



STAINLESS STEEL WOK

GB **CY**

STAINLESS STEEL WOK

Instructions for use and safety information

HR

**WOK TAVA OD NEHRĐAJUĆEG
ČELIKA**

Napomene za uporabu i sigurnosne napomene

RO

**WOK DIN INOX /
TIGAIE WOK DIN INOX**

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

GR **CY**

**ΓΟΥΚ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ /
ΤΗΓΑΝΙ ΓΟΥΚ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ
ΑΤΣΑ**

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

DE **AT** **CH**

**EDELSTAHL WOK /
EDELSTAHL WOKPFANNE**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
HR	Napomene za uporabu i sigurnosne napomene	Stranica 6
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagină 8
GR	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	σελίδα 11
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 14

STAINLESS STEEL WOK

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.



ATTENTION! The glass lid is fragile/not shockproof!

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.



Do not use the product in the microwave.



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



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 quench the product in cold water.



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. Then wet the inside with a little cooking oil or cooking fat. Repeat this procedure before each use.

Variant with coating

Before using the product for the first time, please remove any stickers from it and rinse it with hot water.

To avoid damaging the non-stick coating, only use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood. Do not cut food whilst in the pot.

Wok heat resistant up to 250°C. Insulated phenolic resin handles and knobs - heat-resistant up to 160 °C. Glass lid up to 160°C.

Variant without coating

Use the enclosed grate, which you can hang in the wok to place or drain the food.

Wok heat resistant up to 250°C. Glass lid up to 160°C.



Save energy! Select the cooking zone corresponding to the diameter of the bottom of the pot to avoid heat loss. The effective base diameter of the product is 18.0 cm.

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.

Do not use harsh abrasive cleaners for cleaning.



The product is suitable for the dishwasher.

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
74629 Pfedelbach
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



WOK TAVA 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 OZLUJEDA!



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.



POZOR! Stakleni poklopac je lomljiv / neotporan na udarce!

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 hladenoj 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.



Nemojte koristiti proizvod u mikrovalnoj pećnici.



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



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

Ne gasete proizvoda sa studenom vodom.



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 posuđa.

Posuđe valja staviti na sredinu indukcijske grijaće ploče.

POZOR! 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.

Nakon toga unutrašnjost premažite s malo jestivog ulja i jestive masti. Ponovite ovaj postupak prije svake uporabe

Varijanta s premazom

Prije prve uporabe molimo skinite eventualne naljepnice s artikla i isperite ga vrućom vodom.

Kako se ne bi oštetio premaz protiv prljanja, rabite samo kuhinjska pomagala od termootporne plastike ili drva. Ne režite pečenu hranu izravno u loncu.

Wok je termootporan do 250 °C. Ručke i kuglasti vijci od izolacijske fenolne smole – termootporna do 160 °C. Stakleni poklopac do 160 °C

Varijanta bez premaza

Za odlaganje ili cijedenje hrane uporabite priloženu rešetku koju možete zakvačiti u wok.

Wok je termootporan do 250 °C. Stakleni poklopac do 160 °C



Štedite energiju! Odaberite grijaću ploču primjerenu promjeru dna lonca kako biste izbjegli gubitak topline. Efektivni promjer dna proizvoda je 18,0 cm.

Čišćenje i njegovanje

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

Za čišćenje ne rabite oštra abrazivna sredstva.



Proizvod je prikladan za perilicu posuđa.

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.

Servisni centar / distributer

MATO Interpräsent GmbH

Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach

NJEMAČKA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-adresa: ASKunden@matointerpraesent.de



RO

WOK DIN INOX / TIGAIE WOK 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 exploatarii industriale.



Indicații de securitate

AVERTIZARE! PERICOL DE
VĂTAMARE!



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 mânerele pot deveni fierbinți 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 mânerele sunt desfăcute.

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



ATENȚIE! Capacul din sticlă este fragil / nu este rezistent la șocuri!

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.



Nu folosiți produsul în cuptorul cu microunde.



**SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ
CERTIFICATĂ!** Proprietățile de gust și de miros nu sunt influențate de acest produs.



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 stingeți produsul cu apă rece.



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! Viteză 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.

Apoi se umezește interiorul cu puțin ulei sau grăsime de gătit. Repetați această procedură înainte de fiecare utilizare

Varianta cu strat de acoperire

Înainte de prima utilizare, vă rugăm să îndepărtați orice autocolant de pe articol și să îl clătiți cu apă caldă.

Pentru a evita deteriorarea învelișului antiaderent, utilizați numai ustensile de bucătărie din plastic sau lemn rezistent la căldură. Nu tăiați alimentele de gătit direct în oală.

Wok rezistent la căldură până la 250 °C.

Măner și butoane din rășină fenolică izolatoare - rezistente la căldură până la 160 °C. Capac din sticlă până la 160 °C.

Varianta fără strat de acoperire

Pentru a așeza sau a scurge alimentele, folosiți suportul inclus, pe care îl puteți suspenda în wok.

Wok rezistent la căldură până la 250 °C. Capac din sticlă până la 160 °C



Economisiți energie! Alegeți locul de gătit adecvat pentru diametrul bazei oalei, pentru a evita o pierdere de căldură. Diametrul efectiv al bazei produsului este de 18,0 cm.

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.

Nu utilizați produse de curățat abrazive.



Produsul se poate spăla la masina de spălat vase.

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.

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 cunoștința 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

74629 Pfedelbach

GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



GR

ΓΟΥΟΚ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ / ΤΗΓΑΝΙ ΓΟΥΟΚ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ

Εισαγωγή

Θερμά συχαρητήρια! 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 επίτηρηση 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.



ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! Το γυάλινο καπάκι είναι εύθραυστο / δεν είναι ανθεκτικό σε χτυπήματα!

Κατά το μαγείρεμα είναι πολύ σημαντικό να μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επίτηρηση. 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 κατσαρόλας 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 κρυνώνει.

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



Halogen

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



Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε φούρνο μικροκυμάτων.



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



ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΕΣ!
Μη μετακινείτε σύροντας το μαγειρικό σκεύος πάνω σε υαλοκεραμικές εστιές! 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 παγώνετε απότομα το προϊόν με κρύο νερό.



Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

Υπόδειξη: Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να προκύψει ένας θόρυβος, που οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θέρμανσης και της κατασαρόλας/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 αεριστεί 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.

Στη συνέχεια αλείψτε το σκεύος εσωτερικά με λίγο μαγειρικό λάδι ή λίπος. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία πριν από κάθε χρήση.

Παραλλαγή με επίστρωση

Πριν την πρώτη χρήση αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα από το σκεύος και ξεπλύνετέ το με ζεστό νερό.

Για να μην προκληθεί ζημιά στην αντικολητική επίστρωση χρησιμοποιείτε μόνο εργαλεία μαγειρικής από πλαστικό ανθεκτικό σε θερμότητα ή ξύλο. Μην κόβετε ή μαγειρεύετε φαγητά απευθείας μέσα στο σκεύος.

Wok ανθεκτικό στη θερμότητα έως 250 ° C. Λαβές κατασαρόλας και λαβή καπακιού από φαινολική ρητίνη με μονωτικές ιδιότητες και αντοχή σε θερμοκρασίες έως 160 °C. Λαβές κατασαρόλας και λαβή καπακιού από φαινολική ρητίνη με μονωτικές ιδιότητες και αντοχή σε θερμοκρασίες έως 160 °C

Παραλλαγή χωρίς επίστρωση

Για να φυλάξετε ή να στραγγίσετε τα φαγητά χρησιμοποιείτε την παρεχόμενη σχάρα που μπορείτε να αναρτήσετε μέσα στο γουόκ.

Wok ανθεκτικό στη θερμότητα έως 250 ° C. Γυάλινο καπάκι έως 160 ° C.



Εξοικονομείτε ενέργεια! Επιλέγετε θέση μαγειρέματος που αντιστοιχεί στη διάμετρο της βάσης του σκεύους, για να αποφεύγετε απώλεια θερμότητας. Η ενεργή διάμετρος βάσης του προϊόντος είναι 18,0 εκατοστά.

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.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό καθαριστικά που χαράζουν.



Το προϊόν είναι ασφαλές για πλυτήριο πιάτων

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 συμβουλέψουμε 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

74629 Pfedelbach

DEUTSCHLAND (Γερμανία)

Τηλ. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



DE

EDELSTAHLWOK / EDELSTAHLWOKPFANNE

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.



Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zum Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn die Griffe lose sind.

Ziehen Sie falls nötig die Verschraubung der Griffe an Töpfen und Deckeln wieder fest.



ACHTUNG! Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!

Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett

oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.



VORSICHT! Erhitzen Sie das Produkt niemals in leerem Zustand. Andernfalls können Beschädigungen durch Überhitzung auftreten.

Heizen Sie das Produkt niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieses mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie das Produkt niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.

Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.



Halogen

Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen-, und Induktions-Kochfelder geeignet.



Benutzen Sie das Produkt nicht in der Mikrowelle.



LEBENSMITTELECHT! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.



ACHTUNG! KRATZER! Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselreifen Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

Schrecken Sie das Produkt nicht mit kaltem Wasser ab.



Hinweis für Induktionskochfelder

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfes/der Pfanne

zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.

ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Falle einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

Gebrauch

Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

Anschließend innen mit etwas Speiseöl oder Speisefett benetzen. Wiederholen Sie diesen Vorgang vor jedem Gebrauch.

Variante mit Beschichtung

Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.

Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Topf.

Wok hitzebeständig bis 250 °C. Griffe und Knäufe aus isolierendem Phenolharz – hitzebeständig bis 160 °C. Glasdeckel bis 160 °C.

Variante ohne Beschichtung

Zum Ablegen oder Abtropfen der Speisen benutzen Sie den beiliegenden Rost, welchen Sie in den Wok einhängen können.

Wok hitzebeständig bis 250 °C. Glasdeckel bis 160 °C.



Sparen Sie Energie! Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Der wirksame Bodendurchmesser des Produkts beträgt 18,0 cm.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

Mit der Zeit können durch Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckige Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser einem Teil Essigessenz entfernen.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte Bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

MATO Interpräsent GmbH

Kirschfeldstr. 23

DE-74629 Pfedelbach

DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



PAP

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update

Stanje informacija

Versiunea informajilor

Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen

01/2024