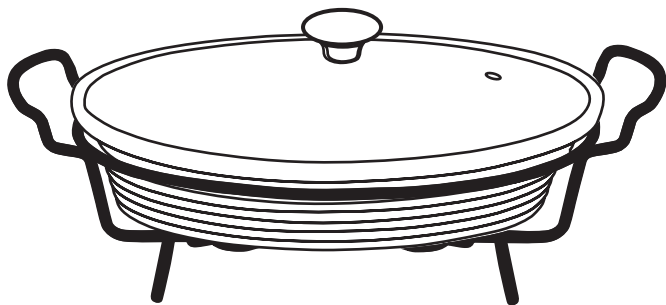


— feel —
MAESTRO®
— at home —



User manual

Instrukcja obsługi

Manual de utilizare

Пайдаланушы нұсқаулығы
Инструкция пользователя
Інструкція користувача

RU

Инструкция пользователя.....6

UA

Інструкція користувача.....4

Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за покупку керамической посуды MAESTRO. Использование новых технологий, дизайн, функциональность и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании.

Посуда MAESTRO изготовлена из высококачественной керамики. Керамические изделия широко применяются во всем мире в различных отраслях.

Изделия из керамики хорошо аккумулируют тепло, равномерно распределяют и сохраняют тепло длительное время.

Керамические изделия, формы для запекания, мармиты возможно использовать в духовых шкафах и микроволновых печах (без металлического стенда).

В керамической посуде MAESTRO Вы можете готовить здоровую пищу с сохранением всех вкусовых качеств, а также витаминов и минералов. Эргономический дизайн и функциональность позволит Вам получить истинное удовольствие от приготовления Ваших любимых блюд.

Характеристики качества

- Высококачественная керамика
- Экологически чистые материалы

Руководство пользователя

Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием керамической посуды. В нем содержится важная информация по правильному использованию, мерам предосторожности и рекомендации по уходу за посудой.

Перед использованием посуды необходимо снять с нее все ярлыки и этикетки. Вымойте посуду горячей водой с добавлением моющего средства. Тщательно ополосните ее чистой водой и высушите.

Уход за посудой

Благодаря низкой теплопроводности керамики, блюда пропекаются равномерно, края остаются ровными, пища не пригорает.

При соблюдении температурного режима, керамическая посуда легко моется теплой водой с обычным жидким моющим средством. Если Ваше блюдо подгорело, просто налейте в форму (мармит) теплую воду, добавьте жидкого моющего средства. Остатки пищи легко отмоются.

Чтобы посуда лучше блестела после мытья, вытирайте ее мягким полотенцем (хлопок или лен).

Подавать блюда к столу можно в самой форме (мармите).

Меры предосторожности

Не используйте посуду для тех целей, для которых она не предназначена.

Не оставляйте без присмотра посуду в которой Вы готовите.

Не оставляйте детей без присмотра при приготовлении блюд.

Соблюдайте осторожность при переносе посуды, заполненной горячей пищей. В процессе приготовления используйте не более 90 процентов внутреннего объема формы для запекания (мармита). Керамическую посуду нельзя ставить в горячий духовой шкаф. От перепада температуры она может дать трещину и даже лопнуть. Ставьте форму для запекания, мармит только в холодную или слегка нагретую духовку.

Ставить керамическую посуду на газовую или электрическую плиту – нельзя. Из-за неравномерного нагрева керамика может пойти трещинами или даже расколоться.

Если в процессе приготовления необходимо долить воду, то используйте только горячую. При соприкосновении горячей керамической формы (мармита) с холодной водой керамика может лопнуть.

Не погружайте нагретую посуду или не заливайте ее холодной водой сразу после приготовления.

Не используйте для мытья металлические губки и абразивные моющие средства.

Во избежание ожогов пользуйтесь прихватками и рукавицами.

Не используйте в процессе приготовления для перемешивания пищи металлические ложки и лопатки.

Керамической посуде противопоказаны удары.

Шановний покупець!

Дякуємо за купівлю керамічного посуду MAESTRO. Використання нових технологій, дизайн, функціональність і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні.

Посуд MAESTRO виготовлений із високоякісної кераміки.

Керамічні вироби широко застосовують у всьому світі в різних галузях.

Вироби з кераміки добре акумулюють тепло, рівномірно розподіляють та зберігають тепло тривалий час.

Керамічні вироби, форми для запікання, марміти можна використовувати в духових шафах і мікрохвильових печах (без металевго станду).

У керамічному посуді MAESTRO Ви можете готувати здорову їжу зі збереженням усіх смакових якостей, а також вітамінів та мінералів. Ергономічний дизайн та функціональність дозволить Вам отримати справжнє задоволення від приготування Ваших улюблених страв.

Характеристики якості

- Високоякісна кераміка
- Екологічно чисті матеріали

Інструкція користувача

Уважно прочитайте цей посібник перед використанням керамічного посуду. У ньому міститься важлива інформація щодо правильного використання, запобіжних заходів та рекомендації щодо догляду за посудом.

Перед використанням посуду необхідно зняти з нього всі ярлики та етикетки. Вимийте посуд гарячою водою з додаванням мийного засобу. Ретельно промийте її чистою водою і висушіть.

Догляд за посудом

Завдяки низькій теплопровідності кераміки страви пропікаються рівномірно, краї залишаються рівними, їжа не пригорає.

При дотриманні температурного режиму керамічний посуд легко миється теплою водою із звичайним рідким миючим засобом. Якщо Ваша страва підгоріла, просто налейте у форму (марміт) теплу воду, додайте рідкого миючого засобу. Залишки їжі легко відмиються.

Щоб посуд краще блищав після миття, витирайте його м'яким рушником (бавовна або льон).

Подавати страви до столу можна у самій формі (марміті).

Запобіжні заходи

Не використовуйте посуд для тих цілей, для яких він не призначений.

Не залишайте без нагляду посуд у якому Ви готуєте.

Не залишайте дітей без нагляду під час приготування страв.

Будьте обережні при перенесенні посуду, заповненого гарячою їжею. У процесі приготування використовуйте трохи більше 90 відсотків внутрішнього обсягу форми для запікання (марміту).

Керамічну посуд не можна ставити в гарячу духову шафу. Від перепаду температури вона може дати тріщину і навіть луснути. Ставте форму для запіка, мармита тільки в холодну або злегка нагріту духовку.

Ставити керамічну посуд на газову чи електричну плиту – не можна. Через нерівномірне нагрівання кераміка може піти тріщинами або навіть розколотися.

Якщо під час приготування необхідно долити воду, то використовуйте тільки гарячу. При дотику гарячої керамічної форми (марміту) з холодною водою кераміка може луснути.

Не занурюйте нагрітий посуд або не заливайте його холодною водою відразу після приготування.

Не використовуйте для миття металеві губки та абразивні миючі засоби.

Щоб уникнути опіків, користуйтеся прихватками і рукавицями.

Не використовуйте у процесі приготування для перемішування їжі металеві ложки та лопатки.

Керамічного посуду протипоказані удари.



076

IMPORTER: SPLASH SP. Z O.O. SOKOLOWSKA 10, PUCHALY, 05-090 RASZYN, POLAND



Apollis Corporation Limited ADD: Room 801-2, 8/F., Eassey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong.
Аполло Корпорейшн (Limited) Адрес: Рум 801-2, 8/F. Ян Комерсйал Билдинг, 253-261 Хеннеси Роад, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн (Лимтед) Адрес: Рум 801-2, 8/F. Ян Комерсйал Билдинг, 253-261 Хеннеси Роад, Ванчай, Гонконг

MADE IN P.R.C. FOR MAESTRO