



STAINLESS STEEL POT SET

(GB)

STAINLESS STEEL POT SET

Instructions for use and safety information

(RS)

SET LONACA OD NERĐAJUČEG ČELIKA

Napomene u vezi sa rukovanjem i bezbednošću

(GR)

ΣΕΤ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

(HU)

NEMESACÉL FŐZŐEDÉNY KÉSZLET

Kezelési és biztonsági utalások

(RO)

SET OALE DIN INOX

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(HR)

SET LONACA OD NEHRĐAJUČEG ČELIKA

Napomene za uporabu i sigurnosne napomene

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
RS	Napomene u vezi sa rukovanjem i bezbednošću	Pagina 6
GR	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα 8
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldalt 10
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Stranica 12
HR	Napomene za uporabu i sigurnosne napomene	Stranica 14

STAINLESS STEEL POT SET

Introduction

Congratulations! You have chosen to purchase a high-quality product. Make sure you are familiar with the product before you use it for the first time. With this in mind, read the following instructions and safety information carefully. Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

Intended use

The product is not intended for commercial use.

Safety instructions



WARNING! RISK OF INJURY!



WARNING! DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. There is a risk of suffocation due to the packaging material. Children often underestimate the dangers. Keep the packaging material out of the reach of children.



Please note that the handles can get hot during cooking. Therefore, use oven mitts or grill gloves for protection.

WARNING! DANGER OF MATERIAL DAMAGE!

Never use the product if the handles are loose.

If necessary, re-tighten the screw connections for the handles on the pots and lids.

When cooking, it is very important that you do not let the product out of your sight. Fat and food can quickly overheat and catch fire. If fat or food should ever burn, never extinguish it with water! Smother the flames with a pot lid or a tested fire blanket.

CAUTION! Never heat the product when it is empty. Otherwise, damage may occur due to overheating.

Never heat the product to the highest energy level when it is filled with fat. Switch off the hob immediately

in the event of overheating. Never lift the product directly from the hob, but leave it on the cooling hob first.

Do not put dripping wet meat into hot fat. Fat splashing onto a glowing hotplate can easily cause a fire.



Halogen

The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, halogen and induction hobs.

This product not suitable for deep frying.



FOOD-SAFE! Taste and odour properties are not affected by this product.

Save energy! Select the cooking zone corresponding to the diameter of the bottom of the pot to avoid heat loss.

Pot size	Effective base diameter
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

ATTENTION! SCRATCHES! Avoid moving the cookware back and forth on glass ceramic hobs! Before you start cooking, we recommend that you wipe the surface of the hob and the base of the cookware with a clean, lint-free cloth (for example microfibre). This way you can prevent scratches.

Do not add salt or salt water to the preheated empty product as this could lead to corrosion. Incidentally, a reduction in the performance of the product would not be expected as a result.

Never hold the hot product under running cold water. The underside of the product may be damaged or fall off the product.

ATTENTION! The glass lid is fragile/not shockproof! Do not use the glass lid after it has been dropped or has suffered a significant impact. Invisible damage could cause the lid to break during cooking.



Note for induction hobs

Note: Under certain circumstances, a noise may occur that is due to the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan. This is normal and does not indicate a defective induction hob or cookware.

The cookware must be placed centrally on the induction hob.

ATTENTION! High heating rate! Do not overheat cookware when preheating. In case of overheating, the room must be thoroughly ventilated.

Use

Boil the product 2 to 3 times with water before first use to completely remove any production residues.

Insulated phenolic resin handles and knobs - heat-resistant up to 150° C.

Cleaning and care

Clean the cookware with hot water and commercial washing-up liquid. Avoid using sharp and pointed objects to avoid damaging the product.



The product is suitable for the dishwasher.

Do not use harsh abrasive cleaners for cleaning.

Over time, minerals in the water can stain or discolour the product. You can remove these by rubbing half a lemon over these spots. You can remove stubborn stains with a mixture of nine parts water one part vinegar essence.

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty. If you would like to make a complaint, please contact the service hotline on the telephone number provided below or send us an email. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will

always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



SET LONACA OD NERĐAJUĆEG ČELIKA

Uvod

Čestitamo! Svojom kupovinom ste se odlučili za proizvod visokog kvaliteta. Upoznajte proizvod pre prvog puštanja u rad. Pročitajte pažljivo u tu svrhu uputstvo za upotrebu i sigurnosne napomene date u nastavku. Koristite naš proizvod samo kao što je opisano i za navedena područja primene. Uputstvo čuvajte tako da je zaštićeno od gubljenja ili oštećenja. Prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima takođe predajte i svu dokumentaciju.

Namenska upotreba

Proizvod nije predviđen za profesionalnu upotrebu.

Sigurnosne napomene



UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!



UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT I OD NEZGODA ZA MALU DECU I DECU UOPŠTE!

Nikada ne ostavljajte decu bez nadzora sa ambalažnim materijalom. Postoji opasnost od gušenja ambalažnim materijalom. Deca često potcene opasnosti. Uvek držite ambalažni materijal van domašaja dece.



Imajte u vidu da se drške prilikom k uvanja mogu zagrejati. Zato u svrhu zaštite koristite krpu za šerpu ili rukavice za grilovanje.

UPOZORENJE! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

Nikako nemojte da koristite proizvod, kada su drške labave.

Ako je neophodno, ponovo zategnite vijčane spojeve drški na loncima i poklopcima.

Kod kuvanja je veoma važno da ne ispuštate proizvod iz vida. Mast i jela mogu da se brzo pregreju i zapale. Ako se mast ili jela zapale, nikada ih nemojte gasiti vodom! Ugasite plamen poklopce šerpe ili ispitanim čebetom za gašenje požara.

OPREZ! Nikada ne zagrevajte proizvod u praznom stanju. U protivnom se mogu pojaviti oštećenja usled pregrevanja.

Nikada nemojte zagrevati proizvod na najvišem stepenu energije, ako je napunjen mašću. Odmah isključite rešo u slučaju pregrevanja. Nikada nemojte direktno podizati proizvod sa rešoa, već ga prvo ostavite da stoji na ringli koja se hladi.

Nemojte stavljati mokro mesu u zagrejanu mast. Zbog masti koja prska na užareni rešo lako može da nastane požar.



Halogen

Proizvod je pogodan za gasne, električne, staklokeramičke, halogene i indukcijske ringle.

Ovaj proizvod nije pogodan za fritiranje.



PRIKLADNO ZA NAMIRNICE! Svojstva u pogledu ukusa i mirisa neće biti narušena ovim proizvodom.

Uštedite energiju! Izaberite ringlu koja odgovara prečniku dna šerpe, da biste izbegli gubitak toplote.

Veličina šerpe	Efektivni prečnik dna
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

PAŽNJA! OGREBOTINA! Sprečite pomeranje posuda za kuvanje tamo-amo na ringlama od staklokeramike! Pre nego što počnete sa kuvanjem, preporučujemo Vam da obrišete površinu ringle i dno posude za kuvanje čistom krpom koja ne ostavlja dlačice (na primer mikrovlakna). Na taj način možete da sprečite ogrebotine.

U prethodno zagrejani prazan proizvod stavite so odn. slanu vodu, jer bi to moglo da dovede do korozije. Međutim, usled toga ne bi trebalo očekivati smanjenje snage proizvoda.

Vruć proizvod nemojte nikada držati ispod mlaza hladne vode. Zbog toga bi se mogla oštetiti donja strana proizvoda ili bi mogla otpasti sa proizvoda.

PAŽNJA! Stakleni poklopac je lomljiv/nije otporan na udarce! Nemojte više koristiti stakleni poklopac posle padanja ili jačih udaraca. Oštećenja koja nisu vidljiva mogu da dovedu do lomljenja poklopca tokom kuvanja.



Napomena za indukcijske rešoe

Napomena: Pod određenim uslovima može se pojaviti zvuk koji je posledica elektromagnetnih svojstava izvora grejanja i šerpe/tiganja. To je normalno i ne ukazuje na kvar vašeg indukcionog rešoa ili posuda za kuvanje.

Posuđe za kuvanje treba da se postavi centrirano na indukcionu rešo.

PAŽNJA! Velika brzina zagrevanja! Ne pregrevati posuđe za kuvanje prilikom zagrevanja. U slučaju pregrevanja prostorija mora da se dobro provetri.

Upotreba

Pre prve upotrebe prokuvajite proizvod 2 do 3 puta vodom, kako biste potpuno uklonili eventualne ostatke proizvoda.

Ručke i drška od izolacione fenolne smole - otporno na temperature do 150°.

Čišćenje i nega

Očistite posuđe za kuvanje vrućom vodom i standardnim sredstvom za pranje sudova. Pritom izbegavajte upotrebu oštih i šiljatih predmeta, kako ne biste oštetili proizvod.



Proizvod može da se pere u mašini za pranje posuđa

Za čišćenje nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva.

Tokom vremena zbog minerala u vodi mogu da nastanu mrlje ili diskoloracije na proizvodu. Njih možete da uklonite tako što ćete polutkom limuna istrljati ta mesta. Tvrdokorne mrlje možete da uklonite mešavinom od devet delova vode i jednog dela sirćetne esencije.

Odlaganje na otpad

Pakovanje se sastoji od materijala koji ne ugrožavaju životnu sredinu, koje možete da odložite preko lokalnih mesta za reciklažu.

Mogućnosti za odlaganje na otpad isluženog proizvoda saznate kod vaše opštinske ili gradske uprave.

Garancija

Proizvod je proizveden uz veliku pažnju i pod stalnom kontrolom. Na ova proizvod dobijate 3 godine garancije počev od dana kupovine. Molimo sačuvajte fiskalni odsečak. Garancija važi samo za greške u materijalu i izradi i prestaje da važi u slučaju zloupotrebe i nepropisne upotrebe. Vaša zakonska prava, posebno prava u vezi sa garancijom, ne ograničavaju se ovom garancijom. U slučaju eventualnih zahteva po osnovu garancije se obratite na dežurni telefonski broj servisa dat u nastavku ili nas kontaktirajte putem e-pošte. Naši servisni tehničari će na najbrži način s Vama dogovoriti dalje postupke. U svakom slučaju ćemo Vas lično savetovati. Garatni rok

se usled eventualnih popravki na osnovu garancije, zakonske garancije ili dobre volje proizvođača

ne produžava. To važi i za zamenjene i popravljene delove. Popravke koje se izvrše posle isteka garancije se moraju platiti.

Service Center/Furnizor

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



ΣΕΤ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ

Εισαγωγή

Θερμά συγχαρητήρια! Με την αγορά σας έχετε δείξει την προτίμησή σας για ένα προϊόν μεγάλης αξίας. Εξοικειωθείτε με το προϊόν πριν το θέσετε πρώτη φορά σε λειτουργία. Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και στους τομείς χρήσης που αναφέρονται εδώ. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες ώστε να τις προστατέψετε από απώλεια και ζημιά. Επίσης, σε περίπτωση που παραδώσετε το προϊόν σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα σχετικά του έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Υποδείξεις ασφαλείας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΘΑΝΑΣΙΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΑ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΑ ΠΑΙΔΙΑ!

Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επιτήρηση με τα υλικά συσκευασίας. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας από τα υλικά συσκευασίας. Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους. Κρατάτε τα παιδιά πάντα μακριά από τα υλικά συσκευασίας.



Έχετε υπόψη σας ότι οι λαβές μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Επομένως, για την προστασία σας χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΥΛΙΚΩΝ ΖΗΜΙΩΝ!

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν οι λαβές δεν είναι σταθερά στερεωμένες.

Αν χρειάζεται σφίγγετε πάλι τη βιδωτή σύνδεση των λαβών σε κατσαρόλες και καπάκια.

Κατά το μαγείρεμα είναι πολύ σημαντικό να μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επιτήρηση. Λίπος και φαγητά μπορεί γρήγορα να υπερθερμανθούν και να αναφλεγούν. Σε περίπτωση που καίγονται λίπος ή φαγητά, ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Σβήστε τις φλόγες με ένα καπάκι κατασάrolας ή μια εγκεκριμένη αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ποτέ μη θερμαίνετε το προϊόν κενό. Διαφορετικά μπορεί να προκύψουν ζημιές από υπερθέρμανση.

Ποτέ μη θερμαίνετε το προϊόν στην μέγιστη βαθμίδα θέρμανσης, αν περιέχει λίπος. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης σβήστε αμέσως την εστία της κουζίνας. Ποτέ μην ανυψώνετε το προϊόν απευθείας από την εστία της κουζίνας, αλλά αφήστε το πρώτα να μείνει στην εστία που κρυώνει.

Μην τοποθετείτε υγρό κρέας που στάζει μέσα σε καυτό λίπος. Μπορεί εύκολα να προκύψει φωτιά από πτώση λίπους πάνω σε μια πυρωμένη εστία κουζίνας.



Halogen

Το προϊόν είναι κατάλληλο για εστίες αερίου, ηλεκτρικές, υαλοκεραμικές, αλογόνου και επαγωγικές.

Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.



ΠΡΟΪΟΝ ΑΣΦΑΛΕΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ! Οι ιδιότητες γεύσης και οσμής των τροφίμων δεν επηρεάζονται από αυτό το προϊόν.

Εξοικονομείτε ενέργεια! Επιλέγτε θέση μαγειρέματος που αντιστοιχεί στη διάμετρο της βάσης του σκεύους, για να αποφύγετε απώλεια θερμότητας.

Μέγεθος σκεύους	Ενεργή διάμετρος βάσης
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΕΣ! Μη μετακινείτε σύροντας το μαγειρικό σκεύος πάνω σε υαλοκεραμικές εστίες! Πριν αρχίσετε το μαγείρεμα, σας συνιστούμε να σκουπίσετε την επιφάνεια της εστίας και τη βάση του μαγειρικού σκεύους με ένα καθαρό πανί που δεν αφήνει χνούδι (όπως ένα πανί μικροϊνών). Έτσι μπορείτε να αποφύγετε γρατσουνιές.

Μην προσθέτετε αλάτι ή αλατόνερο σε προθερμασμένο κενό προϊόν, επειδή θα μπορούσε να προκληθεί διάβρωση. Παρεμπιπτόντως, κάτι τέτοιο δεν θα επέφερε μείωση της απόδοσης του προϊόντος.

Ποτέ μη βάζετε το καυτό προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό. Θα μπορούσε η κάτω πλευρά του προϊόντος να υποστεί ζημιά ή να αποκολληθεί και να πέσει από το προϊόν.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! Το γυάλινο καπάκι είναι εύθραυστο / δεν είναι ανθεκτικό σε χτυπήματα! Σταματήστε να χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι αν έχει πέσει ή χτυπηθεί δυνατά. Τυχόν ζημιές που δεν είναι ορατές μπορεί να οδηγήσουν σε θραύση του καπακιού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

Υπόδειξη: Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να προκύψει ένας θόρυβος, που οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θέρμανσης και της κατασρόλας/του τηγανιού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης της επαγωγικής εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να τοποθετείται κεντραρισμένο πάνω στην επαγωγική εστία.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! Υψηλή ταχύτητα θέρμανσης! Μην υπερθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος κατά την προθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης πρέπει να αερίσετε καλά ο χώρος.

Χρήση

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε 2 έως 3 φορές το προϊόν βράζοντας καυτό νερό, για να απομακρύνετε πλήρως τυχόν κατάλοιπα από τη διαδικασία παραγωγής.

Λαβές κατασρόλας και λαβή κατακιού από φαινολική ρητίνη με μονωτικές ιδιότητες και αντοχή σε θερμοκρασίες έως 150 °C.

Καθαρισμός και φροντίδα

Καθαρίζετε το μαγειρικό σκεύος με ζεστό νερό και απορρυπαντικό του εμπορίου. Αποφεύγετε στη διαδικασία αυτή τη χρήση αιχμηρών και μυτερών αντικειμένων, για να μην προκληθεί ζημιά στο προϊόν.



Το προϊόν είναι ασφαλές για πλυντήριο πιάτων

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό καθαριστικά που χαράζουν.

Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να σχηματιστούν στο προϊόν κηλίδες ή αλλοιώσεις του χρωματισμού λόγω των αλάτων του νερού. Αυτές μπορείτε να τα απομακρύνετε τρίβοντας το σκεύος σε αυτά τα σημεία με μισό λεμόνι. Για κηλίδες που επιμένουν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μείγμα εννέα μερών νερού και ενός μέρους συμπυκνωμένου ξιδιού.

Τελική διάθεση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, μπορείτε να πληροφορηθείτε από τις τοπικές ή δημοτικές σας αρχές.

Εγγύηση

Το προϊόν παράχθηκε με μεγάλη προσοχή και υπό συνεχή έλεγχο. Για το προϊόν αυτά σας παρέχουμε εγγύηση 3 μηνών από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε την απόδειξη αγοράς. Η εγγύηση ισχύει μόνο για ελαττώματα υλικών και κατασκευής και χάνει την ισχύ της σε περίπτωση κακής χρήσης και ακατάλληλης μεταχείρισης. Αυτή η εγγύηση δεν περιορίζει τα νομικά σας δικαιώματα, και ιδιαίτερα τα δικαιώματά σας νομικής εγγύησης. Σε περίπτωση τυχόν αξίωσης παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην ανοικτή γραμμή τεχνικής εξυπηρέτησης που θα βρείτε πιο κάτω ή επικοινωνήστε μαζί μας μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (e-mail). Οι συνεργάτες μας στο τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης θα συμφωνήσουν το ταχύτερο μαζί σας την περαιτέρω διαδικασία. Θα σας συμβουλευόμαστε προσωπικά σε κάθε περίπτωση. Σε περίπτωση πλήρους αντικατάστασης του προϊόντος, ο χρόνος εγγύησης αρχίζει πάλι από την αρχή. Μετά τη λήξη της εγγύησης, οι επισκευές που προκύπτουν θα χρεώνονται.

Κέντρο Σέρβις / Προμηθευτής

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND (Γερμανία)

Τηλ. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



NEMESACÉL FŐZŐEDÉNY KÉSZLET

Bevezetés

Szívüől gratulálunk! Vásárlásával egy kiemelkedő minőségű termék mellett döntött. Mielőtt használatba veszi, ismerkedjen meg alaposan a termékkel. Ehhez figyelmesen olvassa végig az alábbi kezelési útmutatót és biztonsági utasításokat. Csak a leírásnak megfelelő módon, a megadott célra használja a terméket. Őrizze meg az útmutatót, és ügyeljen arra, hogy ne vesszen el, és ne sérüljön meg. Ha továbbadja a terméket harmadik félnek, szintén bocsássa rendelkezésére az összes hozzá tartozó dokumentumot is.

Rendeltetésszerű használat

A termék nem professzionális felhasználásra készült.

Biztonsági utasítások



FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



FIGYELMEZTETÉS!
A KISGYERMEKEK ÉS GYERMEKEK
ÁLTAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLAT
ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLYES!

Soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyag mellett. A csomagolóanyag által okozott fulladásveszély áll fenn. A gyermekek gyakran nem képesek felmérni a veszélyt. A csomagolóanyag mindig gyermekektől távol tartandó.



Vegye figyelembe, hogy főzés közben felforrósodhatnak a fűlek. Ezért a megfelelő védelem érdekében használjon edényfogót vagy grillező kesztyűt.

FIGYELMEZTETÉS! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

Semmiképpen ne használja a terméket, ha meglazultak a fűlek.

Szükség esetén húzza meg a fűlek csavarjait a fazekakon és a fedőkön.

Nagyon fontos, hogy főzés közben ne hagyja őrizetlenül a terméket. A zsír és az ételek gyorsan túlforrósodhatnak és meggyulladhatnak. Ha a zsír vagy az étel lángra kapna, soha ne használjon vizet az oltáshoz! Egy fedővel vagy bevizsgált tűzoltó takaróval fojtsa el a lángokat.

VIGYÁZAT! Soha ne forróítsa fel üresen a terméket. Ellenkező esetben a túlforrósodás károsíthatja a terméket.

Soha ne melegítse a terméket a legmagasabb energiafokozaton, ha zsírral van töltve. Túlforrósítás esetén azonnal kapcsolja ki a tűzhelylapot. Soha ne emelje le azonnal a terméket a tűzhelylapról, hanem először hagyja a kihűlő tűzhelylapon.

Teljesen nedves húst ne helyezzen forró zsírba. Az izzó tűzhelylapra fröccsenő zsír könnyedén lángra kaphat.



Halogen

A termék gáz-, villany-, üvegerámia-, halogén- és indukciós főzőlapokon használható.

Ez a termék fagyasztásra nem alkalmas.



ÉLELMISZERIPARI MINŐSÉG! Ez a termék nem befolyásolja az íz- és illattulajdonságokat.

Spóroljon az energiával! A hőveszteség elkerülése érdekében a főzőlapnak azt a helyét válassza, amely megfelel a fazék alja átmérőjének.

Fazékméret	Tényleges alsó átmérő
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

FIGYELEM! KARCOLÁSOK! Ne tologassa ide-oda a főzőedényt az üvegerámia főzőlapon! Azt javasoljuk, hogy a főzés megkezdése előtt egy tiszta, szőszmentes [például mikroszálas] kendővel törölje le a főzőlap felületét és a főzőedény alját. Ezáltal megelőzhetőek a karcolások.

Ne tegyen sót, illetve sós vizet az előmelegített üres termékbe, mivel ez korróziót okozhat. Ez egyébként nem eredményezné a termék teljesítményének csökkenését.

Soha ne tartsa folyó hideg víz alá a forró terméket. Ennek következtében károsodhat a termék alja, és leválhat a termékről.

FIGYELEM! Az üveg fedő törekeny / nem ütészálló! Leesést vagy erősebb ütések követően ne használja tovább az üveg fedőt. A nem látható sérülések következtében főzés közben széttörhet a fedő.



Indukciós főzőlapokra vonatkozó megjegyzés

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között olyan zaj jelentkezhet, amely a hőforrás és a fazék/serpenyő elektromágneses tulajdonságaira vezethető vissza. Ez normális jelenség, és nem jelenti azt, hogy meghibásodott az indukciós főzőlap vagy a főzőedény.

A főzőedényt az indukciós főzőlap közepére helyezze.

FIGYELEM! Gyors felmelegedés! Az előmelegítés során ne forrósítsa túl a főzőedényt. Túlforrósítás esetén alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

Használat

Az első használat előtt 2–3 alkalommal forraljon vizet a termékben, hogy teljesen eltávolítsa a gyártásból származó esetleges maradványokat.

Fogók és fülek fenolgyantából készültek és 150°C-ig hőállóak

Tisztítás és ápolás

A főzőedényt forró vízzel és szokványos mosogatószerrel tisztítsa. A termék sérülésének elkerülése érdekében ne használjon éles és hegyes tárgyakat.



A termék mosogatógépben mosható

Ne használjon erős súrolószert a tisztításhoz.

A vízben található ásványi anyagok idővel foltokat vagy elszíneződéseket okozhatnak a terméken. Ezeket úgy távolíthatja el, hogy egy fél citrommal bedörzsöli ezeket a helyeket. A makacs foltok kilenc rész víz és egy rész ecet keverékével távolíthatók el.

Hulladékkezelés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek leadhatók a helyi újrahasznosító gyűjtőhelyeken.

Az elhasznált termékre vonatkozó hulladékkezelési lehetőségekről a polgármesteri hivatalnál vagy a városi önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A termék a legnagyobb gondossággal, folyamatos ellenőrzés mellett készült. A termékre 3 hónap garanciát vállalunk a vásárlás napjától. Kérjük, őrizze meg a vásárláskor kapott nyugtát. A garancia csak gyártási hibákra és anyaghibákra érvényes, illetve megszűnik, ha rendeltetésével ellentétesen és szakszerűtlenül használta a terméket. Törvényben szavatolt jogait, különös tekintettel a jótállásra vonatkozó jogokra, ez a garanciavállalás nem korlátozza. Amennyiben esetleg panasszal kíván élni, kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz az alább megadott telefonszámon, vagy vegye fel velünk a kapcsolatot a megadott email-címen. Ügyfélszolgálatunk munkatársai igyekeznek majd a lehető leggyorsabban egyeztetni Önnel a további tanácsadással fogunk szolgálni Önnek. A garanciaidő nem hosszabbodik meg a garancia érvényesítésével, törvényi jótállás vagy méltányosság alapján végzendő esetleges javítások miatt. Ez a kicserélt vagy megjavított elemekre egyaránt vonatkozik. A garancia lejártá után esedékessé váló javítások költségekké válnak.

Ügyfélszolgálat / beszállító

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NÉMETORSZÁG

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



SET OALE DIN INOX

Introducere

Felicitări! Ați achiziționat un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune, familiarizați-vă cu produsul. În acest scop, citiți cu atenție manualul de utilizare următor și indicațiile de securitate. Folosiți produsul numai în modalitatea descrisă și pentru domeniile de activitate indicate. Păstrați acest manual astfel încât să fie protejat împotriva pierderii sau deteriorării. La retransmiterea produsului către terțe persoane, înmânați acestora toate documentațiile.

Utilizare conformă cu destinația

Produsul nu este destinat exploatării industriale.

Indicații de securitate



AVERTIZARE! PERICOL DE VĂTĂMARE!



AVERTIZARE! PERICOL DE MOARTE ȘI ACCIDENTARE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialul de ambalare. Există pericol de sufocare din cauza materialului de ambalare. Copiii subapreciază frecvent pericolele. Nu lăsați niciodată copiii să se apropie de materialul de ambalare.



Vă rugăm să țineți cont de faptul că mânerul pot deveni fierbinti în timpul gătirii. De aceea, din motive de siguranță, utilizați prosoape sau mănuși pentru bucătărie.

AVERTIZARE! PERICOL DE PAGUBE MATERIALE!

Nu utilizați în niciun caz produsul dacă mânerul sunt desfăcute.

Dacă este necesar, strângeți din nou racordurile filetate ale mânerelor.

În timpul gătirii, este foarte important să nu lăsați produsul nesupravegheat. Grăsimea și felurile de mâncare se pot supraîncălzi rapid și se pot aprinde. Dacă se întâmplă ca grăsimea sau felurile de mâncare să se ardă, nu stingeți cu apă! Stingeți flăcările cu un capac sau cu o pătură testată împotriva incendiului.

PRECAUȚIE! Nu încălziți niciodată produsul dacă este gol. În caz contrar, pot apărea deteriorări din cauza supraîncălzirii.

Nu încălziți niciodată produsul la cea mai înaltă treaptă de energie, dacă acesta este umplut cu grăsime. În cazul unei supraîncălziri, opriți imediat plita de gătit. Nu ridicați niciodată produsul direct de pe plita de gătit, ci lăsați-l mai întâi pe plita de gătit răcită.

Nu introduceți carne umedă în grăsimea fierbinte. Grăsimea stropită pe o plită de gătit aprinsă poate cauza cu ușurință un incendiu.



Halogen

Produsul este adecvat pentru zone de gătit pe gaz, electrice, din vitroceramică, cu halogen și cu inducție.

Acest produs nu este adecvat pentru prăjirea în baie de ulei.



SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ CERTIFICATĂ!

Proprietățile de gust și de miros nu sunt influențate de acest produs.

Economisiți energie! Alegeți locul de gătit adecvat pentru diametrul bazei oalei, pentru a evita o pierdere de căldură.

Dimensiunea oalei	Diametrul potrivit al bazei
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

ATENȚIE! ZGĂRIETURI! Evitați deplasarea înainte și înapoi a vasului de gătit pe zonele de gătit din vitroceramică! Înainte de a începe să gătiți, vă recomandăm să ștergeți suprafața zonei de gătit și baza vasului de gătit cu o lavetă curată, care nu lasă fibre (de exemplu, microfibre). Astfel, puteți evita zgărieturile.

Nu adăugați sare, respectiv apă sărată în produsul gol preîncălzit, întrucât acest lucru ar putea cauza coroziune. Nu este de dorit o diminuare a puterii produsului din această cauză.

Nu așezați niciodată produsul fierbinte sub jetul de apă rece. Partea inferioară a produsului ar putea fi deteriorată din această cauză sau s-ar putea desprinde de la produs.

ATENȚIE! Capacul din sticlă este fragil / nu este rezistent la șocuri! Nu utilizați capacul de sticlă după ce a fost scăpat sau lovit puternic. Deteriorările care nu sunt vizibile pot cauza ruperea capacului în timpul gătitului.



Indicație pentru zonele de gătit cu inducție

Indicație: În anumite condiții, poate apărea un zgomot care să indice proprietățile electromagnetice ale sursei de căldură și ale oalei/tigăii. Acest lucru este normal și nu indică prezența unui defect al zonei cu inducție sau al vasului de gătit.

Vasul de gătit trebuie amplasat pe mijlocul zonei de gătit cu inducție.

ATENȚIE! Vitează ridicată de încălzire! Nu supraîncălziți vasul de gătit în cadrul preîncălzirii. În cazul unei supraîncălziri, camera trebuie aerisită temeinic.

Utilizare

Înainte de primele două până la trei utilizări, fierbeți produsul cu apă, pentru a îndepărta complet eventualele reziduuri de producție.

Mănerile și mânerul tip buton din rășină fenolică izolatoare - rezistente la temperaturi ridicate de până la 150 °C.

Curățare și îngrijire

Curățați vasul de gătit cu apă fierbinte și cu un detergent obișnuit din comerț. Evitați utilizarea obiectelor dure și ascuțite, pentru a nu deteriora produsul.



Produsul se poate spăla la mașina de spălat vase

Nu utilizați produse de curățat abrazive.

Cu timpul, pe produs pot apărea pete sau decolorări din cauza substanțelor minerale din apă. Acestea pot fi îndepărtate prin frecarea acestor zone cu o jumătate de lămâie. Petele persistente pot fi îndepărtate printr-un amestec format din nouă părți apă și o parte esență din oțet.

Eliminarea ca deșeu

Ambalajul este fabricat din materiale ecologice, care pot fi eliminate ca deșeu prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Posibilități de eliminare ca deșeu a produsului ieșit din uz găsiți la administrația dumneavoastră locală sau municipală.

Garanția comercială

Produsul a fost produs cu mare grijă, sub permanentă monitorizare. Acest produs beneficiază de o garanție de 3 ani, începând cu data achiziționării. Vă rugăm să păstrați bonul fiscal. Garanția comercială este valabilă numai pentru defecte de material și de fabricație și este anulată în cazul utilizării abuzive sau necorespunzătoare. Drepturile dumneavoastră legale, în special drepturile referitoare la garanția contractuală, nu sunt limitate de această garanție comercială. În cazul în care există obiecții, vă rugăm să vă adresați liniei telefonice de service de mai jos sau luați legătura cu noi prin e-mail. Colaboratorii noștri de service vor stabili cu dumneavoastră continuarea procedurii cât mai rapid posibil. Pentru fiecare caz, acordăm consultanță personală. Perioada de garanție comercială nu se prelungește prin eventuale reparații pe baza garanției comerciale, a garanției legale sau a termenilor de culață. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. După expirarea garanției, reparațiile necesare se efectuează contra cost.

[3] Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

[4] Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Service Center / Furnizor

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-adresa: ASKunden@matointerpraesent.de



PAP

SET LONACA OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA

Uvod

Čestitamo! Svojom kupnjom odabrali ste visokokvalitetan proizvod. Prije prve uporabe upoznajte se s proizvodom. U tu svrhu pažljivo pročitajte sljedeći priručnik za uporabu i sigurnosne napomene. Rabite proizvod samo na opisan način i za propisana područja primjene. Čuvajte ovaj priručnik tako da je zaštićen od gubitka ili oštećenja. Ako proizvod date drugima, predajte im i sve dokumente.

Namjenska uporaba

Proizvod nije namijenjen za komercijalnu uporabu.

Sigurnosne napomene



UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!



UPOZORENJE! ŽIVOTNA OPASNOST I OPASNOST OD NESREĆA ZA MALU DJECU!

Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora s ambalažnim materijalom. Postoji opasnost od gušenja ambalažnim materijalom. Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu uvijek držite dalje od ambalažnog materijala.



Molimo imajte na umu da ručke prilikom kuhanja mogu postati vruće. Stoga radi zaštite rabite krpe za lonce ili rukavice za roštilj.

UPOZORENJE! OPASNOST OD MATERIJALNIH ŠTETA!

Nipošto ne rabite proizvod ako su ručke otpuštene.

Po potrebi ponovno pritegnite vijčani spoj ručaka na loncima i poklopcima.

Prilikom kuhanja vrlo je važno da ne ostavljate proizvod bez nadzora. Mast i jela mogu se brzo pregrijati i zapaliti. Ako se mast ili jela zapale, nikada ih ne gasite vodom! Ugušite plamen poklopcem lonca ili ispitanim protupožarnim pokrivačem.

OPREZ! Nikada ne zagrijavajte prazan proizvod. Inače mogu nastati oštećenja zbog pregrijavanja.

Nikada ne zagrijavajte proizvod na najvišem energetsom stupnju ako je napunjen mašću. U slučaju

pregrijavanja isključite grijaću ploču. Nikada ne dižite proizvod izravno s grijaće ploče, nego ga ostavite da se ohladi na hlađenoj grijaćoj ploči.

Ne stavljajte mokro meso u vruću mast. Mast rasprskana po užarenoj grijaćoj ploči može se lako zapaliti.



Halogen

Proizvod je prikladan za plinske, električne, staklokeramičke, halogene i indukcijske štednjake.

Ovaj proizvod nije prikladan za prženje.



PRIKLADAN ZA HRANU! Ovaj proizvod neće promijeniti svojstva okusa i mirisa hrane.

Štedite energiju! Odaberite grijaću ploču primjerenu promjeru dna lonca kako biste izbjegli gubitak topline.

Veličina lonca	Efektivni promjer dna
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

POZOR! OGREBOTINE! Izbjegavajte pomicanje posuda po staklokeramičkim grijaćim pločama! Prije početka kuhanja preporučujemo da površinu grijaće ploče i dno posuda obrišete čistom krpom bez niti (na primjer od mikrovlakana). Na taj način možete izbjeći ogrebotine.

Ne stavljajte sol ili slanu vodu u zagrijan prazan proizvod jer bi to moglo uzrokovati koroziju. Na taj način ne očekujte se smanjenje učinka proizvoda.

Vruć proizvod nikada ne stavljajte pod tekuću hladnu vodu. Donja strana proizvoda mogla bi se time oštetiti ili otpasti s proizvoda.

POZOR! Stakleni poklopac je lomljiv / neotporan na udarce! Ne rabite stakleni poklopac ako je pao na pod ili je bio izložen jakim udarcima. Teško vidljiva oštećenja mogu uzrokovati lom poklopca tijekom kuhanja.



Napomena za indukcijske štednjake

Napomena: U nekim okolnostima mogu se pojaviti zvukovi uzrokovani elektromagnetskim svojstvima izvora topline i lonca/tave. To je normalno i ne predstavlja neispravnost indukcijskog štednjaka ili posuda.

Posuđe valja staviti na sredinu indukcijske grijaće ploče.

POZORI! Velika brzina zagrijavanja! Prilikom zagrijavanja ne pregrijavajte posuđe. U slučaju pregrijavanja potrebno je dobro provjetriti prostoriju.

Uporaba

Prije prve uporabe iskuhajte proizvod 2 do 3 puta vodom kako bi se potpuno uklonili eventualni ostatci s proizvoda.

Ručke i gumbi od izolacijske fenolne smole - otporne na vrućinu do 150 °C

Čišćenje i njegovanje

Očistite posude vrućom vodom i komercijalno dostupnim sredstvom za čišćenje. Pritom izbjegavajte uporabu oštih i šiljatih predmeta kako ne biste oštetili proizvod.



Proizvod je prikladan za perilicu posuda

Za čišćenje ne rabite oštra abrazivna sredstva.

S vremenom minerali u vodi mogu uzrokovati mrlje ili promjene boje proizvoda. Njih možete ukloniti tako da istrljate ta mjesta polovicom limuna. Tvrdokorne mrlje možete ukloniti smjesom od devet dijelova voda na jedan dio octene kiseline.

Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za recikliranje.

O mogućnostima zbrinjavanja starog proizvoda raspitajte se kod mjerodavne općinske ili gradske službe.

Jamstvo

Proizvod je proizveden s velikim oprezom i pod stalnim nadzorom. Za ovaj proizvod vrijedi 3-godišnje jamstvo od datuma kupnje. Molimo sačuvajte blagajnički račun. Jamstvo vrijedi samo za materijalne i proizvodne pogreške i ne vrijedi za zlouporabu ili nepropisnu uporabu. Ovo jamstvo ne umanjuje vaša zakonska prava, a naročito ne prava koja proizlaze iz jamstva. U slučaju reklamacija molimo obratite se servisnoj službi na adresu navedenu u nastavku ili kontaktirajte s nama e-poštom. Naši servisni djelatnici dogovorit će s vama najbrži mogući daljnji postupak. U svakom slučaju osobno ćemo vas savjetovati.

Eventualni popravci zbog jamstva, zakonskih obveza ili kulantnosti ne produljuju jamstveno razdoblje. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Nakon isteka jamstva nastali popravci podliježu plaćanju.

[1] U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

[2] Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

[3] Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Servisni centar / distributer

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NJEMAČKA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-adresa: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH

Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update

Információk állása

Stanje informacija

Stanje informacija

Versiunea informațiilor

Έκδοση των πληροφοριών

12/2025

