- Keramički neprianjajući premaz jamči ravnomjernu raspodjelu topline. To znači da je temperatura štednjaka jako važna. Pri nižim temperaturama upotrebljavate manje energije i sprječavate da hrana i/ili maslac ili ulje zagore.
- Nikad ne ostavljajte prazno posuđe za kuhanje na vrućoj ploči za kuhanje. To može nepovratno oštetiti posude i ploču za kuhanje. Pregrijavanje može prouzročiti savijanje tave, što može oštetiti i neprianjajući premaz.
- Kod kuhanja na indukcijskoj ploči, promjer dna tave mora biti jednake veličine kao i promjer izvora topline. Ako je tava premala, ploča za kuhanje možda se neće zagrijati jer ne prepoznaje tavu.
- Prilikom kuhanja na indukcijskom kuhu iz tave se može čuti zujanje. To ne znači da nešto nije u redu s posuđem za kuhanje.
- Ako upotrebljavate plinsku ploču za kuhanje, pazite da plamen ostane ispod tave i da se ne diže uz bočne strane tave.
- Kod kuhanja upotrebljavajte ulje ili maslac prikladne za pečenje i prženje (tj. one s visokom točkom dimljenja). Ne upotrebljavajte nikakve uljne raspršivače, kao što su aerosoli, maglice, raspršivači s pumpicama itd.
- Kako biste produžili vijek trajanja keramičkog neprianjajućeg premaza, savjetujemo vam da upotrebljavate pribor izrađen od najlona, silikona ili drvca. Neprianjajući premaz nije otporan na rezanje ili oštre predmete (npr. noževe ili vilice). Ne tresite ili udarajte priborom o rub tave. Time bi se keramički neprianjajući premaz mogao okrhnuti ili napuknuti.
- Nehrdajući čelik (drške, tijelo tave, drške poklopca) mogu promijeniti boju u pećnici. To međutim, neće utjecati na sigurnost ili učinkovitost posuđa za kuhanje.
- Ako neprianjajući premaz izložite intenzivnoj toplini tijekom dugog razdoblja, brže će se pohabati, što će za posljedicu imati zagorijevanje hrane i/ili maslaca ili ulja.

### Upotreba staklenog poklopca (ako je uključen stakleni poklopac)

- Ne uranjajte vrući poklopac u hladnu vodu. To može prouzročiti pucanje poklopca (od toplinskog udara).
- Poklopac je siguran za upotrebu u pećnici na temperaturi do 220 °C. Ipak, ne stavljajte stakleni poklopac izravno na izvor topline ili ispod rešetke u pećnici. To može prouzročiti pucanje poklopca.
- Ne upotrebljavajte poklopac ako je oštećen.

## 3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Svaki put kad upotrebljavate posude za kuhanje, ostavite ga da se ohladi nakon upotrebe i zatim ga detaljno očistite.
- Zbog keramičkog neprianjajućeg premaza tava se lako čisti, a sigurna je za pranje u perilici posuđa. Kako biste sačuvali svojstva neprianjanja tave, operite je u toploj sapunici mekanom četkom ili spužvom. Isperite je i zatim pažljivo osušite kuhinjskom krpom.
- Keramički neljepljivi premaz mogu oštetiti visoke razine soli, sredstva za izbjeljivanje i fosfati u perilici posuđa.
- Nepokriveni aluminijski rubovi mogu u perilici posuđa izgubiti boju. Međutim, to ne utječe na učinkovitost tave.
- Nemojte upotrebljavati abrazivnu čeličnu vunu niti najlonske spužve za struganje. Njima se može oštetiti neprianjajući premaz.
- Neprianjajući premaz na zakovicama može se tijekom vremena pohabati. To neće utjecati na učinkovitost tave.
- Na neljepljivom premazu mogu se nakupiti naslage (karbonizacija) kao rezultat duljeg izlaganja neljepljivog premaza intenzivnoj toplini kod kuhanja s maslacem ili uljem. Intenzivna toplina može prouzročiti karbonizaciju ulja i masti čime se smanjuje neprianjanje tave. Ako se to dogodi, uklonite ostatke hrane i djelomično tavu napunite vrućom vodom. Brzo prokujajte vodu. Zatim lako možete obrisati naslage četkom za pranje i sapunicom.
- Za tvrdokorne naslage preporučuje se upotreba melaminske spužve. Te spužve možete pronaći u većini trgovina s kućanskim potrepštinama, supermarketu i željezariji. Uvijek provjerite upute za upotrebu melaminske spužve na njezinoj ambalaži prije upotrebe.
- Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje pećnice, agresivna sredstva za čišćenje ili proizvode koji sadrže klor za izbjeljivanje. Ne probadajte neprianjajući premaz.
- Pazite da se na izvor topline i vanjsko dno tave ne zalijepe nikakve tvrde čestice kako biste izbjegli grebanje ploče za kuhanje.
- Ako se na posudu za kuhanje počnu pojavljivati znakovi korozije, to može biti posljedica trenutačne hrde u vašoj perilici posuđa. Ovakve mrlje na površini vašeg posuđa za kuhanje mogu uzrokovati koroziju malih dijelova unutar vaše perlice posuđa ili na drugim proizvodima od nehrđajućeg čelika (primjerice, noževima, ljuštalicama, priboru za jelo itd.). Dugotrajna izloženost soli, vlazi i kiselim namirnicama može uzrokovati koroziju na vašem posuđu za kuhanje. Znakovi korozije mogu se jednostavno ukloniti mekanom spužvom i blagim deterdžentom ili proizvodima za čišćenje nehrđajućeg čelika. Znakovi neće utjecati na sigurnost ili učinkovitost posuđa za kuhanje. Imajte na umu da oštećenje može postati trajno ako ne uklonite znakove.
- Posude za kuhanje nikad ne pohranjujte pored oštrog kuhinjskog pribora. Takav pribor može prouzročiti ogrebotine ili drugo oštećenje na površini neprianjajućeg premaza i rubova posuđa za kuhanje.
- Vanjski sloj nehrđajućeg čelika troslojnog premaza ima mat završni premaz. Vanjska strana tave može se ogrepti, ali to neće utjecati na upotrebu tave.
- Uvijek pazite kad slažete posude za kuhanje s neprianjajućim premazom i ne stavljajte poklopce s tankim, oštrim rubovima u posude za kuhanje. Preporučujemo upotrebu zaštita za tave.

## 4. JAMSTVO

Nudimo dvogodišnje jamstvo na proizvod za proizvodne i materijalne nedostatke. Jamstvo je valjano samo ako proizvod upotrebljavate u domaćinstvu i u skladu s uputama za upotrebu i održavanje. Nedostaci koji su rezultat nemara, neprikladne ili neodgovarajuće upotrebe ne smatraju se proizvodnim ili materijalnim nedostacima. Isto se primjenjuje i na posljedice uobičajenog habanja uslijed upotrebe (primjerice, na promjenu boje i ogrebotine).

Uvijek čuvajte račun na kojem se jasno vidi datum kupnje i proizvod koji ste kupili. Trebat će vam ako se odlučite pozvati na jamstvo ako ono vrijedi.

Naša korisnička služba na raspolaganju vam je za pomoć s bilo kakvim pitanjima koja biste mogli imati u vezi s proizvodom. Idite na stranicu [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) kako biste pronašli obrazac za kontakt naše korisničke službe.

**Nadamo se da ćete uživati u doživljaju kuhanja s našim posuđem za kuhanje!**



## 1. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Az optimális sütési eredmény érdekében néhány másodpercig melegítse a serpenyőt alacsony vagy közepes hőfokon, és csak ezt követően adja hozzá az olajat vagy vaját.
- Mindig a felhasználott összetevőknek megfelelő hőfokbeállítást válasszon! Az étel, illetve az olaj vagy vaj megégésének elkerülése érdekében kerülje a túlhevítést! Soha ne hagyja füstölni vagy megégni a vaját vagy olajait!
- A túlhevítés az edény külső részének elszíneződését okozhatja. Ez azonban nem befolyásolja az edény főzési teljesítményét.
- Az edény mosogatógépben is mosható, ugyanakkor azt javasoljuk, hogy a tapadásmentes bevonat élettartamának megnövelése érdekében kézzel, puha szivaccsal mossa el.
- Az optimális védelem biztosítása érdekében ajánlatos a tapadásmentes bevonattal ellátott edények tárolásakor edényvédőt használni.

### Fontos biztonsági utasítások

Kérjük, hogy a termék első használata előtt olvasson el figyelmesen minden biztonsági tájékoztatást!

- Főzés közben tartsa távol a gyermekeket a tűzhelytől!
- A sérülések elkerülése érdekében bánjon mindig óvatosan a forró edényekkel!
- A biztonság érdekében fontos, hogy soha ne hagyja őrizetlenül az edényt használat közben. Ügyeljen arra is, hogy az edények fűléi/nyelei ne nyúljanak túl a tűzhely pereméig!
- Ha hosszú időn keresztül főz, a fedők és a fűlek/nyelek felforrósodhatnak. Ezért fontos, hogy óvatosan vegye le a fedőt, vagy fogja meg az edény fűlét/nyelét. Mindig használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót! Legyen különösen óvatos, ha az edényt forró sütőből veszi ki, vagy ha gáztűzhelyen főz!
- Ne tegye az edényt mikrohullámú sütőbe!
- Ez az edény minden hőforráson használható, ideértve az indukciós főzőlapot is.
- Az edény 220 °C-ig hőálló, ideértve az üvegfedőt is.

## 2. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### Az első használat előtt:

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. Kérjük, hogy szakszerűen helyezze a hulladékot!
- Mossa el az edényt meleg mosogatóvízben, puha kefével vagy szivaccsal! Öblítse le, majd konyharuhával törölje alaposan szárazra!

### Az optimális főzési és sütési eredményt elősegítő javaslatok:

- Fontos, hogy mindig tiszta serpenyővel lásson munkához.
- Hagyja az elkészíteni kívánt ételt szobahőmérsékletre felmelegedni, mielőtt főzni kezd!
- Az optimális sütési eredmény érdekében néhány másodpercig melegítse a serpenyőt alacsony vagy közepes hőfokon, és csak ezt követően adja hozzá az olajat vagy vaját.
- Mindig a felhasználott összetevőknek megfelelő hőfokbeállítást válasszon!
- A tapadásmentes kerámiabevonat garantálja a hő hatékony elosztását. Emiatt rendkívül fontos, hogy milyen hőmérsékletre állítja a tűzhelyet. Alacsonyabb hőmérsékleten kevesebb lesz az energiafogyasztás, egyúttal megelőzheti az étel, illetve a vaj vagy az olaj odaégését.
- Soha ne hagyjon üres edényt a forró tűzhelyen! Ez helyrehozhatatlan kárt okozhat az edényben és a tűzhelyben is. A túlhevítés az edény elgörbülését okozhatja, ami a tapadásmentes bevonatot is károsíthatja.
- Indukciós főzőlap használatakor fontos, hogy az edény aljának az átmérője megegyezzen a hőforrás átmérőjével. Ha az edény túl kicsi, előfordulhat, hogy a tűzhely nem melegszik fel, mert nem érzékeli az edényt.
- Indukciós főzőlapon való főzés közben az edény zúgó hangot adhat. Ez nem utal az edény hibájára.
- Ha gáztűzhelyt használ, mindig győződjön meg arról, hogy a láng az edény alatt marad, és nem éri az edény oldalát!
- A főzéshez válasszon sütésre alkalmas (vagyis magas füstpontú) olajat vagy vajait! Ne használjon olajsprét (ideértve az aeroszolokat, kódermetet, pumpás sprét stb.)!
- A tapadásmentes kerámiabevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében nejlion, szilikon vagy fa alapanyagú konyhai eszközök használatát javasoljuk. A tapadásmentes bevonat vágó vagy éles eszközökkel (pl. késekkel vagy villákkal) szemben nem ellenálló. Ne üssön konyhai eszközöket az edény pereméhez! Ez a tapadásmentes kerámiabevonat csorbulását vagy repedését okozhatja.
- A rozsdamentes acél (fűlek/nyelek, edénytest, fedőfogantyúk) a sütőben elszíneződhet. Ez azonban nem befolyásolja az edény biztonságát és teljesítményét.
- A hosszú időn keresztül erős hő hatásának kitétt tapadásmentes bevonat hamarabb elkopik, ami az étel, illetve a vaj vagy olaj odaégését okozhatja.

## Az üvegfedő használata (ha az edényhez üvegfedő is tartozik)

- Ne merítse a forró fedőt hideg vízbe! Ez a fedő (hószok miatti) repedését okozhatja.
- A fedő 220 °C-ig hőálló. Fontos viszont, hogy ne helyezze közvetlenül hőforrásra, vagy sütő grillje alá! Ez a fedő repedését okozhatja.
- Ne használjon sérült fedőt!

## 3. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- Használat után hagyja mindig kihűlni, majd tisztítsa meg alaposan az edényt!
- A tapadásmentes kerámiabevonat megkönnyíti a tisztítást és mosogatógépben is mosható. A tapadásmentes tulajdonságok megőrzése érdekében mossa el az edényt meleg mosogatóvízben puha kefével vagy szivaccsal! Öblítse le, majd konyharuhával törölje alaposan szárazra!
- A mosogatógépben használt nagy mennyiségű só, fehérítőszer és foszfát a tapadásmentes kerámiabevonat károsodását okozhatja.
- A fedetlen alumíniumszegélyek a mosogatógépben elszíneződhetnek. Ez azonban nem befolyásolja az edény teljesítményét.
- Ne használjon dörzshatású acélgyapotot vagy nejlion súrolószivacsot! Ez a tapadásmentes bevonat károsodását okozza.
- A szegecsekről idővel lekophat a tapadásmentes bevonat. Ez nem befolyásolja az edény teljesítményét.
- Ha vajjal vagy olajjal való főzés közben hosszú időn keresztül erős hő hatásának teszi ki a tapadásmentes bevonatot, az (elszenesedés miatti) lerakódás kialakulásához vezethet. Az olaj vagy zsír az erős hő hatására elszenesedhet, ami a serpenyő tapadásmentes tulajdonságainak gyorsabb romlását eredményezheti. Ha ez előfordul, távolítsa el a serpenyőtől a még benne lévő ételt, és öntsön bele forró vizet. Gyorsan forralja fel a vizet. Ezt követően szivaccsal és mosószeres vízzel könnyen eltávolíthatja az odaégett ételmaradékokat.
- Makacs lerakódások esetén ajánlatos melaminszivacsot használni. Az ilyen szivacsokat a legtöbb háztartási boltban, szupermarketben és vasedényboltban megtalálja. Használat előtt mindig olvassa el a melaminszivacs csomagolásán található használati utasítást!
- Ne használjon sütőtisztítót, durva tisztítószereket vagy klórtartalmú fehérítőt! Ne szűrje meg a tapadásmentes bevonatot!
- A tűzhely karcolódásának elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a hőforráson és az edény alján se maradjanak kemény szemcsék.
- Ha az edényen korrózió jeleit tapasztalja, előfordulhat, hogy ez a mosogatógépben bekövetkező felületi rozsdásodás következménye. Az edény felületén megjelenő foltokat ilyen esetben a mosogatógépből vagy más rozsdamentes acél termékekből (pl. kések, hámozók, evőeszközök stb.) származó apró korrodált részecskék okozzák. A sóval, nedvességgel és savas ételekkel való hosszan tartó érintkezés rozsdásodást okozhat az edényben. A rozsdafoltok puha szivaccsal és kímélő mosogatószerezrel vagy rozsdamentes acélhoz készült tisztítószerezrel könnyedén eltávolíthatók. A foltok nem befolyásolják az edény biztonságát vagy teljesítményét. Felhívjuk viszont a figyelmét arra, hogy amennyiben nem távolítja el a foltokat, az az edény tartós károsodásához vezethet.
- Soha ne tárolja az edényt éles fémeszközök közelében! Azok ugyanis karcolásokat vagy más sérülést okozhatnak a tapadásmentes bevonat felületén és az edény szélei mentén.
- A háromrétegű (tri-ply) kialakítás külső rozsdamentes acél rétege matt felületű. Az edény külső felülete karcolódhat, ez azonban nem befolyásolja az edény használatát.
- Mindig óvatosan helyezze egymásba a tapadásmentes bevonattal ellátott edényeket, és ne tegyen az edényekbe vékony, éles szélű fedőket! Ajánlatos edényvédőt használni.

## 4. GARANCIA

Gyártási és anyaghibákra vonatkozóan 2 év garanciát biztosítunk a termékre. A garancia kizárólag a termék háztartási célú használata, és a kezelési és használati utasítások betartása esetén érvényes. A gondatlanságból, illetve helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatból eredő meghibásodás nem minősül gyártási és anyaghibának. Ugyanez vonatkozik a normál kopás és elhasználódás következményeire (például az elszíneződésre és a karcolásokra).

Mindig őrizze meg a vásárlás időpontját és a vásárolt terméket igazoló pénztári blokkot! Ennek felmutatásával tarthat igényt a garanciára, amennyiben jogosult rá.

Ügyfélszolgálatunk készséggel áll rendelkezésére a termékkel kapcsolatban felmerülő esetleges kérdései megválaszolásával. Ügyfélszolgálatunk kapcsolatfelvételi lapját az alábbi címen találja: [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com).

Reméljük, hogy edényünk az Ön számára is élvezetté teszi a főzést!



## 1. ISTRUZIONI GENERALI PER LA MANUTENZIONE E L'USO

- Per risultati di frittura ottimali, iniziare riscaldando la padella per alcuni secondi a temperatura medio-bassa prima di aggiungere olio o burro.
- Scegliere sempre un'impostazione del calore adatta agli ingredienti che si stanno utilizzando. Evitare che la padella si surriscaldi per impedire che il cibo o l'olio/burro brucino. Evitare sempre che burro e olio raggiungano il punto di fumo o brucino.
- Il surriscaldamento può provocare lo scolorimento esterno della padella senza tuttavia comprometterne le prestazioni di cottura.
- Queste pentole sono lavabili in lavastoviglie, ma consigliamo di lavarle a mano con una spugna morbida per ottimizzare la durata di vita del rivestimento antiaderente.
- Nel riporre pentole con rivestimento antiaderente, utilizzare elementi salvapadelle per una protezione ottimale.

### Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere tutte informazioni di sicurezza attentamente prima di utilizzare questo prodotto per la prima volta!

- Non fare avvicinare i bambini ai fornelli mentre si cucina.
- Prestare sempre attenzione alle pentole calde per evitare infortuni.
- Per motivi di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite quando sono sul fuoco. Accertarsi anche che i manici non escano oltre i bordi dei fornelli.
- Durante le cotture lunghe, il coperchio e i manici possono diventare roventi. Prestare quindi attenzione nel sollevare il coperchio o afferrare i manici. Usare sempre guanti da forno o presine. Prestare estrema attenzione quando si tolgono le pentole dal forno caldo o quando si cucina sui fornelli.
- Non mettere la padella nel microonde.
- Queste pentole sono adatte per tutte le superfici di cottura, inclusa l'induzione.
- Queste pentole sono adatte per la cottura in forno fino a 220 °C, compreso il coperchio in vetro.

## 2. ISTRUZIONI PER L'USO

### Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Smaltire i rifiuti nel modo corretto.
- Lavare la padella con acqua calda, una spazzola delicata o una spugna. Sciacquare la pentola e asciugarla con cura con un canovaccio.

### Raccomandazioni per una cottura e frittura ottimali:

- Utilizzare sempre una padella pulita.
- Aspettare che il cibo sia a temperatura ambiente prima di iniziare.
- Per risultati di frittura ottimali, iniziare riscaldando la padella per alcuni secondi a temperatura medio-bassa prima di aggiungere olio o burro.
- Scegliere sempre un'impostazione del calore adatta agli ingredienti che si stanno utilizzando.
- Il rivestimento in ceramica antiaderente garantisce una distribuzione efficace del calore. Ciò significa che la temperatura di cottura è molto importante. A basse temperature si consuma meno energia e si evita che i cibi e/o i grassi di cottura si brucino.
- Non lasciare mai una pentola vuota su un piano cottura caldo. In caso contrario si possono verificare danni irreversibili alla padella e al piano cottura. Il surriscaldamento può provocare la deformazione della padella, con un conseguente danno al rivestimento antiaderente.
- Quando si cucina su un piano cottura a induzione, il diametro della base della padella deve essere largo quanto la superficie della fonte di calore. Se la padella è troppo piccola, il piano cottura potrebbe non scaldarsi a sufficienza poiché non rileva la padella.
- Quando si cucina su un piano cottura a induzione, la padella potrebbe emettere un ronzio che però non è motivo di preoccupazione.
- Se si utilizza un piano cottura a gas, accertarsi che la fiamma sia al di sotto della padella e che non ne raggiunga i lati.
- Per cucinare, si consiglia di utilizzare olio o burro idonei per la cottura e la frittura (ossia oli con un punto di fumo elevato). Non utilizzare oli spray come aerosol, nebulizzatori, spruzzatori a pompa ecc.
- Per prolungare la durata di vita del rivestimento in ceramica antiaderente, consigliamo di utilizzare utensili di plastica, silicone o legno. Il rivestimento antiaderente non è resistente al taglio o alla scalfittura con oggetti appuntiti (ad esempio coltelli o forchette). Non battere o colpire utensili sul bordo della padella per evitare scheggiature o crepe nel rivestimento antiaderente in ceramica.
- L'acciaio inossidabile (manici, corpo della padella, pomelli del coperchio) può perdere colore in forno. Tuttavia, ciò non compromette la sicurezza o le prestazioni delle pentole.
- Se si espone per lungo tempo una padella con rivestimento antiaderente a calore intenso, si deteriorerà più rapidamente, con conseguente bruciatura dei cibi e/o di olio o burro.

### Utilizzo del coperchio in vetro (qualora sia incluso)

- Non immergere un coperchio caldo in acqua fredda. Ciò può causare crepe nel coperchio (per via dello shock termico).
- Il coperchio è adatto per la cottura in forno fino a 220 °C. Tuttavia, non appoggiare il coperchio in vetro direttamente su una fonte di calore o sotto il grill del forno, altrimenti si potrebbe crepare.
- Non utilizzare il coperchio se è danneggiato.

## 3. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Ogni volta che si utilizza la padella, lasciarla raffreddare prima di pulirla accuratamente.
  - Il rivestimento antiaderente in ceramica facilita la pulizia ed è lavabile in lavastoviglie. Per mantenere le proprietà antiaderenti della padella, lavarla con acqua calda e pulirla con una spazzola morbida o una spugna. Sciacquare la pentola e asciugarla con cura con un canovaccio.
  - Forti dosi di sale, agenti sbiancanti e fosfati presenti nella lavastoviglie possono danneggiare il rivestimento antiaderente in ceramica.
  - I bordi in alluminio non trattato possono scolorire in lavastoviglie. Tuttavia, ciò non compromette le prestazioni della padella.
  - Non utilizzare spugne abrasive in lana d'acciaio o nylon per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
  - Il rivestimento antiaderente presente sui rivetti può staccarsi nel corso del tempo. Ciò non compromette le prestazioni della padella.
  - Sul rivestimento antiaderente potrebbe formarsi un deposito (carbonizzazione), per via della prolungata esposizione della superficie antiaderente al calore intenso durante le cotture con burro o olio. Il calore intenso può causare la carbonizzazione dei grassi di cottura, determinando un deterioramento più rapido delle prestazioni antiaderenti della padella. Se ciò dovesse verificarsi, eliminare il cibo rimasto e riempire in parte la padella con acqua calda. Portare rapidamente l'acqua a bollire. A questo punto sarà facile rimuovere i depositi con una spazzola per la pulizia e acqua e sapone.
  - Per i depositi più ostinati, si consiglia di utilizzare una spugna in melamina. Queste spugne sono disponibili in molti negozi di casalinghi, supermercati e ferramenta. Controllare sempre le istruzioni per l'uso della spugna in melamina sulla confezione prima di usarla.
  - Non utilizzare detersivi per forni, prodotti per la pulizia abrasivi o contenenti candeggina. Non forare il rivestimento antiaderente.
  - Accertarsi che nessuna materia dura aderisca alla sorgente di calore o alla parte inferiore della padella per evitare la formazione di graffi sul piano cottura.
  - Se le pentole iniziano a mostrare segni di corrosione, questo può essere dovuto a ruggine improvvisa nella lavastoviglie. Questo tipo di macchie sulla superficie delle pentole può essere causato dalla corrosione di parti di piccole dimensioni all'interno della lavastoviglie o altri oggetti in acciaio inossidabile (per esempio, coltelli, pelapatate, posate e così via). L'esposizione prolungata a sale, umidità e cibi acidi può provocare la corrosione delle padelle. Per rimuovere facilmente i segni di corrosione, usare una spugna morbida e un detergente delicato oppure un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile. I segni non compromettono la sicurezza o le prestazioni delle pentole. Tenere presente che se non si eliminano i segni di corrosione, il danno può diventare permanente.
  - Mai riporre le pentole insieme a utensili di metallo appuntiti perché questi potrebbero provocare graffi o altri danni alla superficie antiaderente e ai bordi delle pentole.
  - Lo strato esterno in acciaio inossidabile ha una finitura opaca. L'esterno della padella può graffiarsi senza però comprometterne l'uso.
  - Prestare sempre attenzione quando si sovrappongono pentole con rivestimento antiaderente e non porre i coperchi con bordi sottili e affilati al loro interno. Consigliamo di utilizzare elementi salvapadelle.
- ### 4. GARANZIA
- Offriamo 2 anni di garanzia sul prodotto per difetti di fabbricazione e materiali. La garanzia è valida soltanto se il prodotto viene utilizzato per uso domestico e in conformità con le istruzioni d'uso e di manutenzione. I difetti risultanti da negligenza, uso improprio o errato non sono considerati difetti di fabbricazione e materiali. Ciò vale anche per le conseguenze del normale deterioramento (ad esempio scolorimento e graffi).

Conservare sempre lo scontrino in cui vengono indicati chiaramente la data di acquisto e il prodotto acquistato. È indispensabile per l'esercizio, se del caso, dei diritti di garanzia.

La nostra assistenza clienti è disponibile per rispondere a eventuali domande sul prodotto. Andare all'indirizzo [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) per trovare il modulo di contatto dell'assistenza clienti.

**Speriamo che cucinare con le nostre pentole sia di vostro gradimento!**



## 1. BENDROJI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS INSTRUKCIJA

- Norėdami pagaminti gardžiausią patiekalą, prieš įpildami aliejaus ar sviesto kelias sekundes kaitinkite keptuvę ant silpnos arba vidutinės ugnies.
- Kaitinimo lygį pasirinkite atsižvelgdami į naudojamus produktus. Stenkitės neperkaitinti, kad maistas ir (arba) sviestas ar aliejus nesudegtų. Rūpinkitės, kad sviestas arba aliejus nepradėtų rūkti ir neužsidegtų.
- Dėl perkaitimo gali pasikeisti spalva keptuvės išorėje. Tačiau tai neturės įtakos maisto gaminimo indų kepimo efektyvumui.
- Nors maisto gaminimo indus galima plauti indaplovėje, siūlome plauti jas rankomis naudojant minkštą kempinėlę, kad kuo ilgiau išsaugotumėte nesvylančią dangą.
- Nenaudojamus maisto gaminimo indus su nesvylančia danga geriausiai apsaugosite naudodami keptuvių apsaugas.

### Svarbūs saugos nurodymai

Prieš pirmą kartą naudodami šį gaminį, atidžiai perskaitykite visą saugos informaciją!

- Gaminami maistą neleiskite vaikams būti prie viryklės.
- Atsargiai elkitės su karštais maisto gaminimo indais, kad nesusižeistumėte.
- Saugos sumetimais niekada nepalikite maisto gaminimo indų be priežiūros. Taip pat įsitikinkite, kad rankenos nebūtų išsikūšusios už viryklės krašto.
- Jeigu gaminate maistą ilgesnį laiką, dangčiai ir rankenėlės gali labai įkaisti. Todėl būkite atsargūs nuimdami dangtį ar imdami keptuvę už rankenų. Visada naudokite puodkėles arba virtuvines pirštines. Būkite ypač atsargūs išimdami maisto gaminimo indus iš karštos orkaitės arba gamindami maistą ant dujinės viryklės.
- Nenaudokite keptuvės mikrobangų krosnelėje.
- Šiūs maisto gaminimo indus galima naudoti ant visų rūšių viryklių, įskaitant indukcinės.
- Maisto gaminimo indus galima naudoti orkaitėje iki 220 °C, kartu su stikliniais dangčiais.

## 2. NURODYMAI, KAIP NAUDOTI

### Prieš naudodami pirmą kartą

- Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir etiketes. Atliekas tinkamai pašalinkite.
- Išplaukite keptuvę šiltu vandeniu, naudodami minkštą šepetėlį arba kempinėlę. Perplaukite ir atsargiai nusauskite indų šluoste.

### Patarimai, kaip pagaminti gardžiausius patiekalus

- Maistą visada gaminkite švarioje keptuvėje.
- Prieš pradėdami leiskite produktams pasiekti kambario temperatūrą.
- Norėdami pagaminti gardžiausią patiekalą, prieš įpildami aliejaus ar sviesto kelias sekundes kaitinkite keptuvę ant silpnos arba vidutinės ugnies.
- Kaitinimo lygį pasirinkite atsižvelgdami į naudojamus produktus.
- Keraminė nesvylanti danga užtikrina efektyvų šilumos paskirstymą. Tai reiškia, kad labai svarbu nustatyti tinkamą viryklės temperatūrą. Pasirinkus žemesnę temperatūrą sunaudojate mažiau energijos ir neleidžiate maistui ir (arba) sviestui pridegti.
- Niekada nepalikite maisto gaminimo indų ant viryklės be priežiūros. Priešingu atveju maisto gaminimo indai ir viryklė gali būti nepataisomai sugadinti. Dėl perkaitimo keptuvė gali deformuotis, taip pat gali būti pažeista nesvylanti danga.
- Gaminant maistą ant indukcinės kaitlentės, keptuvės pagrindo skersmuo turi būti toks pat kaip kaitvietės skersmuo. Jeigu keptuvė yra per maža, kaitvietė gali įnekaisti, nes ji neatpažins keptuvės.
- Gaminant maistą ant indukcinės kaitlentės, keptuvė gali skleisti zvimbiantį garsą. Šis garsas nereiškia maisto gaminimo indų problemų.
- Jeigu gaminate maistą ant dujinės viryklės, sureguliuokite liepsną taip, kad ji kaitintų tik keptuvės dugną ir nesiektų keptuvės šonų.
- Gaminami maistą, rinkitės kepimui ir gruzdinimui tinkamą aliejų arba sviestą (t. y. tokį, kuriam būdinga aukšta dūmų susidarymo temperatūra). Nepurškite aliejaus naudodami aerosolinius, rūkinius, siurblinius ir pan. purkštuvus.
- Norint prailginti keraminės nesvylančios dangos eksploataavimo laiką, siūlome naudoti nailoninius, silikoninius arba medinius virtuvės įrankius. Nesvylanti danga neatspari įpjovimams ar aštriems daiktams (pavyzdžiui, peiliams arba šakutėms). Nebelskite ir nedaužykite įrankiais į keptuvės kraštą, nes dėl to keraminė nesvylanti danga gali nuskiuti arba sutrūkinėti.
- Naudojant orkaitėje, nerūdijančiojo plieno elementų (rankenų, keptuvės korpuso, dangčio rankenėlės) spalva gali pasikeisti, tačiau tai neturės įtakos maisto gaminimo indų saugumui ir efektyvumui.
- Jeigu nesvylančią dangą ilgą laiką smarkiai kaitinsite, ji greičiau susidėvės, taigi maistas ir (arba) sviestas ar aliejus pradės degti.

### Kaip naudoti stiklinį dangtį (jei komplekte stiklinis dangtis yra)

- Nemerkite karšto dangčio į šaltą vandenį, nes dėl šilumos smūgio jis gali įtrūkti.
- Dangtį galima saugiai naudoti iki 220 °C temperatūroje. Nedėkite dangčio tiesiai ant šilumos šaltinio arba po grotelėmis orkaitėje, nes jis gali įtrūkti.
- Pažeisto dangčio nenaudokite.

## 3. PLOVIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Kiekvieną kartą panaudoję maisto gaminimo indus palaukite, kol jie atvės, o tada kruopščiai išplaukite.
- Keraminė nesvylančią dangą nesunku valyti, be to, keptuvę galima plauti indaplovėje. Norėdami išsaugoti nesvylančios dangos savybes, išplaukite keptuvę šiltu vandeniu, naudodami minkštą šepetėlį arba kempinėlę. Perplaukite ir atsargiai nusauskite indų šluoste.
- Keraminę dangą gali sugadinti didelis druskos kiekis, balikliai ir didelis fosfatų kiekis indaplovėje.
- Nepadengti kraštai iš aliuminio indaplovėje gali pakeisti spalvą, tačiau tai neturės įtakos keptuvės savybėms.
- Nenaudokite vielinių šveistukų arba aštrių nailoninių kempinėlių – jie gali pažeisti nesvylančią dangą.
- Nesvylanti danga ant kniedžių laikui bėgant gali nusidėvėti. Tai neturės įtakos keptuvės savybėms.
- Ant nesvylančios dangos gali kauptis apnašos (tai vadinama karbonizacija), nes kepimui naudojant sviestą arba aliejų nesvylančią dangą ilgą laiką veikia didelis karštis. Dėl didelio karščio aliejus ir riebalai suanglėja, dėl to greičiau blogėja keptuvės nesvylančios dangos savybės. Jeigu taip atsitiko, išimkite likusį maistą ir iš dalies pripilkite keptuvę karšto vandens. Vandenį greitai užvirinkite. Po to apnašas galėsite lengvai nušveisti indų plovimo šepetėliu ir muiluotu vandeniu.
- Priskretusioms apnašoms valyti naudokite melamino kempinėlę. Tokių kempinėlių galite rasti daugelyje namų apyvokos prekių parduotuvių, prekybos centruose ir ūkinių prekių parduotuvėse. Prieš naudodami melamino kempinę, visada perskaitykite ant pakuotės pateiktą jos naudojimo instrukciją.
- Nenaudokite orkaitės valiklių, agresyvių valymo priemonių ar produktų, kuriuose yra baliklių su chloru. Negremžkite nesvylančios dangos.
- Užtikrinkite, kad kietos dalelės neprisiviltų prie šilumos šaltinio ar keptuvės dugno ir nesubraižytų kaitlentės.
- Jeigu pastebite maisto gaminimo indų korozijos požymius, tai gali lemti indaplovėje susidaranti momentinė korozija. Be to, tokias dėmes ant maisto gaminimo indų paviršiaus gali sukelti smulkių indaplovės dalių ar kitų nerūdijančiojo plieno gaminių (pavyzdžiui, peilių, skustukų, stalo įrankių ir pan.) korozija. Maisto gaminimo indų koroziją taip pat gali sukelti ilgalaikis druskos, drėgmės ir rūgščių produktų poveikis. Korozijos žymės galima lengvai pašalinti minkšta kempinėle ir švelniu plovikliu arba nerūdijančio plieno valymo priemone. Korozijos žymės neturės įtakos maisto gaminimo indų saugumui ir efektyvumui. Atminkite, kad jeigu nepašalinsite korozijos žymių, jos gali tapti nenuvalomos.
- Nelaikykite maisto gaminimo indų šalia aštrių metalinių virtuvės įrankių. Jie gal subraižyti ar kitaip apgadinti nesvylančią maisto gaminimo indų dangą ir kraštus.
- Išorinis trisluoksnės dangos nerūdijančiojo plieno sluoksniu yra matinis. Keptuvės išorinė danga gali būti subraižyta, tačiau tai neturės įtakos keptuvės naudojimui.
- Būkite atsargūs, jeigu maisto gaminimo indus su nesvylančia danga dedate vieną ant kito; į maisto gaminimo indų vidų nedėkite dangčių su plonais ir aštriais kraštais. Patariame naudoti keptuvių apsaugas.

## 4. GARANTIJA

Gaminiai siūlome 2 metų garantiją nuo gamybos ir medžiagų defektų. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu gaminį naudojate tik buitėje, laikydamiesi priežiūros ir naudojimo nurodymų. Dėl neatsargumo arba netinkamo naudojimo susidarę defektai nelaikomi medžiagų ir gamybos trūkumais. Tas pats pasakytina ir apie įprastą nusidėvėjimą (pavyzdžiui, pasikeitusią spalvą ir įbrėžimus).

Išsaugokite kasos kvitą, kuriame būtų aiškiai matoma pirkimo data ir įsigytas gaminys. Jums jo prireiks, jeigu norėsite pasinaudoti garantija.

Mūsų klientų aptarnavimo tarnyba gali padėti jums atsakyti į bet kokius su gaminiu susijusius klausimus. Pasilankykite svetainėje [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com), kurioje rasite mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinę formą.

**Tikimės, kad mūsų maisto gaminimo indai ir jose pagamintas maistas jums patiks!**



## 1. VISPĀRĪGA KOPŠANAS UN LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

- Lai cepšanas rezultāti būtu optimāli, vispirms zemā vai vidējā karstumā dažas sekundes sildiet pannu, pirms pievienojat eļļu vai sviestu.
- Vienmēr izvēlieties siltuma iestatījumu, kas piemērots lietotajām sastāvdaļām. Nepārkarsējiet pannu, lai produkti un/vai sviests vai eļļa nesadedzētu. Sviests vai eļļa nekādā gadījumā nedrīkst dūmot vai degt.
- Pārkaršanas rezultātā pannas ārpusē krāsa var mainīties. Tas gan neietekmēs gatavošanas trauka funkcionālās īpašības.
- Gatavošanas trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, taču ieteicams to mazgāt ar rokām, izmantojot mikstu sūkli, lai pagarinātu piedegumdrošā pārklājuma mūžu.
- Lai glabāšanas laikā vislabāk pasargātu gatavošanas trauku ar piedegumdrošo pārklājumu, lietojiet pannu aizsargus.

### Svarīgi drošības norādījumi

Pirms lietot šo izstrādājumu pirmo reizi, rūpīgi izlasiet visus norādījumus par drošību!

- Neļaujiet bērniem atrasties plīts tuvumā gatavošanas laikā.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi ar karstiem gatavošanas traukiem, lai nepieļautu traumas.
- Drošības apsvērumu dēļ lietošanas laikā nekādā gadījumā neatstājiet gatavošanas traukus bez uzraudzības. Gādājiet arī, lai rokturi neizvirzītos pāri plīts virsmas malai.
- Gatavojot ilgu laiku, vāki un rokturi var ievērojami sakarst. Tādēļ rīkojieties uzmanīgi, ņemot vāku vai satverot rokturus. Vienmēr lietojiet virtuves cimdus vai katlu satvērējus. Izņemot gatavošanas trauku no karstas cepeškrāsns vai gatavojot uz gāzes plīts, rīkojieties īpaši uzmanīgi.
- Nelieciet pannu mikroviļņu krāsnī.
- Šis gatavošanas trauks ir piemērots visiem siltuma avotiem, tostarp indukcijas.
- Gatavošanas trauku, tostarp stikla vāku, drīkst izmantot cepeškrāsnī līdz 220 °C.

## 2. LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

### Pirms pirmās lietošanas reizes

- Ņemiet visus iepakojuma materiālus un uzlīmes. Atbilstoši pārstrādājiet atkritumus.
- Nomazgājiet pannu ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojot mikstu suku vai sūkli. Noskalojiet pannu un tad rūpīgi noslaukiet ar virtuves dvieļi.

### Ieteikumi labākiem rezultātiem, gatavojot un cepot ēdienu

- Vienmēr izmantojiet tīru pannu.
- Pirms gatavošanas ļaujiet ēdienam sasniegt istabas temperatūru.
- Lai cepšanas rezultāti būtu optimāli, vispirms zemā vai vidējā karstumā dažas sekundes sildiet pannu, pirms pievienojat eļļu vai sviestu.
- Vienmēr izvēlieties siltuma iestatījumu, kas piemērots lietotajām sastāvdaļām.
- Piedegumdrošais keramiskais pārklājums gādā, lai siltums izplatītos vienmērīgi. Tādēļ plīts virsmas temperatūra ir ļoti svarīga. Pie zemākas temperatūras ir mazāks enerģijas patēriņš, turklāt ēdiens un/vai sviests vai eļļa nepiedeg.
- Nekādā gadījumā neatstājiet tukšu gatavošanas trauku uz karstas plīts virsmas. Tā var neatgriezeniski sabojāt gan trauku, gan plīts virsmu. Pārkarsusi panna var mainīt formu, kas var arī sabojāt piedegumdrošo pārklājumu.
- Gatavojot uz indukcijas plīts virsmas, pannas pamatnes diametram jāatbilst siltuma avota diametram. Ja panna ir pārāk maza, plīts virsma var neatpazīt pannu un līdz ar to var nesasilt.
- Gatavojot uz indukcijas plīts virsmas, no pannas var atskanēt dūkoņa. Tas gan nenozīmē, ka ar gatavošanas trauku noticis kas slikts.
- Gatavojot uz gāzes plīts, liesmai jāpaliek zem pannas, un tā nedrīkst sniegties uz augšu pannas sānos.
- Gatavojot ēdienu, lietojiet cepšanai piemērotu eļļu vai sviestu (t.i., ar augstu dūmošanas punktu). Nelietojiet izsmidzināmu eļļu, piemēram, eļļas pulverizatoru, izsmidzinātāju, sūkņus u.c.
- Lai pagarinātu piedegumdrošā keramiskā pārklājuma mūžu, iesakām lietot neilona, silikona vai koka piederumus. Piedegumdrošais pārklājums nav noturīgs pret griešanu vai asiem priekšmetiem (tādiem kā naži un dakšas). Nesīti ar virtuves piederumiem pa pannas malu. Tas var radīt plaisas piedegumdrošajā keramiskajā pārklājumā.
- Nerūsējošais tērauds (rokturi, pannas korpusi, vāku rokturi) cepeškrāsnī var zaudēt krāsu. Taču tas neietekmēs gatavošanas trauka drošību vai sniegumu.
- Ilgstoši pakļaujot piedegumdrošo pārklājumu spēcīgam karstumam, tas noliecosies ātrāk, un ēdiens un/vai sviests vai eļļa piedegs.

### Stikla vāku lietošana (ja iekļauts komplektācijā)

- Neiegremdējiet karstu vāku aukstā ūdenī. Šādi vāks var saplaisāt (no termotrieciena).
- Vāks ir izturīgs cepeškrāsnī līdz 220 °C. Taču nelieciet stikla vāku uz paša siltuma avota vai zem grila cepeškrāsnī. Šādi vāks var saplaisāt.
- Nelietojiet bojātu vāku.

## 3. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

- Pēc katras lietošanas reizes gatavošanas traukam jāļauj atdzist, un tad tas ir rūpīgi jānotīra.
- Piedegumdrošais keramiskais pārklājums atvieglo pannas tīrīšanu un ļauj to mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Lai saglabātu pannas piedegumdrošās īpašības, mazgājiet to ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojot mikstu suku vai sūkli. Noskalojiet pannu un tad rūpīgi noslaukiet ar virtuves dvieļi.
- Liels sāls, balināšanas līdzekļa un fosfātu daudzums trauku mazgājamajā mašīnā var sabojāt piedegumdrošo keramisko pārklājumu.
- Nepārkļātās alumīnija apmales trauku mazgājamajā mašīnā var zaudēt krāsu. Taču tas neietekmēs pannas sniegumu.
- Nelietojiet abrazīvu tērauda vilnu vai neilona sūkļus beršanai. Tas sabojās piedegumdrošo pārklājumu.
- Piedegumdrošais pārklājums uz kniedēm ar laiku var izzust. Tas gan neietekmēs pannas sniegumu.
- Ilgstoši pakļaujot nepiedegošo pārklājumu spēcīgam karstumam, gatavojot ar sviestu vai eļļu, uz nepiedegošā pārklājuma var izveidoties nogulsnes (karbonizācija). Spēcīga karstuma ietekmē eļļa un taukvielas var karbonizēties, tādējādi paātrinot pannas piedegumdrošā pārklājuma nolietošanos. Šādā gadījumā izņemiet ēdiena atliekas un daļēji uzplīdēt pannu ar karstu ūdeni. Ātri uzvāriet ūdeni. Tad varēsiet vienkārši noslaucīt visas nogulsnes ar trauku mazgāšanas suku un ziepjūdeni.
- Piekaltušām nogulsnēm ieteicams lietot melamīna sūkli. Šos sūkļus var iegādāties gandrīz visos saimniecības preču veikalos, lielveikalos un metālizstrādājumu veikalos. Pirms melamīna sūkļa lietošanas vienmēr izlasiet tā lietošanas instrukciju uz iepakojuma.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, kodīgus tīrīšanas produktus vai līdzekļus, kas satur hlora balinātājus. Necaurduriet piedegumdrošo pārklājumu.
- Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, pārbaudiet, vai pie siltuma avota vai pannas apakšā nav pielīpušas cietas daļiņas.
- Ja uz gatavošanas trauka redzamas korozijas pazīmes, tas liecina, ka trauku mazgājamajā mašīnā varētu būt materiālu virskārtas korozijas paliekas. Šāda veida traipus uz gatavošanas trauka virsmas var izraisīt mazu detaļu vai citu nerūsējošā tērauda priekšmetu (piemēram, nažu, mizotāju, galda piederumu u.c.) korozija trauku mazgājamajā mašīnā. Gatavošanas trauku koroziju var izraisīt ilgstoša sāls, mitruma un skābu produktu iedarbība. Korozijas traipus var viegli likvidēt ar mikstu sūkli un maigu mazgāšanas līdzekli vai nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Šie traipi neietekmēs gatavošanas trauku drošību vai sniegumu. Ņemiet vērā, ka, ja nenotīrīsiet traipus, bojājumi var kļūt neatgriezeniski.
- Nekādā gadījumā neglabājiet gatavošanas trauku blakus asiem metāla piederumiem. Tie var saskrāpēt gatavošanas trauku vai citādi sabojāt piedegumdrošo pārklājumu, kā arī trauka apmales.
- Trīs slāņu pārklājuma ārējais nerūsējošā tērauda slānis ir matēts. Uz pannas ārējā slāņa var rasties skrāpējumi, taču tas neietekmēs tās lietojumu.
- Liekot gatavošanas traukus ar piedegumdrošo pārklājumu virsū citu citam, rīkojieties uzmanīgi un neievietojiet gatavošanas traukos vākus ar plānām, asām malām, iesakām izmantot pannu aizsargus.

## 4. GARANTĪJA

Izstrādājumam ir divu gadu garantija attiecībā uz ražošanas un materiālu defektiem. Garantija ir spēkā tikai, ja izstrādājumu izmanto mājāsaimniecībā un atbilstoši kopšanas un lietošanas instrukcijām. Par ražošanas un materiālu defektiem netiek uzskatīti defekti, kas rodas nolaidības vai nepiemērotas vai nepareizas lietošanas rezultātā. Tas pats attiecas arī uz normālas nolietošanos sekām (piemēram, krāsas izmaiņas un skrāpējumi).

Noteikti saglabājiet kases čeku, kurā skaidri norādīts pirkuma datums un iegādātais izstrādājums. Jums tas būs nepieciešams, ja vēlēties izmantot garantiju (ja tā ir spēkā).

Mūsu klientu apkalpošanas dienests palīdzēs jums visos jautājumos, kas saistīti ar izstrādājumu. Mūsu klientu servisa saziņas veidlapu atradīsiet tīmekļa vietnē [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com).

**Ceram, ka ēdiena gatavošana mūsu ražotajos gatavošanas traukos sagādās jums prieku!**



## 1. OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE DBANIA O PRODUKT I JEGO UŻYTKOWANIA

- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty przy smażeniu, najpierw rozgrzej patelnię przez kilka sekund na małym lub średnim ogniu, a następnie dodaj olej lub masło.
- Zawsze wybieraj ustawienie temperatury odpowiednie do używanych składników. Unikaj przegrzewania naczynia, aby zapobiec przypalaniu się żywności i/lub masła lub oleju. Nigdy nie dopuszczaj do tego, by masło lub olej dymili się lub paliły.
- Przegrzanie może doprowadzić do odbarwienia się zewnętrznej powierzchni naczynia. Nie wpływa to jednak na cechy użytkowe naczynia.
- Naczynia można myć w zmywarce, ale zalecamy mycie ich ręcznie miękką gąbką, aby zwiększyć żywotność powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Podczas przechowywania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu używaj przekładek ochronnych do patelni, aby zapewnić optymalną ochronę.

### Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem produktu należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!

- Należy zawsze trzymać dzieci z dala od działającej kuchenki.
- By uniknąć obrażeń zawsze ostrożnie obchodź się z gorącymi naczyniami.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie zostawiaj naczyń bez nadzoru podczas użytkowania. Pilnuj również, by uchwyty nie wystawały poza krawędź płyty.
- Podczas długotrwałego gotowania pokrywy i uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Dlatego należy zachowywać ostrożność podczas zdejmowania pokrywy lub chwytania za uchwyty. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub łapek. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania naczynia z gorącego piekarnika lub gotowania na kuchenke gazowej.
- Nie używaj patelni w kuchenke mikrofalowej.
- Naczynia nadają się do użytkowania na wszystkich źródłach ciepła, w tym na płytach indukcyjnych.
- Naczyń można bezpiecznie używać w piekarniku do 220°C razem ze szklanymi pokrywkami.

## 2. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### Przed pierwszym użyciem:

- Usuń opakowanie i wszystkie etykiety. Segreguj odpady w odpowiedni sposób, aby umożliwić ich recykling.
- Myj patelnię w ciepłej wodzie z płynem, używając miękkiej szczoteczki lub gąbki. Wypłucz patelnię i osusz ją miękką ściereczką.

### Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty gotowania i smażenia:

- Należy zawsze gotować w czystym naczyniu.
- Zanim rozpoczniesz gotowanie, poczekaj, aż składniki osiągną temperaturę pokojową.
- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty przy smażeniu, najpierw rozgrzej patelnię przez kilka sekund na małym lub średnim ogniu, a następnie dodaj olej lub masło.
- Zawsze wybieraj ustawienie temperatury odpowiednie do używanych składników.
- Ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu zapewnia skuteczne rozprowadzanie ciepła. Oznacza to, że temperatura wytwarzana przez kuchenkę jest bardzo ważna. W niższych temperaturach zużywa się mniej energii, zapobiega to także przypalaniu się żywności i/lub masła lub oleju.
- Nie wolno nigdy zostawiać pustych naczyń na gorącym palniku. Może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie naczyń i płyty. Przegrzanie może spowodować wypaczenie naczynia, co może również doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej średnica dna naczynia musi być tak duża, jak średnica źródła ciepła. Jeśli naczynie jest za małe, płyta może go nie rozpoznać i nie włączyć się.
- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej patelnia może wydawać dźwięk przypominający brzęczenie. Nie znaczy to, że z naczyniem jest coś nie tak.
- Jeśli używasz kuchenki gazowej, upewnij się, że płomień nie wychodzi poza dno patelni i nie wznosi się po bokach naczynia.
- Podczas gotowania zalecamy stosowanie masła lub olejów nadających się do pieczenia i smażenia (tj. tłuszczu o wysokim punkcie dymienia). Nie używaj rozpylaczy do olejów, takich jak spreje, atomizery czy rozpylacze z pompką itp.
- Aby przedłużyć żywotność ceramicznej powłoki zapobiegającej przywieraniu, zalecamy używanie przyborów kuchennych z nylonu, silikonu lub drewna. Powłoka zapobiegająca przywieraniu nie jest odporna na naciski ani zarysowanie przez ostre przedmioty (np. noże lub widelce). Nie uderzaj przyborami kuchennymi o brzeg naczynia. Może to spowodować odpryski lub pęknięcia powłoki ceramicznej zapobiegającej przywieraniu.
- Stal nierdzewna (uchwyty, samo naczynie i uchwyty pokrywek) może ulec przebarwieniu w piekarniku. Nie wpływa to jednak na bezpieczeństwo ani na cechy użytkowe naczynia.

- Jeśli powłoka zapobiegająca przywieraniu będzie narażona na działanie intensywnego ciepła przez dłuższy czas, zużyje się szybciej, co będzie powodować przypalanie się żywności i/lub masła lub oleju.

### Używanie szklanej pokrywy (jeśli jest dołączona do zestawu)

- Nie zanurzaj gorącej pokrywy w zimnej wodzie. Może to spowodować pęknięcie pokrywy (w wyniku szoku termicznego).
- Pokrywy można używać w piekarniku do temperatury 220°C. Nie należy jednak umieszczać szklanej pokrywy bezpośrednio na źródle ciepła ani pod grillem w piekarniku. Może to spowodować pęknięcie pokrywy.
- Nie używaj pokrywy, jeśli jest uszkodzona.

## 3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Po każdym użyciu naczynia, pozostaw je, aż ostygnie, a następnie dokładnie je wyczyść.
- Ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu sprawia, że naczynia łatwo się zmywa – można je myć w zmywarce. Aby patelnia zachowała właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, myj ją w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego, używając miękkiej szczoteczki lub gąbki. Wypłucz patelnię i osusz ją miękką ściereczką.
- Ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu może zostać uszkodzona, jeżeli poziom soli, wybielaczy i fosforanów w zmywarce jest zbyt wysoki.
- Nieostłone obręcze aluminiowe mogą ulec przebarwieniu w zmywarce. Nie wpływa to jednak na cechy użytkowe patelni.
- Nie używaj ostrych zmywaków z welny stalowej ani nylonu. Spowoduje to uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Powłoka zapobiegająca przywieraniu na nitach może z czasem ulec zużyciu. Nie wpływa to jednak na cechy użytkowe patelni.
- Na powłoce zapobiegającej przywieraniu może odkładać się osad (spalenizna) w wyniku długotrwałego wystawiania powłoki na intensywne ciepło podczas gotowania na masle lub oleju. Intensywne ciepło może powodować zwęglanie się oleju i tłuszczu, co prowadzi do szybszego pogorszenia właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu. Jeśli do tego dojdzie, usuń resztki jedzenia i częściowo napełnij naczynie gorącą wodą. Szybko doprowadź wodę do wrzenia. Następnie osady będzie można łatwo zetrzeć szczotką do mycia naczyń i wodą z mydłem.
- W przypadku uporczywych osadów zaleca się użycie gąbki melaminowej. Takie gąbki można znaleźć w większości sklepów z artykułami gospodarstwa domowego, w supermarketach i sklepach żelaznych. Przed użyciem gąbki melaminowej zawsze najpierw sprawdź instrukcję jej użytkowania.
- Do mycia nie używaj środków do czyszczenia piekarników, agresywnych środków czyszczących ani produktów zawierających chlor. Nie rysować ani nie przebiegać powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Upewnij się, że do źródła ciepła ani dna naczynia nie przywarły twarde cząsteczki, które mogą zarysować płytę kuchenną.
- Jeśli na naczyniach pojawi się rdza, może to być skutek korozji nalotowej w zmywarce. Tego typu plamy na powierzchni naczyń mogą być spowodowane korozją małych elementów w zmywarce lub innych przedmiotów ze stali nierdzewnej (np. noży, obieraczek, sztućców, itd). Długotrwały kontakt z solą, wilgocią i kwaśną żywnością także może powodować powstawanie rdzy na naczyniach. Plamy rdzy można z łatwością usunąć miękką gąbką i łagodnym płynem do mycia naczyń bądź przy użyciu środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Plamy nie wpływają na bezpieczeństwo ani wydajność naczyń. Należy pamiętać jednak, że nieusunięte plamy mogą spowodować trwałe uszkodzenia.
- Nigdy nie przechowuj naczyń obok ostrych metalowych przyborów kuchennych. Może to bowiem spowodować powstawanie rys lub innych uszkodzeń na powierzchni zapobiegającej przywieraniu oraz na krawędziach naczyń.
- Zewnętrzna warstwa ze stali nierdzewnej naczyń trzywarstwowych ma matowe wykończenie. Zewnętrzna strona naczynia może się porysować – nie wpłynie to na jego właściwości użytkowe.
- Zawsze zachowuj ostrożność podczas układania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu jedno na drugim, nie wkładaj też do nich pokrywek z cienkimi, ostrymi krawędziami. Radzimy używać przekładek ochronnych do patelni.

## 4. GWARANCJA

Dwuletnia gwarancja obejmuje wady produkcyjne i materiałowe produktu. Gwarancja zachowuje ważność tylko wtedy, gdy produkt jest użytkowany do celów domowych oraz zgodnie z instrukcją konserwacji i użytkowania. Wady wynikające z zaniedbania, niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania nie są uważane za wady produkcyjne i materiałowe. To samo dotyczy skutków normalnego zużycia naczyń (na przykład odbarwień i zadrapań).

Konieczne zachowaj paragon fiskalny wyraźnie określający datę zakupu i zakupiony produkt. Będzie potrzebny, jeśli zechcesz skorzystać z gwarancji, w przypadku gdy będzie ona mieć zastosowanie.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu pomocą służy nasz dział obsługi klienta. Odwiedź witrynę [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com), aby znaleźć formularz kontaktowy do naszego działu obsługi klienta.

**Mamy nadzieję, że gotowanie w naszych naczyniach sprawi Ci radość.**



## 1. INSTRUCȚIUNI GENERALE PENTRU ÎNTREȚINERE ȘI UTILIZARE

- Pentru rezultate optime atunci când prăjiți, începeți prin a încălzi vasul pentru gătit câteva secunde la flacără mică spre medie, înainte de a adăuga ulei sau unt.
- Alegeți întotdeauna o setare a flăcării adecvată pentru ingredientele pe care le folosiți. Evitați supraîncălzirea pentru a preveni arderea mâncării și/sau a untului ori a uleiului. Nu lăsați niciodată untul sau uleiul să scoată fum sau să se ardă.
- Supraîncălzirea poate duce la decolorarea exteriorului vasului pentru gătit. Totuși, acest lucru nu va afecta performanța vasului pentru gătit.
- Vasele pentru gătit sunt compatibile cu mașina de spălat vase, dar vă recomandăm să le spălați manual cu un burete moale, pentru a prelungi durata de viață a stratului antiaderent.
- Când depozitați vasele pentru gătit cu strat antiaderent, folosiți protecțiile pentru vase de gătit pentru o protecție optimă.

### Instrucțiuni importante în materie de siguranță

Citiți cu atenție toate informațiile legate de siguranță, înainte de a folosi acest produs pentru prima dată!

- Copiii trebuie ținuti la distanță de plită, atunci când gătiți.
- Întotdeauna aveți grijă la vasele pentru gătit fierbinți, pentru a evita vătămarea.
- Din motive de siguranță, nu lăsați niciodată vasele pentru gătit nesupravegheate în timpul utilizării. De asemenea, asigurați-vă că mânerul nu iese în afara marginii plitei.
- Dacă gătiți un timp mai îndelungat, capacele și mânerul pot deveni foarte fierbinți. Așadar, aveți grijă când îndepărtați capacul sau când apucați mânerul. Folosiți mereu mânuși sau pernețe pentru cuptor. Aveți foarte mare grijă când scoateți vasele pentru gătit din cuptorul încins sau când gătiți pe plite cu gaz.
- Nu introduceți vasul pentru gătit în cuptorul cu microunde.
- Acest vas pentru gătit este adecvat pentru toate sursele de căldură, inclusiv pe plite cu inducție.
- Vasul pentru gătit este compatibil în cuptor la temperaturi de până la 220°C, inclusiv capacul de sticlă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### Înainte de prima utilizare:

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele. Reciclați deșeurile în mod corespunzător.
- Spălați vasul pentru gătit cu apă caldă, folosind un burete sau o perie moale. Clătiți vasul pentru gătit și uscați-l bine cu ajutorul unui prosop de bucătărie.

### Recomandări pentru gătit și prăjire optime:

- Întotdeauna începeți cu un vas pentru gătit curat.
- Lăsați alimentele să ajungă la temperatura camerei înainte de a începe.
- Pentru rezultate optime atunci când prăjiți, începeți prin a încălzi vasul pentru gătit câteva secunde la flacără mică spre medie, înainte de a adăuga ulei sau unt.
- Alegeți întotdeauna o setare a flăcării adecvată pentru ingredientele pe care le folosiți.
- Stratul ceramic antiaderent asigură distribuția eficientă a căldurii. Aceasta înseamnă că temperatura plitei este foarte importantă. La temperaturi mai mici, folosiți energie mai puțină și preveniți arderea alimentelor și/sau a untului ori a uleiului.
- Nu lăsați niciodată vase pentru gătit goale pe plita încinsă. Aceasta poate duce la deteriorarea ireversibilă a vaselor pentru gătit și a plitei. Supraîncălzirea poate face ca vasul pentru gătit să se curbeze, lucru care poate deteriora stratul antiaderent.
- Atunci când gătiți pe o plită cu inducție, diametrul bazei vasului pentru gătit trebuie să fie același cu diametrul sursei de căldură. Dacă vasul pentru gătit este prea mic, se poate ca plita să nu se încălzească deoarece nu recunoaște vasul pentru gătit.
- Atunci când gătiți pe o plită cu inducție, vasul pentru gătit poate scoate un sfârâit. Acest lucru nu înseamnă că este ceva în neregulă cu vasul pentru gătit.
- Dacă folosiți plite cu gaz, asigurați-vă că flacăra rămâne sub vasul pentru gătit și că nu se ridică pe părțile laterale ale vasului pentru gătit.
- Când gătiți, alegeți ulei sau unt care este adecvat pentru gătit și prăjit (adică, care are un punct de ardere ridicat). Nu folosiți pulverizatoare de ulei cum ar fi pulverizatoare cu aerosoli, cu aburi sau cu pompă etc.
- Pentru a prelungi durata de viață a stratului ceramic antiaderent, recomandăm folosirea ustensilelor făcute din nailon, silicon sau lemn. Stratul antiaderent nu este rezistent la obiecte pentru tăiat sau ascuțite (de ex. cuțite sau furculițe). Nu atingeți sau loviți ustensilele de marginea vasului pentru gătit. Aceasta poate duce la ciobirea sau spargerea stratului ceramic antiaderent.
- Oțelul inoxidabil (mâner, corpul vasului pentru gătit, mânerul capacului) se poate decolora în cuptor. Totuși, aceasta nu va afecta siguranța sau performanța vasului pentru gătit.
- Dacă expuneți stratul antiaderent la căldură intensă pentru o perioadă lungă de timp, acesta se va deteriora mai repede, conducând la arderea mâncării și/sau a untului sau a uleiului.

### Utilizarea capacului de sticlă (dacă acesta este inclus)

- Nu scufundați capacul fierbinte în apă rece. Aceasta poate duce la spargerea capacului (din cauza șocului termic).
- Capacul este compatibil în cuptor până la 220°C. Totuși, nu așezați capacul de sticlă direct pe sursa de căldură sau sub grătarul din cuptor. Aceasta poate duce la spargerea capacului.
- Nu folosiți capacul dacă acesta este deteriorat.

## 3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- De fiecare dată când folosiți vasul pentru gătit, lăsați-l să se răcească și apoi curățați-l bine.
- Stratul ceramic antiaderent asigură o curățare ușoară și este compatibil cu mașina de spălat vase. Pentru a păstra proprietățile antiaderente ale vasului pentru gătit, spălați-l cu apă caldă, folosind un burete sau o perie moale. Clătiți vasul pentru gătit și uscați-l bine cu ajutorul unui prosop de bucătărie.
- Stratul ceramic antiaderent se poate deteriora din cauza nivelurilor ridicate de sare, a agenților de albire și a fosfaților din mașina de spălat vase.
- Marginile neacoperite din aluminiu se pot decolora în mașina de spălat vase. Totuși, acest lucru nu va afecta performanța vasului pentru gătit.
- Nu folosiți bureți abrazivi din sârmă sau nailon. Aceasta va duce la deteriorarea stratului antiaderent.
- Stratul antiaderent de pe nituri se poate uza în timp. Acest lucru nu va afecta performanța vasului pentru gătit.
- Stratul antiaderent poate prezenta depuneri (carbonizare) ca urmare a expunerii prelungite a stratului antiaderent la căldură intensă, atunci când gătiți cu unt sau ulei. Căldura intensă poate duce la carbonizarea uleiului și a grăsimii, conducând la deteriorarea mai rapidă a stratului antiaderent al vasului pentru gătit. Dacă se întâmplă acest lucru, îndepărtați mâncarea rămasă și umpleți parțial vasul pentru gătit cu apă fierbinte. Puneți repede apa la fier. Apoi veți putea elimina cu ușurință depunerile, cu ajutorul unei perii și a apei calde în care ați dizolvat săpun.
- În cazul depunerilor persistente, recomandăm utilizarea unui burete din melamină. Puteți găsi acești bureți în majoritatea magazinelor cu articole de uz casnic, în supermarketuri și în fierării. Verificați întotdeauna instrucțiunile de utilizare pentru buretele din melamină pe ambalajul acestuia, înainte de a-l utiliza.
- Nu folosiți substanțe de curățare pentru cuptor sau orice substanță de curățare care este abrazivă sau care conține înălbitor cu clor. Nu străpungeți stratul antiaderent.
- Asigurați-vă că nu rămân prinse particule tari pe sursa de căldură sau dedesubtul vasului pentru gătit, pentru a evita zgărirea plitei.
- Dacă vasele pentru gătit prezintă semne de coroziune, acesta poate fi rezultatul ruginii de suprafață apărute în interiorul mașinii de spălat vase. Acest tip de pată pe suprafața vaselor pentru gătit poate fi cauzat de coroziunea pieselor mici din interiorul mașinii de spălat vase sau a altor produse din oțel inoxidabil (de ex. cuțite, dispozitive pentru decojit, tacâmuri etc.). Expunerea prelungită la sare, mezeală și alimente acide poate să provoace coroziunea vaselor pentru gătit. Petele de coroziune pot fi îndepărtate cu ușurință folosind un burete moale și un detergent slab pentru vase sau folosind produse pentru curățarea oțelului inoxidabil. Aceste pete nu vor afecta siguranța sau performanța vaselor pentru gătit. Rețineți că dacă alegeți să nu îndepărtați petele, deteriorarea poate deveni permanentă.
- Nu depozitați niciodată vasele pentru gătit lângă ustensile din metal ascuțite. Acestea pot conduce la zgărieturi sau la alte deteriorări ale suprafeței stratului antiaderent și ale marginilor vaselor pentru gătit.
- Stratul exterior din oțel inoxidabil din cadrul învelișului triplu stratificat are un finisaj mat. Exteriorul vasului pentru gătit se poate zgăria, dar acest lucru nu va afecta utilizarea vasului pentru gătit.
- Aveți grijă întotdeauna când stivuiți vasele pentru gătit cu strat antiaderent și nu așezați capacele cu muchii subțiri și ascuțite în interiorul vaselor pentru gătit. Vă recomandăm să folosiți protecții pentru vase pentru gătit.

## 4. GARANȚIE

Offerim o garanție de 2 ani la acest produs, pentru defectele de fabricație și materiale. Garanția este valabilă doar dacă folosiți produsul în scop casnic și în conformitate cu instrucțiunile de întreținere și utilizare. Defectele rezultate din neglijență și utilizare inadecvată sau incorectă nu sunt considerate defecte de fabricație și materiale. Același lucru este valabil și pentru consecințele uzurii normale (de ex. modificări de culoare și zgărieturi).

Păstrați permanent bonul de casă care arată clar data achiziției și produsul pe care l-ați cumpărat. Veți avea nevoie de el dacă doriți să invocați garanția, dacă este cazul.

Serviciul nostru pentru clienți este gata să vă răspundă la întrebările pe care le aveți în legătură cu produsul. Accesați [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) pentru a găsi formularul de contact pentru serviciul nostru pentru clienți.

**Sperăm să vă placă să gătiți cu vasele noastre!**





## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Для получения оптимальных результатов жарки перед добавлением растительного или сливочного масла разогрейте сковороду в течение нескольких секунд на слабом или среднем огне.
- Всегда выбирайте режим нагрева, подходящий для используемых ингредиентов. Избегайте перегрева, чтобы предотвратить подгорание продуктов и/или масла. Ни в коем случае не допускайте, чтобы сливочное или растительное масло дымилось или горело.
- Перегрев может привести к изменению цвета внешней поверхности сковороды. Однако на эксплуатационные свойства посуды это не влияет.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине, но мы советуем мыть ее вручную мягкой губкой, чтобы максимально продлить срок службы антипригарного покрытия.
- Для оптимальной защиты посуды с антипригарным покрытием во время хранения используйте защитные прокладки.

### Важные указания по безопасности

Внимательно ознакомьтесь с указаниями по безопасности перед первым использованием посуды!

- Не подпускайте детей к плите во время приготовления пищи.
- Всегда осторожно обращайтесь с горячей посудой во избежание травм.
- В целях безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время использования. Также следите за тем, чтобы ее ручки не выступали за край плиты.
- В процессе длительного приготовления крышки и ручки могут сильно нагреваться. В связи с этим, снимая крышку или берясь за ручки, будьте осторожны. Всегда используйте прихватки или кухонные рукавицы. Соблюдайте особую осторожность при извлечении посуды из горячей духовки и приготовлении пищи на газовой плите.
- Не используйте сковороду в микроволновой печи.
- Данная посуда подходит для любых источников тепла, включая индукционные.
- Посуду можно использовать в духовке при температурах до 220°C, в том числе со стеклянной крышкой.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Перед первым использованием:

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизируйте отходы правильно.
- Вымойте сковороду в теплой воде мягкой щеткой или губкой. После мытья ополосните посуду, а затем тщательно вытрите кухонным полотенцем.

### Рекомендации для получения наилучших результатов при приготовлении пищи:

- Для очередного приготовления пищи всегда используйте чистую сковороду.
- Перед началом позвольте продуктам нагреться до комнатной температуры.
- Для получения оптимальных результатов жарки перед добавлением растительного или сливочного масла разогрейте сковороду в течение нескольких секунд на слабом или среднем огне.
- Всегда выбирайте режим нагрева, подходящий для используемых ингредиентов.
- Керамическое антипригарное покрытие обеспечивает эффективное распределение тепла, поэтому температура плиты имеет очень большое значение. Более низкие температуры позволяют использовать меньше энергии и избежать подгорания продуктов и/или масла.
- Ни в коем случае не оставляйте пустую посуду на горячей конфорке. Это может привести к необратимым повреждениям посуды и плиты. Перегрев может вызвать деформацию сковороды, что, в свою очередь, может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- При приготовлении пищи на индукционной плите диаметр дна сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если сковорода слишком мала, конфорка может не обнаружить ее и не включиться.
- При приготовлении на индукционной плите сковорода может издавать жужжащий звук. Это нормальное явление.
- При приготовлении пищи на газовой плите убедитесь, что пламя охватывает сковороду и не попадает на ее стенки.
- При приготовлении используйте растительное или сливочное масло, подходящее для выпекания и жарки (то есть масла с высокой температурой дымообразования). Не используйте масляные спреи, например из аэрозольных баллонов, распылителей и пульверизаторов.
- Для продления срока службы керамического антипригарного покрытия рекомендуем использовать нейлоновые,

силиконовые или деревянные лопатки. Антипригарное покрытие не выдерживает взаимодействия с острыми или режущими предметами (например, ножами и вилками). Не стучите кухонными принадлежностями по краю сковороды. Это может привести к образованию сколов или трещин на керамическом антипригарном покрытии.

- При использовании в духовке корпус посуды и ручки из нержавеющей стали могут изменить цвет. Это не влияет на безопасность или эксплуатационные свойства посуды.
- Если подвергать антипригарное покрытие сильному нагреву в течение длительного времени, оно быстрее изнашивается, что приводит к пригоранию пищи и/или масла.

### Использование стеклянной крышки (если она входит в комплект)

- Не погружайте горячую крышку в холодную воду. Это может привести к образованию трещин в крышке (вследствие термического удара).
- Стеклянную крышку допустимо использовать в духовке при температурах до 220°C, однако не следует помещать ее непосредственно на источник тепла или под гриль в духовке. Это может привести к образованию трещин в крышке.
- Не используйте крышку при наличии на ней сколов или трещин.

## 3. УХОД И ЧИСТКА

- Каждый раз после использования посуды дайте ей остыть, а затем тщательно очистите ее.
- Керамическое антипригарное покрытие легко чистится и подходит для мытья в посудомоечной машине. Для сохранения антипригарных свойств сковороды мойте ее в теплой воде мягкой щеткой или губкой. После мытья ополосните посуду, а затем тщательно вытрите кухонным полотенцем.
- Средства для посудомоечных машин с высоким содержанием солей, отбеливателей и фосфатов могут повредить керамическое антипригарное покрытие.
- Алюминиевые ободки без покрытия при мытье в посудомоечной машине могут изменить цвет. Это не влияет на эксплуатационные свойства сковороды.
- Не используйте абразивную стальную мочалку или жесткие нейлоновые губки. Ими можно легко повредить антипригарное покрытие.
- Антипригарное покрытие на заклепках может со временем стираться. Это не влияет на эксплуатационные свойства сковороды.
- В результате длительного воздействия больших температур при приготовлении пищи на сливочном или растительном масле на антипригарном покрытии может образовываться налет (нагар). Интенсивный нагрев может вызывать карбонизацию масла или жира, что ускоряет потерю антипригарных свойств сковороды. При возникновении нагара удалите остатки пищи и налейте в посуду немного горячей воды. Быстро доведите воду до кипения. После этого отложения будет легко удалить мыльной водой с помощью щетки.
- Для удаления особенно устойчивого налета рекомендуется использовать меламиновую губку. Такие губки продаются в большинстве хозяйственных магазинов, супермаркетов и магазинов скобяных изделий. Всегда читайте инструкции по использованию меламиновых губок на упаковке перед их применением.
- Не используйте средства для чистки духовок, агрессивные чистящие средства и составы, содержащие хлорный отбеливатель. Не прокалывайте антипригарное покрытие.
- Убедитесь, что к источнику тепла или дну сковороды не прилипли твердые частицы, которые могут поцарапать конфорку.
- Если на посуде появились следы ржавчины, это может быть следствием мгновенной коррозии из-за мытья в посудомоечной машине. Такие пятна на поверхности посуды могут быть вызваны коррозией мелких деталей посудомоечной машины или других предметов из нержавеющей стали (вилки, овощечистки, столовых приборов и т.п.). Коррозию посуды может вызвать длительное воздействие соли, влаги и кислой пищи. Следы коррозии легко можно удалить губкой с мягким моющим средством или средством для очистки нержавеющей стали. Следы коррозии не влияют на безопасность или эксплуатационные свойства посуды. Обратите внимание: если вы не будете удалять следы ржавчины, они могут стать неустраняемыми.
- Не храните посуду рядом с острыми металлическими кухонными принадлежностями. Они могут поцарапать или иным образом повредить поверхность антипригарного покрытия и края посуды.
- Внешний слой из нержавеющей стали имеет матовое покрытие. Внешняя поверхность сковороды может поцарапаться, однако это не повлияет на ее использование.
- Размещая посуду с антипригарным покрытием в месте хранения, всегда соблюдайте осторожность и не кладите внутрь сковороды крышки с тонкими острыми краями. Рекомендуем использовать защитные прокладки.

## 4. ГАРАНТИЯ

На изделие действует гарантия сроком на 2 года, покрывающая дефекты изготовления и материалов. Гарантия действительна, только если вы используете изделие для бытовых целей и согласно указаниям по обслуживанию и использованию. Дефекты, возникшие в результате небрежности, ненадлежащего или неправильного использования, не считаются дефектами изготовления и материалов. Это же касается последствий нормального износа (например, изменения цвета и появления царапин).

Обязательно сохраните кассовый чек, на котором четко указана дата покупки и наименование приобретенного вами товара. Чек понадобится вам в том случае, если вы захотите воспользоваться гарантией (если таковая применима).

Сотрудники нашего отдела обслуживания клиентов с радостью ответят на любые вопросы об изделии. Форму обратной связи для обращения в наш отдел обслуживания клиентов можно найти на сайте [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com).

**Мы надеемся, что вам понравится готовить с использованием нашей посуды!**



## 1. VŠEOBECNÉ POKYNY NA ÚDRŽBU A POUŽÍVANIE

- Na dosiahnutie optimálnych výsledkov smaženia pred pridaním oleja alebo masla panvicu najprv niekoľko sekúnd zahrievajte pri nízkej alebo strednej teplote.
- Vždy zvolte nastavenie teploty vhodné pre suroviny, ktoré používate. Vyhnite sa prehriatiu, aby ste zabránili prepáleniu jedla prípadne masla alebo oleja. Nikdy nedovoľte, aby maslo alebo olej dymili či horeli.
- Prehriatie môže viesť k zmene farby na vonkajšej strane panvice. To však nemá vplyv na vlastnosti varenia riadu.
- Riad je vhodný na umývanie v umývačke riadu, odporúčame však, aby ste ho umývali ručne mäkkou špongiou, čím sa maximalizuje životnosť neprilňavého povrchu.
- Pri skladovaní kuchynského riadu s neprilňavým povrchom používajte chrániče na panvice pre optimálnu ochranu.

### Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím tohto výrobku si dôkladne prečítajte všetky bezpečnostné informácie!

- Počas varenia nedovoľte deťom priblížiť sa k varnej platni.
- Pri horúcom riade vždy dávajte pozor, aby ste predišli zraneniu.
- Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte kuchynský riad počas jeho používania bez dohľadu. Uistite sa tiež, že rukoväte neprečnievajú za okraj varnej platne.
- Pri dlhšom varení môžu byť pokrievky a rukoväte veľmi horúce. Preto buďte pri snímaní pokrievky alebo uchopení rukovätí opatrní. Vždy používajte ochranné rukavice alebo chňapky. Pri vyberaní riadu z horúcej rúry alebo pri varení na plynovom horáku buďte mimoriadne opatrní.
- Panvice nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Tento riad je vhodný pre všetky typy zdrojov tepla vrátane indukčného.
- Kuchynský riad je bezpečný na používanie v rúre do teploty 220 °C vrátane sklenenej pokrievky.

## 2. NÁVOD NA POUŽITIE

### Pred prvým použitím:

- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky. Odpadové materiály vhodným spôsobom recyklujte.
- Panvicu umyte v teplej vode so saponátom mäkkou kefkou alebo špongiou. Panvicu opláchnite a potom ju dôkladne osušte utierkou.

### Odporúčania pre optimálne výsledky varenia a smaženia:

- Vždy začínajte variť s čistou panvicou.
- Skôr ako začnete, nechajte jedlo dosiahnuť izbovú teplotu.
- Na dosiahnutie optimálnych výsledkov smaženia pred pridaním oleja alebo masla panvicu najprv niekoľko sekúnd zahrievajte pri nízkej alebo strednej teplote.
- Vždy zvolte nastavenie teploty vhodné pre suroviny, ktoré používate.
- Keramický neprilňavý povrch zaručuje efektívnu distribúciu tepla. To znamená, že teplota sporáka je veľmi dôležitá. Pri nižších teplotách spotrebujete menej energie a zabránite prepáleniu jedla a/alebo masla alebo oleja.
- Nikdy nenechávajte prázdny riad na horúcej varnej platni. Môže to spôsobiť nezvratné poškodenie riadu a varnej platne. Prehriatie môže spôsobiť zdeformovanie panvice, čo tiež môže poškodiť neprilňavý povrch.
- Pri varení na indukčnej varnej platni musí byť priemer základne panvice rovnako veľký ako priemer zdroja tepla. Ak je panvica príliš malá, varná platňa sa nemusí zahriať, pretože panvicu nerozpozná.
- Pri varení na indukčnej varnej platni môže panvica vydávať bzučivý zvuk. Neznamená to, že s riadom nie je niečo v poriadku.
- Ak používate plynový horák, uistite sa, že sa plameň nachádza pod panvicou a nepresahuje nad boky panvice.
- Pri varení uprednostnite použitie oleja alebo masla, ktoré sú vhodné na pečenie a smaženie (t. j. s vysokým bodom zadymenia). Nepoužívajte olejové spreje, ako napríklad aerosóly, rozprašovače, pumpičkové spreje atď.
- Na predĺženie životnosti keramického neprilňavého povrchu odporúčame používať nylonové, silikónové alebo drevené kuchynské náčinie. Neprilňavý povrch nie je odolný voči rezaniu ani ostrým predmetom (napr. nožom alebo vidličkám). Kuchynským náčiniem netukajte ani neudierajte o okraj panvice. Môže to spôsobiť odštiepenie alebo praskliny keramického neprilňavého povrchu.
- Nehrdzavejúca oceľ (rukoväte, telo panvice, úchytky na pokrievkach) môžu v rúre zmeniť farbu. To však nemá vplyv na bezpečnosť alebo vlastnosti vášho riadu.
- Ak budete vystavovať neprilňavý povrch dlhšiu dobu intenzívnemu teplu, rýchlejšie sa opotrebuje, čo bude spôsobovať pripaľovanie jedla prípadne masla alebo oleja.

## Použitie sklenenej pokrievky (ak je sklenená pokrievka súčasťou balenia)

- Horúcu pokrievku neponárajte do studenej vody. Môže to spôsobiť prasknutie pokrievky (z tepelného šoku).
- Pokrievka sa môže používať v rúre do teploty 220 °C. Nekladte ju však priamo na zdroj tepla ani pod gril v rúre. Môže to spôsobiť prasknutie pokrievky.
- Ak je pokrievka poškodená, nepoužívajte ju.

## 3. ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Po každom použití nechajte riad vychladnúť a potom ho dôkladne vyčistite.
- Keramický neprilňavý povrch uľahčuje čistenie a umývanie v umývačke riadu. Na zachovanie neprilňavých vlastností panvicu umývajte v teplej vode so saponátom mäkkou kefkou alebo hubkou. Panvicu opláchnite a potom ju dôkladne osušte utierkou.
- Keramický neprilňavý povrch sa môže poškodiť vysokým obsahom soli, bieliacich činidiel a fosfátov v umývačke riadu.
- Nekryté hliníkové okraje môžu v umývačke riadu zmeniť farbu. To však nemá vplyv na vlastnosti panvice.
- Nepoužívajte abrazívne drôtené alebo nylonové špongie na riad. Poškodzujú neprilňavý povrch.
- Neprilňavý povrch nitov sa môže časom opotrebovať. Nemá to vplyv na vlastnosti panvice.
- V dôsledku dlhodobého vystavenia neprilňavého povrchu intenzívnemu teplu pri varení s maslom alebo olejom sa na neprilňavom povrchu môže vytvoriť usadenina (karbonizácia). Intenzívne teplo môže spôsobiť karbonizovanie oleja a tuku, čo vedie k rýchlejšiemu zhoršeniu neprilňavosti panvice. Ak k tomu dôjde, odstráňte zvyšok jedla a čiastočne naplňte panvicu horúcou vodou. Privedte vodu rýchle do varu. Potom budete môcť jednoducho odstrániť usadeniny pomocou čistiacej kefy a vody so saponátom.
- Pri nepoddajných usadeninách odporúčame použiť melamínovú špongiu. Tieto špongie nájdete vo väčšine obchodov s potrebami pre domácnosť, supermarketoch a železniarstvach. Pred použitím si prečítajte návod na použitie melamínovej špongie na jej obale.
- Nepoužívajte čistič na rúry, agresívne čistiace prostriedky ani prostriedky obsahujúce bielicidlo na báze chlóru. Neprilňavý povrch neprepichujte.
- Uistite sa, že na zdroji tepla ani na spodnej časti dna panvice nie sú prichytené žiadne tvrdé čistočky, aby ste predišli poškriabaniu varnej platne.
- Ak riad vykazuje známky korózie, môže to byť v dôsledku tzv. bleskovej hrdze v umývačke riadu. Takéto škvrny na povrchu riadu môžu byť spôsobené koróziou malých častí v umývačke riadu alebo iných výrobkov z nehrdzavejúcej ocele (napr. nožov, škrabiek, príborov atď.). Koróziu kuchynského riadu môže tiež spôsobiť dlhodobé vystavenie soli, vlhkosti a kyslým potravinám. Stopy po korózii možno ľahko odstrániť mäkkou špongiou a jemným čistiacim prostriedkom alebo čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Škvrny však nemajú vplyv na bezpečnosť alebo vlastnosti riadu. Upozorňujeme však, že ak škvrny neodstránite, môže dôjsť k trvalému poškodeniu.
- Riad nikdy neskladujte spolu s ostrým kovovým kuchynským náčiním. Je to preto, že takéto kuchynské náčinie môže spôsobiť škrabance alebo iné poškodenie povrchu neprilňavej vrstvy a okrajov kuchynského riadu.
- Vonkajšia vrstva trojvrstvej štruktúry z nehrdzavejúcej ocele má matnú povrchovú úpravu. Vonkajšia vrstva panvice sa môže poškriabať, nebude to však mať vplyv na použitie panvice.
- Pri ukladaní kuchynského riadu s neprilňavým povrchom na seba vždy dávajte pozor a nekladajte do nich pokrievky s tenkými, ostrými hranami. Odporúčame používať chrániče na panvice.

## 4. ZÁRUKA

Na výrobok poskytujeme záruku 2 roky na výrobné a materiálové chyby. Záruka je platná iba vtedy, ak výrobok používate na domáce použitie a v súlade s pokynmi na údržbu a používanie. Chyby spôsobené nedbalosťou, nevhodným alebo nesprávnym používaním sa nepovažujú za výrobné a materiálové chyby. To isté platí pre následky bežného opotrebovania (napríklad zmena farby a poškriabanie).

Po celý čas majte uschovaný doklad o kúpe, na ktorom je jasne uvedený dátum nákupu a výrobok, ktorý ste si zakúpili. Budete ho potrebovať, ak si budete chcieť uplatniť záruku v prípade, že je uplatniteľná.

Náš zákaznický servis je vám k dispozícii, aby vám pomohol s akýmkoľvek otázkami, ktoré by ste mohli mať v súvislosti s výrobkom. Na stránke [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) nájdete kontaktný formulár nášho zákaznického servisu.

**Dúfame, že si vychutnáte zážitok z varenia s našim riadom!**



## 1. SPLOŠNA NAVODILA ZA VZDRŽEVANJE IN UPORABO

- Za optimalne rezultate pečenja najprej ponev nekaj sekund predhodno segrevajte na nizkem do srednjem ognju, nakar dodajte olje ali maslo.
- Vedno izberite nastavev toplote, primerno za sestavine, ki jih uporabljate. Izogibajte se pregrevanju in preprečite, da bi se živila in/ali maslo ali olje v ponvi zažgali. Nikoli ne dovolite, da se maslo ali olje kadita ali da gorita.
- Pregrevanje lahko povzroči razbarvanje na zunanji strani ponve. Vendar to ne vpliva na delovanje posode pri kuhanju.
- Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar vseeno priporočamo, da jo pomivate ročno z mehko gobico, s čimer boste podaljšali življenjsko dobo površine proti prijemanju.
- Za shranjevanje posode s površino proti prijemanju uporabljajte ustrezno zaščito za ponve.

### Pomembna varnostna navodila

Pred prvo uporabo temeljito preberite vse varnostne informacije!

- Med kuhanjem pazite, da otroci ne pridejo v stik s kuhalnimi ploščami.
- Pri uporabi vroče posode bodite previdni, da preprečite poškodbe.
- Zaradi varnosti posode med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Pazite tudi, da ročaj ne štrlijo čez rob kuhalne plošče.
- Pri dolgotrajnejšem kuhanju se lahko pokrovke in ročaj močno segrejejo. Pri odstranjevanju pokrovke ali prijemanju za ročaje pazite, da se ne opečete. Vedno uporabljajte gospodinjske rokavice ali prijemale. Še posebej previdni bodite pri jemanju posode iz vroče pečice ali pri kuhanju na plinski kuhalni plošči.
- Ponve ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Posoda je primerna za vse kuhalne površine, vključno z indukcijo.
- Posoda je primerna za uporabo v pečici do 220 °C, vključno s steklenim pokrovom.

## 2. NAVODILA ZA UPORABO

### Pred prvo uporabo:

- Odstranite vso embalažo in etikete. Odpadno embalažo ustrezno reciklirajte.
- Ponev operite v topli vodi z blagim detergentom in mehko krtačko ali gobico. Ponev sperite in obrišite s kuhinjsko krpo.

### Priporočila za optimalne rezultate kuhanja in cvrtja:

- Vedno uporabljajte čisto ponev.
- Živila, ki jih boste pripravljali, naj imajo sobno temperaturo.
- Za optimalne rezultate pečenja najprej ponev nekaj sekund predhodno segrevajte na nizkem do srednjem ognju, nakar dodajte olje ali maslo.
- Vedno izberite nastavev toplote, primerno za sestavine, ki jih uporabljate.
- Keramična površina proti prijemanju zagotavlja učinkovito porazdelitev toplote. To pomeni, da je temperatura pečice zelo pomembna. Pri nižjih temperaturah porabite manj energije in preprečite, da bi se živila in/ali maslo ali olje zažgali.
- Prazne posode nikoli ne puščajte na vroči kuhalni plošči. To lahko povzroči nepopravljivo škodo na posodi in kuhalni plošči. Zaradi pregrevanja se ponev lahko upogne, pri čemer se poškoduje tudi površina proti prijemanju.
- Pri kuhanju na indukcijski kuhalni plošči mora biti premer dna ponve enak premeru kuhalne plošče. Če je ponev premajhna, se kuhalna plošča morda ne bo segrela, ker ne bo zaznala ponve.
- Ko kuhate na indukcijski kuhalni plošči, lahko ponev oddaja brenčoč zvok. To ne pomeni, da je karkoli narobe s posodo.
- Če uporabljate plinsko kuharno ploščo, se prepričajte, da se plamen nahaja pod ponvijo in se ne dviga po njenem robu.
- Izberite olje ali maslo, primerno za pečenje in cvrtje (tj. z visoko dimno točko). Ne uporabljajte oljnih razpršil, kot so aerosoli, razpršilniki, razpršilne črpalke itd.
- Če želite podaljšati življenjsko dobo keramične površine proti prijemanju, uporabljajte kuhinjske pripomočke iz najlona, silikona ali lesa. Površina proti prijemanju ni odporna na rezanje ali ostre predmete (npr. nože ali vilice). S kuhinjskimi pripomočki ne trkajte ali udarjajte po robu ponve. To lahko povzroči krušenje ali razpoke v keramični površini proti prijemanju.
- Nerjavno jeklo (ročaji, okvir ponve, ročaj pokrovke) se lahko v pečici razbarva. Vendar to ne vpliva na varnost ali delovanje posode.
- Če je površina proti prijemanju dlje časa izpostavljena visokim temperaturam, se hitreje obrabi, kar povzroči, da se živila in/ali maslo ali olje lahko zažgejo.

## Uporaba steklene pokrovke (če je steklena pokrovka vključena)

- Vroče pokrovke ne potaplajte v hladno vodo. To lahko povzroči razpoke na pokrovki (zaradi toplotnega šoka).
- Pokrovko lahko uporabljate v pečici do 220 °C. Vendar steklene pokrovke ne polagajte neposredno na vir toplote ali pod žar v pečici. To lahko povzroči razpoke na pokrovki.
- Če je pokrovka poškodovana, je ne uporabljajte.

## 3. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Po uporabi posode počakajte, da se ohladi, nato pa jo temeljito očistite.
- Keramična površina proti prijemanju omogoča enostavno čiščenje in pomivanje v pomivalnem stroju. Če želite ohraniti lastnosti površine proti prijemanju, operite v topli vodi z blagim detergentom in mehko krtačko ali gobico. Ponev sperite in obrišite s kuhinjsko krpo.
- Velike količine soli, belilnih sredstev in fosfatov v pomivalnem stroju lahko poškodujejo keramično površino proti prijemanju.
- Nezaščiten aluminijasti rob se lahko v pomivalnem stroju razbarva. Vendar to ne vpliva na delovanje ponve.
- Ne uporabljajte jeklenih ali grobih najlonskih gobic. Le-te lahko poškodujejo površino proti prijemanju.
- Površina proti prijemanju na zakovicah se lahko sčasoma obrabi. To ne bo vplivalo na učinkovitost ponve.
- Na površini proti prijemanju se lahko zaradi daljše izpostavljenosti visokim temperaturam (karbonizacija) pri uporabi olja ali masla ustvarijo usedline. Intenzivna vročina lahko povzroči karbonizacijo olja in maščobe, kar vodi do hitrejšega poslabšanja lastnosti površine proti prijemanju. V takem primeru iz ponve odstranite preostalo hrano in jo delno napolnite s toplo vodo. Vodo hitro zavrite. Plast nato preprosto odstranite s krtačko in blagim detergentom.
- Za odstranjevanje trdovratnih oblog uporabite gobico iz melamina. Takšne gobice so na voljo v trgovinah z gospodinjskimi pripomočki, supermarketih in trgovinah z železnino. Vedno preverite navodila za uporabo melaminske gobice na njeni embalaži, preden jo uporabite.
- Ne uporabljajte čistil za pečico, agresivnih čistilnih sredstev ali izdelkov, ki vsebujejo klorirane pripravke za beljenje. Površine proti prijemanju ne predirajte.
- Bodite pozorni, da na kuhalni plošči ali spodnji strani ponve niso prisotni trdni delci, ki bi lahko opraskali površino kuhalne plošče.
- Če se na posodi pojavijo znaki korozije, je to lahko posledica nastanka rje v pomivalnem stroju. Lise na površini posode lahko povzročijo korozija majhnih sestavnih delov pomivalnega stroja ali drugih predmetov iz nerjavnega jekla (npr. nožev, lupilnikov, jedilnega pribora itd.). Dolgotrajna izpostavljenost soli, vlagi in kislim živilom lahko povzroči korozijo posode. Znake korozije zlahka odstranite z mehko gobico in blagim detergentom ali čistilnim sredstvom za nerjaveče jeklo. To ne vpliva na varnost ali zmogljivost posode. Če se odločite, da znakov korozije ne boste odstranili, lahko škoda postane trajna.
- Posode nikoli ne shranjujte skupaj z ostrimi kovinskimi pripomočki. Le-ti lahko namreč povzročijo praske ali druge poškodbe na površini proti prijemanju in robovih posode.
- Zunanja nerjavna jeklena plast triplastne sestave ima mat videz. Zunanost ponve se lahko opraska, vendar to ne bo vplivalo na njeno uporabo.
- Posodo s površino proti prijemanju zlagajte pazljivo in vanjo ne polagajte pokrovk s tankimi, ostrimi robovi. Priporočamo vam uporabo ščitnikov za ponve.

## 4. GARANCIJA

Izdelek ima 2-letno garancijo za proizvodne in stvarne napake. Garancija velja samo, če izdelek uporabljate za domačo uporabo in v skladu z navodili za vzdrževanje in uporabo. Poškodbe zaradi malomarnosti, neprimerne ali nepravilne uporabe se ne štejejo za proizvodne in stvarne napake. Enako velja za posledice običajne obrabe (na primer razbarvanje in praske).

Shranite račun, na katerem sta jasno navedena datum nakupa in kupljeni izdelek. Račun boste potrebovali za uveljavljanje garancije, če bodo za to izpolnjeni vsi pogoji.

Za vsa vprašanja v zvezi z izdelkom se lahko obrnete na našo službo za pomoč strankam. Pojdite na [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com) za obrazec za stik z našo službo za pomoč strankam.

**Naj vam bo priprava jedi z našimi posodami v užitek!**

**Mauviel 1830®**

2022. ALL RIGHTS RESERVED