

KAPAK

ARKA KAPAK

MADAME
COCO

Orva



User Manuel
Guide de L'utilisateur
Guia de Usuario
Gebrauchsanweisung

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

دليل الاستخدام

Kullanım Kılavuzu

www.madamecoco.com

WARRANTY DOCUMENT

Vendor Company Title:
Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Address: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz
Sokak, RönesansBiz Plaza, No:4
34387 Şişli / İstanbul
Telephone: 0 (212) 267 27 51 - 52
Fax: 0 (212) 267 27 80
E-mail: info@madamecoco.com
Invoice Date and Number:
Delivery Date and Location:
Signature of Official:
Company Stamp:

CERTIFICAT DE GARANTIE

Titre Du Vendeur Société:
Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Adresse: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz
Sokak, RönesansBiz Plaza, No:4
34387 Şişli / İstanbul
Téléphone: 0 (212) 267 27 51 - 52
Télécopie: 0 (212) 267 27 80
E-mail: info@madamecoco.com
Date et Numéro De La Facture:
Date Et Lieu De Livraison:
Signature Du Responsable:
Cachet De La Société:

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Título Del Vendedor:
Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Dirección: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz
Sokak, RönesansBiz Plaza, No:4
34387 Şişli / İstanbul
Teléfono: 0 (212) 267 27 51 - 52
Fax: 0 (212) 267 27 80
Correo Electrónico:
info@madamecoco.com
Fecha y Número De Factura:
Fecha y Lugar De Entrega:
Firma Del Autorizado:
Sello De La Empresa:

PRODUCT:

Type: Stainless Steel
Brand: Madame Coco
Model: Orva
Warranty Period: 2 years
Maximum Repair Time:
20 business days
Tax Label and Serial No:

PRODUIT:

Type: Acier Inoxydable
Marque: Madame Coco
Modèle: Orva
Période De Garantie: 2 années
Temps De Réparation Maximum:
20 jours ouvrables
Numéro De La Banderole et De Série:

PRODUCTO:

Tipo: Acero Inoxidable
Marca: Madame Coco
Modelo: Orva
Periodo de garantía: 2 años
Tiempo Máximo De Reparación:
20 días hábiles
Banda y Número de Serie:

GARANTIE ZERTIFIKAT

Titel des Händlers:
Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Adresse: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz
Sokak, RönesansBiz Plaza, No:4
34387 Şişli / İstanbul
Telefon: 0 (212) 267 27 51 - 52
Fax: 0 (212) 267 27 80
E-mail: info@madamecoco.com
Rechnungsdatum Und Nummer:
Übergabedatum Und Ort:
Unterschrift Des Zuständigen:
Firmenstempel:

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Όνομα Προμηθευτή:
Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Διεύθυνση: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz
Sokak, RönesansBiz Plaza, No:4
34387 Şişli / İstanbul
Τηλέφωνο: 0 (212) 267 27 51 - 52
Fax: 0 (212) 267 27 80
E-mail: info@madamecoco.com
Ημερομηνία Αριθμός Τιμολογίου:
Ημερομηνία και Τόπος Παράδοσης:
Υπογραφή Προμηθευτή:
Σφραγίδα της Εταιρίας:

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Название фирмы продавца:
Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Адрес: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz
Sokak, RönesansBiz Plaza, No:4
34387 Şişli / İstanbul
Тел: 0 (212) 267 27 51 - 52
Факс: 0 (212) 267 27 80
Электронная почта:
info@madamecoco.com
Дата и номер счета-фактуры:
Дата и место доставки:
Подпись уполномоченного лица:
Штамп компании:

PRODUKT:

Art: Edeltahl
Brand: Madame Coco
Modell: Orva

Garantiedauer: 2 Jahre
Maximale Reparaturfrist: 20 Werktag
Banderole Und Seriennummer:

ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:

Τύπος: Ανοξείδωτο Ατσάλι
Μάρκα: Madame Coco
Μοντέλο: Orva

Χρόνια Εγγύησης: 2 χρόνια
Μέγιστος Χρόνος Επισκευής:
20 εργάσιμες ημέρες
Σήμα και Σειριακός Αριθμός:

ТОВАРЫ:

Вид: Нержавеющая сталь
Марка: Madame Coco
Модель: Orva

Гарантийный срок: 2 года
Максимальное время ремонта:
20 рабочих дней
Этикетки и серийный номер:

شهادة الضمان

Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Address: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz Sokak, RönesansBiz
Plaza, No:4 34387 Şişli / İstanbul

ت: 0 212 267 27 51 - 52
فاكس: 0 212 267 27 80
البريد الإلكتروني: info@madamecoco.com
تاريخ الفاتورة وعدددها:
تاريخ ومحل الاستلام:
توقيع المسؤول:
ختم الشركة:

GARANTİ BELGESİ

Satıcı Firmanın Unvanı:
Deha Mağazacılık Ev Tekstil Ürünleri
Sanayi ve Tic. A.Ş
Adresi: Mecidiyeköy Mahallesi, Oğuz
Sokak, RönesansBiz Plaza, No:4
34387 Şişli / İstanbul
Telefonu: 0 (212) 267 27 51 - 52
Faks: 0 (212) 267 27 80
E-posta: info@madamecoco.com
Fatura Tarihi ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:

نوع البضائع: استانلس ستيل
ماركة: مادام كوكو
موديل: أورفا

مدة الضمان: سنتين
أقصى مدة للصيانة: 20 يوم عمل
رقم الملصقة الجبائية و الرقم التسلسلي:

MALIN:

Cinsi: Paslanmaz Çelik
Markası: Madame Coco
Modeli: Orva

Garanti Süresi: 2 yıl
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü
Bandrol ve Seri No:

Dear Customer,

We would like to thank you for choosing Madame Coco. But before you use your Madame Coco product, we ask that you carefully read this guide and note the specified matters.

Our Stainless-Steel product was produced from raw stainless-steel material containing high quality. Heat forming on the base is quickly transferred within the pan thanks to its capsule-base technology while there will be no change in flavour in your foods, and it will provide for long-lasting use thanks to its structure resistant to all types of food acids.

Specially designed handles will make your pans easy to use while exhibiting an appealing look with an aesthetic appearance. Aesthetic containers were designed as a complementary element for the pan. It allows for the steam that forms within the pan to be recycled with a condensation system with its special shape while preventing the loss of vitamins and contributing to making health and delicious foods.

All Madame Coco stainless steel kitchen utensils were produced to be dishwasher safe. They can comfortably be used on gas, electric, and ceramic stoves. They were also produced to be used on induction stoves, manufactured as the latest technology and providing savings over time.

Remove any tags on the product before use. Before first use, boil 2-3 spoons of vinegar and a litre of water in the pan for 5-10 minutes. Swirl this water around in the pan, pouring it out. Dry thoroughly with a dry rag. Turn your stove all the way up while first heating and later lower to medium or low heat for energy savings. Your food will continue to cook with this level of heat thanks to the thermal capsule base. While cooking food with less water, keep your stove on low heat. Steel-handled pans were produced to be suitable for stovetop and oven use. We strongly recommend the handles be used to hot surfaces from burning your hands, but pans with Bakelite and silicone handles are not suitable for baking in the oven.

Add an amount of salt after starting to boil the water to protect your pan and prevent hard water stains. While using any gas-powered stoves, be sure that the flame doesn't pass the base of the pan and, therefore, the handles aren't damaged. Avoid bringing hot pans into contact with cold surfaces for long-lasting use.

Do not shock the pans with cold. Do not pour cold water into hot pans or leave your pan in a container full of cold water while hot. Do not heat the product without filling it with liquid. In such a situation, extinguish the heater and let the product cool. Never stick an extremely hot product into water to cool. Do not forget that stainless steel kitchen products left without water and empty on the stove will have shorter lifespans. Stainless steel kitchen utensils preserve more heat for a longer period of time after food is finished cooking. This is why you can shut of the stove a few minutes before the cooking process is complete. Do not place the product in the refrigerator without being sure that the product has entirely cooled down while cooking.

Definitely do not place products with Bakelite, silicone, or plastic components in the oven. The glass lid and Bakelite and similar handle pieces can be damaged because of exposure to blows, drops, or excess heat.

WARNING:

When steel kitchen products are used with hard water, stains can form on the interior surfaces. You can easily eliminate these types of stains by scrubbing lemon juice or vinegar and water in your pan.

Important Warnings

Products that burn, blacken, discolour, break, deform, or whose bases fall off due to error of use and products that are damaged while carrying are excluded from the scope of the warranty. The body of the pan will be hot enough to burn your hand while cooking. This is why you should absolutely hold the product from the handles and wearing oven gloves. Be sure to store out of the reach of children while cooking.

Cleaning and Care

Your stainless-steel products should be cleaned after each use. You can wash your stainless-steel products in the dishwasher or by hand. Lift your product after washing to a rack or cabinet by drying it completely. Do not use cleaning supplies with hard metal brushes while cleaning your kitchen products, otherwise scratches will inevitably appear on the surface. The products should be swished around with water and dried after each cleaning to protect against stains that may form on the inner surface. Discolouration may appear on the inner surface of stainless-steel products. These types of discolouration are not a production error. Stains and discolouration that may form in the inner surface of stainless-steel products may be removed by scrubbing with lemon juice and vinegar. These types of stains may be removed with special stainless-steel cleaning materials. For more effective results, you can use steel cleaners with lemon juice and vinegar. Rust stains rarely passing from other products in products washed in the dishwasher may be seen. In this situation, clean your product as soon as possible. Storing stainless steel pans by placing them inside one another may lead to scratches and deformations on the surfaces and openings. At the same time, flipping over the long lids with a handle on top can cause the handle to harm the surface of the pan, and hard water and some foods can leave stains in the pan. You can quickly clean these stains by boiling water and vinegar and/or pouring a moderately strong cleaning detergent into a rag and scrubbing. Lime stains are not related to the quality of the material used and are not cause that will affect the warranty because they originate from water and other external elements.

Carrying and Shipment

Transport and ship with the original packaging by noting the indicators and warnings on the device. Protect against elements that may harm the packaging and device (moisture, water, blows, etc.).

WARRANTYTERMS:

1. The warranty period shall begin on the date of the invoice and last for a period of two (2) years.
2. The entire product is under warranty, including all the components of the product.
3. Should it be understood that the product is defective, the consumer, as found in article 11 of Consumer Protection Law No. 6502, may
 - Abandon the agreement,
 - Request a discount from the sales cost,
 - Request its free repair
 - Request the exchange of the purchased product with one that is not defective, and use any one of these rights.
4. Should the Consumer choose his/her free right to repair, the vendor is obligated to repair, or have repaired, the good without requested any other fee under any name, cost for the exchanged part, or labour cost. The consumer may use his/her right to free repair against the producer or manufacturer. The vendor, producer, and manufacturer are severally liable for the consumer's use of this right.
5. Should the consumer use the right to free repair, in situations where it was determined that the product:
 - Is defective again within the warranty period,
 - Has exceeded the maximum period necessary for repair, and
 - It is not possible to repair with a report by an authorized service station, vendor, producer, or manufacturer, the Consumer may request from the vendor the refund of the cost of the product, a discount in the cost at the cost of the defect, or, if possible, exchange.
 The vendor cannot reject the request of the consumer. Should this request fail to be fulfilled, the vendor, producer, and manufacturer are severally liable.

6. The repair period for the product cannot exceed 20 business days. This period begins from within the warranty period on the date the authorized service station or vendor is notified of the defect regarding the product or, if outside of the warranty period, from the date of the delivery of the product to the authorized service station.

Should the product defect not be resolved within 10 business days, the producer or manufacturer must consign to the consumer's use of another good with similar qualities until the product is repaired. In the instance of malfunction of the product within the warranty period, the repair time shall be added to the warranty period.

7. Malfunctions originating from the improper use of the product as described in the user manual are excluded from the scope of the warranty.

8. The consumer may refer to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court in the location where the Consumer resides or performed the transaction in disputes that may arise regarding the use of the rights emerging from the warranty.

9. Should the vendor fail to provide a Warranty Document, the consumer may appeal to the Ministry of Customs and Trade Consumer Protection and Market Oversight General Directorate.

STORE

Invoice Date:

Invoice No:

Product Code:

Stamp and Signature:

Cher Client,

Merci de votre préférence de Madame Coco. Nous prions vous de lire attentivement ce manuel et faire attention aux points précisés.

Les produits en Acier Inoxydable est fabriqué en la matière première d'acier inoxydable contenue de haute qualité La chaleur qui se forme sur la base est rapidement transférée dans la casserole grâce à sa technologie à base de capsule, tandis que le goût de vos aliments ne changera pas, et il assurera une utilisation durable grâce à sa structure résistante à tous les types d'acides alimentaires. Les poignées spécialement désignées facilitent l'utilisation à votre cocotte à la fois sont attirant les yeux avec un aspect esthétique. Les contenants esthétique sont désignés comme un élément complémentaire de la casserole. Grâce à sa forme spéciale, il permet de recycler la vapeur formée dans le pot par le système d'aspersion et évite la perte de vitamines et contribue ainsi à la production de plats sains et délicieux.

Tous les matériaux de cuisine en acier inoxydable de Madame Coco conviennent au lavage de la vaisselle. Il peut être utilisé facilement dans les cuisinières à gaz, électriques et céramiques. Également peut être utilisé dans les cuisinières induction fabriquées à la pointe de la technologie et permises de gagner du temps

Enlevez toutes les étiquettes sur le produit avant l'utilisation. Faites bouillir 2 à 3 cuillères de vinaigre et 1 litre d'eau dans votre cocotte pendant 5 à 10 minutes avant la première utilisation. Puis versez cette eau et rincez votre cocotte. Séchez soigneusement avec un linge sec. Allumez complètement votre cuisinière lors du premier chauffage, puis réglez-le au moyen ou faible pour l'économie de l'énergie Vous continuerez à cuisiner avec cette chaleur grâce à la base de la capsule thermique. Pendant la cuisson des aliments moins d'eau, maintenez votre réchaud à feu doux. Les casseroles à manche en acier ont été fabriquées pour convenir aux cuisinières et aux fours. Nous vous recommandons vivement d'utiliser les poignées sur les surfaces chaudes pour prévenir de la brûlure de mains, mais les casseroles avec des poignées en bakélite et en silicone ne conviennent pas à l'utilisation au four.

Ajoutez une quantité de sel après avoir commencé à faire bouillir l'eau pour protéger votre casserole et éviter les taches d'eau calcaire. Lorsque vous utilisez des cuisinières à gaz, êtes sûr que la flamme ne passe pas à la base de la casserole et, par conséquent, les poignées ne soient pas endommagées. Évitez le contact des cocottes chaudes avec les surfaces froides pour une utilisation à long terme de votre cocotte.

Ne pas exposer au refroidissement par choc. Ne versez pas d'eau froide dans la casserole chaude et ne laissez pas votre casserole dans un pot rempli d'eau froide lorsqu'elle est chaude. Dans ce cas, éteignez le chauffage et laissez le produit refroidir. Ne plongez jamais le produit surchauffé dans l'eau pour le refroidir. N'oubliez pas que les produits de cuisine en acier inoxydable laissés sans eau et vides sur la cuisinière auront une durée de vie plus courte. Les équipements de cuisine en acier inoxydable conservent plus de chaleur plus longtemps après la cuisson des aliments. C'est pourquoi vous pouvez fermer la cuisinière quelques minutes avant la fin du processus de cuisson. Ne mettez pas le produit au réfrigérateur sans vous assurer qu'il a entièrement refroidi après la cuisson.

Ne mettez absolument pas de produits contenant des composants en bakélite, en silicone ou en plastique au four. Le couvercle en verre et les poignées en bakélite etc. peuvent être endommagés par les chocs, les chutes ou la chaleur excessive.

ATTENTION:

Lorsque des produits de cuisine en acier sont utilisés avec de l'eau calcaire, des taches peuvent se former sur les surfaces intérieures. Vous pouvez facilement éliminer ces types de taches en frottant votre casserole avec jus de citron ou l'eau au vinaigre.

Avertissements Importants

Les produits qui brûlent, noircissent, se décolorent, se cassent, se déforment ou dont la base tombe ou sont endommagés par une erreur d'utilisation, ainsi que les produits endommagés pendant le transport sont exclus de la garantie. Pendant la cuisson le corps de la casserole sera suffisamment chaud pour vous brûler les mains. C'est pourquoi vous devez tenir le produit des poignées et absolument porter des gants de cuisine. Assurez-vous de garder hors de la portée des enfants pendant la cuisson. Nettoyage et Entretien Vos produits en acier inoxydable doivent être nettoyés après chaque utilisation. Vous pouvez laver vos produits en acier inoxydable au lave-vaisselle ou à la main.

Après le lavage soulevez votre produit sur un rack ou une armoire en le séchant complètement. N'utilisez pas de produits de nettoyage avec des brosses en métal dur lors du nettoyage de vos produits de cuisine, sinon des rayures apparaîtront inévitablement à la surface. Les produits doivent être rincés avec de l'eau et séchés après chaque nettoyage pour les protéger contre les taches pouvant se former sur la surface interne. La décoloration peut apparaître sur la surface intérieure des produits en acier inoxydable. Ces types de décoloration ne se forment pas par une erreur de production. Les taches et la décoloration pouvant se former à la surface intérieure des produits en acier inoxydable peuvent être éliminées en frottant avec du jus de citron et du vinaigre. Ces types de taches peuvent être éliminés avec des produits de nettoyage spéciaux pour acier inoxydable. Pour des résultats plus efficaces, vous pouvez utiliser des nettoyeurs pour acier avec le jus de citron et le vinaigre. Les taches de rouille provenant rarement d'autres produits dans les produits lavés au lave-vaisselle peuvent être observées. Dans ce cas, nettoyez votre produit dès que possible. La conservation des casseroles en acier inoxydable en les plaçant les unes dans les autres peut entraîner des rayures et des déformations sur les surfaces et les ouvertures. En même temps, le fait de bécotter les longs couvercles avec une poignée sur le dessus peut endommager la surface de la casserole, l'eau calcaire et certains aliments peuvent laisser des taches dans la casserole. Vous pouvez rapidement nettoyer ces taches en faisant bouillir avec l'eau au vinaigre et/ou en versant un détergent de nettoyage moyennement fort dans un linge et en les frottant. Les taches de chaux ne sont pas liées à la qualité du matériau utilisé et ne constituent pas une cause pouvant affecter la garantie, car elles proviennent d'eau et d'autres éléments extérieurs.

Transfert et Expédition

Effectuez le transfert et l'expédition avec l'emballage d'origine en tenant compte des marques et des avertissements sur l'équipement. Protégez-le contre les dommages à l'emballage et aux équipements (humidité, eau, chocs, etc.).

CONDITIONS DE LA GARANTIE:

1. La période de garantie commence à la date de la facture et dure deux (2) ans.
2. Le produit complet, y compris toutes les pièces, sont couvertes par la garantie.
3. S'il est entendu que le produit est défectueux, le consommateur peut utiliser l'un quelconque de ses droits pour renoncer à son contrat, demander un escompte, demander sa réparation gratuitement et demander l'échange fongible du produit acheté n'est pas défectueux au sens de l'article 11 de la loi n ° 6502 sur la protection du consommateur.
4. Si le consommateur choisit gratuitement de réparer, le vendeur est obligé de réparer ou de faire réparer le produit sans autre frais, quel qu'en soit le nom, le coût de la pièce échangée ou le coût de la main-d'œuvre. Le consommateur peut également utiliser le droit de réparation gratuitement contre le fabricant ou l'importateur. Le vendeur est solidairement responsable de l'utilisation de ce droit par le consommateur et par l'importateur.

5. Si le consommateur utilise le droit de réparation gratuitement, au cas où il a été déterminé que le produit:

Est à nouveau panne pendant la période de garantie,

A dépassé la période maximale nécessaire pour la réparation,

Il n'est pas possible de réparer avec un rapport d'un centre de service autorisé, vendeur, producteur ou fabricant, le consommateur peut demander au vendeur le remboursement du coût du produit, une réduction du coût au coût du défaut, ou, si possible, échange.

Le vendeur ne peut pas refuser la demande du consommateur. Si cette demande n'est pas satisfaite, le vendeur, le fabricant et l'importateur sont solidairement responsables.

6. La période de réparation de la marchandise ne peut dépasser 20 jours ouvrables. Cette période commence à partir de la période de garantie à la date à laquelle le centre de service autorisé ou le vendeur est informé du défaut concernant le produit ou, si elle est en dehors de la période de garantie, à partir de la date de livraison du produit au centre de service autorisé. Si la panne du produit n'est pas résolu dans les 10 jours ouvrables, le producteur ou le fabricant doit laisser au consommateur l'utilisation d'un autre produit ayant des qualités similaires jusqu'à ce que le produit soit réparé. En cas de panne du produit pendant la période de garantie, le temps de réparation sera ajouté à la période de garantie.

7. Les pannes résultées d'une utilisation incorrecte du produit, telle que décrite dans le manuel d'utilisation, sont exclus de la portée de la garantie.

8. Le consommateur peut saisir le comité d'Arbitrage de la Consommation ou le Tribunal de la Consommation du lieu où il réside ou a effectué la transaction en cas de litige concernant l'utilisation des droits découlant de la garantie.

9. En cas de non-présentation du certificat de garantie par le vendeur, le consommateur peut s'adresser à la Direction Générale de la Protection du Consommateur et de la Surveillance du Marché du Ministère des Douanes et du Commerce.

MAGASIN

Date De La Facture:

Numéro De La Facture:

Code Du Produit:

Cachet et Signature:

Estimado Cliente;

Gracias por elegir a Madame Coco. Antes de usar su producto Madame Coco, lea atentamente este manual y preste atención a los puntos proporcionados.

Nuestros productos de acero inoxidable están hechos de acero inoxidable de alta calidad con. Gracias a la tecnología de la base de la cápsula y a su cuerpo resistente a los alimentos, el calor generado en la base se transferirá a los utensilios de cocina en poco tiempo y no cambiará el sabor de sus comidas y permitirá un uso prolongado.

Los mangos diseñados especialmente le brindarán facilidad de uso a su cocina mientras que al mismo tiempo atraerán a los ojos con una apariencia estética. Los envases de estética están diseñados como un elemento complementario de la cacerola. Con su forma especial, proporciona el reciclaje del vapor formado en la olla por el sistema de rociadores y previene la pérdida de vitaminas y contribuye así a la producción de platos sanos y deliciosos.

Todos los utensilios de cocina de acero inoxidable Madame Coco son adecuados para el lavado de platos. Se puede utilizar fácilmente en hornos de gas, eléctricos y cerámicos. También se produce para su uso en hornos de inducción de última generación que ahorran tiempo.

Retire las etiquetas del producto antes de usarlo. Hierva 2-3 cucharadas de vinagre y 1 litro de agua en su sartén durante 5-10 minutos antes del primer uso. Luego vierta esta agua y enjuague la olla.

Seque bien con un paño seco. Encienda su estufa completamente en el primer calentamiento, luego gírela a medio o bajo para ahorrar energía. Gracias a la base de la cápsula térmica, continuará cocinando con este calor. Use la estufa caliente de su estufa cuando cocine platos menos acuosos.

Las ollas con mango de acero se producen de acuerdo con el uso tanto en el hogar como en el horno. Recomendamos encarecidamente el uso de asas para evitar que se quemen las superficies calientes. Sin embargo, los mangos de baquelita y silicona no son adecuados para el uso en el horno.

Para proteger sus cacerolas y prevenir las manchas de cal, comience a hervir el agua y agregue un poco de sal. Cuando utilice cocinas a gas o naturales, asegúrese de que la llama no pase a través de la base de la sartén y, por lo tanto, no dañe los mangos. Evite usar sartenes calientes en contacto con superficies frías para el uso prolongado de su sartén.

No exponga a enfriamiento de choque. No coloque agua fría en una sartén caliente ni coloque la sartén en un recipiente con agua fría mientras esté caliente. Nunca deje su producto en el calentador sin líquido. En tal caso, apague el calentador y deje que el producto se enfríe. Nunca sumerja el producto sobrecalentado en agua para enfriar. Tenga en cuenta que los productos de cocina de acero inoxidable que se dejan vacíos y sin agua en la encimera serán más cortos. Los utensilios de cocina de acero inoxidable mantienen su temperatura por un tiempo después de que el tiempo de cocción haya expirado. Por lo tanto, puede apagar la cocina unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. No coloque el producto en el refrigerador después de asegurarse de que esté completamente enfriado.

Nunca coloque productos con baquelita, silicona y piezas de plástico en el horno. La tapa de vidrio y la baquelita etc. que sostienen partes de sus sartenes pueden dañarse por impacto, caída o exposición excesiva al calor.

PRECAUCIÓN:

Cuando se utiliza con productos de cocina de acero, agua con un alto contenido de cal, pueden producirse manchas en las superficies internas. Puede eliminar fácilmente estas manchas frotando el interior de la sartén con jugo de limón o vinagre.

Avisos Importantes

Los productos que se quemán, oscurecen, cambian de color, se rompen, se deforman, se caen el base como resultado del error de uso y los productos dañados durante el transporte están excluidos de la garantía.

Durante la cocción, la sartén estará lo suficientemente caliente como para quemarte la mano. Por este motivo, mantenga el producto en sus asas y con guantes. Asegúrese de que sus hijos estén en un lugar seguro durante la cocción.

Limpieza y Mantenimiento

Sus productos de acero inoxidable deben limpiarse después de cada uso. Puede lavar sus productos de acero inoxidable en el lavaplatos o en la mano.

Después de lavar, seque completamente el producto y retírelo en la rejilla o el gabinete. No utilice cepillos de metal duro o productos de limpieza duros para limpiar los productos de su cocina, de lo contrario, los arañazos en la superficie son inevitables. Después de cada limpieza, los productos deben enjuagarse y secarse con agua para evitar manchas en las superficies internas. Las superficies internas de los productos de acero inoxidable pueden ser de color. Tales coloraciones no son fallas de producción. Las manchas y los colorantes en la superficie interior de los productos de acero inoxidable se pueden eliminar frotando con jugo de limón y vinagre. Las manchas también se pueden eliminar con limpiadores especiales de acero inoxidable. Para obtener resultados más eficientes, use limpiadores de acero con jugo de limón y vinagre. Los productos para lavar platos ocasionalmente pueden mostrar manchas de óxido a través de otros productos. En este caso, limpie su producto lo antes posible. El almacenamiento anidando de las ollas de acero inoxidable puede causar arañazos y deformaciones en las superficies y los bordes. Al mismo tiempo, es posible causar que el mango dañe la superficie de la maceta colocando las tapas con el mango superior por más tiempo. El agua de cal y algo de comida pueden crear manchas dentro de las ollas. Puede limpiar estas manchas hirviendo vinagre tan pronto como sea posible y / o frotando un detergente de limpieza medianamente fuerte en un paño. Dado que las manchas de cal son causadas por el agua y otros factores externos, no están relacionadas con la calidad del material utilizado y no son una razón para afectar la garantía.

Transporte y Envío

Lleve a cabo el transporte y el transporte con el embalaje original teniendo en cuenta las indicaciones y advertencias en el dispositivo. Proteja contra daños (humedad, agua, golpes, etc) el embalaje y el equipo.

CONDICIONES DE GARANTÍA:

1. El período de garantía comienza a partir de la fecha de entrega de los bienes y es de 2 años.
2. Todas las partes, incluidas todas las partes de los bienes, están cubiertas por la garantía.
3. En caso de que los productos estén defectuosos, según el Artículo 11 de la Ley No. 6502 de Protección al Consumidor, el consumidor tendrá derecho a:

Terminar el contrato

Solicitar descuento del precio de venta.

Solicitar reparación gratuita

Solicitar un reemplazo para una venta no defectuosa,

El puede usar uno de sus derechos.

4. Si el consumidor elige el derecho de reparación gratuita de estos derechos como vendedor; está obligado a fabricar o reparar los bienes sin ningún costo bajo el costo de mano de obra, el precio de la pieza modificada o cualquier otro nombre. El consumidor también puede usar el derecho de reparación gratuita contra el fabricante o importador. El vendedor es responsable conjuntamente por el uso por parte del consumidor e importador de este derecho.

5. El consumidor utiliza el derecho de reparación gratuita;

Si no se repite dentro del período de garantía,

Si supera el tiempo máximo requerido para la reparación,

Si no es posible reparar los casos en que lo determine la estación de servicio, el distribuidor, el fabricante o el importador autorizados en un informe;

El consumidor puede solicitar al vendedor que reembolse la devolución de los bienes, la reducción del precio a la tasa del defecto o, si es posible, el reemplazo del precio.

El vendedor no puede rechazar la demanda del consumidor. Si esta solicitud no se cumple, el vendedor, el fabricante y el importador serán conjuntamente responsables.

6. El período de reparación del producto no puede exceder los 20 días hábiles. Este período comienza a partir de la fecha de entrega del defecto en el período de garantía a la estación de servicio autorizada o al vendedor en la fecha de notificación y la entrega de los productos a la estación de servicio autorizada. En caso de fallo de los productos dentro de los 10 días hábiles, el fabricante o importador; Hasta la finalización de la reparación de bienes con propiedades similares se debe asignar otro producto para uso del consumidor. En caso de mal funcionamiento de los productos dentro del período de garantía, el período de reparación se agrega al período de garantía.

7. Las fallas que surjan del uso del producto en contra de las instrucciones contenidas en el manual no están cubiertas por la garantía.

8. El consumidor puede presentar una solicitud ante el Comité de Arbitraje del Consumidor o el Tribunal del Consumidor en el lugar donde se encuentra el acuerdo o donde se realiza la transacción del consumidor, en caso de controversias que puedan surgir en relación con el uso de los derechos derivados de la garantía.

9. En caso de que el Vendedor no proporcione el Certificado de Garantía, el consumidor puede solicitarlo a la Dirección General de Protección al Consumidor y Vigilancia del Mercado del Ministerio de Aduanas y Comercio.

TIENDA

Fecha de la factura:

Factura No:

Código del producto:

Sello y firma:

Sehr geehrter Kunde/Sehr geehrte Kundin,

Wir möchten Ihnen dafür danken, dass Sie sich für ein Produkt von Madame Coco entschieden haben. Wir empfehlen Ihnen bevor Sie damit beginnen, Ihr Produkt zu benutzen, diese Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam durchzulesen und die angegebenen Hinweise unbedingt zu beachten.

Unsere Edelstahlprodukte werden aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Während die Kapselboden-Technik dafür sorgt, dass die am Boden entstehende Temperatur innerhalb kürzester Zeit, gleichmäßig im Topf verteilt wird, schützt der spezielle Topfkörper das Material gegen alle Arten von Lebensmittelsäuren und sorgt dafür, dass Ihre Speisen keinen Geschmacksveränderungen unterliegen, außerdem besitzen diese Töpfe eine sehr lange Lebensspanne.

Die speziell entwickelten Topfgriffe bieten sowohl eine große Bedienerfreundlichkeit, als auch ein ästhetisches Aussehen, welches sich ideal in Ihre Küchenambiente einfügt. Die stylischen Schalen wurden als vervollständigendes Zubehör entwickelt. Während Sie mit dem Berieselungssystem dafür Sorge tragen, dass der Dampf, der im Topf entsteht wieder den Speisen zugeführt wird, verhindert es den Vitaminverlust, sodass es die gesunde und schmackhafte Zubereitung Ihrer Speisen effizient unterstützt.

Die Edelstahl-Küchenutensilien von Madame Coco sind allesamt spülmaschinentauglich. Sie können auf Gas-, Elektro- und Ceran-Kochfeldern bedenkenlos eingesetzt werden. Außerdem können Sie auch auf den Induktionsherden genutzt werden, welche dem letzten Stand der Technik entsprechen, und eine große Zeitersparnis gewährleisten.

Entfernen Sie vor dem Einsatz, alle Etiketten, die sich auf dem Produkt befinden. Vor dem ersten Einsatz sollten Sie 2-3 Esslöffel Essig mit 1 Liter Wasser vermischen und 5-10 Minuten Ihre Töpfe mit dieser Lösung auskochen. Anschließend sollten Sie die Lösung ausgießen und Ihre Töpfe mit reichlich frischem Wasser ausspülen und die Töpfe mit einem Geschirrtuch abtrocknen. Schalten Sie Ihre Herdplatte für die erste Erwärmung auf die höchste Stufe, anschließend sollten Sie die Herdplatte auf mittlere oder schwache Hitze herunterschalten. Der thermale Kapselboden sorgt dafür, dass Ihre Speisen auf dieser Hitze weiter gegart werden. Bei Speisen mit wenig Flüssigkeit, sollten Sie Ihre Speisen auf niedriger Hitze garen. Die Töpfe mit Stahlgriffen sind sowohl für den Einsatz auf der Herdplatte, als auch im Backofen geeignet. Um Verbrennungen der Hände und Finger zu vermeiden, sollten Sie die heißen Griffe und Oberflächen nur mit Kochhandschuhen anfassen, Töpfe mit Bakelit und Silikon-Griffen sind nicht für den Einsatz im Backofen geeignet.

Um Ihre Töpfe zu schützen und Kalkflecken zu vermeiden, fügen Sie dem Wasser, sobald es anfängt zu kochen etwas Salz hinzu. Vergewissern Sie sich beim Kochen, um die Griffe nicht zu beschädigen, dass die gewählte Herdplatte oder der gewählte Gasbrenner nicht größer sind als der Topfboden. Um die Lebensspanne Ihrer Töpfe zu gewährleisten, sollten Sie es vermeiden, dass erhitzte Töpfe mit kalten Oberflächen in Berührung kommen.

Führen Sie keine Schockkühlung durch. Geben Sie kein kaltes Wasser in einen erhitzten Topf und stellen Sie Ihren erhitzten Topf nicht in kaltes Wasser ab. Lassen Sie Ihren Topf nie ohne Flüssigkeit auf einer heißen Herdplatte stehen. Kühlen Sie Ihre erhitzten Töpfe nicht unter fließendem kaltem Wasser ab. In diesen Fällen, nehmen Sie Ihre Topf von der Herdplatte oder stellen Sie die Herdplatte aus und lassen Sie den Topf von allein abkühlen. Vergessen Sie nicht, dass sich die Lebensspanne von Edelstahl-Küchenprodukten, die ohne Inhalt, also in leerem Zustand auf heißen Herdplatten gelassen werden, verkürzt. Edelstahl-Kochutensilien bewahren eine Zeitlang Ihre Hitze, auch nach dem Ausschalten der Herdplatte. Aus diesem Grund sollten Sie die Herdplatte einige Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und die Speisen mit der Nachwärme fertig garen. Stellen Sie den Topf erst in den Kühlschrank, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass er vollständig abgekühlt ist.

Stellen Sie Produkte, die über Bakelit, Silikon und Kunststoff-Teile verfügen, niemals in den Backofen. Glasdeckel und Griffe aus Bakelit und ähnlichem, können bei Stößen, Fallenlassen oder extremer Überhitzung beschädigt werden.

VORSICHT:

Edelstahl-Küchenutensilien, die mit Wasser mit hohem Kalkanteil in Berührung kommen, können an den Innenflächen Kalkflecken bilden. Diese Art von Flecken können Sie mit Zitronensaft oder Essig-Wasser Lösung einreiben und leicht reinigen.

Wichtige Hinweise:

Töpfe, die durch falsche Handhabung verbrennen, dunkle Flecken bilden, beschädigt werden, Deformationen unterliegen, deren Böden abfallen, sowie während dem Transport beschädigt werden, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Während dem Kochvorgang kann Sie der Topfkörper stark erhitzen. Aus diesem Grunde sollten Sie die Topfgriffe immer mit Kochhandschuhen eingreifen. Halten Sie Kindern von heißen Töpfen fern.

Reinigung und Pflege

Edelstahlprodukte sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Sie können die Edelstahlprodukte in der Spülmaschine oder per Hand spülen.

Nach dem Spülen sollten Sie Ihre Töpfe mit einem Geschirrtuch abtrocknen und erst trocken wegstellen. Bei der Reinigung Ihrer Küchengeräte sollten Sie keine harten Metallbürsten und keine aggressiven Reinigungsmittel einsetzen, andernfalls können diese die Oberflächen zerkratzen. Um Fleckenbildung an den Innenwänden zu vermeiden, sollten Sie die Töpfe nach dem Spülen immer mit reichlich frischem Wasser ausspülen und anschließend abtrocknen. An den Innenwänden von Edelstahl-Produkten können sich Verfärbungen bilden. Diese Art von Verfärbungen stellen keine Herstellungsmängel dar. Diese Flecken und Verfärbungen an den Innenwänden der Edelstahlherzeugnisse können mit Zitronensaft oder Essig eingerieben und behoben werden. Außerdem können diese Arten von Flecken mit speziellen Edelstahlreinigungsmitteln behoben werden. Für ein besseres Ergebnis können die Edelstahlreiniger vermischt mit Zitronensaft oder Essig einsetzen. Bei Produkten, die in der Spülmaschine gereinigt werden, können wenn auch selten, Rostflecken von anderen Produkten, die mit den Edelstahltöpfen in der Spülmaschine gereinigt werden, übertragen werden. In diesem Fall müssen Sie Ihr Produkt sofort reinigen. Wenn Sie Edelstahltöpfe ineinander gestapelt aufbewahren, können sich an den Oberflächen und den Topfrändern Kratzer und Verformungen bilden. Außerdem können Deckel mit hohen Deckelgriffen, die verkehrt herum auf den Topf aufgesetzt werden, den Topf innen verkratzen. Kalkhaltiges Wasser und einige Lebensmittel können ebenfalls zur Fleckenbildung an den Innenwänden der Töpfe führen. Diese Flecken sollten innerhalb kürzester Zeit mit Essigwasser ausgekocht und/oder mit mittelstarken Reinigungsmitteln, die auf ein Tuch gegeben werden, aufgerieben werden, damit sollten diese Flecken behoben werden können. Da sich Kalkflecken aufgrund des Wassers und anderer äußerer Einflüsse bilden, kann durch diese nicht auf die Qualität des Materials verwiesen werden, und sind somit von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Transport und Beförderung

Der Transport und die Beförderung der Töpfe sollte gemäß den Zeichen und Hinweisen auf den Produkten, immer in der Originalverpackung durchgeführt werden. Schützen Sie Ihr Produkt vor Umwelteinflüssen (Feuchtigkeit, Wasser, Stöße etc.), welche die Verpackung und das Produkt beschädigen können.

GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Die Gewährleistungsfrist beginnt ab dem Rechnungsdatum und beträgt 2 Jahre.
2. Alle Zubehörteile des Produktes befinden sich mit samt dem Produkt unter Garantie.

3. Im Falle, dass festgestellt wird, dass die Ware mangelhaft ist, hat der Konsument gemäß dem Konsumentenschutzgesetz Nummer 6502, Artikel 11 das Recht; vom Kaufvertrag zurückzutreten, eine Ermäßigung auf den Kaufpreis zu beantragen, eine kostenlose Reparatur anzufordern, oder die Ware gegen ein mangelfreies, gleichwertiges Produkt umtauschen zu lassen.
4. Sofern der Kunde von seinem Recht auf kostenlose Reparatur gebraucht macht: Werden für die Reparatur keine Arbeitsentgelte, Ersatzteilkosten oder Kosten unter einem anderen Titel berechnet, der Händler ist zur kostenlosen Reparatur verpflichtet. Der Konsument hat das Recht die kostenlose Reparatur vom Händler oder vom Hersteller anzufordern. Der Händler, der Hersteller und der Importeur sind gleichermaßen zur Erfüllung und Gewährung der Konsumentenrechte verpflichtet.
5. Falls der Konsument sein Recht auf Reparatur nutzt und es dennoch: Innerhalb der Garantiefrist des Produktes, die gleiche Störung noch einmal auftritt, die maximale Reparaturfrist überschritten wird, der befugte Kundendienst, der Händler, der Hersteller oder der Importeur in seinem Schadensbericht angibt, dass die Störung nicht behoben werden kann, kann der Konsument den kostenlosen Umtausch der Produktes, die Kaufpreiserstattung oder eine dem Mangel des Produktes entsprechende Kaufpreisermäßigung beantragen.
- Der Händler darf diesen Antrag des Konsumenten nicht ablehnen. Im Falle, dass dieser Antrag nicht erfüllt wird, sind der Händler, der Hersteller und der Importeur gleichermaßen verantwortlich zu machen.
6. Die maximale Reparaturdauer des Produktes beträgt 20 Werktage. Diese Frist beginnt ab der Mitteilung des Schadens an den befugten Kundendienst oder dem Händler, sofern sich das Produkt außerhalb der Garantiefrist befindet, beginnt diese Frist mit der Abgabe des Produktes beim zuständigen Kundendienst. Wenn der Defekt am Gerät nicht innerhalb von 10 Werktagen behoben wird, ist der Hersteller oder der Importeur dazu verpflichtet, bis zur Fertigstellung der Reparatur ein Leihgerät mit ähnlichen Eigenschaften kostenlos zur Nutzung durch den Konsumenten zur Verfügung zu stellen. Falls das Gerät innerhalb der Garantie beschädigt wird, wird die Reparaturzeit an die Garantiefrist hinzugerechnet.
7. Schäden und Störungen, die auf unsachgemäßen Gebrauch des Produktes, entgegen den Angaben in der Gebrauchsanweisung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
8. Im Falle von Auseinandersetzungen bezüglich des Gebrauches der Rechte, welche durch das Konsumentenschutzgesetz begründet sind, kann der Konsument sich an die Konsumenten Schiedskommissionen oder Konsumenten Gerichte wenden.
9. Im Falle, dass der Händler kein Garantiezertifikat ausstellt, kann sich der Konsument an die Konsumentenschutz- und Marktaufsichtsdirektion des Zoll- und Handelsministeriums wenden.

HÄNDLER

Rechnungsdatum:
Rechnungsnummer:
Produktcode:
Firmenstempel und Unterschrift:

Αγαπητοί πελάτες,
Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε την Madame Coco. Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν της Madame Coco, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και δώστε προσοχή στα σημεία που παρέχονται.

Τα προϊόντα μας από ανοξείδωτο ατσάλι είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτη πρώτη ύλη υψηλής ποιότητας. Χάρη στην τεχνολογία βάσης κάψουλας, η θερμότητα που παράγεται στη βάση θα μεταφερθεί στα μαγειρικά σκεύη σε σύντομο χρονικό διάστημα χωρίς να αλλάξουν τη γεύση των γευμάτων σας, καθώς θα επιτρέψουν και τη μακροχρόνια χρήση.

Οι ειδικά σχεδιασμένες λαβές θα σας προσφέρουν ευκολία στη κατασρόλα σας, προσφέροντας ταυτόχρονα μια αισθητική εμφάνιση. Τα αισθητικά δοχεία σχεδιάστηκαν ως συμπληρωματικό στοιχείο της κατασρόλας. Με το ιδιαίτερο σχήμα τους, παρέχουν ανακύκλωση του ατμού που σχηματίζεται στο δοχείο με σύστημα καταιωνιστήρων και δεν επιτρέπουν την απώλεια βιταμινών και έτσι συνεισφέρουν στην παραγωγή υγιεινών και νόστιμων πιάτων.

Όλα τα μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι της Madame Coco είναι κατάλληλα για πλυντήρια πιάτων. Μπορεί να χρησιμοποιηθούν εύκολα σε εστίες αερίου, ηλεκτρικού και κεραμικού. Είναι επίσης κατασκευασμένα για χρήση σε υπερσύγχρονες επαγωγικές εστίες. Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες πάνω από το προϊόν πριν τη χρήση. Βράζετε 2-3 κουταλιές ξύδι και 1 λίτρο νερό στη κατασρόλα σας για 5-10 λεπτά πριν από την πρώτη χρήση. Στη συνέχεια ριζτε αυτό το νερό και ξεπλύνετε τη κατασρόλα. Σκουπίστε καλά με στεγνό πανί. Ενεργοποιήστε πλήρως την εστία σας στη μέγιστη θέρμανση, στη συνέχεια φέρτε τη σε μεσαία ή χαμηλή θέρμανση για εξοικονόμηση ενέργειας. Χάρη στη βάση θερμικής κάψουλας, θα συνεχίσετε να μαγειρεύετε με αυτή τη θερμότητα. Χρησιμοποιήστε την χαμηλή θέρμανση της εστίας σας όταν μαγειρεύετε φαγητά με λίγο νερό. Οι κατασρόλες με ατσάλινη λαβή παράγονται για χρήση τόσο στην εστία όσο και στον φούρνο. Συνιστούμε ανεπιφύλακτα τη χρήση χειρολαβών για να αποτρέψετε το έγκαυμα στα χέρια σας, αλλά οι λαβές βακελίτη και σιλικόνης δεν είναι κατάλληλες για χρήση στο φούρνο.

Για να προστατέψετε τις κατασρόλες σας και να αποφύγετε τους λεκέδες από άλατα, προσθέστε λίγο αλάτι στο νερό όταν αρχίσει να βράσει. Όταν χρησιμοποιείτε φυσικές εστίες ή όλες τις εστίες αερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν διέρχεται από τη βάση της κατασρόλας και επομένως δεν βλάπτει τις λαβές. Αποφύγετε την επαφή ζεστών κατασρόλων με κρύες επιφάνειες για μακροχρόνια χρήση του τηγανιού σας.

Μην εκθέτετε σε ψύξη. Μη τοποθετείτε κρύο νερό στη ζεστή κατασρόλα ή μη τοποθετείτε τη κατασρόλα σας σε δοχείο με κρύο νερό ενώ είναι ζεστό. Ποτέ μην αφήνετε το προϊόν σας σε θερμαινόμενη εστία χωρίς υγρό. Σε μια τέτοια περίπτωση, κλείστε την εστία και αφήστε το προϊόν να κρυώσει. Ποτέ μην βυθίζετε το υπερθερμασμένο προϊόν σε κρύο νερό. Λάβετε υπόψη ότι τα προϊόντα κουζίνας από ανοξείδωτο ατσάλι που αφήνονται χωρίς νερό και κενά στην εστία δεν θα έχουν μακροχρόνια χρήση. Τα σκεύη κουζίνας από ανοξείδωτο ατσάλι διατηρούν τη θερμοκρασία τους για λίγο μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Επομένως, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μερικά λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε το προϊόν στο ψυγείο εάν δεν βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει κρυώσει εντελώς.

Ποτέ μην βάζετε προϊόντα με βακελίτη, σιλικόνη και πλαστικό μέσα στο φούρνο. Οι λαβές των κατασρόλων σας με γυάλινο κάλυμμα και βακελίτη μπορεί να υποστούν βλάβη από κρούση, πτώση ή υπερβολική έκθεση στη θερμότητα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Όταν χρησιμοποιείται προϊόντα κουζίνας από χάλυβα με νερό σε υψηλή περιεκτικότητα σε άλατα νερό, μπορεί να εμφανιστούν κηλίδες στις εσωτερικές επιφάνειες. Μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε αυτούς τους λεκέδες στο εσωτερικό της κατασκόλας σας με χυμό λεμονιού ή ξύδι.

Σημαντικές Ειδοποιήσεις

Προϊόντα που καίγονται, σκουριάζουν, αλλάζουν χρώμα, σπανέ, παραμορφώνονται και τα προϊόντα που έχουν υποστεί βλάβη κατά τη μεταφορά εξαιρούνται από την εγγύηση. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η κατασκόλα θα είναι αρκετά ζεστή και μπορεί να καεί το χέρι σας. Για το λόγο αυτό, κρατήστε το προϊόν από τις χειρολαβές του και με ειδικά γάντια. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά σας βρίσκονται σε ασφαλές μέρος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Τα προϊόντα ανοξείδωτου ατσάλι πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Μπορείτε να πλύνετε τα προϊόντα από ανοξείδωτο ατσάλι στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι.

Μετά το πλύσιμο, στεγνώστε εντελώς το προϊόν σας και βάλτε στο ράφι ή στο ντουλάπι. Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές βούρτσες ή σκληρά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε τα προϊόντα της κουζίνας σας, αλλιώς οι γρατζουνιές στην επιφάνεια είναι αναπόφευκτες. Μετά από κάθε χρήση, τα προϊόντα πρέπει να πλυθούν και να στεγνώσουν. Στις εσωτερικές επιφάνειες προϊόντων ανοξείδωτου ατσάλι μπορεί να γίνουν χρωματισμοί. Αυτοί οι χρωματισμοί δεν είναι ελαττώματα της παραγωγής. Οι λεκέδες και οι χρωματισμοί στην εσωτερική επιφάνεια των προϊόντων ανοξείδωτου ατσάλι μπορούν να αφαιρεθούν με τρίψιμο με χυμό λεμονιού και ξύδι. Με ειδικά καθαριστικά για ανοξείδωτο ατσάλι, αυτοί οι λεκέδες μπορούν να καταστραφούν. Για πιο καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε καθαριστικά για ατσάλι με χυμό λεμονιού και ξύδι. Τα προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται κατά καιρούς να εμφανίζουν λεκέδες σκουριάς μέσω άλλων προϊόντων. Σε αυτή την περίπτωση, καθαρίστε το προϊόν σας το συντομότερο δυνατό. Η αποθήκευση κατασκόλων από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να προκαλέσει γρατζουνιές και παραμορφώσεις στις επιφάνειες και στις άκρες. Ταυτόχρονα, οι πάνω λαβές του καπακιού που μπορούν να αντιστραφούν ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της κατασκόλας. Το νερό με άλατα και κάποια τρόφιμα μπορούν να δημιουργήσουν λεκέδες μέσα στη κατασκόλα. Μπορείτε να καθαρίσετε αυτούς τους λεκέδες με το βράσιμο ξυδιού το συντομότερο δυνατόν και / ή με το τρίψιμο ενός μέσου-ισχυρού απορρυπαντικού καθαρισμού σε ένα πανί. Δεν σχετίζεται με την ποιότητα του χρησιμοποιούμενου υλικού, καθώς προκαλείται από λεκέδες από άλατα, νερό και άλλους εξωτερικούς παράγοντες και δεν αποτελεί λόγο για να επηρεαστεί η εγγύηση.

Μεταφορά και Αποστολή

Εκτελείστε τη μεταφορά και την αποστολή με την αρχική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη τις σημάνσεις και τις προειδοποιήσεις στη συσκευή. Προστατέψτε από τη ζημιά στη συσκευασία και τον εξοπλισμό (υγρασία, νερό, κρούση κλπ.).

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει από την ημερομηνία αγοράς που αναφέρεται στο τιμολόγιο/απόδειξη και ισχύει για 2 χρόνια.

2. Όλα τα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων όλων των τμημάτων του προϊόντος, καλύπτονται από την εγγύηση.

3. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι τα εμπορεύματα είναι ελαττωματικά, ο καταναλωτής δικαιούται:

Υπαναχωρήσει της συμβάσης,

Εκπτώση από την τιμή πώλησης,

Δωρεάν επισκευή,

Η απαίτηση για αντικατάσταση του προϊόντος με έναν μη διακριτικό προϊόν.

4. Εάν ο καταναλωτής επιλέξει το δικαίωμα δωρεάν επισκευής, ο πωλητής υποχρεούται να πραγματοποιήσει ή να επισκευάσει τα προϊόντα χωρίς κανένα κόστος. Ο καταναλωτής μπορεί επίσης να χρησιμοποιήσει το δικαίωμα ελεύθερης επισκευής έναντι του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα. Ο πωλητής είναι από κοινού υπεύθυνος για το δικαίωμα του καταναλωτή και του εισαγωγέα.

5. Εάν ο καταναλωτής κάνει χρήση του δικαιώματος δωρεάν επισκευής:

Αν το προϊόν είναι ελαττωματικό μετά την επισκευή, πρέπει να είναι εντός της περιόδου εγγύησης,

Εάν γίνει η υπέρβαση του μέγιστου χρόνου που απαιτείται για την επισκευή,

Όταν δεν είναι δυνατή η επισκευή του, εάν έχει καθοριστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, πωλητή, κατασκευαστή ή εισαγωγέα με αναφορά: Ο καταναλωτής μπορεί να ζητήσει την επιστροφή της τιμής των προϊόντων, τη μείωση της τιμής ή την αντικατάσταση του προϊόντος. Ο πωλητής δεν μπορεί να αρνηθεί τη ζήτηση του καταναλωτή. Εάν δεν ικανοποιηθεί αυτό το αίτημα, ο πωλητής, ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας είναι από κοινού υπεύθυνοι.

6. Η περίοδος επισκευής των προϊόντων δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 20 εργάσιμες ημέρες. Η περίοδος αυτή αρχίζει από την ημερομηνία παράδοσης του ελαττώματος κατά την περίοδο εγγύησης στον εξουσιοδοτημένο κέντρο ή στον πωλητή κατά την ημερομηνία κοινοποίησης και την παράδοση των εμπορευμάτων στον εξουσιοδοτημένο κέντρο. Σε περίπτωση ελαττώματος των εμπορευμάτων εντός 10 εργάσιμων ημερών, ο κατασκευαστής ή ο εισαγωγέας, μέχρι την ολοκλήρωση της επισκευής του προϊόντος με παρόμοιες ιδιότητες, πρέπει να διαθέσουν ένα άλλο προϊόν στη χρήση του καταναλωτή. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας των προϊόντων εντός της περιόδου εγγύησης, η περίοδος επισκευής προστίθεται στην περίοδο εγγύησης.

7. Οι δυσλειτουργίες που προκύπτουν από τη χρήση του προϊόντος κατά παράβαση των οδηγιών χρήσης δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

8. Ο καταναλωτής μπορεί να υποβάλει αίτηση στο Συνήγορο του Καταναλωτή ή στο Δικαστήριο Καταναλωτών για τυχόν διαφορές που ενδέχεται να προκύψουν σε σχέση με την άσκηση των δικαιωμάτων του στο πλαίσιο της εγγύησης.

9. Σε περίπτωση που ο πωλητής δεν εκδώσει Πιστοποιητικό Εγγύησης, ο καταναλωτής μπορεί να υποβάλει αίτηση καταγγελίας στη Ένωση Καταναλωτών-Ποιότητα Ζωής και στην Γενική Γραμματεία Καταναλωτή (Υπουργείο Ανάπτυξης).

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

Ημερομηνία Τιμολογίου:

Αριθμός Τιμολογίου:

Κωδικός Προϊόντος:

Σφραγίδα και Υπογραφή:

Уважаемый Клиент;

Благодарим Вас за использование Madame Coco. Перед использованием вашего продукта Madame Coco мы просим Вас внимательно прочитать это руководство и обратить внимание на указанные соображения.

Наши изделия из нержавеющей стали высокого качества, изготовлен из сырья из нержавеющей стали. Капсульная основа технология позволяет быстро переносить тепло в кастрюлю, образующееся у основания, благодаря стойкому корпусу для всех видов пищевых кислот, что позволит не менять вкус пищи, а также обеспечить длительный срок службы.

Специально разработанные ручки принесут удобство использования в вашей кастрюле, а также обезвоживают глаза эстетическим внешним видом. Эстетические контейнеры разработаны как дополнительный элемент кастрюли. Его специальная форма позволяет перерабатывать пар в горшках с помощью спринклерной системы, предотвращая потери витаминов, что способствует созданию здоровой и вкусной пищи.

Все кухонные принадлежности из нержавеющей стали Madame Coco изготовлены в соответствии с посудомоечной машиной. Его можно удобно использовать в газовых, электрических, керамических плитах. Он также изготовлен по последнему слову техники и изготовлен для использования в индукционных плитах, что экономит время.

Удалите все виды этикеток на продукте перед использованием. Перед первым использованием кипятите 2-3 ложки уксуса и 1 литр воды в кастрюле в течение 5-10 минут. Затем встряхните кастрюлю, вылейте этот сок. Тщательно высушите сухой тканью. Полностью включите свою плиту при первом нагревании, затем доведите ее до среднего или низкого уровня для экономии энергии. Благодаря основанию термической капсулы ваша еда будет продолжать готовить с этим уровнем тепла. Используйте хриплый огненный глаз вашей печи при приготовлении менее сочных блюд. Кастрюли со стальной ручкой изготавливаются как на плите, так и в соответствии с использованием духовки. Мы настоятельно рекомендуем использовать ручку, чтобы избежать сжигания горячих поверхностей, но бакелит и кастрюли с силиконовой ручкой не подходят для использования в духовке.

Добавьте немного соли, как только ваша вода начнет кипеть, чтобы защитить ваши кастрюли и предотвратить пятна извести. При использовании натуральных или цельных газовых печей убедитесь, что пламя не пересекает основание горшка и, следовательно, не повреждает стебли. Избегайте контакта горячих кастрюль с холодными поверхностями для длительного использования вашей кастрюли.

Не подвергайте воздействию ударных охлаждений. Не помещайте холодную воду в нагретую кастрюлю или оставляйте свою кастрюлю в миску с холодной водой, пока она горячая. Никогда не оставляйте свой продукт на нагревателе без жидкости. В таком случае потушите нагреватель и дайте изделию остыть. Никогда не помещайте перегретый продукт в воду, чтобы остыть. Имейте в виду, что кухонные изделия из нержавеющей стали, оставленные безводными и пустыми на плите, будут корочке. Кухонные принадлежности из нержавеющей стали сохраняют большую температуру в течение некоторого времени после окончания времени приготовления. Поэтому вы можете отключить нижнюю часть плиты за несколько минут до окончания времени приготовления. Не помещайте продукт в холодильник, не убедившись, что продукт полностью остынет после приготовления.

Не помещайте продукты с бакелитом, силиконом и пластиковыми предметами в духовку. Стеклопанель крышка ваших горшков и бакелит и т. д. удерживающие части могут быть повреждены в результате удара, падения или чрезмерного воздействия тепла.

ВНИМАНИЕ:

При использовании стальных кухонных продуктов с высоким содержанием извести с водой могут возникать пятна на внутренних поверхностях. Вы можете легко уничтожить эти типы пятен, протирая внутреннюю часть кастрюли лимонным соком или уксусной водой.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

Продукты, которые горят, затемняют, меняют цвет, ломаются, деформируются в результате ошибки использования, падают с базой, повреждаются во время транспортировки, не покрываются гарантией. Во время приготовления тело кастрюли будет достаточно горячим, чтобы сжечь вашу руку. Поэтому держите продукт с стеблей и перчатками. Заботьтесь о том, чтобы ваши дети были в безопасном месте во время приготовления пищи. Чистота и техническое обслуживание ваши изделия из нержавеющей стали должны быть очищены каждый раз, когда они используются. Продукцию из нержавеющей стали в посудомоечной машине или вручную, можно мыть. После стирки полностью высушите свой продукт и поднимите его на полку или шкаф. Не используйте твердую металлическую щетку и жесткие чистящие средства для очистки ваших кухонных изделий, иначе царапины на поверхности неизбежны. Продукты после каждой очистки от пятен, которые могут возникать на внутренних поверхностях, должны быть встряхнуты и высушены водой. На внутренних поверхностях изделий из нержавеющей стали могут быть окраски. Этот тип окраски не является ошибкой производства. Пятна и красители, которые могут возникнуть на внутренней поверхности изделий из нержавеющей стали, могут быть очищены путем протирания лимонным соком и уксусом. Эти типы также могут быть уничтожены специальными очистителями из нержавеющей стали. Для более эффективного результата можно использовать стальную очиститель вместе с лимонным соком и уксусом. В мыть в посудомоечной машине продукты редко можно увидеть ржавые пятна, которые проходят через другие продукты. В этом случае очистите продукт как можно скорее. Хранение горшков из нержавеющей стали путем переплетения может привести к царапинам и деформациям на поверхностях и краях рта. В то же время перевернутые крышки с длинной ручкой могут привести к повреждению поверхности кастрюли. Известковая вода и некоторые продукты могут образовывать пятна в горшках. Вы можете очистить эти пятна с помощью протирания, как только кипятите уксусную воду и/или вылейте моющее средство средней силы в тряпку. Поскольку пятна извести вызваны водой и другими внешними эффектами, это не связано с качеством используемого металла и не является причиной, которая повлияет на гарантию.

ТРАНСПОРТ И ДОСТАВКА

Пожалуйста, сделайте транспортировку и доставку оригинальной упаковкой с учетом маркировки и предупреждения на устройстве. Может повредить упаковку и устройство (влажность, вода, воздействие и т. д.) защитите от факторов.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантийный срок начинается с даты доставки товара и составляет 2 года.
2. Вся гарантия, включая все части товара.
3. Если вы понимаете, что товар является дефектным, потребитель находится в статье 11 Закона О защите прав потребителей № 6502; Возвращение из контракта, Запрос скидки на продажу, Запрос бесплатного ремонта, Запрос на замену продаваемого с ненормальным ударом, Он может использовать одно из своих прав.

4. В случае, если потребитель выбирает право на бесплатный ремонт от этих прав, продавец несет ответственность за ремонт или изготовление товара без каких-либо обвинений в стоимости труда, замененной стоимости деталей или под любым другим именем. Потребитель может также использовать право на бесплатный ремонт против производителя или импортера. Продавец, производитель и импортер несут ответственность за использование этого права потребителя.

5. Отказ товара в течение гарантийного срока, если потребитель использует право на бесплатный ремонт,

Превышение максимального времени, необходимого для ремонта, В случае, если ремонт невозможен, уполномоченный сервисный центр, продавец, производитель или импортер должен быть идентифицирован по отчету; потребитель может запросить возврат товара, возврат товара или замену товара, если есть возможность, в отличие от продавца.

Продавец не может отклонить спрос потребителя. Продавец, производитель и импортер несут фидуциарную ответственность, если этот запрос не удовлетворен.

6. Срок ремонта товара не превышает 20 рабочих дней. Этот период начинается с даты поставки товара на авторизованную станцию технического обслуживания или в дату уведомления продавца о неисправности товара в течение гарантийного срока, а также с даты поставки товара на авторизованную станцию технического обслуживания в течение гарантийного срока. Если неисправность товара не устранена в течение 10 рабочих дней, производитель или импортер должен выделить другой товар с аналогичными характеристиками для использования потребителем до завершения ремонта товара. Если товар неисправен в течение гарантийного срока, время, затраченное на ремонт, добавляется в гарантийный срок.

7. Неисправности, вызванные использованием товара, противоречащего соображениям, приведенным в руководстве по эксплуатации, выходят за рамки гарантии.

8. Потребитель может подать заявку на Арбитражный суд или потребительский суд, где есть место размещения в спорах, которые могут возникнуть в связи с использованием прав, вытекающих из гарантии, или где проводится потребительская транзакция.

9. В случае, если гарантийный талон не выдан продавцом, Министерство потребительской таможи и торговли может обратиться к директору по защите прав потребителей и надзору за рынком.

МАГАЗИН

Дата счета-фактуры:

Номер счета-фактуры:

Код продукта:

Печать и подпись:

عملاننا الأعزاء؛ نشكركم على استخدام منتجات مادام كوكو. يرجى قراءة هذا الدليل بعناية والاهتمام بالنقاط الموضحة قبل استخدام منتج مادام كوكو.

منتجات الاستانلس ستيل مصنوعة من المادة اللخام للفولاذ المقاوم للصدأ ذات جودة عالية كـر. نـي. بفضل تكنولوجيا قاعدة الكبسولة يتم توفير عملية نقل للحرارة المتكوتة في القاعدة إلى الوعاء في وقت قصير مما عدم تغير في طعم الطعام و المحافظة على عمر المنتج وذلك بفضل جسدنا المقاوم لجميع أنواع أحماض الطعام.

المقابض المصممة خصيصاً توفر سهولة استخدام الطناجر وتوفر أيضاً شكلاً جميلاً. تم تصميم المقابض بشكل جمالي يتم شكل الطنجرة. مع شكله الخاص ، بينما توفر المقابض الجمالية إعادة تدوير البخار المتشكل في الطنجرة بواسطة نظام الرش يمنع فقدان الفيتامينات وبالتالي يساهم في إنتاج أطباق صحية ولذيذة. تم انتاج جميع الادوات المطبخية من الفولاذ المقاوم للصدأ من مادام كوكو بشكل مناسب للغسل في غسالات الصحون. ويمكن استخدامها بسهولة في جميع المواقد سواء الغاز أو الكهربائية أو السيراميك. وتم تصنيعها أيضاً للاستخدام في مواقد الحث المصنوعة حديثاً والتي توفر الوقت.

قم بإزالة جميع أنواع الملصقات الموجودة على المنتج قبل الاستخدام. قم بوضع 2-3 من الخل مع 1 لتر من الماء داخل الطنجرة ثم قم بغليها 5-10 دقائق قبل الاستخدام الأول. ثم رج الطنجرة وانت تسكب هذا الماء وحققها بقطعة قماش نظيفة وجافة. وعند التسخين الأولي قم بفتح الموقد على أعلى مستوى ثم أجعله على المستوى المتوسط أو المنخفض وذلك توفيراً للطاقة. سوف تستمر في الطهي بهذه الحرارة وذلك بفضل قاعدة الكبسولة الحرارية. عند الطهي بماء قليل قم بتهدئة نار الموقد. تم انتاج الطناجر ذات المقابض الحديدية مناسبة لاستخدام على الموقد أو داخل الفرن. ونوصي باستخدام مانع للحرارة عند لمس سطحها الساخن تجنباً لحرق اليد، كما أن الطناجر ذات المقابض البالكليت والسليكون غير مناسبة للاستخدام داخل الفرن.

لحماية طناجركم وتجنب البقع الكلسية اضع مقدار من الملح بعد غليان الماء. عند استخدام المواقد الغاز أو الغاز الطبيعي تأكد من أن اللهب لا يمر عبر قاعدة الطنجرة حتى لا يضر المقابض. تجنب ملامسة الطنجرة الأماكن الباردة وهي ساخنة وذلك لضمان عمر طويل للطنجرة.

لا تعرضها للبرودة المفاجئة. لا تضع ماء بارد داخل طنجرة ساخنة ولا تضعها في وعاء مليء بالماء البارد. وفي هذه الأوضاع قم بإطفاء النار واتركها تبرد. ولا تضع المنتجات الساخنة جداً في للماء حتى يبرد. لا تنسى أن منتجات المطبخ المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عند تركها على الموقد بدون ماء وفارغة لها عمر قصير. ادوات المطبخ من الفولاذ المقاوم للصدأ تحافظ على الحرارة لفترة ما بعد الانتهاء من الطهي. لهذا يمكنكم اطفاء الموقد قبل الانتهاء من فترة الطهي. لا تضع المنتج بعد الطهي في الثلاجة الا بعد التأكد من برودته بالكامل.

لا تضع المنتجات التي تحتوي على أجزاء من البالكليت والسيليكون والبلاستيك في الفرن مطلقاً. يمكن أن تتضرر المنتجات ذات الأغشية الزجاجية أو البالكليت وغيرها عند السقوط أو الصدمات أو التعرض للحرارة العالية.

احذر:

يمكن أن تتكون البقع على الأسطح الداخلية لمنتجات المطبخ الحديدية وذلك عند استخدام ماء ذو نسبة عالية من الجير. ويمكن إزالة هذه البقع عند دكها بعصير الليمون أو الخل.

تحذيرات مهمة:

لا يشمل الضمان الاضرار الناتجة عن سوء الاستخدام مثل المنتجات المحترقة والداكنة والتي تغير لونها والمنتجات المكسورة والمشوهة والتي سقطت قاعدتها والمنتجات التالفة أثناء النقل. سيكون جسم المنتج أثناء الطهي ساخناً بدرجة كافية لحرق يدك. لذا يجب امسك المنتجات من مقابضها مع استخدام القفازات الواقية. تأكد من أن أطفالك في مكان آمن أثناء الطهي. التنظيف والصيانة يجب تنظيف منتجات الفولاذ المقاوم للصدأ بعد كل استخدام. يمكنك غسل منتجات الفولاذ المقاوم للصدأ في غسالة الصحون أو يدوياً.

قم بتجفيف منتجك بعد الغسل ثم وضعه على الرف أو الدولاب. لا تستخدم لا تستخدم فرش معدنية حادة أو منتجات التنظيف قوية عند تنظيف أدوات المطبخ. والا سوف يترك خدوشاً على السطح. وتجنب تكون البقع على الاسطح الداخلية يجب رج المنتج بالماء وتجفيف جيداً.

Değerli Müşterimiz;
Tercihinizi Madame Coco'dan yana kullandığınız için teşekkür ederiz. Madame Coco ürününüzü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatle okumanızı ve belirtilen hususlara dikkat etmenizi rica ederiz.

Paslanmaz Çelik ürünlerimiz yüksek kaliteli, içeren paslanmaz çelik hammaddeden üretilmiştir. Kapsül taban teknoloji sayesinde tabanda oluşan ısı kısa sürede tencere içerisine aktarılırken her türlü yemek asidine dayanıklı gövdesi sayesinde hem yemeklerinizde tat değişimi olmayacak hem de uzun ömürlü kullanıma imkân sağlayacaktır.

Özel olarak tasarlanan saplar, tencerenizde kullanım kolaylığı getirirken aynı zamanda estetik bir görünüm ile gözlere dehitap edecektir. Estetik kaplar tencerenin tamamlayıcı bir unsuru olarak tasarlanmıştır. Özel şekli ile tencere içerisinde oluşan buharın yağmurlama sistemi ile geri dönüşümünü sağlarken vitamin kayıplarını da önlemek ve böylece sağlıklı ve lezzetli yemeklerin yapımında katkı sağlamaktadır.

Tüm Madame Coco paslanmaz çelik mutfak gereçleri bulaşık makinesinde yıkamaya uygun olarak üretilmiştir. Gazlı, elektrikli, seramik ocaklarda rahatlıkla kullanılabilir. Ayrıca son teknoloji olarak imal edilen ve zamandan tasarruf sağlayan induksiyon ocaklarda da kullanılmak üzere üretilmiştir. Ürün üzerindeki her türlü etiketi kullanmadan önce çıkartın. İlk kullanımdan önce 2-3 kaşık sirke ve 1 litre kadar suyu tencereniz içerisinde 5-10 dakika kaynatın. Daha sonra bu suyu dökerek tencerenizi çalkalayın. Kuru bez ile iyice kurulayın. İlk ısıtmada ocağınızı tamamen açın, daha sonra enerji tasarrufu için orta veya düşük seviyeye getirin. Termik kapsül taban sayesinde bu seviyedeki ısı ile yemeğiniz pişmeye devam edecektir. Az sulu yemekleri pişirirken ocağınızın kısık ateşli gözünü kullanın. Çelik saplı tencereler hem ocak üstünde hem de fırın kullanımına uygun olarak üretilmiştir. Sıcak yüzeylerin el yakmasını önlemek için tutacak kullanımlarını önemle tavsiye ederiz, ancak bakalit ve silikon saplı tencereler fırın kullanımına uygun değildir.

Tencerelerinizi korumak ve kireç lekelerini önlemek için suyunuzu kaynamaya başladıktan sonra bir miktar tuz ilave edin. Doğal veya bütan gazlı ocakları kullanırken alevin tencere tabanını geçmediğinden ve dolayısı ile saplara zarar vermediğinden emin olun. Tencerenizin uzun ömürlü kullanımı için sıcak tencerelerin soğuk yüzeylerle temasından kaçınınız.

Şok soğutmalara maruz bırakmayın. Isıtılmış tencere içerisine soğuk su koymayın ya da tencerenizi sıcakken soğuk su dolu bir kabın içerisine bırakmayın. Ürününüzü asla sıvı olmadan ısıtıcı üzerinde bırakmayın. Böyle bir durumda ısıtıcıyı söndürüp, ürünü soğumaya bırakın. Asla aşırı ısınan ürünü soğuması için suya sokmayın. Ocak üzerinde susuz ve boş olarak bırakılan paslanmaz çelik mutfak ürünlerinin daha kısa ömürlü olacağını unutmayın. Paslanmaz çelik mutfak gereçleri, pişirme süresinin bitiminden sonra bir süre daha sıcaklıklarını muhafaza etmektedirler. Bu nedenle pişirme süresi bitmeden birkaç dakika önce ocağın altını kapatabilirsiniz. Pişirme sonrasında ürünün tamamen soğuduğundan emin olmadan ürünü buzdolabına koymayın.

Üzerinde bakalit, silikon ve plastik aksam bulunan ürünleri kesinlikle fırına koymayın. Tencerelerinizin cam kapağı ve bakalit vs. tutma parçalarını çarpma, düşme veya fazla ısıya maruz kalma sonucu hasar görebilir.

DİKKAT:

Çelik mutfak ürünleri, kireç oranı yüksek su ile kullanıldıklarında iç yüzeylerinde lekelenmeler oluşabilir. Bu tip lekeleri, tencerenizin içini limon suyu veya sirkeli su ile ovarak kolayca yok edebilirsiniz.

Önemli Uyarılar

Kullanım hatası sonucunda yanan, kararan, renk değiştiren, kırılan, deforme olan, tabanı düşen ürünlerle, taşınma sırasında zarar gören ürünler garanti kapsamı dışındadır. Pişirme süresince tencerenin gövdesi elinizi yakacak kadar sıcak olacaktır. Bu nedenle ürünü saplarından ve mutlaka eldivenle tutun. Çocuklarınızın pişirme süresince güvenli bir yerde bulunmasına özen gösterin.

İçeriklerinizde tencere içerisine aktarılırken her türlü yemek asidine dayanıklı gövdesi sayesinde hem yemeklerinizde tat değişimi olmayacak hem de uzun ömürlü kullanıma imkân sağlayacaktır.

Özel olarak tasarlanan saplar, tencerenizde kullanım kolaylığı getirirken aynı zamanda estetik bir görünüm ile gözlere dehitap edecektir. Estetik kaplar tencerenin tamamlayıcı bir unsuru olarak tasarlanmıştır. Özel şekli ile tencere içerisinde oluşan buharın yağmurlama sistemi ile geri dönüşümünü sağlarken vitamin kayıplarını da önlemek ve böylece sağlıklı ve lezzetli yemeklerin yapımında katkı sağlamaktadır.

Tüm Madame Coco paslanmaz çelik mutfak gereçleri bulaşık makinesinde yıkamaya uygun olarak üretilmiştir. Gazlı, elektrikli, seramik ocaklarda rahatlıkla kullanılabilir. Ayrıca son teknoloji olarak imal edilen ve zamandan tasarruf sağlayan induksiyon ocaklarda da kullanılmak üzere üretilmiştir. Ürün üzerindeki her türlü etiketi kullanmadan önce çıkartın. İlk kullanımdan önce 2-3 kaşık sirke ve 1 litre kadar suyu tencereniz içerisinde 5-10 dakika kaynatın. Daha sonra bu suyu dökerek tencerenizi çalkalayın. Kuru bez ile iyice kurulayın. İlk ısıtmada ocağınızı tamamen açın, daha sonra enerji tasarrufu için orta veya düşük seviyeye getirin. Termik kapsül taban sayesinde bu seviyedeki ısı ile yemeğiniz pişmeye devam edecektir. Az sulu yemekleri pişirirken ocağınızın kısık ateşli gözünü kullanın. Çelik saplı tencereler hem ocak üstünde hem de fırın kullanımına uygun olarak üretilmiştir. Sıcak yüzeylerin el yakmasını önlemek için tutacak kullanımlarını önemle tavsiye ederiz, ancak bakalit ve silikon saplı tencereler fırın kullanımına uygun değildir.

Tencerelerinizi korumak ve kireç lekelerini önlemek için suyunuzu kaynamaya başladıktan sonra bir miktar tuz ilave edin. Doğal veya bütan gazlı ocakları kullanırken alevin tencere tabanını geçmediğinden ve dolayısı ile saplara zarar vermediğinden emin olun. Tencerenizin uzun ömürlü kullanımı için sıcak tencerelerin soğuk yüzeylerle temasından kaçınınız.

Şok soğutmalara maruz bırakmayın. Isıtılmış tencere içerisine soğuk su koymayın ya da tencerenizi sıcakken soğuk su dolu bir kabın içerisine bırakmayın. Ürününüzü asla sıvı olmadan ısıtıcı üzerinde bırakmayın. Böyle bir durumda ısıtıcıyı söndürüp, ürünü soğumaya bırakın. Asla aşırı ısınan ürünü soğuması için suya sokmayın. Ocak üzerinde susuz ve boş olarak bırakılan paslanmaz çelik mutfak ürünlerinin daha kısa ömürlü olacağını unutmayın. Paslanmaz çelik mutfak gereçleri, pişirme süresinin bitiminden sonra bir süre daha sıcaklıklarını muhafaza etmektedirler. Bu nedenle pişirme süresi bitmeden birkaç dakika önce ocağın altını kapatabilirsiniz. Pişirme sonrasında ürünün tamamen soğuduğundan emin olmadan ürünü buzdolabına koymayın.

Üzerinde bakalit, silikon ve plastik aksam bulunan ürünleri kesinlikle fırına koymayın. Tencerelerinizin cam kapağı ve bakalit vs. tutma parçalarını çarpma, düşme veya fazla ısıya maruz kalma sonucu hasar görebilir.

Şروط الضمان

1- تبدأ فترة الضمان من تاريخ الفاتورة حتى سنتين.

2- يغطي الضمان جميع أجزاء المنتج.

3- يحق للمستهلك في حالة فهم ان المنتج به عيب أن يطلب خصم بدل العيب أو اصلاح العيب بدون مقابل أو تغييره بواحد ليس به عيوب بدون الرجوع للعقد وذلك وفقا للمادة رقم 11 لقانون حماية المستهلك رقم 6502.

4- إذا اختار المستهلك صيانة المنتج كحق من الحقوق يجب على البائع تحمل مصاريف العامل وبدل القطع التي يتم تغييرها أو مصروفات تحت بند صيانة المنتج بدون طلب أجره مطلقاً. يجوز للمستهلك أيضاً استخدام الحق في الإصلاح المجاني ضد الشركة المصنعة أو المستورد. ويتحمل كل من البائع والمستورد المسؤولية بشكل تسلسلي عند استخدام المستهلك لهذا الحق.

5- في حالة استخدام المستهلك لحق الصيانة بدون أجره يجب أن لا يتكرر عطل المنتج في فترة الضمان وعدم تجاوز المدة المحددة للصيانة ويجوز للمستهلك طلب رد قيمة المنتج أو خصم بدل العيب أو تغييره بمثل إذا وجد وذلك في حالة عدم إمكانية اصلاح المنتج يجب عمل تقرير بالحالة من قبل مركز الصيانة المسؤول أو البائع أو المصنع أو المستورد. ولا يحق للبائع رفض طلب المستهلك. ويتحمل كل من البائع والمصنع والمستورد المسؤولية في حالة عدم تنفيذ الطلب.

6- مدة الصيانة لا تتجاوز 20 يوم عمل. وتبدأ هذه المدة من تاريخ ابلاغ مركز الخدمة المسؤول عن أعطال المنتج أو اخبار البائع من فترة الضمان، أما إذا كان خارج فترة الضمان فتبدأ من تاريخ تسليم المنتج لمركز الصيانة المسؤول عن المنتج. في حالة عدم اصلاح المنتج خلال 10 أيام عمل يجب على المصنع أو المستورد توفير منتج بخصائص مشابهة للمستهلك حتى يتم الانتهاء من الصيانة. تضاف مدة الصيانة الى مدة الضمان في حالة تعطل المنتج داخل مدة الضمان.

7- لا يشمل الضمان الأعطال الناشئة عن استخدام المنتج بما يتعارض مع الإرشادات الواردة في دليل التشغيل 8- يمكن للمستهلك أن يتقدم لهيئة تحكيم المستهلك أو محكمة المستهلك الموجودة في نطاق إقامة المستهلك أو المكان الذي أجرى فيه عمل المستهلك أو في حالة حدوث عدم توافق فيما يخص استخدام المستهلك لحقوقه الناتجة عن الضمان.

9- يمكن أن يتقدم المستهلك لجهاز حماية المستهلك بوزارة الجمارك والتجارة أو المديرية العامة لمراقبة السوق في حالة عدم اعطاء شهادة ضمان من قبل البائع.

المنتج

تاريخ الفاتورة:

رقم الفاتورة:

كود المنتج:

الختم والتوقيع:

Temizlik ve Bakım

Paslanmaz çelik ürünleriniz her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Paslanmaz çelik ürünlerinizi bulaşık makinesinde veya elde yıkayabilirsiniz.

Yıkama sonrasında ürününüzü tamamen kurularak rafa veya dolaba kaldırınız. Mutfak ürünlerinizin temizliğinde sert metal fırça ve sert temizlik ürünleri kullanmayın aksi takdirde yüzeyde çizilmelerin meydana gelmesi kaçınılmazdır. İç yüzeylerde olabilecek lekelenmelere karşı her temizlik sonrası ürünler su ile çalkalanıp kurulmalıdır. Paslanmaz çelik ürünlerin iç yüzeylerinde renklemeler olabilir. Bu tip renklemeler üretim hatası değildir. Paslanmaz çelik ürünlerin iç yüzeyinde oluşabilecek lekeler ve renklemeler, limon suyu ve sirkeyle ovalarak giderilebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerle de bu lekeler yok edilebilir. Daha etkili sonuç için çelik temizleyicileri limon suyu ve sirkeyle birlikte kullanabilirsiniz. Bulaşık makinesinde yıkanan ürünlerde ender olarak başka ürünlerden geçen paslanma lekeleri görülebilir. Bu durumda en kısa sürede ürününüzü temizleyin. Paslanmaz çelik tencerelerin iç içe konarak saklanması, yüzeylerde ve ağız kenarlarında çizilmeler ve deformasyonlara sebep olabilir. Aynı zamanda tepe kulbu uzun olan kapakların da ters konulması kulbun tencere yüzeyine zarar vermesine neden olabilir, Kireçli sular ve bazı yiyecekler tencere içerisinde lekeler oluşturabilir. Bu lekeleri en kısa zamanda sirkeli su kaynatarak ve/veya orta kuvvetli bir temizleme deterjanını bir beze dökerek ovalama sureti ile temizleyebilirsiniz. Kireç lekeleri, su ve diğer dış etkenlerden kaynaklandığından kullanılan mazlemenin kalitesi ile ilgili olmayıp garantiyi etkileyecek bir sebep değildir.

Taşıma ve Nakliye

Taşıma ve nakliye işlemini cihazın üzerindeki işaretlemeleri ve uyarıları dikkate alarak orjinal ambalajı ile yapınız. Ambalaja ve cihaza zarar verebilecek (nem, su, darbe vs.) etkenlere karşı koruyunuz.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan; Sözleşmeden dönme, Satış bedelinden indirim isteme, Ücretsiz onarılmasını isteme Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, Haklarından birini kullanabilir.
4. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı olarak; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın; Garanti süresi içinde tekrar arızalanması, Tamiri için gereken azami sürenin aşılması, Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili sercis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarına; Tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa ösli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar.

Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre, garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

9. Satıcı tarafından Garanti Belgesinin verilmemesi durumda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

MAĞAZA

Fatura Tarihi:

Fatura No:

Ürün Kodu:

Kaşe ve İmza: