

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

**EN
COOKWARE SET**

Instruction manual

**RU
НАБОР ПОСУДЫ**

Инструкция по эксплуатации

Nº 110

www.carrera.de

Welcome to the **CARRERA** club!

The story of **CARRERA** starts in the 80' in Germany as a lifestyle across two product categories: personal care and home appliances.

CARRERA engineers and designers were inspired by the legendary Carrera Panamericana, the longest and the most challenging race in the 50'. Only the racers who were ready to go beyond the limitations of their own bodies and materials stood a chance of winning.

Today, that same philosophy drives **CARRERA** to develop unique and powerful products.

Each product is made of hi-tech components and quality materials outlining power, quality, innovative features and effective design.

This approach resonated with millions of people, boosting **CARRERA** brand recognition in Europe up to 90%. **CARRERA** products have become an embodiment of German precision and craftsmanship.

Today, **CARRERA** continues to invest into research and development. Each **CARRERA** product provides users with a sense of luxury, comfort and efficacy. **CARRERA** is not just about tools. It is about a lifestyle.

01 USE

- The cookware is suitable for induction, gas, electric and halogen hobs.
- Before first use, wash the cookware in warm water with detergent and wipe dry. Grease the inside of the pans with a small amount of oil.
- Do not heat the cookware without food or water, cook over medium to low heat to avoid overheating. Cook only in clean cookware.
- Handles and lids can get hot, use oven mitts or oven mitts. Keep handles away from open flames or the cooking zone.
- Do not use the cookware in the oven or microwave.
- It is not recommended to store foods containing food acids (citrus fruits, vinegar, marinades, pickles, brines, salt, pepper and spices) in the cookware, this may cause corrosion.
- Use plastic, wooden or non-sharp metal spatulas to stir food during cooking.
- If the non-stick coating of the frying pan is badly damaged (e.g. scratched by metal objects), it should not be used again.
- To avoid staining the walls, add salt to water that is already boiling.

02 CARE RECOMMENDATIONS

- After cooking, wait until the cookware has cooled down and wash it with warm water using a soft sponge and a neutral detergent. Do not use metal brushes, abrasive or alkaline cleaners.
- The cookware is dishwasher-safe.
- If you need to remove burnt food, pour hot water with soap or baking soda over the dishes, keep them on the fire for 5-10 minutes and remove dirt with a sponge.
- Exposure to high temperatures, detergents and water containing salts and other impurities may cause stains or discoloration on the walls of the cookware over time. To remove stains, wipe the dishes with a cloth soaked in a solution of vinegar or citric acid, rinse and wipe dry.
- Transport the cookware in their individual packaging.
- Store the cookware dry and clean in a cool place.

03 WARRANTY

Organization for warranty service and acceptance of claims: LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnaya Krasnoselskaya str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

Phone: +7 (495) 644-28-48

Information about the warranty conditions:

<https://www.eldorado.ru/spv>

or by phone Eldorado - 8 (800) 250 25 25

<https://www.mvideo.ru/spv>

or by phone M.Video - 8 (800) 600 77 75

The seller's warranty is 24 months from the date of sale (transfer) of the goods to the Customer.

The warranty for cookware is valid from the date of purchase and covers factory defects: chips, dents, cracks, etc. The warranty does not apply to commercial use of the product.

The warranty does not cover natural changes in the exterior finish of the product that occur during use:

- 1) natural discoloration of the metal, streaks, lime stains, etc.;
- 2) damage caused by improper use of the cookware: overheating, dropping the product, use of unsuitable cleaning agents, etc.;
- 3) damage caused by natural wear and tear (e.g. scratches, stains, discoloration of the surface or other damage that does not affect the functionality of the cookware).

The warranty does not cover accessories: lids, handles, etc.

Service life: unlimited provided that the product is used in strict compliance with this instruction manual.

05 ADDITIONAL INFORMATION

Manufacturer: Yunnan Chenglin Machinery Industry and Trade Co., Ltd. Address: Shitun Village, Shitun Community, Shengjing Street, Fuyuan County, Qujing City, Yunnan Province, China

Importer/Manufacturer's authorized company: LLC "MVM"

Address: Russia, 105066, Moscow, Nizhnaya Krasnoselskaya str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Phone: +7 (495) 644-28-48

Made in China

In order to continuously improve the quality and perfection of the goods, the manufacturer reserves the right to make changes in the design of the product, which do not deteriorate the performance characteristics, without prior notice.

Добро пожаловать в клуб **CARRERA**

История бренда начинается в 1980-е гг. в Германии, когда дизайнеры разработали первые линейки техники для дома и для ухода за собой.

Инженеры и дизайнеры **CARRERA** вдохновлялись легендарной Carrera Panamericana – самой долгой и опасной гонкой 1950-х. На победу в гонке могли рассчитывать лишь те, кто выкладывался до конца и был готов выйти за пределы возможностей человека и техники.

Эта философия и легла в основу всех продуктов **CARRERA**.

Для каждого устройства используются Hi-Tech компоненты и высококачественные материалы. Акцент делается на мощность, качество, инновационность и функциональный дизайн.

Такой подход нашел отклик в сердцах миллионов покупателей: в настоящий момент узнаваемость бренда в Европе достигла 90 %, а продукты **CARRERA** стали признанным воплощением немецкой точности и мастерства.

Сегодня **CARRERA** продолжает инвестировать в научные исследования и развитие. В каждом созданном продукте сочетается комфорт, производительность и роскошь.

CARRERA – это не просто техника. Это стиль жизни.

01 ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Посуда подходит приготовления пищи для индукционных, газовых, электрических и галогенных плит.
- Перед первым использованием вымойте посуду в теплой воде с моющим средством и вытрите насухо. Смажьте внутреннюю поверхность сковород небольшим количеством растительного масла.
- Не нагревайте посуду без продуктов или воды, готовьте на среднем или малом огне, чтобы не допустить перегрева. Готовьте только в чистой посуде.
- Ручки и крышки могут нагреваться – пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами. Ручки не должны находиться над открытым огнем или в зоне нагрева конфорки.
- Не используйте посуду в духовом шкафу и микроволновой печи.
- Не рекомендуется хранить в посуде продукты, содержащие пищевые кислоты (цитрусовые, уксус, маринады, рассолы, соль, перец и специи) – это может привести к коррозии.

- Для помешивания блюд во время приготовления используйте пластиковые, деревянные или неострые металлические лопатки.
- Если антипригарное покрытие сковороды сильно повреждено (например, поцарапано металлическими предметами), дальнейшее использование сковороды не рекомендуется.
- Чтобы на стенках не образовались пятна, добавляйте соль в уже кипящую воду.

02 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

- После готовки дождитесь, пока посуда остынет, и вымойте ее теплой водой с помощью мягкой губки и нейтрального моющего средства. Не используйте металлические щетки, абразивные и щелочные чистящие средства.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине.
- Для удаления пригоревшей пищи залейте посуду горячей водой с мылом или содой, подержите на огне 5-10 минут и удалите загрязнения губкой.

- Под воздействием высоких температур, моющего средства и воды с повышенным содержанием солей и других примесей на стенках посуды могут со временем появиться пятна или измениться цвет. Для удаления пятен протрите посуду салфеткой, смоченной в растворе уксуса или лимонной кислоты, ополосните и вытрите насухо.
- Перевозите посуду в индивидуальной упаковке.
- Посуда должна храниться в сухих чистых закрытых помещениях. Хранение посуды в помещениях с наличием в них щелочей, кислот и пылящих веществ запрещается.

03 ГАРАНТИЯ

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии:

<https://www.eldorado.ru/spv>

или по телефону Эльдorado – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону M.Видео – 8 (800) 600-77-75

Срок гарантии: 24 месяца с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

Гарантия на посуду действует с момента покупки и распространяется на заводские дефекты: сколы, вмятины, трещины и т. п. Гарантия не действует при коммерческом использовании изделия.

Гарантия не распространяется на естественные изменения внешней отделки изделия, возникшие в процессе эксплуатации:

- 1) естественное изменение цвета металла, разводы, известковые пятна и т. п.;
- 2) повреждения, возникшие в результате неправильного использования посуды: перегрева, падения изделия, использования неподходящих чистящих средств и т. д.;
- 3) повреждения, вызванные естественным износом (например, царапины, пятна, изменение цвета поверхности или другие повреждения, не влияющие на функциональность посуды).

Гарантия не распространяется на комплектующие: крышки, ручки и т. д. Срок службы: не ограничен при условии использования изделия в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

04 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Производитель: Yunnan Chenglin Machinery Industry and Trade Co., Ltd. Адрес: Shitun Village, Shitun Community, Shengjing Street, Fuyuan County, Qujing City, Yunnan Province, Китай

Импортер/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ»

Адрес: Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Сделано в Китае

В целях постоянного улучшения качества и совершенствования товара производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие эксплуатационные характеристики, без предварительного уведомления.

Товар сертифицирован. Соответствует требованиям ГОСТ 17151-2019.