

Spis treści

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	1
HU HASZNALATI UTASITAS	3
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	5
EN INSTRUCTION MANUAL	7
DE GEBRAUCHSANLEITUNG	9
SK NAVOD NA POUŽITIE	11
CZ NAVOD K POUŽITÍ	13
UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	14
ES INSTRUCCIONES DE USO	16
PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	18
LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	20
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	22
EE KASUTUSJUHEND	24

PL Kod DAJAR: 813327

HU DAJAR Kód: 813327

RO Codul DAJAR: 813327

EN DAJAR Code: 813327

DE DAJAR-Kode: 813327

SK Kód DAJAR: 813327

CZ Kód DAJAR: 813327

UA Код ДАЯР: 813327

ES Código Dajar: 813327

PT Código Dajar: 813327

LT Dajar kodas: 813327

LV Dajar kods: 813327

EE Dajar kood: 813327

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

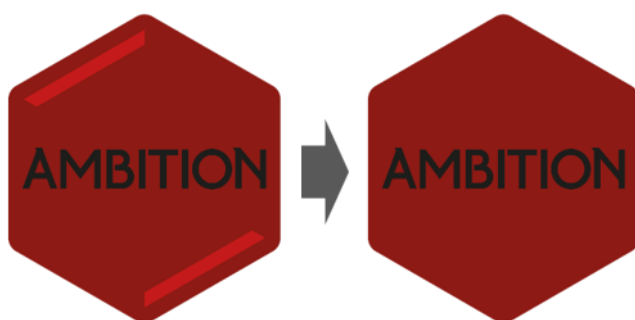
Dziękujemy za wybór produktów Ambition. Aby mogli Państwo długo i bezpiecznie użytkować nasze produkty, prosimy o zapoznanie się i przestrzeganie poniższych zasad dotyczących bezpiecznego użytkowania.

Instrukcja dotyczy: Patelnia 22 cm, średnica pola grzewczego 15 cm.

1. Przed pierwszym użyciem umyj patelnię łagodnym środkiem do mycia naczyń, następnie nasmaruj powłokę nieprzywierającą olejem spożywczym i po kilku minutach wytrzyj do sucha ręcznikiem papierowym.
2. Do czyszczenia nie używaj silnych środków czyszczących oraz ostrych czyścików.
3. Aby patelnia służyła Państwu jak najdłużej rekomendujemy mycie ręczne, używając delikatnej gąbki. Do mycia w zmywarce używaj wyłącznie delikatnych środków w płynie lub żelu.
4. Patełni nie używaj w mikrofalach oraz w piekarniku.

5. Nie nagrzewaj pustego naczynia na polu grzejnym. Tłuszcze, olej i wodę wlej do naczynia przed jego rozgrzaniem.
6. Patelni używaj tylko na niskiej i średniej mocy grzania. Po rozgrzaniu patelni, zmniejsz moc kuchenki. Nie dopuść do przegrzania patelni powyżej 260 °C, może to doprowadzić do uszkodzenia wskaźnika temperatury.
7. Nie wkładaj gorącego naczynia do zimnej wody, może to spowodować odkształcenie dna naczynia.
8. Chroń patelnię przed uderzeniami, obciami, zarysowaniami.
9. Nie krój potraw bezpośrednio w naczyniu.
10. Podczas przygotowywania potraw nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych, mogących zarysować powłokę.
11. Płomień kuchni gazowej oraz średnicę płyt grzewczych dostosuj do rozmiaru patelni. Naczynia o mniejszej średnicy niż ta w kuchenke indukcyjnej mogą nie wywołać grzania indukcyjnego. Informację o minimalnej średnicy jaką wykrywa Państwa płyta indukcyjna, znajdziesz w instrukcji płyty indukcyjnej. W przypadku kuchni gazowej płomień nie może wychodzić poza obręb dna patelni.
12. UWAGA! Patelnia nagrzewa się, dlatego w kontakcie z patelnią zawsze używaj rękawicy ochronnej.
13. Zwracaj uwagę aby pomiędzy patelnią, a powierzchnią płyty nie znalazły się żadne zabrudzenia. Dno patelni czyść regularnie.
14. Na powłoce zapobiegającej przywieraniu może powstać osad z resztek lub kamienia. Mogą także pojawiać się drobne przebarwienia od jedzenia lub zbyt wysokiej temperatury. To normalne zjawisko, które nie wpływa na właściwości powłoki nieprzywierającej. Osad możesz usunąć za pomocą wody z dodatkiem cytryny lub octu winnego. Dodatkowo żeby lepiej zabezpieczyć powłokę, po każdym myciu możesz przetrzeć ją olejem spożywczym.
15. Przechowując naczynie uważaj, aby powierzchnia powłoki nieprzywierającej nie miała kontaktu z innym naczyniem. W przypadku przechowywania naczyń „jedno w drugim” rekomendujemy użyć przekładki ochronnej w postaci np. ściereczki lub ręcznika papierowego, co pozwoli uniknąć zarysowań.
16. Patelnia nie jest zabawką. Zwracaj uwagę, aby dzieci nie miały dostępu do naczynia zwłaszcza gorącego.

Wskaźnik temperatury Heat Control



1. Umieść patelnię na polu grzejnym, dodaj trochę oleju lub innego tłuszczu i włącz źródło ciepła na średni poziom.
2. Rozpoczynając smażenie wskaźnik temperatury HEAT Control ma kolor ciemno czerwony z dwoma jasno czerwonymi liniami na brzegach. Kiedy patelnia rozgrzeje się do odpowiedniej temperatury, jasno czerwone linie znikają i wskaźnik temperatury staje się jednokolorowy sygnalizując w ten sposób, że można zredukować źródło ciepła i rozpocząć smażenie.
3. **Uwaga:** działanie wskaźnika temperatury zależy od wielu zmiennych, w tym mocy kuchenki i rodzaju źródła ciepła. W niektórych przypadkach, może się zdarzyć, że wskaźnik temperatury nie robi się jednokolorowy (nie znikają jasno czerwone linie), a patelnia jest już gotowa do

użycia. Rekomendujemy zrobienie próby, żeby zweryfikować działanie wskaźnika w danych warunkach.

4. **Uwaga:** nie dopuść do przegrzania patelni (a tym samym wskaźnika temperatury) powyżej 260°C. Przegrzanie może spowodować trwałe uszkodzenie wskaźnika, w efekcie czego przestanie pełnić swoje funkcje (przestanie zmieniać kolor). Uszkodzenie wskaźnika temperatury nie wpływa na właściwości użytkowe patelni. Przegrzanie wskaźnika temperatury może nastąpić podczas długotrwałego nagrzewania patelni na źródle ciepła ustawionym na wysokim poziomie, dlatego tak ważne jest zmniejszenie źródła ciepła po osiągnięciu przez naczynie optymalnej temperatury nagrzania.
5. Po skończonym smażeniu poczekaj aż wskaźnik temperatury powróci do pierwotnego koloru, dopiero wtedy można umieścić patelnię w zimnej wodzie w celu dalszego obniżenia temperatury naczynia.
6. **Uwaga:** Powrót wskaźnika temperatury do pierwotnego koloru nie oznacza całkowitego wystygnięcia naczynia.

WARUNKI GWARANCJI

Patelnie z serii Magnat Pro marki Ambition objęte są 3-letnią gwarancją.

Gwarancja obejmuje wyłącznie użytek domowy i prywatny. Obejmuje wady produkcyjne oraz materiałowe wynikające z winy producenta.

Aby zachować pełne prawo do korzystania z gwarancji należy przestrzegać instrukcji użytkowania, zamieszczonej na opakowaniu produktu.

Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń naczynia i powłoki nieprzywierającej na skutek niewłaściwego użytkowania
- uszkodzeń mechanicznych, wszelkich zarysowań, uszkodzeń czy zniszczeń wynikających ze złego przechowywania, nieprawidłowego użytkowania oraz czyszczenia / mycia.
- plam oraz przebarwień powstałych od przyrządzanych potraw, soli lub używanych środków chemicznych
- skutków upadku lub silnego uderzenia
- uszkodzeń powstałych w wyniku użycia niewłaściwych narzędzi kuchennych
- uszkodzeń termicznych w wyniku szoku termicznego lub przegrzania pustego naczynia, których skutkiem może być utrata właściwości nieprzywierających i/lub wybrzuszenie się dna patelni
- uszkodzeń wskaźnika temperatury na skutek przegrzania lub porysowania powłoki.

HU HASZNALATI UTASITAS

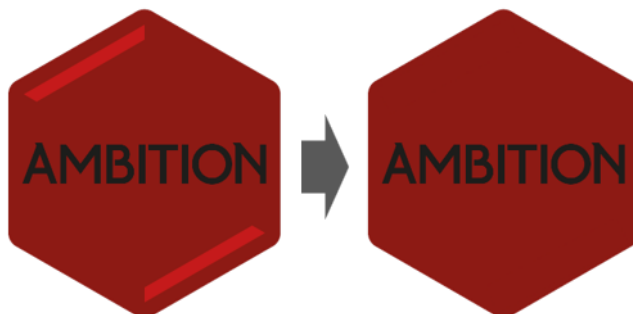
Köszönjük, hogy az Ambition termékeit választotta. Annak érdekében, hogy biztonságosan és hosszú ideig használhassa termékeinket, kérjük, olvassa el és tartsa be a biztonságos használatra vonatkozó alábbi szabályokat.

Az utasítás a következőkre vonatkozik: 22 cm-es serpenyő, 15 cm-es átmérőjű főzőzónával.

1. Az első használat előtt mossa meg az edényt kímélő mosogatószerrel, majd kenje be a tapadásgátló bevonatot étolajjal, és néhány perc múlva törölje szárazra papírtörülkövel.
2. Tisztításhoz ne használjon erős tisztítószer se érdes szivacsot.
3. Annak érdekében, hogy az edény/lábos a lehető leghosszabb ideig használható legyen, javasoljuk, hogy kézzel, finom szivaccsal mossa el. Mosogatógépben történő mosáshoz csak kímélő folyékony vagy géles mosogatószer használjon.
4. Ne használja az edényt mikrohullámú sütőben vagy sütőben.
5. Ne melegítsen üres edényt. Mielőtt elkezdi a melegítést, tegyen az edénybe vizet, olajat vagy zsírt.

6. A serpenyőt csak alacsony vagy közepes hőfokon használja. Ha a serpenyő felforrósodott, csökkentse a tűzhely teljesítményét. Ne hagyja, hogy a serpenyő 260 °C fölé melegedjen, mert ez károsíthatja a hőmérsékletjelzőt.
7. A forró edényt nem szabad hideg vízbe áztatni, mert ez az alja eldeformálását okozhatja.
8. Óvja a serpenyőt ütéstől, ütődéstől és karcoktól.
9. Ne vágjon ételt közvetlenül a serpenyőben.
10. Ne használjon fém konyhai eszközöket, mivel azok az edény felületének karcosítását okozhatják.
11. A gáztűzhely lángját és a fűtőlap átmérőjét az edény/serpenyő méretének megfelelően válassza ki. Indukciós tűzhely használata esetén a főzőlap méreténél kisebb átmérőjű edény nem használható. Az indukciós főzőlap minimális átmérőjével kapcsolatos információk az indukciós főzőlap kézikönyvében találhatók. Gáztűzhely használata esetén a láng nem lobbanhat ki a serpenyő alján kívülre.
12. FIGYELEM! A serpenyő felforrósodik, ezért mindig használjon védőkesztyűt, amikor megfogja a serpenyőt.
13. Ügyeljen arra, hogy az edény és a főzőlap felülete között ne keletkezzen szennyeződés. Rendszeresen tisztítsa meg az edény alját.
14. Lerakódás vagy vízkő keletkezhet a tapadásgátló bevonaton. Előfordulhat enyhe elszíneződés az ételektől vagy a magas hőmérséklettől. Ez normális, és nem befolyásolja a tapadásgátló bevonat tulajdonságait. A foltok eltávolíthatók citromos vagy borecetes vízzel. Ezenkívül a bevonat jobb védelme érdekében minden elmosás után törölje át étolajjal.
15. A tárolás során figyeljen arra, hogy az edény belső tapadásgátló felülete ne érintkezzen más edénnyel. Ha az edényeket „egymásban” tároljuk, ajánlatos védőréteggént például puha konyharuhát vagy papírtörülőt használni a karcosodás elkerülése érdekében.
16. A serpenyő nem játék. Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne nyúljanak a forró edényhez.

Heat Control hőmérséklet-jelző



1. Helyezze a serpenyőt a főzőfelületre, adjon hozzá egy kevés olajat vagy más zsiradékot, és kapcsolja a hőforrást közepes fokozatra.
2. A sütés megkezdésekor a HEAT Control hőmérséklet-jelző sötétvörös színű, a szélein két világospiros vonallal. Amikor a serpenyő eléri a megfelelő hőmérsékletet, a világospiros vonalak eltűnnek, és a hőmérséklet-jelző egyszínűvé válik, ezzel jelezve, hogy a hőforrás csökkenthető, és megkezdhető a sütés.
3. Figyelem: a hőmérséklet-jelző működése számos tényezőtől függ, többek között a tűzhely teljesítményétől és a hőforrás típusától. Egyes esetekben előfordulhat, hogy a hőmérséklet-jelző nem válik egyszínűvé — vagyis a világospiros vonalak nem tűnnek el —, miközben a serpenyő már használatra kész. Javasoljuk, hogy végezzen próbát a jelző működésének ellenőrzésére az adott körülmények között.
4. Figyelem: ne engedje, hogy a serpenyő, és ezzel együtt a hőmérséklet-jelző, 260°C fölé hevüljön. A túlmelegedés a jelző maradandó károsodását okozhatja, aminek következtében az nem fogja tovább betölteni a funkcióját, és nem változtatja többé a színét. A hőmérséklet-jelző károsodása nem befolyásolja a serpenyő használati tulajdonságait. A hőmérséklet-jelző túlmelegedése akkor következhet be, ha a serpenyőt hosszabb ideig magas fokozatra állított

hőforráson melegítik, ezért nagyon fontos a hőforrás csökkentése, miután az edény elérte az optimális felmelegedési hőmérsékletet.

5. A sütés befejezése után várja meg, amíg a hőmérséklet-jelző visszatér eredeti színéhez. Csak ezután helyezhető a serpenyő hideg vízbe az edény hőmérsékletének további csökkentése céljából.
6. Figyelem: a hőmérséklet-jelző eredeti színének visszatérése nem jelenti azt, hogy az edény teljesen kihűlt.

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

A jótállás időtartama minden Ambition Magnat Pro serpenyőre 3 év.

A jótállás ideje csak a háztartási és magánhasználatra vonatkozik. A garancia magában foglalja a gyártási és anyaghibából eredő károkat.

A termékekre vonatkozó teljes körű műszaki garancia nem terjed ki a termék csomagolásán található használati utasítás nem megfelelő betartásából eredően bekövetkezett károkra.

A garancia nem terjed ki:

- a főzőedények és a tapadásmentes bevonat nem megfelelő használatból eredő károsodására,
- mechanikai sérülésekre, a rossz tárolásból, nem megfelelő használatból és tisztításból/mosásból eredő karcolásokra, sérülésekre vagy meghibásodásra.
- az ételkészítés, a só vagy a használt vegyi anyagok által okozott foltokra és elszíneződésekre.
- leejtés vagy erős ütés miatt bekövetkezett károkra
- a nem megfelelő konyhai eszközök használata során bekövetkezett sérülésekre
- az üres edény túlhevítése vagy hősokkból eredő hőkárosodásokra, amely a tapadásmentesség elvesztéséhez és/vagy a serpenyő aljának kidudorodásához vezethet
- a hőmérsékletmérő túlmelegedésre vagy a bevonat megkarcolódása miatti sérülésre.

RO INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

Vă mulțumim că ați ales produsele Ambition. Pentru a putea utiliza produsele noastre în condiții de siguranță și pentru mult timp, vă rugăm să citiți și să respectați următoarele reguli privind utilizarea în siguranță.

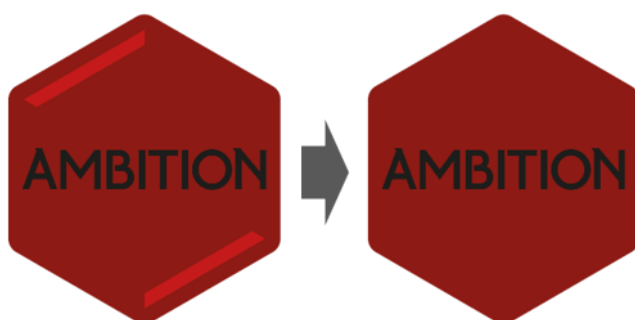
Instrucțiunile se aplică pentru: Tigaie 22 cm, diametrul zonei de încălzire 15 cm.

1. Înainte de prima utilizare, spălați tigaia cu un detergent delicat de vase, apoi ungeți stratul antiaderent cu ulei alimentar, iar după câteva minute ștergeți cu un prosop de hârtie.
2. Nu utilizați pentru curățare agenți de curățare puternici și bureți aspri.
3. Pentru ca tigaia să vă servească cât mai mult timp, vă recomandăm să o spălați manual, folosind un burete delicat. Pentru spălarea în mașina de spălat vase utilizați numai un detergent delicat lichid sau gel.
4. Nu folosiți tigaia în cuptorul cu microunde sau cuptor.
5. Nu încălziți vasul gol pe plita de gătit. Grăsimile, uleiul și apa trebuie turnate în vas înainte ca acesta să fie încălzit.
6. Folosiți tigaia doar la foc mic și mediu. După ce tigaia s-a încălzit, reduceți puterea aragazului. Nu lăsați tigaia să se supraîncălzească peste 260 °C, deoarece acest lucru poate deteriora indicatorul de temperatură.
7. Nu puneți vasul fierbinte în apă rece, deoarece se poate deforma fundul vasului.
8. Protejați tigaia de lovituri, impacturi și zgârieturi.
9. Nu tăiați alimente direct în tigaie.
10. În timpul preparării mâncării nu folosiți accesorii metalice care pot zgâria suprafața.
11. Flacăra aragazului și diametrul ochiurilor plitei trebuie adaptate la dimensiunea tigăii. Tigăile cu un diametru mai mic decât ochiul de pe plita cu inducție pot să nu producă încălzire prin inducție. Informații despre diametrul minim pe care plita dvs. cu inducție îl poate detecta pot

fi găsite în manualul plitei cu inducție. În cazul aragazului, flacăra nu poate depăși fundul tigăii.

12. **ATENȚIE!** Tigaia se încălzește, de aceea folosiți întotdeauna o mănușă de protecție.
13. Acordați atenție ca între tigaie și suprafața plitei să nu existe nicio murdărie. Curățați regulat fundul tigăii.
14. Pe stratul antiaderent se pot forma depuneri de resturi sau piatră. De asemenea, poate să apară o ușoară decolorare de la alimente sau de la temperatură prea ridicată. Acest lucru este normal și nu afectează proprietățile stratului antiaderent. Depunerile pot fi îndepărtate cu apă cu adaos de suc de lămâie sau oțet. În plus, pentru a proteja mai bine stratul de acoperire, puteți aplica peste el un strat de ulei alimentar după fiecare spălare.
15. În timpul depozitării, nu permiteți ca suprafața antiaderentă să aibă contact cu un alt vas. Pentru păstrarea vaselor, "unul în altul", recomandăm utilizarea distanțierelor de protecție, de exemplu, lavete sau un prosop de hârtie, pentru a evita zgârieturile.
16. Tigaia nu este o jucărie. Acordați atenție copiilor să nu aibă acces la vas, mai ales atunci când acesta este fierbinte.

Indicator de temperatură Heat Control



1. Așezați tigaia pe zona de gătit, adăugați puțin ulei sau altă grăsime și porniți sursa de căldură la un nivel mediu.
2. La începutul prăjirii, indicatorul de temperatură HEAT Control are culoarea roșu închis, cu două linii roșu deschis pe margini. Când tigaia ajunge la temperatura corespunzătoare, liniile roșu deschis dispar, iar indicatorul de temperatură devine uniform, semnalând astfel că sursa de căldură poate fi redusă și că se poate începe prăjirea.
3. Atenție: funcționarea indicatorului de temperatură depinde de numeroase variabile, inclusiv de puterea aragazului/plitei și de tipul sursei de căldură. În unele cazuri, se poate întâmpla ca indicatorul de temperatură să nu devină uniform — liniile roșu deschis să nu dispară — deși tigaia este deja gata de utilizare. Recomandăm efectuarea unei probe pentru a verifica funcționarea indicatorului în condițiile respective.
4. Atenție: nu permiteți supraîncălzirea tigăii, și implicit a indicatorului de temperatură, peste 260°C. Supraîncălzirea poate provoca deteriorarea permanentă a indicatorului, în urma căreia acesta nu își va mai îndeplini funcția și nu își va mai schimba culoarea. Deteriorarea indicatorului de temperatură nu afectează proprietățile de utilizare ale tigăii. Supraîncălzirea indicatorului de temperatură poate apărea în timpul încălzirii îndelungate a tigăii pe o sursă de căldură setată la un nivel ridicat, de aceea este foarte important să reduceți sursa de căldură după ce vasul a atins temperatura optimă de încălzire.
5. După terminarea prăjirii, așteptați până când indicatorul de temperatură revine la culoarea inițială. Abia apoi tigaia poate fi introdusă în apă rece pentru a reduce în continuare temperatura vasului.
6. Atenție: revenirea indicatorului de temperatură la culoarea inițială nu înseamnă că vasul s-a răcit complet.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Tigăile din seria Magnat Pro de la Ambition au o garanție de 3 ani.

Garanția acoperă doar folosirea casnică și privată. Acoperă defectele de fabricație și de material rezultate din vina producătorului.

Pentru a păstra dreptul deplin la garanție, trebuie respectate instrucțiunile de utilizare de pe ambalajul produsului.

Garanția nu acoperă:

- deteriorarea vasului de gătit și a stratului antiaderent din cauza folosirii necorespunzătoare
- deteriorări mecanice, orice zgârieturi, deteriorări sau distrugerii care rezultă din depozitarea, folosirea și curățarea/spălarea necorespunzătoare.
- pete și decolorări cauzate de prepararea alimentelor, de sarea sau de substanțele chimice utilizate
- efectele căderilor sau lovirii puternice
- deteriorări cauzate de utilizarea instrumentelor de bucătărie neadecvate
- deteriorarea termică ca urmare a șocului termic sau a supraîncălzirii oalei de gătit goale, ceea ce poate duce la pierderea proprietăților antiaderente și/sau la umflarea fundului fundului tigăii
- deteriorarea indicatorului de temperatură din cauza supraîncălzirii sau a zgârietării stratului de acoperire.

EN INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing Ambition products. To ensure a long and safe use of our products, please read and adhere to the following guidelines regarding safe use.

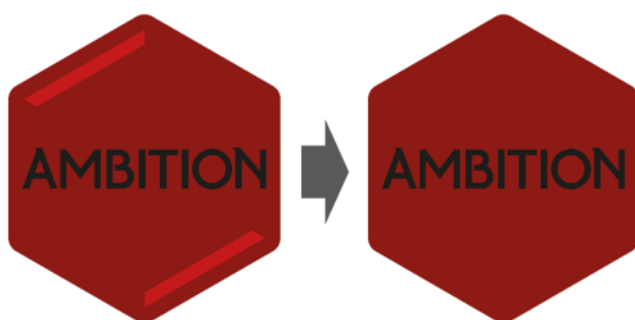
The instructions apply to: 22 cm frying pan, 15 cm diameter of the heating zone.

1. Before the first use, wash the frying pan with a mild dishwashing detergent, then apply cooking oil to the non-stick coating and wipe it dry with a paper towel after a few minutes.
2. Do not use strong detergents and rough surfaced cleaners for washing.
3. In order for the frying pan to serve you as long as possible, we recommend washing it by hand, using a soft sponge. Use only mild liquid or gel detergents for washing in the dishwasher.
4. Do not use the frying pan in a microwave or oven.
5. Do not heat up empty cookware on the cooktop's heating zone. Fats, oil and water should be poured into the cookware before heating it up.
6. Only use the pan on low and medium heat. Once the pan is hot, turn the heat down. Do not allow the pan to overheat above 260 °C, this may damage the temperature indicator.
7. Do not submerge hot cookware in cold water, as this may deform the bottom of the product.
8. Protect the frying pan from impact, knocks and scratches.
9. Do not cut food directly inside the cookware.
10. When preparing dishes, do not use metal kitchen utensils that may scratch the coating.
11. The flame of the gas cooker and the diameter of the cooktop should be adjusted to the size of the frying pan. Cookware with a smaller diameter than that of the induction cooker may not trigger the induction heating. Information on the minimum diameter that your induction hob can detect can be found in the induction hob manual. In case of a gas cooker, the flame cannot extend beyond the bottom of the frying pan.
12. CAUTION! The frying pan heats up, therefore always use a protective glove when touching the pan.
13. Do not allow any dirt to get between the frying pan and the cooktop surface. Clean the bottom of the frying pan regularly.
14. Residue or limescale may form on the non-stick coating. Slight discoloration due to food or excessive heat may also occur. This is normal and doesn't affect the properties of the non-stick

coating. The sediment can be removed using water with lemon juice or wine vinegar. In addition, to better protect the coating, you can wipe it with cooking oil after each wash.

15. When storing the cookware, make sure that the surface of the non-stick coating doesn't touch other cookware. When storing the cookware "one in the other", we recommend using a protective insert e.g. in the form of a cloth or paper towel in order to avoid scratches.
16. The frying pan is not a toy. Make sure that children don't have access to the cookware, especially when it's hot.

Heat Control temperature indicator



1. Place the frying pan on the hob, add a little oil or other fat, and turn the heat source to a medium setting.
2. At the start of frying, the HEAT Control temperature indicator is dark red with two light red lines at the edges. When the pan reaches the appropriate temperature, the light red lines disappear and the temperature indicator becomes a uniform colour, indicating that the heat source can be reduced and frying can begin.
3. Note: the operation of the temperature indicator depends on many variables, including the power of the cooker and the type of heat source. In some cases, the temperature indicator may not become a uniform colour — the light red lines may not disappear — even though the pan is already ready for use. We recommend carrying out a test to verify how the indicator works under the given conditions.
4. Note: do not allow the pan, and therefore the temperature indicator, to overheat above 260°C. Overheating may cause permanent damage to the indicator, as a result of which it will stop performing its function and will no longer change colour. Damage to the temperature indicator does not affect the functional properties of the pan. The temperature indicator may overheat during prolonged heating of the pan on a heat source set to a high level, which is why it is so important to reduce the heat source once the pan has reached its optimal heating temperature.
5. After frying, wait until the temperature indicator returns to its original colour. Only then may the pan be placed in cold water to further reduce the temperature of the cookware.
6. Note: the return of the temperature indicator to its original colour does not mean that the cookware has cooled down completely.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

Pans from the Ambition Magnat Pro series are covered by a 3-year warranty.

The warranty covers domestic and private use only. It covers production and material defects resulting from the fault of the manufacturer.

In order to retain the full right to use the warranty, please follow the instructions for use on the product packaging.

The warranty does not cover the following:

- damage to the pan and the non-stick coating due to improper use
- mechanical damage, any scratches, damage or damage resulting from poor storage, improper use and cleaning / washing.

- stains and discoloration caused by cooked food, salt or chemicals used
- results of drops and strong impacts
- damages resulting from use of improper kitchen tools
- thermal damage due to thermal shock or overheating of the empty cookware, which may result in loss of non-stick properties and/or bulging of the bottom of the pan
- damage to the temperature indicator due to overheating or scratching of the coating.

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

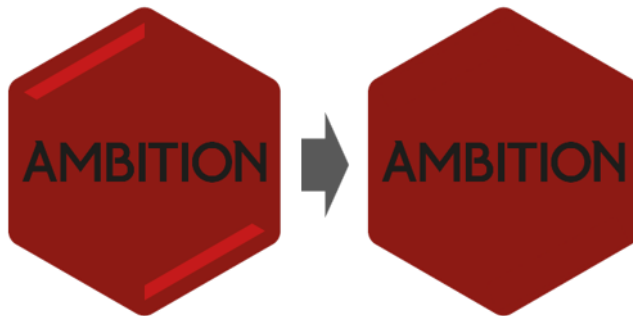
Vielen Dank, dass Sie sich für Produkte der Marke Ambition entschieden haben. Damit Sie unsere Produkte lange und sicher verwenden können, bitten wir Sie, die nachstehenden Regeln zur sicheren Verwendung zu lesen und zu beachten.

Die Anleitung gilt für: Bratpfanne 22 cm, Durchmesser der Heizfläche 15 cm.

1. Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Geschirrspülmittel. Reiben Sie anschließend die Antihafbeschichtung mit Speiseöl ein und wischen Sie sie nach einigen Minuten mit einem Papiertuch trocken.
2. Verwenden Sie zur Reinigung keine starken Reinigungsmittel oder scharfen Scheuerschwämme.
3. Damit Ihnen die Pfanne möglichst lange dient, empfehlen wir Handwäsche mit einem weichen Schwamm. Verwenden Sie in der Spülmaschine ausschließlich milde Reinigungsmittel in flüssiger Form oder als Gel.
4. Verwenden Sie die Pfanne nicht in der Mikrowelle oder im Backofen.
5. Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Heizfläche. Geben Sie Fett, Öl oder Wasser vor dem Erhitzen in das Gefäß.
6. Verwenden Sie die Pfanne nur bei niedriger und mittlerer Heizleistung. Reduzieren Sie nach dem Erhitzen der Pfanne die Leistung des Herdes. Lassen Sie die Pfanne nicht über 260 °C überhitzen, da dies den Temperaturindikator beschädigen kann.
7. Stellen Sie das heiße Gefäß nicht in kaltes Wasser, da dies zu einer Verformung des Bodens führen kann.
8. Schützen Sie die Pfanne vor Stößen, Beschädigungen und Kratzern.
9. Schneiden Sie Speisen nicht direkt im Gefäß.
10. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen keine Küchenutensilien aus Metall, die die Beschichtung zerkratzen könnten.
11. Passen Sie die Gasflamme sowie den Durchmesser der Heizplatten an die Größe der Pfanne an. Gefäße mit einem kleineren Durchmesser als vom Induktionskochfeld benötigt, können möglicherweise keine Induktionserwärmung auslösen. Informationen zum Mindestdurchmesser, den Ihr Induktionskochfeld erkennt, finden Sie in der Bedienungsanleitung des Kochfeldes. Bei Gasherden darf die Flamme nicht über den Boden der Pfanne hinausragen.
12. **ACHTUNG!** Die Pfanne erhitzt sich, verwenden Sie daher beim Kontakt mit der Pfanne immer einen Schutzhandschuh.
13. Achten Sie darauf, dass sich zwischen der Pfanne und der Oberfläche des Kochfeldes keine Verschmutzungen befinden. Reinigen Sie den Boden der Pfanne regelmäßig.
14. Auf der Antihafbeschichtung können sich Ablagerungen aus Speiseresten oder Kalk bilden. Es können auch leichte Verfärbungen durch Lebensmittel oder zu hohe Temperaturen auftreten. Dies ist normal und beeinträchtigt die Eigenschaften der Antihafbeschichtung nicht. Ablagerungen können mit Wasser unter Zusatz von Zitrone oder Weinessig entfernt werden. Um die Beschichtung zusätzlich zu schützen, können Sie sie nach jeder Reinigung mit Speiseöl abreiben.

15. Achten Sie bei der Aufbewahrung darauf, dass die Oberfläche der Antihafbeschichtung nicht mit einem anderen Gefäß in Kontakt kommt. Bei der Aufbewahrung von Gefäßen ineinander empfehlen wir die Verwendung einer Schutzunterlage, z. B. eines Tuchs oder Papiertuchs, um Kratzer zu vermeiden.
16. Die Pfanne ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zum Gefäß haben, insbesondere wenn es heiß ist.

Heat Control Temperaturindikator



1. Stellen Sie die Pfanne auf die Heizfläche, geben Sie etwas Öl oder anderes Fett hinzu und schalten Sie die Wärmequelle auf mittlere Stufe.
2. Zu Beginn des Bratens ist der HEAT Control Temperaturindikator dunkelrot mit zwei hellroten Linien an den Rändern. Wenn die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, verschwinden die hellroten Linien und der Temperaturindikator wird einfarbig. Dies signalisiert, dass die Wärmequelle reduziert und mit dem Braten begonnen werden kann.
3. Hinweis: Die Funktion des Temperaturindikators hängt von vielen Variablen ab, darunter der Leistung des Herdes und der Art der Wärmequelle. In manchen Fällen kann es vorkommen, dass der Temperaturindikator nicht einfarbig wird — die hellroten Linien verschwinden nicht — obwohl die Pfanne bereits einsatzbereit ist. Wir empfehlen, einen Test durchzuführen, um die Funktion des Indikators unter den jeweiligen Bedingungen zu überprüfen.
4. Hinweis: Lassen Sie die Pfanne und damit auch den Temperaturindikator nicht über 260 °C überhitzen. Überhitzung kann zu einer dauerhaften Beschädigung des Indikators führen, wodurch er seine Funktion nicht mehr erfüllt und die Farbe nicht mehr ändert. Eine Beschädigung des Temperaturindikators beeinträchtigt die Gebrauchseigenschaften der Pfanne nicht. Eine Überhitzung des Temperaturindikators kann bei längerem Erhitzen der Pfanne auf einer hoch eingestellten Wärmequelle auftreten. Daher ist es sehr wichtig, die Wärmequelle zu reduzieren, sobald das Gefäß die optimale Erhitzungstemperatur erreicht hat.
5. Warten Sie nach dem Braten, bis der Temperaturindikator zu seiner ursprünglichen Farbe zurückkehrt. Erst dann darf die Pfanne in kaltes Wasser gestellt werden, um die Temperatur des Gefäßes weiter zu senken.
6. Hinweis: Die Rückkehr des Temperaturindikators zu seiner ursprünglichen Farbe bedeutet nicht, dass das Gefäß vollständig abgekühlt ist.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Bratpfannen der Serie Magnat Pro der Marke Ambition unterliegen einer 3-jährigen Garantie. Die Garantie gilt ausschließlich für den häuslichen und privaten Gebrauch. Sie umfasst Produktions- und Materialfehler, die auf ein Verschulden des Herstellers zurückzuführen sind. Um den vollen Garantieanspruch zu erhalten, ist die auf der Produktverpackung angegebene Gebrauchsanweisung zu beachten.

Die Garantie umfasst nicht:

- Beschädigungen des Gefäßes und der Antihafbeschichtung infolge unsachgemäßer Verwendung,

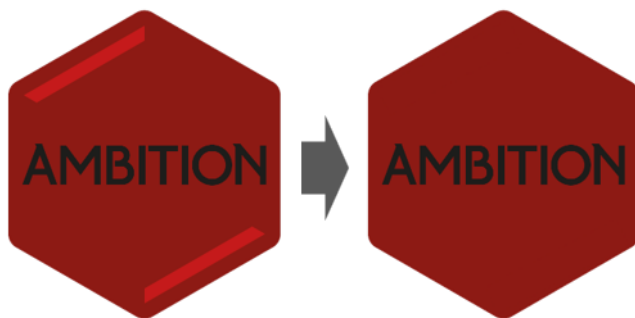
- mechanische Beschädigungen, Kratzer, Schäden oder Zerstörungen infolge falscher Aufbewahrung, unsachgemäßer Verwendung sowie Reinigung/Waschen,
- Flecken und Verfärbungen durch zubereitete Speisen, Salz oder verwendete Chemikalien,
- Folgen eines Sturzes oder starken Stoßes,
- Beschädigungen infolge der Verwendung ungeeigneter Küchenutensilien,
- thermische Beschädigungen infolge eines Temperaturschocks oder der Überhitzung eines leeren Gefäßes, die zum Verlust der Antihafteigenschaft und/oder zur Wölbung des Pfannenbodens führen können,
- Beschädigungen des Temperaturindikators infolge von Überhitzung oder Zerkratzen der Beschichtung.

SK NAVOD NA POUŽITIE

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobky Ambition. Aby ste mohli naše výrobky používať dlho a bezpečne, prosíme vás, aby ste sa oboznámili s nasledujúcimi zásadami bezpečného používania a dodržiavali ich. Návod sa vzťahuje na: Panvica 22 cm, priemer varnej zóny 15 cm.

1. Pred prvým použitím umyte panvicu jemným prostriedkom na umývanie riadu, potom potrite nepriľnavý povrch jedlým olejom a po niekoľkých minútach utrite dosucha papierovou utierkou.
2. Na čistenie nepoužívajte silné čistiace prostriedky ani ostré drôtenky či čistiace pomôcky.
3. Aby vám panvica slúžila čo najdlhšie, odporúčame ručné umývanie s použitím jemnej hubky. Na umývanie v umývačke riadu používajte výhradne jemné tekuté alebo gélové prostriedky.
4. Panvicu nepoužívajte v mikrovlnnej rúre ani v rúre na pečenie.
5. Nezohrievajte prázdnu nádobu na varnej zóne. Tuk, olej alebo vodu nalejte do nádoby pred jej zohriatím.
6. Panvicu používajte iba pri nízkom a strednom výkone ohrevu. Po zohriatí panvice znížte výkon sporáka. Nedovoľte, aby sa panvica prehriala nad 260 °C, mohlo by to poškodiť indikátor teploty.
7. Nevkladajte horúcu nádobu do studenej vody, mohlo by dôjsť k deformácii dna nádoby.
8. Chráňte panvicu pred nárazmi, obitím a poškrabávaním.
9. Nekrájajte pokrmy priamo v nádobe.
10. Počas prípravy pokrmov nepoužívajte kovové kuchynské pomôcky, ktoré by mohli poškrabať povrch.
11. Plameň plynového sporáka a priemer varných platní prispôbte veľkosti panvice. Nádoby s menším priemerom, než aký vyžaduje indukčná varná doska, nemusia spustiť indukčný ohrev. Informáciu o minimálnom priemere, ktorý vaša indukčná doska rozpozná, nájdete v návode k indukčnej doske. Pri plynovom sporáku nesmie plameň presahovať mimo obvodu dna panvice.
12. **POZOR!** Panvica sa zohrieva, preto pri kontakte s panvicou vždy používajte ochrannú rukavicu.
13. Dbajte na to, aby sa medzi panvicou a povrchom varnej dosky nenachádzali žiadne nečistoty. Dno panvice pravidelne čistite.
14. Na nepriľnavom povrchu sa môže vytvoriť usadenina zo zvyškov jedla alebo vodného kameňa. Môžu sa objaviť aj drobné zafarbenia od jedla alebo príliš vysokej teploty. Je to normálny jav, ktorý nemá vplyv na vlastnosti nepriľnavého povrchu. Usadeniny môžete odstrániť vodou s prídavkom citróna alebo vínneho octu. Na lepšiu ochranu povrchu ho môžete po každom umytí pretrieť jedlým olejom.
15. Pri skladovaní nádoby dbajte na to, aby sa povrch nepriľnavej vrstvy nedotýkal inej nádoby. Pri skladovaní nádob „jedna v druhej“ odporúčame použiť ochrannú vložku, napríklad utierku alebo papierovú utierku, aby sa zabránilo poškrabaniu.
16. Panvica nie je hračka. Dbajte na to, aby deti nemali prístup k nádobe, najmä keď je horúca.

Indikátor teploty Heat Control



1. Umiestnite panvicu na varnú zónu, pridajte trochu oleja alebo iného tuku a zapnite zdroj tepla na stredný stupeň.
2. Na začiatku vyprážania má indikátor teploty HEAT Control tmavočervenú farbu s dvoma svetločervenými čiarami na okrajoch. Keď sa panvica zohreje na vhodnú teplotu, svetločervené čiary zmiznú a indikátor teploty sa stane jednofarebným, čím signalizuje, že je možné znížiť zdroj tepla a začať vyprážať.
3. Upozornenie: fungovanie indikátora teploty závisí od mnohých premenných, vrátane výkonu sporáka a typu zdroja tepla. V niektorých prípadoch sa môže stať, že indikátor teploty nebude jednofarebný — svetločervené čiary nezmiznú — hoci panvica je už pripravená na použitie. Odporúčame vykonať skúšku na overenie fungovania indikátora v daných podmienkach.
4. Upozornenie: nedovoľte, aby sa panvica, a tým aj indikátor teploty, prehriali nad 260 °C. Prehriatie môže spôsobiť trvalé poškodenie indikátora, v dôsledku čoho prestane plniť svoju funkciu a meniť farbu. Poškodenie indikátora teploty nemá vplyv na úžitkové vlastnosti panvice. K prehriatiu indikátora teploty môže dôjsť pri dlhodobom zahrievaní panvice na zdroji tepla nastavenom na vysoký stupeň, preto je veľmi dôležité znížiť zdroj tepla po dosiahnutí optimálnej teploty nádoby.
5. Po skončení vyprážania počkajte, kým sa indikátor teploty vráti do pôvodnej farby. Až potom je možné vložiť panvicu do studenej vody na ďalšie zníženie teploty nádoby.
6. Upozornenie: návrat indikátora teploty do pôvodnej farby neznamena, že nádoba úplne vychladla.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Panvice série Magnat Pro značky Ambition sú kryté 3-ročnou zárukou.

Záruka sa vzťahuje výlučne na domáce a súkromné používanie. Zahŕňa výrobné a materiálové chyby spôsobené vinou výrobcu.

Na zachovanie plného práva na uplatnenie záruky je potrebné dodržiavať návod na používanie uvedený na obale výrobku.

Záruka sa nevzťahuje na:

- poškodenie nádoby a nepriľnavého povrchu v dôsledku nesprávneho používania,
- mechanické poškodenia, akékoľvek škrabance, poškodenia alebo zničenia vyplývajúce zo zlého skladovania, nesprávneho používania a čistenia/umývania,
- škvrny a zafarbenia spôsobené pripravovanými pokrmami, soľou alebo používanými chemickými prostriedkami,
- následky pádu alebo silného úderu,
- poškodenia spôsobené použitím nevhodných kuchynských pomôcok,
- tepelné poškodenia spôsobené teplotným šokom alebo prehriatím prázdnej nádoby, ktoré môžu viesť k strate nepriľnavých vlastností a/alebo k vydutiu dna panvice,
- poškodenia indikátora teploty v dôsledku prehriatia alebo poškrabania povrchu.

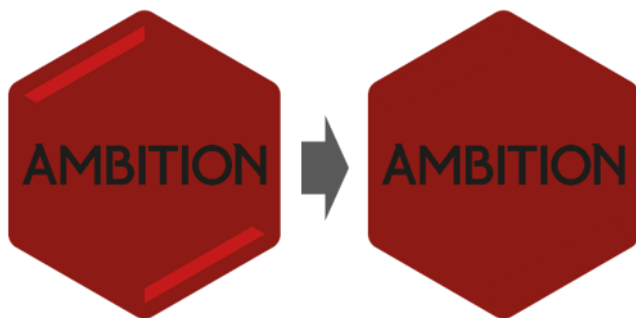
CZ NAVOD K POUŽITÍ

Děkujeme, že jste si vybrali výrobky Ambition. Abyste mohli naše výrobky dlouho a bezpečně používat, prosíme vás, abyste se seznámili s níže uvedenými pravidly bezpečného používání a dodržovali je.

Návod se týká: Pánev 22 cm, průměr varné zóny 15 cm.

1. Před prvním použitím pánve umyjte jemným prostředkem na mytí nádobí, poté potřete nepřilnavý povrch jedlým olejem a po několika minutách vytřete dosucha papírovou utěrkou.
2. K čištění nepoužívejte silné čisticí prostředky ani ostré drátěnky či čisticí pomůcky.
3. Aby vám pánev sloužila co nejdéle, doporučujeme ruční mytí s použitím jemné houbičky. Pro mytí v myčce používejte výhradně jemné tekuté nebo gelové prostředky.
4. Pánev nepoužívejte v mikrovlnné troubě ani v troubě.
5. Nezahřívejte prázdnou nádobu na varné zóně. Tuk, olej nebo vodu nalijte do nádoby před jejím zahřátím.
6. Pánev používejte pouze při nízkém a středním výkonu ohřevu. Po zahřátí pánve snižte výkon sporáku. Nedovolte, aby se pánev přehřála nad 260 °C, mohlo by dojít k poškození indikátoru teploty.
7. Nevkládejte horkou nádobu do studené vody, mohlo by dojít k deformaci dna nádoby.
8. Chraňte pánev před nárazy, otlučením a poškrábáním.
9. Nekrájejte pokrmy přímo v nádobě.
10. Při přípravě pokrmů nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, které by mohlo poškrábat povrch.
11. Plamen plynového sporáku i průměr varných plotýnek přizpůsobte velikosti pánve. Nádoby s menším průměrem, než vyžaduje indukční varná deska, nemusí vyvolat indukční ohřev. Informaci o minimálním průměru, který vaše indukční deska rozpozná, najdete v návodu k indukční desce. U plynového sporáku nesmí plamen přesahovat mimo dno pánve.
12. **POZOR!** Pánev se zahřívá, proto při kontaktu s pánví vždy používejte ochrannou rukavici.
13. Dbejte na to, aby se mezi pánví a povrchem varné desky nenacházely žádné nečistoty. Dno pánve pravidelně čistěte.
14. Na nepřilnavém povrchu se může vytvořit usazenina ze zbytků jídla nebo vodního kamene. Mohou se objevit také drobné změny zbarvení způsobené jídlem nebo příliš vysokou teplotou. Jedná se o normální jev, který nemá vliv na vlastnosti nepřilnavého povrchu. Usazeniny můžete odstranit vodou s přídavkem citronu nebo vinného octa. Pro lepší ochranu povrchu jej můžete po každém umytí potřít jedlým olejem.
15. Při skladování nádoby dbejte na to, aby povrch nepřilnavé vrstvy nepřišel do kontaktu s jinou nádobou. Při skladování nádob „jedna v druhé“ doporučujeme použít ochrannou vložku, například utěrkou nebo papírovou utěrkou, aby se zabránilo poškrábání.
16. Pánev není hračka. Dbejte na to, aby děti neměly přístup k nádobě, zejména pokud je horká.

Indikátor teploty Heat Control



1. Umístěte pánev na varnou zónu, přidejte trochu oleje nebo jiného tuku a zapněte zdroj tepla na střední stupeň.

2. На зачатку смаження має індикатор температури HEAT Control темні червону фарбу з двома світлі червоними лініями на краях. Коли сковорода нагріється до відповідної температури, світлі червоні лінії зникнуть і індикатор температури стане однотонним, чим сигналізує, що можна знизити джерело тепла і почати смажити.
3. Увага: функція індикатора температури залежить від багатьох змінних, включаючи потужність плити і типу джерела тепла. В деяких випадках може статися, що індикатор температури не буде однотонним — світлі червоні лінії не зникнуть — хоча сковорода вже готова до використання. Рекомендуємо провести перевірку функції індикатора в даних умовах.
4. Увага: не доводьте, щоб сковорода, а також і індикатор температури, перегрілися понад 260 °C. Перегрів може спричинити постійну шкоду індикатору, в результаті чого він перестане виконувати свою функцію і змінити колір. Шкода індикатора температури не впливає на корисні властивості сковороди. Перегрів індикатора температури може статися при тривалому нагріванні сковороди на джерелі тепла налаштованому на високу температуру, тому дуже важливо знизити джерело тепла після досягнення оптимальної температури посуду.
5. Після закінчення смаження почекайте, поки індикатор температури повернеться до початкового кольору. Тільки тоді можна сковороду вкласти в холодну воду з метою подальшого зниження температури посуду.
6. Увага: повернення індикатора температури до початкового кольору не означає, що посуд повністю охолов.

ЗАРУЧНІ ПОДМІНКИ

Сковороди серії Magnat Pro бренду Ambition захищені 3-річною гарантією.

Гарантія стосується виключно домашнього та особистого використання. Включає виробничі та матеріальні дефекти спричинені винною компанією.

Для збереження повної гарантії необхідно дотримуватися інструкції з використання, наведеної на упаковці продукту.

Гарантія не поширюється на:

- пошкодження посуду та непридатності поверхні в результаті неправильного використання,
- механічні пошкодження, подряпини, пошкодження або руйнування, що виникли з неправильного зберігання, використання та чистки/миття,
- подряпини та зміни забарвлення, що виникли від приготування їжі, солі або використання хімічних засобів,
- наслідки падіння або сильного удару,
- пошкодження, спричинені використанням невідповідної кухонної начини,
- теплові пошкодження в результаті теплового шоку або перегріву порожнього посуду, який може призвести до втрати непридатних властивостей і/або розколу дна сковороди,
- пошкодження індикатора температури в результаті перегріву або подряпини поверхні.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

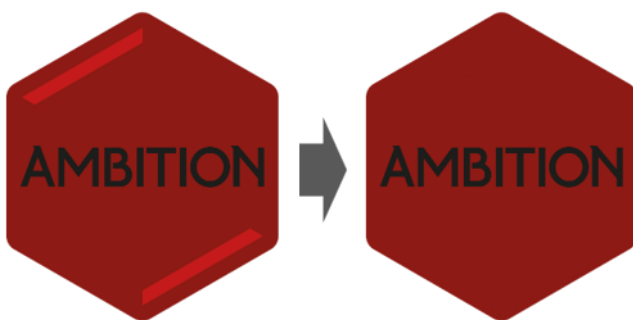
Дякуємо за вибір продукції Ambition. Щоб ви могли довго та безпечно користуватися нашими виробами, просимо ознайомитися з наведеними нижче правилами безпечного використання та дотримуватися їх.

Інструкція стосується: Сковорода 22 см, діаметр нагрівальної зони 15 см.

1. Перед першим використанням вимийте сковороду м'яким засобом для миття посуду, потім змастіть антипригарне покриття харчовою олією і через кілька хвилин витріть насухо паперовим рушником.
2. Для чищення не використовуйте сильні мийні засоби та жорсткі мочалки.
3. Щоб сковорода служила вам якомога довше, рекомендуємо мити її вручну, використовуючи м'яку губку. Для миття в посудомийній машині використовуйте виключно делікатні рідкі або гелеві засоби.
4. Не використовуйте сковороду в мікрохвильовій печі та духовці.

5. Не нагрівайте порожній посуд на нагрівальній зоні. Жир, олію або воду налийте в посуд перед його нагріванням.
6. Використовуйте сковороду лише на низькій та середній потужності нагрівання. Після розігрівання сковороди зменште потужність плити. Не допускайте перегрівання сковороди вище 260 °C, оскільки це може призвести до пошкодження індикатора температури.
7. Не ставте гарячий посуд у холодну воду, це може спричинити деформацію дна посуду.
8. Захищайте сковороду від ударів, вм'ятин і подряпин.
9. Не нарізайте страви безпосередньо в посуді.
10. Під час приготування їжі не використовуйте металеве кухонне приладдя, яке може подрпати покриття.
11. Полум'я газової плити та діаметр нагрівальних конфорок підбирайте відповідно до розміру сковороди. Посуд із меншим діаметром, ніж передбачено для індукційної плити, може не викликати індукційного нагрівання. Інформацію про мінімальний діаметр, який розпізнає ваша індукційна плита, можна знайти в інструкції до індукційної плити. У разі газової плити полум'я не повинно виходити за межі дна сковороди.
12. **УВАГА!** Сковорода нагрівається, тому під час контакту зі сковородою завжди використовуйте захисну рукавицю.
13. Слідкуйте, щоб між сковородою та поверхнею плити не було жодних забруднень. Регулярно очищайте дно сковороди.
14. На антипригарному покритті може утворюватися наліт із залишків їжі або накипу. Також можуть з'являтися незначні зміни кольору від їжі або занадто високої температури. Це нормальне явище, яке не впливає на властивості антипригарного покриття. Наліт можна видалити водою з додаванням лимона або винного оцту. Додатково, щоб краще захистити покриття, після кожного миття його можна протерти харчовою олією.
15. Під час зберігання посуду стежте, щоб поверхня антипригарного покриття не контактувала з іншим посудом. У разі зберігання посуду «один в одному» рекомендуємо використовувати захисну прокладку, наприклад тканинну або паперову серветку, щоб уникнути подряпин.
16. Сковорода не є іграшкою. Слідкуйте, щоб діти не мали доступу до посуду, особливо гарячого.

Індикатор температури Heat Control



1. Поставте сковороду на нагрівальну зону, додайте трохи олії або іншого жиру та увімкніть джерело тепла на середній рівень.
2. На початку смаження індикатор температури HEAT Control має темно-червоний колір із двома світло-червоними лініями по краях. Коли сковорода нагріється до відповідної температури, світло-червоні лінії зникають, а індикатор температури стає одноколірним, сигналізуючи, що можна зменшити джерело тепла та почати смаження.
3. Увага: робота індикатора температури залежить від багатьох змінних, зокрема від потужності плити та типу джерела тепла. У деяких випадках може статися, що індикатор температури не стане одноколірним — світло-червоні лінії не зникнуть — хоча

сковорода вже готова до використання. Рекомендуємо провести пробу, щоб перевірити роботу індикатора в конкретних умовах.

4. Увага: не допускайте перегрівання сковороди, а отже й індикатора температури, вище 260 °C. Перегрівання може спричинити незворотне пошкодження індикатора, унаслідок чого він перестане виконувати свою функцію і змінювати колір. Пошкодження індикатора температури не впливає на експлуатаційні властивості сковороди. Перегрівання індикатора температури може статися під час тривалого нагрівання сковороди на джерелі тепла, встановленому на високий рівень, тому дуже важливо зменшити джерело тепла після досягнення посудом оптимальної температури нагрівання.
5. Після завершення смаження зачекайте, доки індикатор температури повернеться до початкового кольору. Лише після цього сковороду можна помістити в холодну воду для подальшого зниження температури посуду.
6. Увага: повернення індикатора температури до початкового кольору не означає повного охолодження посуду.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

На сковороди серії Magnat Pro марки Ambition надається 3-річна гарантія.

Гарантія поширюється виключно на домашнє та приватне використання. Вона охоплює виробничі та матеріальні дефекти, що виникли з вини виробника.

Щоб зберегти повне право на користування гарантією, необхідно дотримуватися інструкції з використання, розміщеної на упаковці продукту.

Гарантія не поширюється на:

- пошкодження посуду та антипригарного покриття внаслідок неправильного використання,
- механічні пошкодження, будь-які подряпини, пошкодження чи руйнування, що виникли через неправильне зберігання, неналежне використання та очищення/миття,
- плями та зміни кольору, спричинені приготованими стравами, сіллю або використаними хімічними засобами,
- наслідки падіння або сильного удару,
- пошкодження, спричинені використанням невідповідного кухонного приладдя,
- термічні пошкодження внаслідок теплового шоку або перегрівання порожнього посуду, що може призвести до втрати антипригарних властивостей та/або випуклості дна сковороди,
- пошкодження індикатора температури внаслідок перегрівання або подряпання покриття.

ES INSTRUCCIONES DE USO

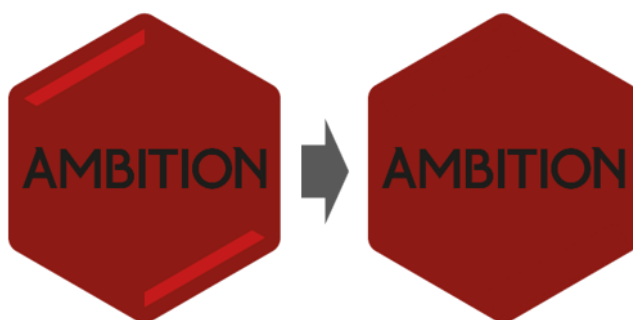
Gracias por elegir los productos Ambition. Para que puedan utilizar nuestros productos durante mucho tiempo y de forma segura, les rogamos que lean y respeten las siguientes normas de uso seguro.

La instrucción se refiere a: Sartén de 22 cm, diámetro de la zona de calentamiento 15 cm.

1. Antes del primer uso, lave la sartén con un detergente suave para vajilla; a continuación, engrase el recubrimiento antiadherente con aceite comestible y, después de unos minutos, séquelo con papel de cocina.
2. Para la limpieza no utilice productos de limpieza fuertes ni estropajos abrasivos.
3. Para que la sartén les sirva el mayor tiempo posible, recomendamos lavarla a mano con una esponja suave. Para el lavado en lavavajillas, utilice únicamente detergentes suaves en forma líquida o de gel.

4. No utilice la sartén en el microondas ni en el horno.
5. No caliente el recipiente vacío sobre la zona de calentamiento. Vierta la grasa, el aceite o el agua en el recipiente antes de calentarlo.
6. Utilice la sartén solo a potencia baja y media. Una vez calentada la sartén, reduzca la potencia de la cocina. No permita que la sartén se sobrecaliente por encima de 260 °C, ya que esto puede dañar el indicador de temperatura.
7. No introduzca el recipiente caliente en agua fría, ya que esto puede deformar el fondo del recipiente.
8. Proteja la sartén contra golpes, abolladuras y arañazos.
9. No corte alimentos directamente dentro del recipiente.
10. Durante la preparación de alimentos, no utilice utensilios de cocina metálicos que puedan rayar el recubrimiento.
11. Ajuste la llama de la cocina de gas y el diámetro de las placas de calentamiento al tamaño de la sartén. Los recipientes con un diámetro menor que el requerido por la placa de inducción pueden no activar el calentamiento por inducción. Encontrará información sobre el diámetro mínimo que detecta su placa de inducción en el manual de la placa. En el caso de una cocina de gas, la llama no debe sobresalir del contorno del fondo de la sartén.
12. **¡ATENCIÓN!** La sartén se calienta, por lo que siempre debe utilizar un guante protector al manipularla.
13. Asegúrese de que no haya suciedad entre la sartén y la superficie de la placa. Limpie regularmente el fondo de la sartén.
14. En el recubrimiento antiadherente puede formarse un depósito de restos de alimentos o cal. También pueden aparecer pequeñas decoloraciones causadas por los alimentos o por una temperatura demasiado alta. Es un fenómeno normal que no afecta a las propiedades del recubrimiento antiadherente. Puede eliminar los depósitos con agua con limón o vinagre de vino. Además, para proteger mejor el recubrimiento, después de cada lavado puede frotarlo con aceite comestible.
15. Al guardar el recipiente, procure que la superficie del recubrimiento antiadherente no entre en contacto con otro recipiente. En caso de guardar recipientes “uno dentro de otro”, recomendamos utilizar una protección, por ejemplo un paño o papel de cocina, para evitar arañazos.
16. La sartén no es un juguete. Asegúrese de que los niños no tengan acceso al recipiente, especialmente cuando esté caliente.

Indicador de temperatura Heat Control



1. Coloque la sartén sobre la zona de calentamiento, añada un poco de aceite u otra grasa y encienda la fuente de calor a nivel medio.
2. Al comenzar a freír, el indicador de temperatura HEAT Control es de color rojo oscuro con dos líneas de color rojo claro en los bordes. Cuando la sartén alcanza la temperatura adecuada, las líneas rojo claro desaparecen y el indicador de temperatura se vuelve uniforme, señalando así que se puede reducir la fuente de calor y comenzar a freír.

3. Atención: el funcionamiento del indicador de temperatura depende de muchas variables, incluida la potencia de la cocina y el tipo de fuente de calor. En algunos casos puede ocurrir que el indicador de temperatura no se vuelva uniforme —las líneas rojo claro no desaparecen— aunque la sartén ya esté lista para usar. Recomendamos realizar una prueba para verificar el funcionamiento del indicador en las condiciones dadas.
4. Atención: no permita que la sartén, y por tanto el indicador de temperatura, se sobrecaliente por encima de 260 °C. El sobrecalentamiento puede causar daños permanentes en el indicador, como consecuencia de lo cual dejará de cumplir su función y de cambiar de color. El daño del indicador de temperatura no afecta a las propiedades de uso de la sartén. El sobrecalentamiento del indicador puede producirse durante un calentamiento prolongado de la sartén sobre una fuente de calor ajustada a un nivel alto, por lo que es muy importante reducir la fuente de calor una vez que el recipiente haya alcanzado la temperatura óptima.
5. Después de terminar de freír, espere hasta que el indicador de temperatura vuelva a su color original. Solo entonces puede colocar la sartén en agua fría para reducir aún más la temperatura del recipiente.
6. Atención: que el indicador de temperatura vuelva a su color original no significa que el recipiente se haya enfriado completamente.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Las sartenes de la serie Magnat Pro de la marca Ambition están cubiertas por una garantía de 3 años. La garantía cubre únicamente el uso doméstico y privado. Cubre defectos de fabricación y de material atribuibles al fabricante.

Para conservar el pleno derecho a la garantía, se deben respetar las instrucciones de uso incluidas en el embalaje del producto.

La garantía no cubre:

- daños del recipiente y del recubrimiento antiadherente causados por un uso inadecuado,
- daños mecánicos, todo tipo de arañazos, daños o deterioros derivados de un almacenamiento incorrecto, uso inadecuado y limpieza/lavado incorrectos,
- manchas y decoloraciones producidas por los alimentos preparados, la sal o los productos químicos utilizados,
- consecuencias de una caída o un golpe fuerte,
- daños causados por el uso de utensilios de cocina inadecuados,
- daños térmicos derivados de un choque térmico o del sobrecalentamiento de un recipiente vacío, que pueden provocar la pérdida de las propiedades antiadherentes y/o la deformación del fondo de la sartén,
- daños del indicador de temperatura causados por sobrecalentamiento o por rayado del recubrimiento.

PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

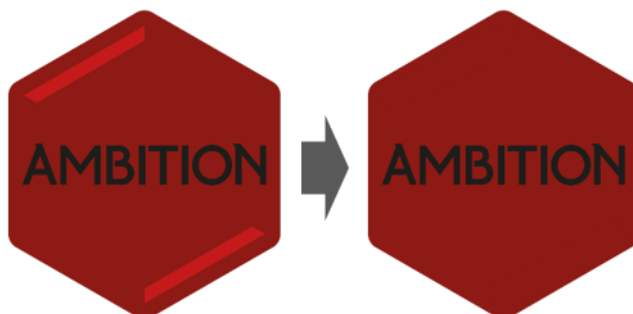
Obrigado por escolher os produtos Ambition. Para que possam utilizar os nossos produtos durante muito tempo e em segurança, pedimos que leiam e respeitem as seguintes regras de utilização segura.

A instrução aplica-se a: Frigideira 22 cm, diâmetro da zona de aquecimento 15 cm.

1. Antes da primeira utilização, lave a frigideira com um detergente suave para loiça; em seguida, unte o revestimento antiaderente com óleo alimentar e, após alguns minutos, seque com papel de cozinha.
2. Para a limpeza, não utilize produtos de limpeza fortes nem esfregões abrasivos.

3. Para que a frigideira dure o máximo possível, recomendamos a lavagem manual com uma esponja macia. Para a lavagem na máquina de lavar loiça, utilize exclusivamente detergentes suaves em líquido ou gel.
4. Não utilize a frigideira no micro-ondas nem no forno.
5. Não aqueça o recipiente vazio sobre a zona de aquecimento. Coloque a gordura, o óleo ou a água no recipiente antes de o aquecer.
6. Utilize a frigideira apenas em potência baixa e média. Depois de aquecer a frigideira, reduza a potência do fogão. Não permita que a frigideira sobreaqueça acima de 260 °C, pois isso pode danificar o indicador de temperatura.
7. Não coloque o recipiente quente em água fria, pois isso pode deformar o fundo do recipiente.
8. Proteja a frigideira contra impactos, amolgadelas e riscos.
9. Não corte alimentos diretamente no recipiente.
10. Durante a preparação dos alimentos, não utilize utensílios de cozinha metálicos que possam riscar o revestimento.
11. Ajuste a chama do fogão a gás e o diâmetro das placas de aquecimento ao tamanho da frigideira. Recipientes com diâmetro inferior ao exigido pela placa de indução podem não ativar o aquecimento por indução. A informação sobre o diâmetro mínimo detetado pela sua placa de indução encontra-se no manual da placa. No caso de fogão a gás, a chama não pode ultrapassar o contorno do fundo da frigideira.
12. **ATENÇÃO!** A frigideira aquece, por isso, ao manuseá-la, utilize sempre uma luva de proteção.
13. Certifique-se de que não existem sujidades entre a frigideira e a superfície da placa. Limpe regularmente o fundo da frigideira.
14. No revestimento antiaderente pode formar-se um depósito de restos de alimentos ou calcário. Também podem surgir pequenas descolorações causadas pelos alimentos ou por temperatura demasiado elevada. Trata-se de um fenómeno normal que não afeta as propriedades do revestimento antiaderente. Pode remover os depósitos com água adicionada de limão ou vinagre de vinho. Além disso, para proteger melhor o revestimento, depois de cada lavagem pode limpá-lo com óleo alimentar.
15. Ao guardar o recipiente, tenha cuidado para que a superfície do revestimento antiaderente não entre em contacto com outro recipiente. No caso de guardar os recipientes “um dentro do outro”, recomendamos utilizar uma proteção, por exemplo um pano ou papel de cozinha, para evitar riscos.
16. A frigideira não é um brinquedo. Certifique-se de que as crianças não tenham acesso ao recipiente, especialmente quando estiver quente.

Indicador de temperatura Heat Control



1. Coloque a frigideira sobre a zona de aquecimento, adicione um pouco de óleo ou outra gordura e ligue a fonte de calor em nível médio.
2. Ao iniciar a fritura, o indicador de temperatura HEAT Control tem cor vermelho-escuro com duas linhas vermelho-claras nas extremidades. Quando a frigideira aquece até à temperatura

adequada, as linhas vermelho-claras desaparecem e o indicador de temperatura torna-se uniforme, indicando que a fonte de calor pode ser reduzida e que se pode iniciar a fritura.

3. Atenção: o funcionamento do indicador de temperatura depende de muitas variáveis, incluindo a potência do fogão e o tipo de fonte de calor. Em alguns casos, pode acontecer que o indicador de temperatura não fique uniforme — as linhas vermelho-claras não desaparecem — embora a frigideira já esteja pronta para utilização. Recomendamos realizar um teste para verificar o funcionamento do indicador nas condições específicas.
4. Atenção: não permita que a frigideira, e conseqüentemente o indicador de temperatura, sobreaqueça acima de 260 °C. O sobreaquecimento pode causar danos permanentes no indicador, fazendo com que deixe de desempenhar a sua função e de mudar de cor. Danos no indicador de temperatura não afetam as propriedades de utilização da frigideira. O sobreaquecimento do indicador pode ocorrer durante o aquecimento prolongado da frigideira numa fonte de calor ajustada para nível elevado, por isso é muito importante reduzir a fonte de calor depois de o recipiente atingir a temperatura ideal de aquecimento.
5. Depois de terminar a fritura, aguarde até que o indicador de temperatura volte à sua cor original. Só então a frigideira pode ser colocada em água fria para reduzir ainda mais a temperatura do recipiente.
6. Atenção: o regresso do indicador de temperatura à sua cor original não significa que o recipiente tenha arrefecido completamente.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

As frigideiras da série Magnat Pro da marca Ambition estão cobertas por uma garantia de 3 anos. A garantia cobre exclusivamente a utilização doméstica e privada. Abrange defeitos de fabrico e de material resultantes de culpa do fabricante.

Para manter o direito integral à garantia, é necessário respeitar as instruções de utilização indicadas na embalagem do produto.

A garantia não cobre:

- danos no recipiente e no revestimento antiaderente resultantes de utilização inadequada,
- danos mecânicos, quaisquer riscos, danos ou destruições resultantes de armazenamento incorreto, utilização indevida e limpeza/lavagem inadequada,
- manchas e descolorações causadas pelos alimentos preparados, sal ou produtos químicos utilizados,
- conseqüências de queda ou impacto forte,
- danos resultantes da utilização de utensílios de cozinha inadequados,
- danos térmicos resultantes de choque térmico ou sobreaquecimento de um recipiente vazio, que podem causar a perda das propriedades antiaderentes e/ou o abaulamento do fundo da frigideira,
- danos no indicador de temperatura resultantes de sobreaquecimento ou riscos no revestimento.

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

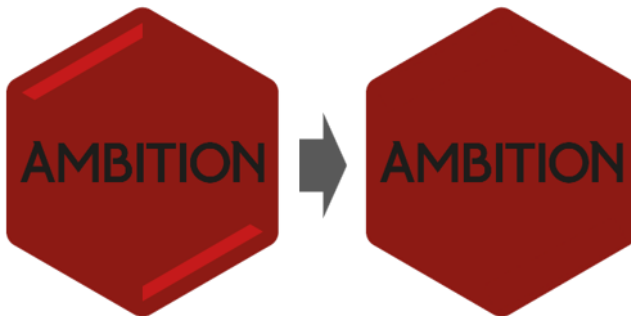
Dėkojame, kad pasirinkote Ambition gaminius. Kad galėtumėte ilgai ir saugiai naudotis mūsų gaminiais, prašome susipažinti su toliau pateiktomis saugaus naudojimo taisyklėmis ir jų laikytis.

Instrukcija taikoma: Keptuvė 22 cm, kaitinimo zonos skersmuo 15 cm.

1. Prieš pirmą naudojimą išplaukite keptuvę švelniu indų plovikliu, tada netraukia dangą patepkite maistiniu aliejumi ir po kelių minučių sausai nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.
2. Valymui nenaudokite stiprių valymo priemonių ir šiurkščių šveitiklių.
3. Kad keptuvė tarnautų kuo ilgiau, rekomenduojame ją plauti rankomis, naudojant minkštą kempinę. Plaudami indaplovėje naudokite tik švelnias skystas arba gelio pavidalo priemones.

4. Nenaudokite keptuvės mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje.
5. Nekaitinkite tuščio indo ant kaitinimo zonos. Riebalus, aliejų arba vandenį įpilkite į indą prieš jį kaitindami.
6. Keptuvę naudokite tik esant žemai ir vidutinei kaitinimo galiai. Įkaitinus keptuvę, sumažinkite viryklės galią. Neleiskite keptuvei perkaisti virš 260 °C, nes tai gali pažeisti temperatūros indikatorių.
7. Nedėkite karšto indo į šaltą vandenį, nes tai gali deformuoti indo dugną.
8. Saugokite keptuvę nuo smūgių, įlenkimų ir įbrėžimų.
9. Nepjaustykite maisto tiesiogiai inde.
10. Ruošdami maistą nenaudokite metalinių virtuvės įrankių, kurie gali subraižyti dangą.
11. Dujinės viryklės liepsną ir kaitviečių skersmenį pritaikykite prie keptuvės dydžio. Indai, kurių skersmuo mažesnis nei reikalaujamas indukcinėi viryklei, gali nesukelti indukcinio kaitinimo. Informaciją apie mažiausią skersmenį, kurį atpažįsta jūsų indukcinė kaitlentė, rasite kaitlentės instrukcijoje. Naudojant dujinę viryklę, liepsna neturi išeiti už keptuvės dugno ribų.
12. **DĖMESIO!** Keptuvė įkaista, todėl liesdami keptuvę visada naudokite apsauginę pirštinę.
13. Atkreipkite dėmesį, kad tarp keptuvės ir kaitlentės paviršiaus nebūtų jokių nešvarumų. Reguliariai valykite keptuvės dugną.
14. Ant nelimpančios dangos gali susidaryti maisto likučių arba kalkių nuosėdų. Taip pat gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų nuo maisto arba per aukštos temperatūros. Tai normalus reiškinys, kuris neturi įtakos nelimpančios dangos savybėms. Nuosėdas galite pašalinti vandeniu su citrina arba vyno actu. Be to, norėdami geriau apsaugoti dangą, po kiekvieno plovimo galite ją nuvalyti maistiniu aliejumi.
15. Laikydami indą pasirūpinkite, kad nelimpančios dangos paviršius nesiliestų su kitu indu. Laikant indus „vieną kitame“, rekomenduojame naudoti apsauginį įdėklą, pvz., šluostę arba popierinį rankšluostį, kad būtų išvengta įbrėžimų.
16. Keptuvė nėra žaistas. Pasirūpinkite, kad vaikai neturėtų prieigos prie indo, ypač kai jis yra karštas.

Temperatūros indikatorius Heat Control



1. Padėkite keptuvę ant kaitinimo zonos, įpilkite šiek tiek aliejaus arba kitų riebalų ir įjunkite šilumos šaltinį vidutiniu lygiu.
2. Pradedant kepti, HEAT Control temperatūros indikatorius yra tamsiai raudonos spalvos su dviem šviesiai raudonomis linijomis kraštuose. Kai keptuvė įkaista iki tinkamos temperatūros, šviesiai raudonos linijos išnyksta, o temperatūros indikatorius tampa vienspalvis, taip signalizuodamas, kad galima sumažinti šilumos šaltinį ir pradėti kepti.
3. Pastaba: temperatūros indikatoriaus veikimas priklauso nuo daugelio veiksnių, įskaitant viryklės galią ir šilumos šaltinio tipą. Kai kuriais atvejais gali nutikti taip, kad temperatūros indikatorius netampa vienspalvis — šviesiai raudonos linijos neišnyksta — nors keptuvė jau yra paruošta naudoti. Rekomenduojame atlikti bandymą ir patikrinti indikatoriaus veikimą konkrečiomis sąlygomis.
4. Pastaba: neleiskite keptuvei, o kartu ir temperatūros indikatoriui, perkaisti virš 260 °C. Perkaitimas gali negrįžtamai pažeisti indikatorių, dėl to jis nustos atlikti savo funkciją ir

nebekeiĉia spalvos. Temperatūros indikatoriaus pažeidimas neturi ģtakos keptuvės naudojimo savybėms. Temperatūros indikatorius gali perkaisti ilgai kaitinant keptuvę ant aukštu lygiu nustatyto šilumos šaltinio, todėl labai svarbu sumažinti šilumos šaltinį, kai indas pasiekia optimalią kaitinimo temperatūrą.

5. Baigę kepti palaukite, kol temperatūros indikatorius grįš į pradinę spalvą. Tik tada keptuvę galima įdėti į šaltą vandenį, kad toliau sumažėtų indo temperatūra.
6. Pastaba: temperatūros indikatoriaus grįžimas į pradinę spalvą nereiškia, kad indas visiškai atvėso.

GARANTIJOS SĄLYGOS

Ambition prekės ženklo Magnat Pro serijos keptuvėms suteikiama 3 metų garantija.

Garantija taikoma tik buitiniam ir privačiam naudojimui. Ji apima gamybos ir medžiagų defektus, atsiradusius dėl gamintojo kaltės.

Norint išsaugoti visą teisę naudotis garantija, būtina laikytis ant gaminio pakuotės pateiktos naudojimo instrukcijos.

Garantija netaikoma:

- indo ir nelimpančios dangos pažeidimams dėl netinkamo naudojimo,
- mechaniniams pažeidimams, bet kokiems įbrėžimams, pažeidimams ar sugadinimams, atsiradusiems dėl netinkamo laikymo, netinkamo naudojimo ir valymo/plovimo,
- dėmėms ir spalvos pakitimams, atsiradusiems dėl ruošiamo maisto, druskos ar naudojamų cheminių priemonių,
- kritimo arba stipraus smūgio pasekmėms,
- pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamų virtuvės įrankių naudojimo,
- terminiams pažeidimams dėl terminio šoko arba tuščio indo perkaitinimo, dėl kurių gali būti prarastos nelimpančios savybės ir/arba išsipūsti keptuvės dugnas,
- temperatūros indikatoriaus pažeidimams dėl perkaitimo arba dangos subraižymo.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Paldies, ka izvēlējāties Ambition produktus. Lai jūs varētu ilgstoši un droši lietot mūsu produktus, lūdzam iepazīties ar tālāk norādītajiem drošas lietošanas noteikumiem un tos ievērot.

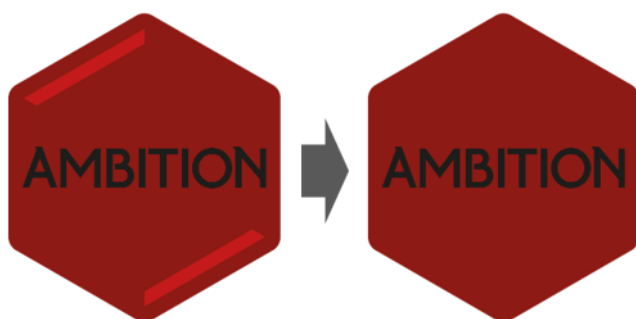
Instrukcija attiecas uz: Panna 22 cm, sildzanas diametrs 15 cm.

1. Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet pannu ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam nepiedegošo pārklājumu ieeļļojiet ar pārtikas eļļu un pēc dažām minūtēm noslaukiet sausu ar papīra dvieli.
2. Tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus tīrīšanas līdzekļus un asus tīrītājus.
3. Lai panna kalpotu pēc iespējas ilgāk, iesakām to mazgāt ar rokām, izmantojot mīkstu sūkli. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, izmantojiet tikai maigus šķidrus vai želejveida līdzekļus.
4. Nelietojiet pannu mikroviļņu krāsnī un cepeškrāsnī.
5. Nekarsējiet tukšu trauku uz sildzonas. Taukus, eļļu vai ūdeni ielejiet traukā pirms tā uzkarsēšanas.
6. Lietojiet pannu tikai zemā un vidējā karsēšanas jaudā. Pēc pannas uzkarsēšanas samaziniet plīts jaudu. Nepieļaujiet pannas pārkaršanu virs 260 °C, jo tas var sabojāt temperatūras indikatoru.
7. Nelieciet karstu trauku aukstā ūdenī, jo tas var izraisīt trauka dibena deformāciju.
8. Sargājiet pannu no triecieniem, sasitumiem un skrāpējumiem.
9. Negrieziet ēdienu tieši traukā.
10. Gatavojot ēdienu, neizmantojiet metāla virtuves piederumus, kas var saskrāpēt pārklājumu.
11. Gāzes plīts liesmu un sildvirsmu diametru pielāgojiet pannas izmēram. Trauki ar mazāku diametru nekā nepieciešams indukcijas plītij var neaktivizēt indukcijas karsēšanu. Informāciju

par minimālo diametru, ko atpazīst jūsu indukcijas plīts, atradīsiet indukcijas plīts instrukcijā. Gāzes plīts gadījumā liesma nedrīkst iziet ārpus pannas dibena robežām.

12. **UZMANĪBU!** Panna sakarst, tāpēc, saskaroties ar pannu, vienmēr izmantojiet aizsargcimdus.
13. Pievērsiet uzmanību, lai starp pannu un plīti virsmu neatrastos nekādi netīrumi. Regulāri tīriet pannas dibenu.
14. Uz nepiedegošā pārklājuma var izveidoties nogulsnes no ēdiena atliekām vai kaļķakmens. Var parādīties arī nelielas krāsas izmaiņas no ēdiena vai pārāk augstas temperatūras. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē nepiedegošā pārklājuma īpašības. Nogulsnes var noņemt ar ūdeni, kam pievienots citrons vai vīna etiķis. Turklāt, lai labāk aizsargātu pārklājumu, pēc katras mazgāšanas varat to noslaucīt ar pārtikas eļļu.
15. Uzglabājot trauku, raugieties, lai nepiedegošā pārklājuma virsma nesaskartos ar citu trauku. Uzglabājot traukus "vienu otrā", iesakām izmantot aizsargstarpliku, piemēram, drānu vai papīra dvieli, lai izvairītos no skrāpējumiem.
16. Panna nav rotaļlieta. Raugieties, lai bērniem nebūtu piekļuves traukam, īpaši karstam.

Temperatūras indikators Heat Control



1. Novietojiet pannu uz sildzonas, pievienojiet nedaudz eļļas vai citu taukvielu un ieslēdziet siltuma avotu vidējā līmenī.
2. Sākot cepšanu, HEAT Control temperatūras indikators ir tumši sarkanā krāsā ar divām gaiši sarkanām līnijām malās. Kad panna uzkarst līdz atbilstošai temperatūrai, gaiši sarkanās līnijas pazūd un temperatūras indikators kļūst vienkāršs, tādējādi norādot, ka var samazināt siltuma avotu un sākt cepšanu.
3. Piezīme: temperatūras indikatora darbība ir atkarīga no daudziem mainīgajiem faktoriem, tostarp plīts jaudas un siltuma avota veida. Dažos gadījumos var gadīties, ka temperatūras indikators nekļūst vienkāršs — gaiši sarkanās līnijas nepazūd — lai gan panna jau ir gatava lietošanai. Iesakām veikt izmēģinājumu, lai pārbaudītu indikatora darbību konkrētajos apstākļos.
4. Piezīme: nepieļaujiet pannas un līdz ar to temperatūras indikatora pārkaršanu virs 260 °C. Pārkaršana var izraisīt neatgriezenisku indikatora bojājumu, kā rezultātā tas pārstās pildīt savu funkciju un mainīt krāsu. Temperatūras indikatora bojājums neietekmē pannas lietošanas īpašības. Temperatūras indikatora pārkaršana var notikt ilgstošas pannas karsēšanas laikā uz augstā līmenī iestatīta siltuma avota, tāpēc ir ļoti svarīgi samazināt siltuma avotu pēc tam, kad trauks sasniedzis optimālo uzkarsēšanas temperatūru.
5. Pēc cepšanas pabeigšanas pagaidiet, līdz temperatūras indikators atgriežas sākotnējā krāsā. Tikai tad pannu var ievietot aukstā ūdenī, lai vēl vairāk samazinātu trauka temperatūru.
6. Piezīme: temperatūras indikatora atgriešanās sākotnējā krāsā nenozīmē, ka trauks ir pilnībā atdzisis.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Ambition zīmola Magnat Pro sērijas pannām tiek nodrošināta 3 gadu garantija.

Garantija attiecas tikai uz mājāsaimniecības un privātu lietošanu. Tā aptver ražošanas un materiālu defektus, kas radušies ražotāja vainas dēļ.

Lai saglabātu pilnas tiesības izmantot garantiju, jāievēro lietošanas instrukcija, kas norādīta uz produkta iepakojuma.

Garantija neattiecas uz:

- trauka un nepiedegošā pārklājuma bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā,
- mehāniskiem bojājumiem, jebkādiem skrāpējumiem, bojājumiem vai iznīcināšanu, kas radušies nepareizas uzglabāšanas, nepareizas lietošanas un tīrīšanas/mazgāšanas rezultātā,
- traipiem un krāsas izmaiņām, kas radušās no gatavotajiem ēdieniem, sāls vai izmantotajiem ķīmiskajiem līdzekļiem,
- kritiena vai spēcīga trieciena sekām,
- bojājumiem, kas radušies, izmantojot neatbilstošus virtuves piederumus,
- termiskiem bojājumiem, kas radušies termiskā šoka vai tukša trauka pārkaršanas rezultātā un kuru sekas var būt nepiedegošo īpašību zudums un/vai pannas dibena izliekšanās,
- temperatūras indikatora bojājumiem pārkaršanas vai pārklājuma saskrāpēšanas rezultātā.

EE KASUTUSJUHEND

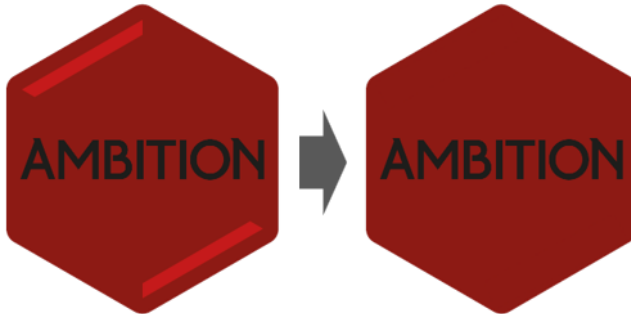
Tānāme, et valisite Ambitioni tooted. Selleks et saaksite meie tooteid kaua ja ohutult kasutada, palume tutvuda alljärgnevale ohutu kasutamise juhistega ja neid järgida.

Juhend kehtib tootele: Praepann 22 cm, kuumutusala läbimõõt 15 cm.

1. Enne esimest kasutamist peske pann õrna nõudepesuvahendiga, seejärel määrige mittenakkuv kate toiduõliga ja mõne minuti pärast pühkige kuivaks paberrätikuga.
2. Ärge kasutage puhastamiseks tugevaid puhastusvahendeid ega teravaid küürimisvahendeid.
3. Selleks et pann teeniks teid võimalikult kaua, soovime pesta seda käsitsi, kasutades pehmet käsna. Nõudepesumasinas pesemiseks kasutage ainult õrnu vedelaid või geelipõhiseid pesuvahendeid.
4. Ärge kasutage panni mikrolaineahjus ega ahjus.
5. Ärge kuumutage tühja nõud kuumutusala peal. Rasv, õli või vesi tuleb valada nõusse enne selle kuumutamist.
6. Kasutage panni ainult madalal ja keskmisel kuumutusvõimsusel. Pärast panni kuumenemist vähendage pliidi võimsust. Ärge laske pannil üle kuumeneda üle 260 °C, sest see võib kahjustada temperatuuriindikaatorit.
7. Ärge asetage kuuma nõud külma vette, sest see võib põhjustada nõu põhja deformeerumist.
8. Kaitske panni löökide, muljumiste ja kriimustuste eest.
9. Ärge lõigake toitu otse nõus.
10. Toidu valmistamisel ärge kasutage metallist köögitarvikuid, mis võivad katet kriimustada.
11. Kohandage gaasipliidi leek ja kuumutusplaatide läbimõõt panni suurusega. Nõud, mille läbimõõt on väiksem kui induktsioonpliidi nõutav läbimõõt, ei pruugi induktsioonkuumutust käivitada. Teabe minimaalse läbimõõdu kohta, mida teie induktsioonplaat tuvastab, leiate induktsioonplaadi kasutusjuhendist. Gaasipliidi puhul ei tohi leek ulatuda üle panni põhja servade.
12. **TÄHELEPANU!** Pann kuumeneb, seetõttu kasutage panniga kokkupuutel alati kaitsekinnast.
13. Jälgige, et panni ja pliidiplaadi pinna vahele ei satuks mustust. Puhastage panni põhja regulaarselt.
14. Mittenakkuvale katele võib tekkida toidujääkidest või katlakivist sade. Samuti võivad tekkida väikesed värvimuutused toidust või liiga kõrge temperatuurist. See on normaalne nähtus ega mõjuta mittenakkuva kate omadusi. Sette saab eemaldada veega, millele on lisatud sidrunit või veiniäädikat. Lisaks võite katte paremaks kaitsmiseks pärast iga pesu selle toiduõliga üle pühkida.

15. Nõu hoiustamisel jälgige, et mittenakkuva katte pind ei puutuks kokku teise nõuga. Kui hoiustate nõusid „üks teise sees“, soovitame kasutada kaitsevahekihti, näiteks lappi või paberrätikut, et vältida kriimustusi.
16. Pann ei ole mänguasi. Jälgige, et lapsed ei pääseks nõu juurde, eriti kui see on kuum.

Heat Control temperatuuriindikaator



1. Asetage pann kuumutusala peale, lisage veidi õli või muud rasvainet ja lülitage kuumusallikas keskmisele tasemele.
2. Praadimise alguses on HEAT Control temperatuuriindikaator tumepunane, servades kahe helepunase joonega. Kui pann saavutab sobiva temperatuuri, kaovad helepunased jooned ja temperatuuriindikaator muutub ühevärviliseks, andes märku, et kuumusallikat võib vähendada ja praadimist alustada.
3. Märkus: temperatuuriindikaatori töö sõltub paljudest muutujatest, sealhulgas pliidi võimsusest ja kuumusallika tüübist. Mõnel juhul võib juhtuda, et temperatuuriindikaator ei muutu ühevärviliseks — helepunased jooned ei kao — kuigi pann on juba kasutusvalmis. Soovitame teha katse, et kontrollida indikaatori toimimist konkreetsetes tingimustes.
4. Märkus: ärge laske pannil ja seega ka temperatuuriindikaatoril üle kuumeneda üle 260 °C. Ülekuumenemine võib põhjustada indikaatori püsiva kahjustuse, mille tagajärjel see ei täida enam oma funktsiooni ega muuda värvi. Temperatuuriindikaatori kahjustus ei mõjuta panni kasutusomadusi. Temperatuuriindikaatori ülekuumenemine võib tekkida panni pikaajalisel kuumutamisel kõrgele tasemele seatud kuumusallikal, seetõttu on väga oluline vähendada kuumusallikat pärast seda, kui nõu on saavutanud optimaalse kuumutustemperatuuri.
5. Pärast praadimise lõpetamist oodake, kuni temperatuuriindikaator taastab oma algse värvi. Alles siis võib panni panna külma vette, et nõu temperatuuri edasi alandada.
6. Märkus: temperatuuriindikaatori algse värvi taastumine ei tähenda, et nõu on täielikult jahtunud.

GARANTIITINGIMUSED

Ambitioni kaubamärgi Magnat Pro seeria pannidele kehtib 3-aastane garantii.

Garantii hõlmab ainult kodust ja eraviisilist kasutamist. See hõlmab tootja süüst tulenevaid tootmis- ja materjalivigu.

Täieliku garantiõiguse säilitamiseks tuleb järgida toote pakendil toodud kasutusjuhendit.

Garantii ei hõlma:

- nõu ja mittenakkuva katte kahjustusi, mis on tekkinud ebaõige kasutamise tagajärjel,
- mehaanilisi kahjustusi, kõiki kriimustusi, kahjustusi või hävimist, mis tulenevad valest hoiustamisest, ebaõigest kasutamisest ning puhastamisest/pesemisest,
- plekke ja värvimuutusi, mis on tekkinud valmistatud toitudest, soolast või kasutatud kemikaalidest,
- kukkumise või tugeva löögi tagajärgi,
- kahjustusi, mis on tekkinud sobimatute köögitarvikute kasutamise tõttu,

- termilisi kahjustusi, mis on tekkinud termošoki või tühja nõu ülekuumenemise tagajärjel ja mille tagajärjeks võib olla mittenakkuvate omaduste kadumine ja/või panni põhja kumeraks muutumine,
- temperatuuriindikaatori kahjustusi, mis on tekkinud ülekuumenemise või katte kriimustamise tõttu.