

**CARE AND USE & WARRANTY INSTRUCTIONS**  
**TRI-PLY COPPER COOKWARE**

**Mauviel 1830**<sup>®</sup>



EN - ENGLISH



FR - FRENCH



NL - DUTCH



DE - GERMAN



DA - DANISH



SV - SWEDISH



ES - SPANISH



PT - PORTUGUESE



ZHS - CHINESE SIMPLIFIED



ZHT - CHINESE TRADITIONAL



BG - BULGARIAN



BS - BOSNIAN



CS - CZECH



EL - GREEK



ET - ESTONIAN



HR - CROATIAN



HU - HUNGARIAN



IT - ITALIAN



LT - LITHUANIAN



LV - LATVIAN



PL - POLISH



RO - ROMANIAN



RU - RUSSIAN



SK - SLOVAK



SL - SLOVENIAN



- 1 This cookware is handwash only. Do not put in the dishwasher.
- 2 Always hand dry with a soft towel immediately.
- 3 To bring back the shine to copper, use a soft sponge and soak with a special copper cleaning product.

### 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.

#### 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 the 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 the cookware out of a hot oven or cooking on a gas hob.
- Do not put the cookware in a microwave.
- This cookware is suitable for all heat sources, including induction.
- The cookware is oven safe up to 220°C.

### 2. INSTRUCTIONS FOR USE

#### Before first use:

- Remove all packaging materials and labels. Recycle the waste materials in an appropriate manner.
- All cookware finished with copper are treated with a protective layer on the outside of the cookware to protect the cookware during transportation. Therefore, it is necessary to wash your cookware in warm soapy water BEFORE first use; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

#### Recommendations for optimal cooking and frying results:

- Always start with a clean pan.
- Let the food reach room temperature before you begin.
- As copper has excellent heat conductivity, you can use low to medium heat settings for best cooking results.
- Over time, copper can change color through use, however this will not change the brilliant conductivity performance of copper.
- 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.
- 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.
- 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.
- High heat settings or flames directly on the side can cause permanent heat discoloration to the exterior of your cookware. This, however, does not affect the performance of your cookware.
- 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.
- 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.

### 3. MAINTENANCE AND CLEANING

- Each time you use this cookware, allow it to cool down afterwards and then clean it thoroughly.
- Your cookware is handwash only. Always hand dry with a soft towel immediately. Do not put in the dishwasher.
- To bring back the shine to copper, use a sponge and soak with a special copper cleaning product (e.g. Copperbrill), - simply apply a small amount to a sponge or soft cloth, rinse with water and dry thoroughly.
- Do not use abrasive steel wool or nylon scouring sponges. This will damage the copper.
- Do not use oven cleaners, aggressive cleaning products or products containing chlorine bleach.
- Ensure that no hard particles become stuck to the heat source or the underside of the pan, to avoid scratching the hob.
- Never store cookware alongside sharp metal utensils. This is because they can cause scratches on the outside of cookware finished with copper. Always ensure the cookware is clean before storing.
- Always take care when stacking 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 Cet article de cuisine ne passe pas au lave-vaisselle. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- 2 Séchez-le toujours immédiatement à la main à l'aide d'un chiffon doux.
- 3 Pour redonner sa brillance au cuivre, utilisez une éponge douce d'un produit de nettoyage spécial pour le cuivre.

## 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.

### 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 l'article de cuisine dans un four à micro-ondes.
- Cet article de cuisine est compatible avec tous les types de cuisson, y compris l'induction.
- Cet article de cuisine résiste au four jusqu'à 220 °C.

## 2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Avant la première utilisation :

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez les déchets de manière adéquate.
- Tous les articles de cuisine dotés d'une finition en cuivre sont couverts d'une couche extérieure de protection pour les protéger lors du transport. Il est donc nécessaire de laver l'article à l'aide d'eau chaude savonneuse AVANT la première utilisation. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

### 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.
- Le cuivre étant un excellent conducteur thermique, vous pouvez l'utiliser à feu doux ou moyen pour obtenir les meilleurs résultats.
- Le cuivre peut changer de couleur dans le temps, au fil des utilisations, mais ses brillantes performances de conductivité resteront inchangées.
- 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 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. Une surchauffe peut en effet entraîner une déformation de la poêle.
- 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.
- Utiliser l'article à feu vif ou appliquer la flamme directement sur le côté peut provoquer une décoloration permanente du revêtement extérieur. Cependant, cela n'affecte pas les performances de votre article.
- 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.
- 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.

## 3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Après avoir utilisé cet article de cuisine, laissez-le refroidir avant de le nettoyer soigneusement.
- Cet article de cuisine ne passe pas au lave-vaisselle. Séchez-le toujours immédiatement à la main à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Pour redonner sa brillance au cuivre, utilisez une éponge douce d'un produit de nettoyage spécial pour le cuivre (tel que Copperbrill), - appliquez simplement une petite quantité de produit à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux, rincez à l'eau et séchez soigneusement.
- N'utilisez pas d'éponge métallique abrasive ou d'éponge à récurer en nylon. Cela endommagera le cuivre.
- N'utilisez pas de décapant, de produit de nettoyage agressif ou de produit contenant de l'eau de javel.
- 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.
- Ne rangez jamais vos articles de cuisine à côté d'ustensiles métalliques pointus. Ceux-ci pourraient rayer l'extérieur des articles dotés d'une finition en cuivre. Vérifiez toujours que votre article de cuisine est propre avant de le ranger.
- Empilez toujours vos articles de cuisine avec précaution. 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 Was dit kookgerei uitsluitend met de hand. Niet schoonmaken in de vaatwasser.
- 2 Droog de pan altijd onmiddellijk met de hand af. Gebruik een zachte keukendoek.
- 3 Om het koper opnieuw te doen glanzen gebruik je een zachte spons en een speciaal koperreinigingsproduct.

## 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.

### 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.

## 2. GEBRUIKSAANWIJZING

### Vóór het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer het afval op een correcte manier.
- Alle kookgerei afgewerkt met koper is behandeld met een bescherm laag aan de buitenkant. Die beschermt het kookgerei tijdens het transport. Daarom is het noodzakelijk om het kookgerei VOOR het eerste gebruik in warm zeepsop af te wassen. Spoel het product af en droog het daarna zorgvuldig met een zachte doek.

### Aanbevelingen voor optimale kook- en bakresultaten:

- Start altijd met een schone pan.
- Laat het voedsel op kamertemperatuur komen voordat je begint te koken.
- Koper is een uitstekende warmtegeleider. Daarom geeft een laag tot middelhoog vuur het beste resultaat.
- Na verloop van tijd kan het koper door het gebruik gaan verkleuren, maar dat doet niets af aan de uitstekende geleidbaarheid van het materiaal.
- 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.
- 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.
- 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 zijkanten van de pan omhoog komt.
- Een hoge stand van het fornuis of vlammen die de zijkant van de pan raken, kunnen permanente warmteverkleuring veroorzaken aan de buitenkant van de pan. Dat heeft echter geen invloed op de prestaties van het kookgerei.

- Kies bij het koken voor olie of boter die geschikt is voor bakken en braden (met een hoog rookpunt). Gebruik geen oliesprays zoals spuitbussen, nevelsprays, pomsprays enz.
- Roestvrij staal (handgrepen, pannen, dekselknoppen) kan in een oven verkleuren. Dat heeft echter geen invloed op de veiligheid of de prestaties van het kookgerei.

## 3. ONDERHOUD EN REINIGING

- Maak het kookgerei na ieder gebruik grondig schoon. Laat het eerst afkoelen.
- Was dit kookgerei uitsluitend met de hand. Droog de pan altijd onmiddellijk met de hand af. Gebruik een zachte keukendoek. Niet schoonmaken in de vaatwasser.
- Om het koper opnieuw te doen glanzen gebruik je een spons en een speciaal koperreinigingsproduct (bijv. Copperbrill). Breng een kleine hoeveelheid van het product aan op een spons of zachte doek, spoel af met water en droog goed af.
- Gebruik geen schurende staalwol of nylon schuursponsjes. Dat zal het koper beschadigen.
- Gebruik geen ovenreinigers, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloor bevatten.
- 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.
- Bewaar kookgerei nooit naast scherp metalen keukengerei. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken aan de buitenkant van met koper afgewerkt kookgerei. Zorg er altijd voor dat het kookgerei schoon is voordat je het opbergt.
- Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van 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 je 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 Reinigen Sie dieses Kochgeschirr ausschließlich von Hand. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 2 Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab.
- 3 Kupferoberflächen bringen Sie wieder zum Glänzen, indem Sie sie mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch und etwas Kupferreinigungsmittel.

## 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.

### 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 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.
- Sämtliches Kochgeschirr mit Kupferoberfläche ist mit einer Versiegelung überzogen, um es während des Transports vor Kratzern zu schützen. Daher muss das Kochgeschirr VOR dem ersten Gebrauch in warmem Seifenwasser gespült, mit klarem Wasser nachgespült und anschließend mit einem weichen Tuch gründlich abgetrocknet werden.

### 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.
- Da Kupfer stark wärmeleitend ist, reicht eine niedrige bis mittlere Temperatureinstellung zum Kochen aus.
- Im Laufe der Zeit kann sich Kupfer durch die Benutzung verfärben, was jedoch nichts an der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit ändert.
- 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.
- Stellen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Herdplatte, da hierdurch das Kochgeschirr und der Herd bleibenden Schaden nehmen können. Pfanne können sich durch Überhitzen verziehen.
- 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 Summton 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.
- Zu hohe Temperaturen oder Flammen, die an der Topf-/Pfannenseite hochschlagen, können zu einer dauerhaften Verfärbung auf der Oberfläche des Kochgeschirrs führen. Hierdurch wird die Funktionsfähigkeit des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigt.
- 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.
- 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.

## 3. PFLEGE UND REINIGUNG

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie es gründlich reinigen.
- Reinigen Sie dieses Kochgeschirr ausschließlich von Hand. Trocknen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Handtuch ab. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Kupferoberflächen bringen Sie wieder zum Glänzen, indem Sie sie mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch und etwas Kupferreinigungsmittel (z. B. Copperbrill) abreiben, mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon, da diese die Kupferoberfläche beschädigen können.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressive Reinigungsmittel oder Produkte mit Chlorbleiche.
- Achten Sie darauf, dass keine harten Teilchen auf dem Kochfeld oder an der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleiben, damit das Kochfeld nicht verkratzt wird.
- Bewahren Sie Kochgeschirr nicht zusammen mit scharfkantigem Kochbesteck aus Metall auf, da hierdurch die Kupferoberfläche des Kochgeschirrs verkratzt werden kann. Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr sauber ist, bevor Sie es wegstellen.
- Seien Sie beim Stapeln von Kochgeschirr immer vorsichtig. 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, fälschen 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 Dine pander og gryder må kun vaskes i hånden. Put dem ikke i opvaskemaskinen.
- 2 Tør dem straks af med et blødt viskestykke.
- 3 For at få kobberet til at skinne igen skal du bruge en svamp og påføre den et specielt rengøringsprodukt til kobber.

## 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.

### 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.
- Af sikkerhedsgrunde bør du aldrig efterlade køkkengrej uden opsyn under 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.
- Produktet må ikke sættes i mikrobølgeovn.
- Køkkengrejet kan bruges til alle komfuryper, herunder induktion.
- Gryder og pander er ovnsikre op til 220 °C.

## 2. BRUGSANVISNING

### Før første brug:

- Fjern al emballage og alle etiketter. Bortskaf affaldsmaterialet på en hensigtsmæssig måde.
- Alt køkkengrej med kobberoverflade er behandlet med et beskyttelseslag på ydersiden for at sikre produkterne under transport. Du skal derfor vaske køkkengrejet i varmt sæbevand FØR første brug. Skyl, og tør det omhyggeligt med en blød klud.

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

- Start altid med en ren pande.
- Lad fødevarerne få stuetemperatur, inden du går i gang.
- Da kobber har en fortræffelig varmeledningsevne, kan du bruge lave til medium varmeindstillinger for at opnå de bedste madlavningsresultater.
- Kobber kan over tid ændre farve, men det ændrer ikke noget ved kobberets fortrinlige varmeledningsevne.
- 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.
- Efterlad aldrig en tom gryde eller pande på en varm kogeplade. Det kan give varige skader på både køkkengrej og kogeplader. Overophedning kan få panden til at slå sig.
- 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.
- Høje varmeindstillinger eller flammer direkte op ad siden kan forårsage permanent misfarvning af ydersiden af dit køkkengrej. Det påvirker dog ikke køkkengrejs egenskaber.
- 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.
- Rustfrit stål (håndtag, selve panden, lågknopper) kan blive misfarvet i ovnen. Det påvirker dog ikke køkkengrejets sikkerhed eller funktion.

## 3. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Hver gang du bruger køkkengrejet, skal det køle ned efterfølgende, inden det rengøres omhyggeligt.
- Dine pander og gryder må kun vaskes i hånden. Tør dem straks af med et blødt viskestykke. Put dem ikke i opvaskemaskinen.
- For at få kobberet til at skinne igen skal du bruge en svamp og påføre den et specielt rengøringsprodukt til kobber (f.eks. Copperbrill), – kom en lille smule på en svamp eller et viskestykke, skyl med vand, og tør omhyggeligt.
- Brug ikke slibende ståluld eller nylonskuresvampe. Det beskadiger kobberet.
- Brug ikke ovnrens, grove rengøringsmidler eller produkter, der indeholder klorblegemiddel.
- Sørg for, at der ikke sidder hårde partikler fast på varmekilden eller undersiden af panden, for at undgå ridser i komfuret.
- Opbevar aldrig dit køkkengrej ved siden af skarpe redskaber. De kan nemlig forårsage ridser på køkkengrejets kobberoverflade. Sørg altid for, at køkkengrejet er rent, inden du sætter det på plads.
- Vær altid forsigtig, når du sætter køkkengrej oven i hinanden. 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 vedligeholdelsesanvisningen. 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 kontaktformularen til vores kundeservice.

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



- 1 Ditt kokkärl bör endast handdiskas. Diskas ej i maskin.
- 2 Handtorka alltid omedelbart med en mjuk handduk.
- 3 För att få kopparn att glänsa använder du en svamp och ett kopparputsmedel.

## 1. ALLMÄNNA SKÖTSEL- OCH BRUKSANVISNINGAR

- För optimala stekresultat börjar du med att värma upp pannan 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 matlagningsprestanda.

### 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 hållkanten.
- 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 kokkärl i en mikrovågsugn.
- Kokkärl är lämpligt för alla värmekällor, inklusive induktion.
- Kokkärl är ugnssäkert upp till 220 °C.

## 2. BRUKSANVISNING

### Före första användningen:

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Återvinn avfallet på lämpligt sätt.
- Alla kokkärl med kopparyta är behandlade med ett skyddsskikt på kokkärls utsida för att skydda kokkärl under transport. Du måste därför diska ditt kokkärl i varmt vatten med diskmedel FÖRE första användning. Skölj och torka därefter noggrant med en mjuk trasa.

### Rekommendationer för optimala tillagningsresultat:

- Börja alltid med en ren panna.
- Låt livsmedlen nå rumstemperatur innan du börjar.
- Eftersom koppar har utmärkt värmeledningsförmåga kan du använda låga till medelhöga värmeinställningar för bästa matlagningsresultat.
- Med tiden kan kopparn ändra färg när den används. Detta påverkar dock inte dess förträffliga ledningsförmåga.
- För optimala stekresultat börjar du med att värma upp pannan 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.
- Lämna aldrig ett tomt kokkärl på en varm platta. Det kan orsaka oåterkallelig skada på kokkärl och plattan. Överhettning kan medföra att pannan slår sig.
- Vid matlagning på en induktionsplatta måste pannans botten diameter vara lika stor som värmekällans diameter. Om pannan är för liten kan det hända att plattan inte värms upp eftersom den inte upptäcker pannan.
- Vid matlagning på en induktionsplatta kan pannan avge ett surrande ljud. Det betyder inte att det är något fel på kokkärl.
- Om du använder en gashäll ska flaman befinna sig helt under pannan och inte slå upp längs pannans sidor.
- Höga värmeinställningar eller flammor direkt på sidan kan orsaka bestående värmemissfärgning av kokkärls utsida. Detta påverkar dock inte ditt kokkärls prestanda.
- 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.
- Rostfritt stål (handtag, stomme, lockknoppar) kan missfärgas i ugnen. Detta påverkar dock inte kokkärls säkerhet eller prestanda.

## 3. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Varje gång du använder kokkärl bör du låta det svalna efteråt och sedan rengöra det grundligt.
- Ditt kokkärl bör endast handdiskas. Handtorka alltid omedelbart med en mjuk handduk. Diskas ej i maskin.
- För att få kopparn att glänsa använder du en svamp och ett kopparputsmedel (t.ex. Copperbrill): håll helt enkelt en liten mängd på en svamp eller mjuk trasa, skölj med vatten och torka noggrant.
- Använd inte stålull eller skrubbsvampar av nylon med slipande verkan. Det skadar kopparn.
- Använd inte ugnsgörare, aggressiva rengöringsprodukter eller produkter som innehåller klorblekmedel.
- För att undvika att repa hållen bör du försäkra dig om att inga hårda partiklar fastnar på värmekällan eller pannans undersida.
- Förvara aldrig kokkärl tillsammans med vassa metallredskap. Sådana kan orsaka repor på utsidan av kokkärl med kopparyta. Se alltid till att kokkärl är rent innan du ställer undan det.
- Var alltid försiktig när du ställer kokkärl i varandra. 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 Su utensilio de cocina de únicamente puede lavarse a mano. No lo lave en el lavavajillas.
- 2 Siempre séquelo a mano inmediatamente con un paño suave.
- 3 Para restaurar el brillo del cobre, utilice una esponja y sumérjala en un producto de limpieza especial para cobre.

## 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.

### 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 de cocina 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 el horno hasta 220 °C.

## 2. INSTRUCCIONES DE USO

### Antes del primer uso:

- Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje. Recicle los materiales desechados de forma adecuada.
- Todos los utensilios de cocina con acabados de cobre están tratados con una capa protectora en el exterior del utensilio para protegerlo durante el transporte. Por tanto, es necesario que lave su utensilio de cocina en agua caliente y jabón ANTES de utilizarlo por primera vez, y lo aclare y seque con un paño suave.

### 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.
- Como el cobre es un excelente conductor térmico, puede utilizar un fuego bajo o medio para obtener los mejores resultados de cocción.
- Con el tiempo, el cobre puede cambiar de color con el uso, aunque no afecta a sus excelentes propiedades de conductividad.
- 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.
- 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 causar que la sartén se deforme.
- 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.

- Un fuego alto o una llama directamente en el lateral pueden causar una decoloración permanente por calor en el exterior de su utensilio de cocina. Sin embargo, esto no afectará al rendimiento de su utensilio de cocina.
- 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.
- 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.

## 3. CUIDADO Y LIMPIEZA

- Deje que el utensilio de cocina se enfríe y luego límpiolo minuciosamente después de cada uso.
- Su utensilio de cocina de únicamente puede lavarse a mano. Siempre séquelo a mano inmediatamente con un paño suave. No lo lave en el lavavajillas.
- Para restaurar el brillo del cobre, utilice una esponja y sumérjala en un producto de limpieza especial para cobre (como Copperbrill), simplemente aplique una pequeña cantidad de producto a una esponja o un paño suave, aclara con agua y seque bien.
- No utilice estropajos abrasivos de lana de acero o nailon, ya que podrían dañar el cobre.
- No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o productos que contengan blanqueador con cloro.
- 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.
- Nunca guarde el utensilio de cocina junto con utensilios de metal afilados, ya que podrían rayar la parte externa del utensilio de cocina con revestimiento de cobre. Asegúrese siempre de que el utensilio de cocina esté limpio antes guardarlo.
- Tenga siempre cuidado al apilar utensilios de cocina. 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).

Conservar 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 Os seus utensílios são apenas para lavar à mão.  
Não coloque na máquina de lavar louça.
- 2 Seque à mão com uma toalha macia.
- 3 Para devolver o brilho ao cobre, usar uma esponja e embeber com um produto especial de limpeza de cobre.

## 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.

### 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 ultrapassem 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 o utensílio de cozinha no microondas.
- Este utensílio é adequado para todas as fontes de calor, incluindo indução.
- O utensílio é adequado para o forno a temperaturas até 220 °C.

## 2. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Antes da primeira utilização:

- Remova todos os rótulos e materiais utilizados na embalagem. Recicle os materiais residuais de forma adequada.
- Todos os utensílios de cozinha com acabamento em cobre são tratados com uma camada protetora no seu exterior para os proteger durante o transporte. Portanto, é necessário lavar os seus utensílios de cozinha em água morna e sabão ANTES da primeira utilização; enxaguar e secar bem com um pano macio.

### 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.
- Visto que o cobre tem uma excelente condutividade térmica, pode usar temperaturas médias e baixas para melhores resultados de cozedura.
- Com o tempo, o cobre pode mudar de cor através da sua utilização, mas isto não irá alterar a sua condutividade.
- 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.
- Nunca deixe utensílios de cozinha vazios num fogão quente. Isto pode provocar danos irreversíveis nos utensílios e no fogão. O sobreaquecimento pode provocar o empenamento da frigideira.
- 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.
- Ajustes de calor elevado ou chamas diretamente na lateral podem causar uma descoloração permanente do calor no

exterior dos seus utensílios de cozinha. Isto, no entanto, não afeta o desempenho dos seus utensílios de cozinha.

- 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.
- 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.

## 3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Após utilização do utensílio de cozinha, deixe arrefecer antes de lavar.
- Os seus utensílios são apenas para lavar à mão. Seque à mão com uma toalha macia. Não coloque na máquina de lavar louça.
- Para devolver o brilho ao cobre, usar uma esponja e embeber com um produto especial de limpeza de cobre (por exemplo, Copperbrill), - aplicar simplesmente uma pequena quantidade numa esponja ou pano macio, enxaguar com água e secar bem.
- Não utilize palha de aço ou esfregões de nylon abrasivos. Isto irá danificar o cobre.
- Não utilize produtos para limpar fornos, produtos de limpeza corrosivos ou produtos que contenham lixívia.
- Assegure que nenhuma partícula dura fica presa à fonte de calor ou à parte inferior da placa, para evitar arranhar a placa.
- Nunca armazene utensílios de cozinha ao lado de utensílios de metal afiados. Isto porque os mesmos podem causar arranhões no exterior dos utensílios de cozinha com acabamento de cobre. Certifique-se sempre de que os utensílios de cozinha estão limpos antes de os armazenar.
- Tenha sempre cuidado ao empilhar 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 o nosso formulário de contacto do nosso serviço de apoio ao cliente.

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



- 1 此厨具仅适合手洗。请勿放入洗碗机。
- 2 清洗后，请立即用软毛巾抹干。
- 3 如欲使厨具回复光泽，可使用厨具专用的清洁剂。

### 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。

#### 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，锅盖及把手或会非常烫手。因此，揭开锅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。
- 此厨具可于 220°C 的烤箱内安全使用。

### 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。
- 所有铜材厨具外侧都有一道保护层，在运输期间保护厨具。因此，首次使用厨具之前，请先用暖肥皂水清洁，冲洗后用软布抹干。

#### 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。
- 铜材拥有极佳的导热性能，你可以使用低至中火力达致最佳煮食效果。
- 铜材或会随着使用时间变色，但这样并不会影响其优秀的导热性能。
- 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。
- 请勿将空的厨具放在高温炉具上。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。
- 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。
- 如使用高火力，或火力烧及厨具侧面，高温或会造成厨具外层永久褪色。但这样并不会影响厨具的性能。
- 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。
- 烤箱或会令不锈钢（把手、锅身、锅盖旋钮）褪色。但这样并不会影响厨具的安全及性能。

### 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。
- 此厨具仅适合手洗。清洗后，请立即用软毛巾抹干。请勿放入洗碗机。
- 如欲使厨具回复光泽，可使用厨具专用的清洁剂（如 Copperbrill），只需用海绵或软布抹上少量清洁剂，再用水冲洗，并彻底抹干。
- 请勿使用钢丝绒或尼龙抹布，否则会令铜材受损。
- 请勿使用烤箱清洁剂、或含氯漂白剂。
- 确保热源或厨具底部没有附着硬块，以免刮伤厨具。
- 请勿将厨具存放于尖锐锋利的器具旁边。因为这样可能会刮伤厨具外侧的铜质层。存放厨具前请确保已做好清洁。
- 请小心叠放厨具。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 此廚具僅適合手洗。請勿放入洗碗機。
- 2 清洗後，請立即用軟毛巾抹乾。
- 3 如欲使回復光澤，可使用銅具專用的清潔劑。

### 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。

### 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燃氣爐煮食時，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。
- 此廚具可於 220°C 的焗爐內安全使用。

### 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。
- 所有銅材廚具外層都有一道保護層，在運輸期間保護廚具。因此，首次使用廚具之前，請先用暖番視水清潔，沖洗後用軟布抹乾。

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。
- 銅材擁有極佳的導熱性能，你可以使用低至中火力達致最佳煮食效果。
- 銅材或會隨著使用時間變色，但這樣並不會影響其優秀的導熱性能。
- 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。
- 選擇適火力烹調你選用的食材。
- 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。
- 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。
- 如使用高火力，或火力燒及廚具側面，高溫或會造成廚具外層永久褪色。但這樣並不會影響廚具的性能。
- 煮食時，請選用適合烘培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。
- 焗爐或會令不銹鋼（把手、煲身、煲蓋旋鈕）褪色。但這樣並不會影響廚具的安全及性能。

### 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。
- 此廚具僅適合手洗。清洗後，請立即用軟毛巾抹乾。請勿放入洗碗機。
- 如欲使回復光澤，可使用銅具專用的清潔劑（如 Copperbrill），只需用海綿或軟布抹上少量清潔劑，再用水沖洗，並徹底抹乾。
- 請勿使用鋼絲絨或尼龍潔布，否則會令銅材受損。
- 請勿使用焗爐清潔劑、或含氯漂白劑。
- 確保熱源或廚具底部沒有附著硬塊，以免刮傷爐具。
- 請勿將廚具存放於尖銳鋒利的器具旁邊。因為這樣可能會刮傷廚具外側的銅質層。存放廚具前請確保已做好清潔。
- 請小心疊放廚具。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。如閣下欲使用通用的保修服務，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 Вашият съд за готвене трябва да се мие само на ръка. Да не се мие в съдомиялна машина.
- 2 Винаги подсушавайте на ръка с мека кърпа непосредствено след измиване.
- 3 За да върнете блясъка на медната повърхност, използвайте гъба и наkisнете със специален почистващ препарат за медни съдове.

## 1. ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОДДРЪЖКА И УПОТРЕБА

- За постигане на оптимални резултати 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.

### 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, капачите и дръжките могат да се нагорещат изключително много. Затова бъдете внимателни, когато сваляте капака 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.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

### Преди първоначална употреба:

- Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Рециклирайте отпадъчните материали по подходящ начин.
- Всички съдове за готвене с медно покритие имат защитен слой от външната страна на съда, който ги предпазва по време на транспортиране. Затова е необходимо да измиете Вашия съд за готвене с топла вода и сапун ПРЕДИ първа употреба; да изплакнете и да подсушете старателно с мека кърпа.

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

- Винаги използвайте чист съд за готвене.
- Оставете храната да достигне стайна температура, преди да започнете.
- Тъй като медта има отлична топлопроводимост, за най-добри резултати при готвене можете да използвате настройки за ниска до средна температура.
- С течение на времето медта може да промени цвета си в резултат на употребата, но това няма да промени отличната проводимост на материала.
- 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.
- 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 съдът може да се деформира.
- 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 от страни.
- Настройките за висока температура или прекият пламък от страни на съда могат да причинят трайно обезцветяване в резултат на топлината от външната страна на съда за готвене. Това обаче не се отразява върху функционалните характеристики на съда за готвене.
- Когато готвите, използвайте 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.
- Неръждаемата стомана (дръжките, тиганът и дръжките за захващане на капачите) може да се обезцвети във фурната. Това обаче няма да повлияе на безопасността или функционалните характеристики на съда за готвене.

## 3. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- След всяка употреба на съда за готвене го оставете да изстине, след което го измиете старателно.
- Вашият съд за готвене трябва да се мие само на ръка. Винаги подсушавайте на ръка с мека кърпа непосредствено след измиване. Да не се мие в съдомиялна машина.
- За да върнете блясъка на медната повърхност, използвайте гъба и наkisнете със специален почистващ препарат за медни съдове (напр. Corperbrill), – просто нанесете малко количество върху гъба или мека кърпа, изплакнете с вода и подсушете старателно.
- Не използвайте абразивна стоманена тел или найлонови абразивни гъби за миене. Това ще доведе до повреда на медната повърхност.
- Не използвайте почистващи препарати за фурна, агресивни почистващи препарати или продукти, съдържащи белина.
- Уверете се, че няма залепнали твърди частици върху топлинния източник или на долната страна на тигана, за да избегнете надраскване на котлона.
- Никога не съхранявайте съда за готвене заедно с остри метални кухненски прибори. Това може да доведе до надраскване от външната страна на съда за готвене с медно покритие. Винаги се уверявайте, че съдът за готвене е чист, преди да го приберете за съхранение.
- Винаги внимавайте, когато поставяте съдове за готвене един в друг. 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 последици 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 Vaše kuhinjsko posuđe je samo za ručno pranje. Ne stavljati u perilicu posuđa.
- 2 Uvijek odmah ručno osušite mekim peškirom.
- 3 Kako biste vratili sjaj bakra, koristite spužvu i natopite je posebnim sredstvom za čišćenje bakra.

## 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.

### 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 štrče preko ruba ploče.
- Ako kuhate dugo vremena, poklopci i ručke mogu postati jako vrući. Zato budite pažljivi prilikom uklanjanja poklopcu 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 kuhinjsko posuđe u mikrovalnu pećnicu.
- Ovo kuhinjsko posuđe pogodno je za sve vrste izvora toplote, uključujući i indukcijski.
- Ovo kuhinjsko posuđe je bezbjedno za upotrebu u pećnici do 220°C.

## 2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

### Prije prve upotrebe:

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Reciklirajte otpadne materijale na odgovarajući način.
- Svo kuhinjsko posuđe obrađeno bakrom je obloženo zaštitnim slojem na vanjskoj strani kako bi se kuhinjsko posuđe zaštitilo tokom transporta. Stoga je neophodno oprati kuhinjsko posuđe u toploj vodi sa sapunicom PRIJE prve upotrebe; isperite i dobro osušite mekom krpom.

### Preporuke za optimalne rezultate kuhanja i prženja:

- Uvijek počnite s čistim tiganjem.
- Dopustite da hrana dostigne sobnu temperaturu prije nego što počnete.
- Obzirom da bakar ima odličnu provodljivost toplote, možete da koristite postavke niske do srednje toplote za najbolje rezultate kuhanja.
- Vremenom, bakar može promijeniti boju, ali to neće promijeniti sjajnu provodljivost bakra.
- 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.
- Nikada ne ostavljajte prazno kuhinjsko posuđe na vrućoj ploči. To može izazvati nepopravljivo oštećenje kuhinjskog posuđa i ploče. Pregrijavanje može uzrokovati krivljenje tiganja.
- 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.
- Postavke velike toplote ili plamen direktno sa strane mogu uzrokovati trajnu promjenu boje zbog toplote na vanjskoj strani vašeg kuhinjskog posuđa. Međutim, to ne utiče na performanse vašeg kuhinjskog posuđa.
- 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.

- Nehrđajući čelik (drške, tijelo tiganja, drške poklopcu) mogu izgubiti boju u pećnici. Međutim, to neće utjecati na sigurnost ili performanse kuhinjskog posuđa.

## 3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Svaki put kada koristite ovo kuhinjsko posuđe, dopustite da se ohladi nakon toga, a zatim ga pažljivo očistite.
- Vaše kuhinjsko posuđe je samo za ručno pranje. Uvijek odmah ručno osušite mekim peškirom. Ne stavljati u perilicu posuđa.
- Kako biste vratili sjaj bakra, koristite spužvu i natopite je posebnim sredstvom za čišćenje bakra (npr. Copperbrill), - jednostavno nanesite malu količinu na spužvu ili meku krp, isperite vodom i dobro osušite.
- Ne koristite abrazivnu čeličnu vunu ili najlonske spužve za ribanje. To će oštetiti bakar.
- Ne koristite sredstva za čišćenje pećnica, agresivna sredstva za čišćenje ili sredstva koja sadrže hlorni izbjeljivač.
- Pobrinite se da se čvrste čestice ne zalijepi za izvor toplote ili donju stranu tiganja, kako biste izbjegli grebanje ploče za kuhanje.
- Nikada ne stavljajte kuhinjsko posuđe pored oštrog metalnog pribora. Oštri metalni pribor može uzrokovati ogrebotine na vanjskoj strani kuhinjskog posuđa obrađenog bakrom. Uvijek vodite računa da je kuhinjsko posuđe čisto prije odlaganja.
- Uvijek obratite pažnju prilikom slaganja posuđa. Savjetujemo da koristite štitnike 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 Vaše nádobí je určeno pouze k ručnímu mytí. Nemyjte v myčce na nádobí.
- 2 Po umytí vždy hned ručně osušte měkkou utěrkou.
- 3 Chcete-li obnovit lesk měděného povrchu, použijte houbičku se speciálním prostředkem na čištění mědi.

## 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. Nádobu nepřehřívejte. Zabráňte 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.

### 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 chňapky. Buďte obzvláště opatrní, pokud vyjímáte nádobí z horké trouby nebo vaříte na plynovém sporáku.
- Toto kuchyňské nádobí nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Toto nádobí je vhodné pro všechny typy ohřevu včetně indukce.
- Toto nádobí lze používat v troubě až do 220 °C.

## 2. NÁVOD K POUŽITÍ

### Před prvním použitím:

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety. Odpadový materiál náležitým způsobem recyklujte.
- Veškeré nádobí s měděnou povrchovou úpravou je na vnější straně opatřeno ochrannou vrstvou, která jej chrání při přepravě. Proto je nutné nádobí před prvním použitím omýt v teplé vodě s přidávkem saponátu, opláchnout a důkladně osušit měkkou utěrkou.

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

- Vždy začínejte vařit s čistou pánví.
- Než se dáte do vaření, nechejte potraviny ohřát na pokojovou teplotu.
- Měď se vyznačuje vynikající tepelnou vodivostí, proto nejlepších výsledků při vaření dosáhnete při použití nízké až střední teploty.
- Postupem času může měď v důsledku používání změnit barevný odstín, což ale nemá žádný vliv na vynikající tepelnou vodivost tohoto materiálu.
- 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.
- Nikdy nenechávejte prázdné nádobí na horkém sporáku. Mohlo by to způsobit nevratné poškození nádobí i sporáku. Příliš vysoká teplota může způsobit deformaci pánve.
- Vaříte-li na indukční varné desce, musí průměr dna nádoby odpovídat průměru tepelného zdroje. Je-li nádoba příliš malá, nemusí varná deska zahájit 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 nešlehalo po stranách.
- Použití příliš vysoké teploty nebo kontakt plamene s bokem nádoby může také způsobit trvalou změnu zabarvení vnější strany nádoby. To ale nemá vliv na funkčnost nádobí.
- 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.

- Nerezové části (rukojeti, tělo pánve, úchytky na poklicích) mohou v troubě změnit barvu. Nemá to ale žádný vliv na bezpečnost ani funkčnost nádobí.

## 3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Po každém použití nechejte nádobí nejdříve vychladnout a teprve poté je důkladně omyjte.
- Vaše nádobí je určeno pouze k ručnímu mytí. Po umytí vždy hned ručně osušte měkkou utěrkou. Nemyjte v myčce na nádobí.
- Chcete-li obnovit lesk měděného povrchu, použijte houbičku se speciálním prostředkem na čištění mědi (např. Copperbrill) – stačí nanést malé množství na houbičku nebo měkký hadřík, opláchnout vodou a důkladně osušit.
- Nepoužívejte abrazivní drátěnky ani nylonové houbičky s abrazivní vrstvou. Tyto prostředky by mohly poškodit měděný povrch.
- Nepoužívejte čističe na trouby, agresivní čisticí prostředky ani bělicí látky na bázi chlóru.
- Dbejte na to, aby se na tepelný zdroj ani na spodní stranu pánve nepřichýtily žádné pevné nečistoty, mohlo by to způsobit poškrábání varné desky.
- Nikdy nádobí neskladujte vedle ostrého kovového náčiní. Náčiní by totiž mohlo poškrábat vnější stranu nádobí s měděnou povrchovou úpravou. Před uložením vždy zkontrolujte, zda je nádobí čisté.
- Při ukládání s nádobím zacházejte opatrně. 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 zabarvení či škrábance).

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 Το σκεύος σας πλένεται μόνο στο χέρι. Μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.
- 2 Πάντοτε να στεγνώνετε αμέσως το σκεύος με μια μαλακή πετσέτα.
- 3 Για να επαναφέρετε τη λάμψη του χαλκού, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και εμποτίστε το με ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού για χαλκό.

## 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.
- Επιλέγεται 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.

### 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 το σκεύος χωρίς επίτηρηση ενόσω το 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 βγάζετε το σκεύος από ζεστό φούρνο ή όταν μαγειρεύετε σε εστία υγραερίου.
- Μη βάζετε το σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.
- Το σκεύος 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.
- Όλα τα σκεύη με φινίρισμα χαλκού διαθέτουν μια προστατευτική επίστρωση στο εξωτερικό του σκεύους για προστασία του σκεύους κατά τη μεταφορά. Επομένως, είναι απαραίτητο να πλύνετε το σκεύος σας με ζεστό σαπουνόνερο ΠΡΙΝ από την πρώτη χρήση, να το ξεπλύνετε και να το στεγνώσετε καλά με ένα μαλακό πανί.

### Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα μαγειρέματος και τηγανίσματος:

- Ξεκινάτε πάντα με ένα καθαρό σκεύος.
- Αφήστε το φαγητό να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν να ξεκινήσετε.
- Καθώς ο χαλκός έχει εξαιρετική θερμική αγωγιμότητα, μπορείτε να χρησιμοποιείτε χαμηλή έως μέτρια ένταση θερμότητας για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα.
- Με την πάροδο του χρόνου, ο χαλκός μπορεί να αλλάξει χρώμα λόγω της χρήσης. Ωστόσο, αυτό δεν θα μεταβάλει την εξαιρετική αγωγιμότητα του χαλκού.
- Για ιδανικά αποτελέσματα στο τηγάνισμα, ξεκινήστε θερμαίνοντας το σκεύος για λίγα δευτερόλεπτα σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία προτού προσθέσετε λάδι ή βούτυρο.
- Επιλέγεται πάντα την κατάλληλη θερμοκρασία για τα υλικά που χρησιμοποιείτε.
- Μην αφήνετε ποτέ άδεια σκεύη πάνω σε μια ζεστή εστία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανεπιθύηνη ζημιά στα σκεύη και στην εστία. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση του σκεύους.
- 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.

- Η υψηλή ένταση θερμότητας ή η γυμνή φλόγα απευθείας επάνω στις πλευρές του σκεύους μπορεί να προκαλέσει μόνιμο αποχρωματισμό λόγω θερμότητας στο εξωτερικό του σκεύους σας. Ωστόσο, αυτό δεν θα επηρεάσει τις επιδόσεις του σκεύους σας.
- 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, αντλίες ψεκασμού, κ.λπ.
- 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.

## 3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε αυτό το σκεύος, αφήστε το να κρυώσει μετά τη χρήση και ύστερα καθαρίστε το καλά.
- Το σκεύος σας πλένεται μόνο στο χέρι. Πάντοτε να στεγνώνετε αμέσως το σκεύος με μια μαλακή πετσέτα. Μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Για να επαναφέρετε τη λάμψη του χαλκού, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και εμποτίστε το με ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού για χαλκό (π.χ. Corprebrill), - απλώς προσθέστε μια μικρή ποσότητα σε ένα σφουγγάρι ή σε ένα μαλακό πανί, ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε καλά.
- Μη χρησιμοποιείτε ασταλόμαλλο που χαράζει ή πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας. Αυτό θα φθείρει τον χαλκό.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, ισχυρά καθαριστικά ή προϊόντα που περιέχουν λευκαντικό χλωρίνης.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει ξεραμένα υπολείμματα στην πηγή θερμότητας ή στον πάτο του σκεύους, για να μη γδέρνονται οι εστίες.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ το σκεύος δίπλα σε αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, γιατί μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στο εξωτερικό σκεύων με φινίρισμα χαλκού. Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα σκεύη είναι καθαρά προτού τα αποθηκεύσετε.
- Να προσέχετε πάντοτε όταν στοιβάζετε σκεύη. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε προστατευτικά σκεύων.

## 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 Kööginõu võib pesta ainult käsitsi. Ärge peske kööginõu nõudepesumasinas.
- 2 Pärast pesemist kuivatage otsekohe pehme rätikuga.
- 3 Vase läike taastamiseks kasutage käsna ja spetsiaalset vasepuhastusvahendit.

## 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 kõrbelemise vältimiseks hoiduge ülekuumenemisest. Ärge kunagi laske õlil või võiil suitsema või kõrbema minna.
- Ülekuumenemine võib põhjustada panni värvivärv muutumist. Siiski ei mõjuta see kööginõu kasutusomadusi.

### Tähtsad ohutusjuhised

Lugege kõik ohutusjuhendid enne selle toote esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.

- Hoidke lapsed toiduvalmistamisel pliidist eemal.
- Vigastuste vältimiseks olge kuumal kööginõul 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 kuumaaluseid. Kööginõu kuumast ahjust võttes või seda gaasipliidil kasutades olge eriti ettevaatlik.
- Ärge kasutage kööginõu mikrolaineahjus.
- Kööginõu sobib kasutamiseks kõigil kuumusallikatel, k.a induktsioonpliidil.
- Kööginõu talub praeahjus kuumust kuni 220 °C.

## 2. KASUTUSJUHISED

### Enne esmakordset kasutamist:

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid. Materjalijäätmed tuleb nõuetekohasel viisil ringlusse võtta.
- Et kööginõu transportimisel kaitsta, on kõigi vasega viimistletud toidunõude välispinda töödeldud kaitsekihiga. Seepärast tuleb kööginõu ENNE esimest kasutuskorda pesta soojas seebivees, loputada ja pehme lapiga hoolikalt kuivatada.

### Soovitused toiduvalmistamisel optimaalse tulemuse saavutamiseks:

- Kasutage alati puhast panni.
- Enne toiduvalmistamise alustamist laske toidul soojeneda toatemperatuurini.
- Kuna vases on väga hea soojusjuhtivus, võite toiduvalmistamisel parima tulemuse saavutamiseks kasutada madalat kuni keskmist kuumust.
- Kasutamisel võib vask aja jooksul värvi muuta, kuid see ei mõjuta vase suurepärase soojusjuhtivust.
- Optimaalseks praadimistulemuseks kuumutage panni enne õli või või lisamist mõni sekund madalal kuni keskmisel kuumusel.
- Kasutage alati koostisainetega sobivat kuumust.
- Ärge jätke tühja kööginõu kuumale pliidile. See võib kööginõu ja pliiti pöördumatult kahjustada. Ülekuumenemine või kaasa tuua panni deformeerumise.
- Induktsioonpliidil toitu valmistades peab panni põhi olema soojusallikaga samas mõõdus. Kui pann on liiga väike, ei pruugi pliidiplaat soojeneda, kuna ei tuvasta panni.
- Induktsioonpliidil kasutamisel võib pannilt 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.
- Kõrge kuumus või nõu külgedele ulatuvad leegid võivad põhjustada kööginõu välisküljele püsivaid kuumuse tekitatud värvimuutusi. Siiski ei mõjuta see kööginõu kasutusomadusi.
- Toiduvalmistamisel kasutage küpsetamiseks ja praadimiseks sobivat (st kõrge suitsemispunktiga) õli või võid. Ärge kasutage pihustatavaid õlisid, nt aerosoolid, pihused ja pihustuspumba abil kasutatavad õlid.
- Roostevaba teras (käepidemed, pann, kaane nupud) võivad praeahjus värvi muuta. See ei mõjuta kööginõu ohutust ega kasutusomadusi.

## 3. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Laske kööginõul alati pärast kasutamist jahtuda ja seejärel puhastage hoolikalt.
- Kööginõu võib pesta ainult käsitsi. Pärast pesemist kuivatage otsekohe pehme rätikuga. Ärge peske kööginõu nõudepesumasinas.
- Vase läike taastamiseks kasutage käsna ja spetsiaalset vasepuhastusvahendit (nt Copperbrill), – kandke käsnaile või pehmele lapile väike kogus vahendit, loputage veega ja kuivatage hoolikalt.
- Ärge kasutage terasvillast või nailonist küürimiskäsnaid. Need kahjustavad vaske.
- Ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega klooripõhiseid pleegitusaineid sisaldavaid tooteid.
- Pliidi kriimustamise vältimiseks jälgige, et panni alla ja kuumusallikale ei kinnituks kõvu osakesi.
- Ärge hoidke kööginõu koos teravate metalliesemetega. Need võivad vasega viimistletud kööginõu välispinda kriimustada. Enne hoiule panemist tuleb alati veenduda, et kööginõu on puhas.
- Olge kööginõude ülestikku hoiustamisel ettevaatlik. Soovitame 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 ostušekk, 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 leiata veebisaidilt [www.mauviel-care.com](http://www.mauviel-care.com).

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



- 1 Vaše posuđe za kuhanje može se prati samo ručno. Ne stavljajte ga u perilicu posuđa.
- 2 Nakon pranja uvijek odmah obrišite i osušite mekanom krpom.
- 3 Kako biste vratili sjaj bakra, upotrijebite spužvu i natopite je s posebnim sredstvom za čišćenje bakra.

## 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 posuđa za kuhanje.

### 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 posuđe 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 posuđe za kuhanje u mikrovalnu pećnicu.
- Ovo posuđe za kuhanje prikladno je za sve izvore topline, uključujući indukciju.
- Posuđe za kuhanje može se upotrebljavati u pećnici do 220 °C.

## 2. UPUTE ZA UPOTREBU

### Prije prve upotrebe:

- Uklonite sav ambalažni materijal i etikete. Otpadni materijal odložite na odgovarajući način.
- Svo posuđe s bakrenim završnim premazom obrađeno je zaštitnim slojem s vanjske strane posuđa radi zaštite posuđa tijekom transporta. Stoga je PRIJE prve upotrebe potrebno oprati posuđe za kuhanje u toploj vodi sa sapunicom, isprati i temeljito osušiti mekanom 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.
- S obzirom da bakar ima odličnu toplinsku provodljivost, koristite slabu do srednju toplinu.
- Tijekom vremena bakar može promijeniti boju upotrebom, no to neće promijeniti izvrsnu provodljivost bakra.
- 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.
- Nikad ne ostavljajte prazno posuđe za kuhanje na vrućoj ploči za kuhanje. To može nepovratno oštetiti posuđe i ploču za kuhanje. Pregrijavanjem se tava može iskriviti.
- 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.
- Postavke visoke topline ili plamen izravno uz posudu mogu prouzročiti trajnu promjenu boje topline na vanjskoj strani posuđa za kuhanje. Međutim, to neće utjecati na učinkovitost vašeg posuđa za kuhanje.
- 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.

- Nehrdajući čelik (drške, tijelo tave, drške poklopca) mogu promijeniti boju u pećnici. To međutim, neće utjecati na sigurnost ili učinkovitost posuđa za kuhanje.

## 3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Svaki put kad upotrebljavate ovo posuđe za kuhanje, ostavite ga da se ohladi nakon upotrebe i zatim ga detaljno očistite.
- Vaše posuđe za kuhanje može se prati samo ručno. Nakon pranja uvijek odmah obrišite i osušite mekanom krpom. Ne stavljajte ga u perilicu posuđa.
- Kako biste vratili sjaj bakra, upotrijebite spužvu i natopite je s posebnim sredstvom za čišćenje bakra (npr. Copperbrill), – jednostavno nanesite malu količinu na spužvu ili mekanu krp, isperite vodom i temeljito osušite.
- Ne upotrebljavajte abrazivnu čeličnu vunu niti najlonske spužve za struganje. Time ćete oštetiti bakar.
- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje pećnice, agresivna sredstva za čišćenje ili proizvode koji sadrže klor za izbjeljivanje.
- Pazite da se na izvor topline i vanjsko dno tave ne zalijepe nikakve tvrde čestice kako biste izbjegli grebanje ploče za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje nikad ne pohranjujte pored oštrog kuhinjskog pribora. To je zato što može prouzročiti ogrebotine na vanjskoj strani posuđa za kuhanje s bakrenim završnim premazom. Uvijek provjerite je li posuđe čisto prije nego što ga spremite.
- Uvijek pazite prilikom slaganja posuđa 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 Edénye kizárólag kézzel mosható. Ne tegye a mosogatógépbe!
- 2 Mindig törölje azonnal szárazra puha törölkendővel!
- 3 A réz fényének visszanyerése érdekében használjon kimondottan réz tisztítására készült termékbe.

## 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 felhasznált 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 olaját!
- A túlhevítés a lábas külső részének elszíneződését okozhatja. Ez azonban nem befolyásolja az edény főzési teljesítményét.

### 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 fűlei/nyelei ne nyúljanak túl a tűzhely peremén!
- 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 fülét/nyelét. Mindig használjon sütőkésztyűt 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.

## 2. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### Az első használat előtt:

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. Kérjük, hogy szelektálja helyesen a hulladékot!
- A rézzel bevont edények külső felülete a szállítás közbeni védelem biztosítása érdekében minden esetben védőréteggel kezelt. Ezért fontos, hogy az első használat ELŐTT meleg mosószeres vízzel lemossa, leöblítse, majd puha törölkendővel szárazra törölje az edényét.

### 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!
- Mivel a réz kiváló hővezető képességgel rendelkezik, alacsony vagy közepes hőfok használatával is kiváló eredményt érhet el.
- A réz színe a használat miatt az idő előrehaladtával változhat, ez azonban semmilyen sem befolyásolja a réz egyszerű hővezető teljesítményét.
- Az optimális sütési eredmény érdekében néhány másodpercig melegítse az edényt alacsony vagy közepes hőfokon, és csak ezt követően adja hozzá az olajat vagy vaját.
- Mindig a felhasznált összetevőknek megfelelő hőfokbeállítást válasszon!
- Soha ne hagyjon üres edényt a forró tűzhelyen! Ez helyrehozhatatlan kárt okozhat az edényben és a tűzhelyben is. A túlhevítés az edény elgörbülését okozhatja.
- 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 magas hőfok vagy az edény oldalát közvetlenül érő láng az edény külső részének hőhatás miatti maradandó elszíneződését okozhatja. Ez azonban nem befolyásolja az edény teljesítményét.
- A főzéshez válasszon sütésre alkalmas (vagyis magas füstpontú) olajat vagy vajjat! Ne használjon olajsprét (ideértve az aeroszolókat, kódpertmet, pumpás sprét stb.)!

- A rozsdamentes acél (fűlek/nyelek, edénytest, fedőfogantyúk) a sütőben elszíneződhet. Ez azonban nem befolyásolja az edény biztonságát és teljesítményét.

## 3. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- Használat után hagyja mindig kihűlni, majd tisztítsa meg alaposan az edényt!
- Edénye kizárólag kézzel mosható. Mindig törölje azonnal szárazra puha törölkendővel! Ne tegye a mosogatógépbe!
- A réz fényének visszanyerése érdekében használjon kimondottan réz tisztítására készült termékbe (pl. Copperbrill) áztatott szivacsot – vigye fel egyszerűen kis mennyiségben a szivacsra vagy puha ruhára, öblítse le vízzel, majd törölje alaposan szárazra az edényt.
- Ne használjon dörzshatású acélgyapot vagy nejlon súrolószivacsot! Ez a réz károsodását okozza.
- Ne használjon sütőtisztítót, durva tisztítószereket vagy klórtartalmú fehérítőt!
- A tűzhely karcolódásának elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a hőforráson és az edény alján se maradjanak kemény szemszékék.
- Soha ne tárolja az edényt éles fémeszközök közelében! Ezek ugyanis karcolásokat okozhatnak a rézzel bevont edények külső felületén. Mielőtt eltenné az edényt, mindig gondoskodjon arról, hogy az tiszta legyen!
- Mindig óvatosan helyezze egymásba az edényeket! 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 Le pentole sono lavabili solamente a mano. Non mettere in lavastoviglie.
- 2 Asciugare sempre subito a mano e con un panno morbido.
- 3 Per far tornare il rame a splendere, usare una spugna imbevuta di un prodotto speciale per la pulizia del rame.

## 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.

### 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 in alluminio dal forno caldo o quando si cucina sui fornelli.
- Non mettere la pentola nel microonde.
- Queste pentole sono adatte per tutte le superfici di cottura, inclusa l'induzione.
- La pentola può essere utilizzata in forno fino a 220 °C.

## 2. ISTRUZIONI PER L'USO

### Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Smaltire i rifiuti nel modo corretto.
- Tutte le pentole rifinite in rame vengono trattate con uno strato protettivo esterno per proteggerle durante il trasporto. Perciò è necessario lavare le pentole con acqua calda e sapone PRIMA dell'uso, sciacquarle e asciugarle con un panno morbido.

### Raccomandazioni per una cottura e frittura ottimali:

- Utilizzare sempre una padella pulita.
- Aspettare che il cibo sia a temperatura ambiente prima di iniziare.
- Poiché il rame ha un'eccellente conducibilità termica, si possono usare impostazioni di calore medio-basse per ottenere risultati di cottura ottimali.
- Col tempo e l'uso, il rame può cambiare colore ma non perderà mai le sue straordinarie caratteristiche di conducibilità.
- 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.
- 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.
- 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.
- Impostazioni di calore elevate o l'impiego su fiamma diretta possono provocare lo scolorimento dell'esterno delle pentole senza però comprometterne le prestazioni.

- 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.
- 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.

## 3. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Ogni volta che si utilizza questa pentola, lasciarla raffreddare prima di pulirla accuratamente.
- Le pentole sono lavabili solamente a mano. Asciugare sempre subito a mano e con un panno morbido. Non mettere in lavastoviglie.
- Per far tornare il rame a splendere, usare una spugna imbevuta di un prodotto speciale per la pulizia del rame (ad es. Copperbrill). Basta versarne un po' su una spugna o un panno morbido, risciacquare con acqua e asciugare con cura.
- Non utilizzare spugne abrasive in lana d'acciaio o nylon per non danneggiare il rame.
- Non utilizzare detersivi per forni, prodotti per la pulizia abrasivi o contenenti candeggina.
- 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.
- Mai riporre le pentole insieme a utensili di metallo appuntiti per evitare di graffiare l'esterno rifinito in rame. Accertarsi sempre che le pentole siano pulite prima di riporle.
- Prestare sempre attenzione quando si sovrappongono le pentole. 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!**



- Šiuos maisto gaminimo indus galima plauti tik rankomis. Negalima plauti indaplovėje.
- Visada tuoj pat juos nususinkite minkštu rankšluosčiu.
- Jei norite, kad varis vėl blizgėtų, suvilgykite kempinę specialia vario valymo priemone.

## 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.

### Svarbūs saugos nurodymai

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

- Gamindami 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 išsikišusios už viryklės krašto.
- Jeigu gaminatė maistą ilgą 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 maisto gaminimo indų mikrobangų krosnelėje.
- Šiuos maisto gaminimo indus galima naudoti ant visų rūšių viryklių, įskaitant indukcinės.
- Šiuos maisto gaminimo indus galima naudoti iki 220°C įkaitintoje orkaitėje.

## 2. NURODYMAI, KAIP NAUDOTI

### Prieš naudodami pirmą kartą

- Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir etiketes. Atliekas tinkamai pašalinkite.
- Visų indų su vario apdaila išorinė pusė padengiama apsauginiu sluoksniu, kad gabenant jie būtų apsaugoti. Todėl, PRIEŠ naudodami maisto gaminimo indus pirmą kartą, būtina juos išplaukite šiltu muiluotu vandeniu; paskui kruopščiai nuskalaukite ir nususinkite minkšta šluoste.

### Patarimai, kaip pagaminti gardžiausius patiekalus

- Maistą visada gaminkite švarioje keptuvėje.
- Prieš pradėdami leiskite produktams pasiekti kambario temperatūrą.
- Varis pasižymi puikiu šilumos laidumu, todėl geriausių kepimo rezultatų galėsite pasiekti naudodami mažas arba vidutinės kaitros nuostatas.
- Laikui bėgant varis dėl naudojimo gali pakeisti spalvą, tačiau tai nepakeis puikių vario laidumo savybių.
- 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.
- Niekada nepalikite maisto gaminimo indų ant viryklės be priežiūros. Priešingu atveju maisto gaminimo indai ir viryklė gali būti nepataisomai sugadinti. Perkaitinus keptuvę, ji gali deformuotis.
- Gaminant maistą ant indukcinės kaitlentės, keptuvės pagrindo skersmuo turi būti toks pat kaip kaitvietės skersmuo. Jeigu keptuvė yra per maža, kaitvietė gali neįkaisti, nes ji neatpažins keptuvės.
- Gaminant maistą ant indukcinės kaitlentės, keptuvė gali skleisti zvimbiantį garsą. Šis garsas nereiškia maisto gaminimo indų problemų.
- Jeigu gaminatė maistą ant dujinės viryklės, sureguliuokite liepsną taip, kad ji kaitintų tik keptuvės dugną ir nesiektų keptuvės šonų.
- Didelės kaitros nuostatos arba maisto gaminimo indo šonus siekianti liepsna gali visam laikui pakeisti jo išorės spalvą. Tačiau tai neturės poveikio maisto gaminimo indų eksploatacinėms savybėms.

- Gamindami 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.
- Naudojant orkaitėje, nerūdijančio plieno elementų (rankenų, keptuvės korpuso, dangčio rankenėlių) spalva gali pasikeisti. Tačiau tai neturės įtakos maisto gaminimo indų saugumui ir efektyvumui.

## 3. PLOVIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Kiekvieną kartą panaudoję maisto gaminimo indus palaukite, kol jie atvės, o tada kruopščiai išplaukite.
- Šiuos maisto gaminimo indus galima plauti tik rankomis. Visada tuoj pat juos nususinkite minkštu rankšluosčiu. Negalima plauti indaplovėje.
- Jei norite, kad varis vėl blizgėtų, suvilgykite kempinę specialia vario valymo priemone (pvz., „Copperbrill“) – tiesiog užpilkite nedidelį kiekį ant kempinės ar minkštos šluostės, paskui nuskalaukite vandeniu ir kruopščiai nususinkite.
- Nenaudokite vielinių šveistukų arba aštrių nailoninių kempinėlių – Antraip bus pažeistas varis.
- Nenaudokite orkaitės valiklių, agresyvių valymo priemonių ar produktų, kuriuose yra baliklių su chloru.
- Užtikrinkite, kad kietos dalelės neprisiviltų prie šilumos šaltinio ar keptuvės dugno ir nesubraižytų kaitlentės.
- Nelaikykite maisto gaminimo indų šalia aštrių metalinių virtuvės įrankių. Antraip jie gali subraižyti variu dengtų maisto gaminimo indų išorę. Prieš padėdami į saugojimo vietą visada įsitikinkite, kad maisto gaminimo indas yra švarus.
- Būkite atsargūs, jei maisto gaminimo indus dedate vieną ant kito. 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 butyje, 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. Apsilankykite 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 Šo gatavošanas trauku drīkst mazgāt tikai ar rokām. Nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.
- 2 Pēc mazgāšanas vienmēr nosusiniet trauku ar mitstu dvieli.
- 3 Lai atjaunotu vara spīdumu, izmantojiet īpašu vara tīrīšanas līdzekli.

## 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.
- Pārkarsēšanas rezultātā pannas ārpusē krāsa var mainīties. Tas gan neietekmēs gatavošanas trauka funkcionālās īpašības.

### 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 trauku bez uzraudzības. Gādājiet arī, lai rokturi neizvirzītos pāri plīts virsmas malai.
- Gatavojot ilgu laiku, vāki un rokturi var ievērojami sakarst. Tādēļ rīkojieties uzmanīgi, noņemot vāku vai satverot rokturus. Vienmēr lietojiet virtuves cimdsus vai katlu satvērējus. Izņemot gatavošanas traukus no karstas cepeškrāsns vai gatavojot uz gāzes plīts, rīkojieties īpaši uzmanīgi.
- Nelieciet gatavošanas trauku mikroviļņu krāsnī.
- Šis gatavošanas trauks ir piemērots visiem siltuma avotiem, tostarp indukcijas.
- Gatavošanas trauku drīkst lietot cepeškrāsnī līdz 220 °C.

## 2. LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

### Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus un uzlīmes. Atbilstoši pārstrādājiet atkritumus.
- Visiem gatavošanas traukiem ar vara pārklājumu ir ārējais aizsargslānis, kas aizsargā trauku transportēšanas laikā. Tādēļ PIRMS pirmās lietošanas reizes tas ir jānomazgā siltā ziepjūdenī, jānoskalo un rūpīgi jānosusina ar mitstu drānu.

### Ieteikumi labākiem rezultātiem, gatavojot un cepot ēdienu

- Vienmēr izmantojiet tīru pannu.
- Pirms gatavošanas ļaujiet ēdienam sasniegt istabas temperatūru.
- Varam ir izcila siltumvadītspēja, tādēļ vislabākos gatavošanas rezultātus sasniegsiet zemā līdz vidējā gatavošanas temperatūrā.
- Ar laiku varš lietošanas rezultātā var mainīt krāsu, taču tas neietekmēs vara lielisko siltumvadītspēju.
- 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.
- Nekādā gadījumā neatstājiet tukšu gatavošanas trauku uz karstas plīts virsmas. Tā var neatgriezeniski sabojāt gan trauku, gan plīts virsmu. Pārkarsēšanas rezultātā panna var deformēties.
- 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.
- Augsta gatavošanas temperatūra vai liesmas uz trauka sāniem var neatgriezeniski mainīt gatavošanas trauka krāsu karstuma iedarbībā. Taču tas neietekmē gatavošanas trauka sniegumu.
- Gatavojot ēdienu, lietojiet cepšanai piemērotu eļļu vai sviestu (t.i., ar augstu dūmošanas punktu). Nelietojiet izsmidzināmu eļļu, piemēram, eļļas pulverizatoru, izsmidzinātāju, sūkņus u.c.

- Nerūsējošais tērauds (rokturi, pannas korpuss, vāku rokturi) cepeškrāsnī var zaudēt krāsu. Taču tas neietekmēs gatavošanas trauka drošību vai sniegumu.

## 3. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

- Pēc katras lietošanas reizes gatavošanas traukam jāļauj atdzist, un tad tas ir rūpīgi jānotīra.
- Šo gatavošanas trauku drīkst mazgāt tikai ar rokām. Pēc mazgāšanas vienmēr nosusiniet trauku ar mitstu dvieli. Nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.
- Lai atjaunotu vara spīdumu, izmantojiet īpašu vara tīrīšanas līdzekli (piemēram, "Copperbrill") — uzklājiet nelielu daudzumu līdzekļa uz sūkļa vai mikstas drānas, saudzīgi notīriet, noskalojiet ūdenī un rūpīgi nosusiniet.
- Nelietojiet abrazīvu tērauda vilnu vai neilona sūkļus beršanai. Tas sabojās vara pārklājumu.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, kodīgus tīrīšanas produktus vai līdzekļus, kas satur hlora balinātājus.
- Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, pārbaudiet, vai pie siltuma avota vai pannas apakšā nav pielipušas cietas daļiņas.
- Nekādā gadījumā neglabājiet gatavošanas trauku blakus asiem metāla piederumiem. Tie var saskrāpēt gatavošanas trauka ārējo vara pārklājumu. Pirms glabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir tīrs.
- Liekot gatavošanas traukus virsū citu citam, rīkojieties uzmanīgi. Iesākām izmantot pannu aizsargus.

## 4. GARANTĪJA

Izstrādājumam ir divu gadu garantija attiecībā uz ražošanas un materiālu defektiem. Garantija ir spēkā tikai, ja izstrādājumu izmanto mājstarpniecībā 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 nolietojuma sekām (piemēram, krāsas izmaiņas un skrāpējumi).

Noteikti saglabājiet kases čeku, kurā skaidri norādīts pirkuma datums un iegādātais izstrādājums. Jums tas būs nepieciešams, ja vēlēšities 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 Naczynie można myć wyłącznie ręcznie. Nie myj naczyń w zmywarce.
- 2 Zawsze osuszaj je ręcznie miękką ściereczką zaraz po umyciu.
- 3 By przywrócić miedzi polysk, użyj gąbki nasączonej specjalnym środkiem do czyszczenia miedzi.

## 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 naczyń, aby zapobiec przypalaniu się żywności i/lub masła lub oleju. Nigdy nie dopuszczaj do tego, by masło lub olej dymiły się lub paliły.
- Przegrzanie może doprowadzić do odbarwienia się zewnętrznej powierzchni naczyń. Nie wpływa to jednak na cechy użytkowe naczyń.

### 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 kucharki.
- 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 naczyń z gorącego piekarnika lub gotowania na kuchence gazowej.
- Nie używaj naczyń w kuchence mikrofalowej.
- Naczynie to nadaje się do użytkowania na wszystkich źródłach ciepła, w tym na płytach indukcyjnych.
- Naczyń można bezpiecznie używać w piekarniku do 220°C.

## 2. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### Przed pierwszym użyciem:

- Usuń opakowanie i wszystkie etykiety. Segreguj odpady w odpowiedni sposób, aby umożliwić ich recykling.
- Wszystkie naczynia wykończone miedzią pokryte są na zewnątrz specjalną warstwą ochronną, która chroni je podczas transportu. W związku z tym PRZED pierwszym użyciem należy koniecznie umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, po czym spłukać je i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

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

- Należy zawsze gotować w czystym naczyniu.
- Zanim rozpoczniesz gotowanie, poczekaj, aż składniki osiągną temperaturę pokojową.
- Miedź doskonale przewodzi ciepło, więc do uzyskania najlepszych rezultatów wystarczy używać niskich lub średnich ustawień temperatury.
- Z czasem, w miarę użytkowania, miedź może zmienić kolor, nie wpływa to jednak na jej doskonałe przewodnictwo cieplne.
- 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.
- Nie wolno nigdy zostawiać pustych naczyń na gorącym palniku. Może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie naczyń i płyty. Przegrzanie może spowodować wypaczenie naczyń.
- Podczas gotowania na płycie indukcyjnej średnica dna naczyń 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 kucharki gazowej, upewnij się, że płomień nie wychodzi poza dno patelni i nie wznosi się po bokach naczyń.
- Wysokie ustawienia temperatury lub płomień mające bezpośredni kontakt z bokami naczyń mogą spowodować trwałe odbarwienie jego zewnętrznej strony. Nie wpływa to jednak na właściwości samych naczyń.

- 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.
- Stal nierdzewna (uchwyty, samo naczynie i uchwyty pokrywek) może ulec przebarwieniu w piekarniku. Nie wpływa to jednak na bezpieczeństwo ani na cechy użytkowe naczyń.

## 3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Po każdym użyciu naczyń, pozostaw je, aż ostygnie, a następnie dokładnie je wyczyść.
- Naczynie można myć wyłącznie ręcznie. Zawsze osuszaj je ręcznie miękką ściereczką zaraz po umyciu. Nie myj naczyń w zmywarce.
- By przywrócić miedzi polysk, użyj gąbki nasączonej specjalnym środkiem do czyszczenia miedzi (np. Copperbrill), – nałóż niewielką ilość środka na gąbkę lub miękką szmatkę, wypoleruj, spłucz wodą i dokładnie wysusz.
- Nie używaj ostrych zmywaków z wełny stalowej ani nylonu. Spowodują one uszkodzenie miedzi.
- Do mycia nie używaj środków do czyszczenia piekarników, agresywnych środków czyszczących ani produktów zawierających chlor.
- Upewnij się, że do źródła ciepła ani dna naczyń nie przywarły twarde cząsteczki, które mogą zarysować płytę kuchenną.
- Nigdy nie przechowuj naczyń obok ostrych metalowych przyborów kuchennych. Mogą one bowiem zarysować zewnętrzną stronę naczyń wykończonych miedzią. Przed schowaniem naczyń należy sprawdzić, czy na pewno jest czyste.
- Pamiętaj o ostrożnym układaniu naczyń w stos. 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).

Koniecznie 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 Vasul dumneavoastră pentru gătit acceptă numai spălare manuală. A nu se introduce în mașina de spălat vase.
- 2 Uscați-l bine imediat cu un prosop moale.
- 3 Pentru a reda strălucirea cuprului, folosiți un burete îmbibat cu un produs de curățare special pentru cupru.

## 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.

### 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 ies 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 mănuși sau pemuțe 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.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### Înainte de prima utilizare:

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele. Reciclați deșeurile în mod corespunzător.
- Toate vasele pentru gătit cu finisaj din cupru sunt tratate cu un strat de protecție pe exteriorul vasului pentru gătit pentru a le proteja pe durata transportului. Astfel, trebuie să spălați vasul pentru gătit în apă caldă cu săpun ÎNAINTE de prima utilizare; clătiți-l și uscați-l complet cu ajutorul unei cârpe moi.

### Recomandări pentru gătire și prăjire optime:

- Întotdeauna începeți cu un vas pentru gătit curat.
- Lăsați alimentele să ajungă la temperatura camerei înainte de a începe.
- Deoarece cuprul are o conductivitate termică excelentă, puteți folosi sisteme de gătit cu foc mic până la mediu pentru a obține cele mai bune rezultate.
- În timp, cuprul își poate modifica culoarea ca urmare a utilizării, dar acest lucru nu va afecta conductivitatea excelentă a cuprului.
- 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.
- 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 cauza deformarea vasului pentru gătit.
- 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.

- Sistemele de gătit la foc intens sau flăcările care ajung direct pe partea laterală pot duce la decolorarea permanentă a exteriorului vasului pentru gătit. Acest lucru nu va afecta performanțele vasului dumneavoastră 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.
- Oțelul inoxidabil (mânere, corpul vasului pentru gătit, mânerul capacului) se poate decolora în cuptor. Totuși, acestea nu va afecta siguranța sau performanța vasului pentru gătit.

## 3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- De fiecare dată când folosiți vasul pentru gătit, lăsați-l să se răcească și apoi curățați-l bine.
- Vasul dumneavoastră pentru gătit acceptă numai spălare manuală. Uscați-l bine imediat cu un prosop moale. A nu se introduce în mașina de spălat vase.
- Pentru a reda strălucirea cuprului, folosiți un burete îmbibat cu un produs de curățare special pentru cupru (de ex. Copperbrill), – turnați o cantitate mică pe un burete sau o cârpă moale și apoi clătiți cu apă și uscați complet vasul.
- Nu folosiți bureți abrazivi din sârmă sau nailon. Aceștia vor deteriora cuprul.
- Nu folosiți substanțe de curățare pentru cuptor sau orice substanță de curățare care este abrazivă sau care conține înălbitor cu clor.
- Asigurați-vă că nu rămân prinse particule tari pe sursa de căldură sau dedesubtul vasului pentru gătit, pentru a evita zgărirea plitei.
- Nu depozitați niciodată vasele pentru gătit lângă ustensile din metal ascuțite. Aceasta deoarece ele pot produce zgărieturi pe exteriorul vasului pentru gătit cu finisaj din cupru. Asigurați-vă întotdeauna că vasul pentru gătit este curat înainte de a-l depozita.
- Aveți întotdeauna grijă atunci când păstrați vase pentru gătit suprapuse unele peste altele. Vă recomandăm să folosiți protecții pentru vase pentru gătit.

## 4. GARANȚIE

Oferim 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 Посуду следует мыть только вручную. Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- 2 Всегда вытирайте посуду сразу после мытья мягким полотенцем.
- 3 Чтобы вернуть меди блеск, используйте губку, пропитанную специальным средством для чистки меди.

## 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.

### 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 посуду в микроволновой печи.
- Данная посуда подходит для любых источников тепла, включая индукционные.
- Посуду можно использовать в духовке при температурах до 220°C.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Перед первым использованием:

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизируйте отходы правильно.
- На всю посуду с медной поверхностью с внешней стороны наносится специальный слой, защищающий ее во время транспортировки. Поэтому ПЕРЕД первым использованием необходимо вымыть посуду в теплой мыльной воде, а затем сполоснуть и тщательно вытереть мягкой тряпкой.

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

- Для очередного приготовления пищи всегда используйте чистую сковороду.
- Перед началом позвольте продуктам нагреться до комнатной температуры.
- Поскольку медь отлично проводит тепло, для оптимальных результатов используйте средний нагрев.
- Со временем медь может изменить свой цвет в результате использования, однако это не повлияет на превосходную теплопроводность этого материала.
- 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.
- Ни в коем случае не оставляйте пустую посуду на горячей конфорке. Это может привести к необратимым повреждениям посуды и плиты. Перегрев может вызывать деформацию сковороды.
- 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 остается под сковородой и не попадает на ее стенки.
- Высокая степень нагрева или пламя, попадающее на стенки посуды, могут привести к появлению пятен на ее внешней поверхности. Однако на эксплуатационные характеристики посуды это не влияет.
- 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.
- При использовании в духовке корпус посуды и ручки из нержавеющей стали могут изменить цвет. Это не влияет на безопасность или эксплуатационные свойства посуды.

## 3. УХОД И ЧИСТКА

- Каждый раз после использования посуды дайте ей остыть, а затем тщательно очистите ее.
- Посуду следует мыть только вручную. Всегда вытирайте посуду сразу после мытья мягким полотенцем. Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Чтобы вернуть меди блеск, используйте губку, пропитанную специальным средством для чистки меди (например, Sorperbill) — просто нанесите небольшой объем средства на губку или мягкую тряпку и протрите посуду, а затем сполосните водой и хорошо просушите.
- Не используйте абразивную стальную мочалку или жесткие нейлоновые губки. Это приведет к повреждению медной поверхности.
- Не используйте средства для чистки духовок, агрессивные чистящие средства и составы, содержащие хлорный отбеливатель.
- Убедитесь, что к источнику тепла или дну сковороды не прилипли твердые частицы, которые могут поцарапать конфорку.
- Не храните посуду рядом с острыми металлическими кухонными принадлежностями. Они могут оставлять царапины на внешней стороне посуды с медной поверхностью. Храните посуду в чистом виде.
- Соблюдайте осторожность при размещении одних предметов посуды внутри других. 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 Váš riad je vhodný iba na ručné umývanie. Nedávajte do umývačky riadu.
- 2 Vždy ihneď ručne osušte mäkkou utierkou.
- 3 Ak chcete, aby sa meď opäť leskla, použite špongiu a namočte do špeciálneho čistiaceho prostriedku na meď.

## 1. VŠEOBECNÉ POKYNY NA ÚDRŽBU A POUŽITIE

- Na dosiahnutie optimálnych výsledkov srazenia pred pridaním oleja alebo masla panvicu najprv niekoľko sekúnd zahrievajte pri nízkej alebo strednej teplote.
- Vždy zvolte nastavenie teploty vhodné pre suroviny, ktoré používate. Vyhybajte 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 výkon riadu na varenie.

### 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 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 uchopovaní rukovätí opatrní. Vždy používajte ochranné rukavice alebo chňapky. Pri vyberaní riadu z horúcej rúry alebo pri varení na plynovom horáku buďte mimoriadne opatrní.
- Riad nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Tento riad je vhodný pre všetky typy zdrojov tepla vrátane indukčného.
- Riad sa môže používať v rúre do teploty 220 °C.

## 2. NÁVOD NA POUŽITIE

### Pred prvým použitím:

- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky. Odpadové materiály vhodným spôsobom recyklujte.
- Všetok riad s medeným povrchom je na vonkajšej vrstve riadu ošetrený ochrannou vrstvou, ktorá chráni riad počas prepravy. Preto je PRED prvým použitím potrebné váš riad umyť v teplej mydlovej vode; následne dôkladne opláchnuť a osušiť mäkkou handričkou.

### Odporúčania pre optimálne výsledky varenia a vyprážania:

- Vždy začínajte variť s čistou panvicou.
- Skôr ako začnete, nechajte jedlo dosiahnuť izbovú teplotu.
- Keďže meď má vynikajúcu tepelnú vodivosť, pre najlepšie výsledky varenia môžete použiť nastavenia nízkej až strednej teploty.
- Meď môže pri používaní časom meniť farbu, to však nezmení vynikajúcu vodivosť medi.
- Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky vyprážania, pred pridaním oleja alebo masla začnite panvicu zohrievať na niekoľko sekúnd pri nízkej až strednej teplote.
- Vždy zvolte nastavenie teploty vhodné pre suroviny, ktoré používate.
- Nikdy nenechávajte prázdny riad na horúcej varnej platni. Môže to spôsobiť nezvratné poškodenie riadu a varnej platne. Prehriatie môže spôsobiť deformáciu panvice.
- Pri varení na indukčnej varnej platni musí byť priemer dna 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. Neznačená 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.
- Vysoké nastavenia teploty alebo plamene priamo na bokoch panvice môžu mať za následok trvalé zafarbenie vonkajšieho povrchu vášho riadu. To však nemá vplyv na výkon vášho riadu.
- Pri varení si zvolte olej alebo maslo, ktoré sú vhodné na pečenie a vyprážanie (t. j. s vysokým bodom zadymenia). Nepoužívajte olejové spreje, ako napríklad aerosóly, rozprašovače, pumpičkové spreje atď.

- Nehrdzavejúca oceľ (rukoväte, telo panvice, úchytky na pokrievkach) môžu v rúre zmeniť farbu. To však nemá vplyv na bezpečnosť alebo vlastnosti vášho riadu.

## 3. ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Po každom použití tento riad nechajte vychladnúť a potom ho dôkladne vyčistíte.
- Váš riad je vhodný iba na ručné umývanie. Vždy ihneď ručne osušte mäkkou utierkou. Nedávajte do umývačky riadu.
- Ak chcete, aby sa meď opäť leskla, použite špongiu a namočte do špeciálneho čistiaceho prostriedku na meď (napr. Copperbrill) – jednoducho naneste malé množstvo na špongiu alebo mäkkú handričku, opláchnite vodu a dôkladne osušte.
- Nepoužívajte abrazívne drôtené alebo nylonové špongie na riad. Tieto poškodia meď.
- Nepoužívajte čistič na rúry, agresívne čistiace prostriedky ani prostriedky obsahujúce bieliadlo na báze chlóru.
- Uistite sa, že na zdroji tepla ani na spodnej časti dna panvice nie sú prichytené žiadne tvrdé častice, aby ste predišli poškrabaniu varnej platne.
- Riad nikdy neskladujte spolu s ostrým kovovým kuchynským náčiním. Je to preto, lebo takéto kuchynské náčinie môže spôsobiť škrabance na vonkajšej strane riadu s medeným povrchom. Pred odložením sa vždy ubezpečte, že je riad čistý.
- Pri ukladaní riadu na seba buďte vždy opatrní. 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 poškrabanie).

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 Vaša posoda je samo za ročno pomivanje. Ne pomivajte je v pomivalnem stroju.
- 2 Vedno takoj ročno posušite z mehko krpo.
- 3 Da bakru povrnemo sijaj, uporabite gobico in posodo namočite s posebnim čistilnim sredstvom za baker.

## 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 nastavitev 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.

### Pomembna varnostna navodila

Pred prvo uporabo temeljito preberite vse varnostne informacije!

- Med kuhanjem pazite, da otroci ne pridejo v stik s kuhalno ploščo.
- 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 gospodinjinske rokavice ali prijemale. Še posebej previdni bodite pri jemanju posode iz vroče pečice ali pri kuhanju na plinski kuhalni plošči.
- Posode ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Kuhinjska posoda je primerna za vse kuhalne površine, vključno z indukcijo.
- Posoda je primerna za uporabo v pečici do 220 °C.

## 2. NAVODILA ZA UPORABO

### Pred prvo uporabo:

- Odstranite vso embalažo in etikete. Odpadno embalažo ustrezno reciklirajte.
- Vsa kuhinjska posoda z bakrenimi površinami je na zunanji strani posode obdelana z zaščitno plastjo, da posodo zaščiti med prevozom. Zato morate PRED prvo uporabo posodo pomiti v topli milnici ter jo temeljito izprati in posušiti z mehko krpo.

### Priporočila za optimalne rezultate kuhanja in cvrtja:

- Vedno uporabljajte čisto ponev.
- Živila, ki jih boste pripravljali, naj imajo sobno temperaturo.
- Ker ima baker odlično toplotno prevodnost, lahko za najboljše rezultate kuhanja uporabljate nizko do srednjo nastavitev toplote.
- Sčasoma lahko baker zaradi uporabe spremeni barvo, vendar to ne bo spremenilo neverjetne zmogljivosti prevodnosti bakra.
- Za optimalne rezultate pečenja najprej ponev nekaj sekund predhodno segrevajte na nizkem do srednjem ognju, nakar dodajte olje ali maslo.
- Vedno izberite nastavitev toplote, primerno za sestavine, ki jih uporabljate.
- Prazne posode nikoli ne puščajte na vroči kuhalni plošči. To lahko povzroči nepopravljivo škodo na posodi in kuhalni plošči. Zaradi pregrevanja se lahko ponev opogne.
- 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 brenčec zvok. To ne pomeni, da je karkoli narobe s posodo.
- Če uporabljate plinsko kuhalno ploščo, se prepričajte, da se plamen nahaja pod ponvijo in se ne dviga po njenem robu.
- Nastavitve visoke toplote ali plameni neposredno na straneh lahko povzročijo trajno razbarvanje zunanosti vaše posode zaradi toplote. Vendar to ne vpliva na delovanje vaše posode.
- 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.
- Nerjavno jeklo (ročaji, okvir ponve, ročaj pokrovke) se lahko v pečici razbarva. Vendar to ne vpliva na varnost ali delovanje posode.

## 3. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Po uporabi posode počakajte, da se ohladi, nato pa jo temeljito očistite.
- Vaša posoda je samo za ročno pomivanje. Vedno takoj ročno posušite z mehko krpo. Ne pomivajte je v pomivalnem stroju.
- Da bakru povrnemo sijaj, uporabite gobico in posodo namočite s posebnim čistilnim sredstvom za baker (npr. Copperbrill), – preprosto nanesite majhno količino na gobico ali mehko krpo, izperite z vodo in temeljito posušite.
- Ne uporabljajte jeklenih ali grobih najlonskih gobic. To bo poškodovalo baker.
- Ne uporabljajte čistil za pečico, agresivnih čistilnih sredstev ali izdelkov, ki vsebujejo klorirane pripravke za beljenje.
- Bodite pozorni, da na kuhalni plošči ali spodnji strani ponve niso prisotni trdni delci, ki bi lahko opraskali površino kuhalne plošče.
- Posode nikoli ne shranjujte skupaj z ostrimi kovinskimi pripomočki. Ti lahko opraskajo zunanost vaše posode z bakrenimi površinami. Preden posodo pospravite, se vedno prepričajte, da je čista.
- Pri zlaganju posode bodite vedno previdni. 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