



STAINLESS STEEL POT SET
EDELSTAHL-TOPF-SET
FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

DE

EDELSTAHL-TOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IT

SET PENTOLE

Indicazioni per l'uso e la sicurezza

FR

FAITOUTs EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

GB

STAINLESS STEEL POT SET

Instructions for use and safety information

PT

CONJUNTO DE TACHOS EM AÇO INOX

Instruções de utilização e de segurança

DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 4
IT	Indicazioni per l'uso e la sicurezza	Pagina 6
FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 8
GB	Instructions for use and safety information	Page 12
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página 14

EDELSTAHL-TOPF-SET

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.

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.

Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.



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

Sparen Sie Energie! Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

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, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.

Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

ACHTUNG! Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest! Verwenden Sie den Glasdeckel nicht mehr nach Herunterfallen oder stärkeren Stößen. Nicht sichtbare Beschädigungen können zum Zerschlagen des Deckels während des Kochens führen.



Hinweis für Induktionskochfelder

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass 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.

Griffe und Knäufe aus isolierendem Phenolharz – hitzebeständig bis 150 °C

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.



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.

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



SET PENTOLE

Introduzione

Congratulazioni! Acquistando questo prodotto avete optato per una scelta di alta qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tal proposito, leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione specificati. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro per impedirne la perdita o il danneggiamento. In caso di cessione del prodotto a terzi, si prega di inoltrare anche tutta la documentazione.

Destinazione d'uso

Il prodotto non è destinato ad un uso commerciale.

Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!



AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E DI INCIDENTI PER BAMBINI!

Non lasciare mai che i bambini rimangano incustoditi insieme al materiale di imballaggio. Sussiste un pericolo di soffocamento dovuto al materiale di imballaggio. I bambini sottovalutano spesso i pericoli. Tenere lontano i bambini dal materiale di imballaggio.



Si prega di osservare che i manici possono diventare caldi durante la cottura. Impiegare pertanto guanti da forno o guanti da barbecue a scopo di protezione.

AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

Non impiegare in nessun caso il prodotto se i manici sono allentati.

Se necessario, stringere nuovamente il collegamento a vite su pentole e coperchi.

Durante la cottura è molto importante non perdere di vista il prodotto. Grasso e cibo possono surriscaldarsi rapidamente e prendere fuoco. Nel caso in cui grasso o cibo prendessero fuoco, non spegnere mai le fiamme con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio di pentola o una coperta antincendio testata.

CAUTELA! Non riscaldare mai il prodotto quando è vuoto. In caso contrario, possono verificarsi danni dovuti al surriscaldamento.

Non riscaldare mai il prodotto al massimo livello di energia se riempito di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano cottura. Non sollevare mai il prodotto direttamente dal piano cottura, bensì lasciarlo prima sul piano cottura in fase di raffreddamento.

Non porre della carne gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso su un piano cottura incandescente possono facilmente innescare un incendio.



Halogen

Il prodotto è adatto per piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione.

Il presente prodotto non è adatto per friggere.



ADATTO ALL'USO ALIMENTARE! Le caratteristiche di gusto e odore non vengono intaccate da questo prodotto.

Risparmiate energia! Selezionare il fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola per evitare una perdita di calore.

Dimensioni della pentola	Diametro effettivo del
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

ATTENZIONE! GRAFFI! Evitare di spostare i tegami avanti e indietro sui piani cottura in vetroceramica! Prima di iniziare la cottura, si raccomanda di pulire la superficie del piano cottura e il fondo dei tegami con un panno pulito e privo di lanugine [per esempio microfibra]. In questo modo si evitano i graffi.

Non aggiungere sale o acqua salata al prodotto vuoto preriscaldato poiché ciò potrebbe causarne la corrosione. Per inciso, ciò non comporterebbe una riduzione delle prestazioni del prodotto.

Non tenere mai il prodotto caldo sotto l'acqua corrente fredda. Il fondo del prodotto potrebbe subire danni o staccarsi dal prodotto.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro è fragile / non resistente agli urti! Non utilizzare più il coperchio in vetro dopo una caduta o forti urti. Danni non visibili

potrebbero comportare la rottura del coperchio durante la cottura.



Indicazione per i piani cottura a induzione

Indicazione: In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola/padella. Questo è normale e non è indice di difetti nel piano cottura a induzione o nei tegami.

I tegami devono essere posizionati al centro sul piano di cottura a induzione.

ATTENZIONE! Velocità di riscaldamento elevata! Non surriscaldare i tegami durante il preriscaldamento. In caso di surriscaldamento, occorre ventilare opportunamente il locale.

Uso

Far bollire il prodotto 2 o 3 volte con acqua prima dell'uso iniziale per rimuovere completamente eventuali residui di produzione.

Manici e pomelli in resina fenolica isolante - termoresistenti fino a 150° C

Pulizia e cura

Pulire i tegami con acqua calda e comune detergente per piatti. Evitare l'uso di oggetti appuntiti e taglienti per evitare di danneggiare il prodotto.



Il prodotto è adatto ad essere lavato in una lavastoviglie

Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi per la pulizia.

Con l'andare del tempo, i minerali presenti nell'acqua possono macchiare o scolorire il prodotto. Tali macchie o scolorimenti possono essere rimossi strofinandovi sopra mezzo limone. È possibile rimuovere le macchie ostinate con una miscela di nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali rispettosi dell'ambiente che possono essere smaltiti mediante gli appositi centri di riciclaggio locali.

Per informazioni su come smaltire il prodotto scartato, si prega di contattare le autorità locali.

Garanzia

Il prodotto è stato realizzato con grande cura e sotto costante controllo. Questo prodotto viene fornito con una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Si prega di conservare lo scontrino. La garanzia è valida solo per difetti di materiale e di fabbricazione ed è nulla in caso di manipolazione indebita e impropria. I vostri diritti sanciti dalla legge, in particolare i diritti di garanzia, non subiscono limitazioni in virtù della presente garanzia. In caso di reclami, si prega di contattare il servizio di assistenza telefonica di cui sotto o di contattarci via e-mail. Il nostro personale di assistenza coordinerà con voi come procedere ulteriormente nel più breve tempo possibile. Vi forniremo in ogni caso una consulenza personale. Il periodo di garanzia non si estende in caso di riparazioni effettuate in garanzia, garanzia legale o avviamento. Questo vale anche per parti sostituite e riparate. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché a danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Centro di assistenza / fornitore

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



FAITOUTS EN ACIER INOXYDABLE

Introduction

Félicitations ! Avec votre achat, vous avez opté pour un produit d'excellente qualité. Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec le produit. Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité qui suivent. Utilisez le produit uniquement selon la description et pour les domaines d'utilisation indiqués. Conservez ce mode d'emploi de sorte qu'il ne puisse pas être perdu ni endommagé. Lors du transfert du produit à des tiers, transmettez également tous les documents.

Utilisation conforme

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT ET DANGER DE MORT POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité du matériau d'emballage. Ils pourraient s'étouffer avec le matériau d'emballage. Les enfants minimisent souvent les risques. Conservez le matériau d'emballage hors de portée des enfants.



Notez que les poignées peuvent chauffer pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

N'utilisez jamais le produit si les poignées sont desserrées.

Resserrez au besoin le vissage des poignées sur les pots et les couvercles.

Lors de la cuisson, vous ne devez pas quitter le produit des yeux. Les graisses et les plats peuvent chauffer rapidement et s'enflammer. Si des graisses ou des plats s'enflamment, ne les éteignez jamais avec de l'eau ! Éteufez les flammes avec un couvercle ou avec une couverture antifeu.

PRUDENCE ! Ne chauffez le produit s'il est vide. Sinon des dommages peuvent survenir à cause de la surchauffe.

Ne chauffez jamais le produit au niveau d'énergie maximal, s'il est rempli de graisse. Désactivez immédiatement la plaque de cuisson en cas de surchauffe. Ne soulevez jamais le produit directement de la plaque de cuisson, mais laissez-le d'abord en position sur la plaque qui refroidie.

Ne mettez pas de viande qui goutte dans de la graisse brûlante. La projection de graisse sur la plaque incandescente peut facilement entraîner un incendie.



Halogen

Le produit est adapté pour les plaques de cuisson à gaz, à céramique, halogène et à induction.

Ce produit ne convient pas à la friture.



CONVIENT À UN USAGE ALIMENTAIRE ! Ce produit ne nuit pas au goût ni à l'odeur des aliments.

Économisez de l'énergie ! Choisissez une zone de cuisson adaptée au diamètre du fond de la casserole pour éviter la perte de chaleur.

Taille de casserole	Diamètre de fond efficace
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

ATTENTION ! RAYURES ! Évitez de déplacer les ustensiles de cuisine sur les plaques de cuisson en céramique ! Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons d'essuyer la surface de cuisson et le fond de l'ustensile avec un chiffon propre non pelucheux (par ex. microfibrés). Vous évitez ainsi les rayures.

Ne mettez pas de sel ou d'eau salée dans le produit vide préchauffé, car cela peut entraîner de la corrosion. Ceci n'entraînerait toutefois pas de baisse de la performance du produit.

Ne passez jamais le produit chaud sous de l'eau froide courante. La partie inférieure du produit peut être endommagée ou tomber du produit.

ATTENTION ! Le couvercle en verre est cassant / ne résiste pas aux chocs ! Ne réutilisez pas le couvercle en verre après une chute ou un choc plus intense. Les dommages invisibles peuvent entraîner la rupture du couvercle pendant la cuisson.



Remarque concernant les plaques de cuisson à induction

Remarque : Dans certaines circonstances, un bruit lié aux caractéristiques électromagnétiques de la source de cuisson et de la casserole/poêle peut survenir. Ce bruit est normal et n'indique pas un défaut de la plaque de cuisson ou de l'ustensile de cuisine. L'ustensile doit être placé au centre sur la plaque de cuisson à induction.

ATTENTION ! Vitesse de chauffe élevée ! Ne pas surchauffer l'ustensile de cuisine. La pièce doit être aérée minutieusement en cas de surcharge.

Utilisation

Faites bouillir l'eau 2 ou 3 fois dans le produit avant la première utilisation afin d'éliminer totalement les éventuels résidus de production.

Poignées et pommeaux en résine phénolique isolante - résistants à la chaleur jusqu'à 150 °C.

Nettoyage et entretien

Nettoyez l'ustensile à l'eau chaude et au liquide vaisselle habituel. Évitez dans ce cas d'utiliser des objets tranchants et pointus afin de ne pas endommager le produit.



Ce Produit est lavable dans le lave-vaisselle

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs.

Avec le temps, des taches ou des décolorations peuvent apparaître sur le produit à cause des minéraux dans l'eau. Vous pouvez les éliminer en frottant une moitié de citron sur ces zones. Vous pouvez éliminer les taches tenaces en mélangeant neuf volumes d'eau et un volume d'essence de vinaigre.

Élimination

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement, que vous pouvez déposer dans les centres de recyclage locaux.

Pour connaître les possibilités d'élimination de votre produit usagé, contactez votre municipalité.

Garantie

Le produit a été fabriqué avec une grande minutie et sous contrôle permanent. Vous obtenez une garantie de 3 ans à partir de la date d'achat pour ce produit. Veuillez conserver le ticket de caisse. La garantie s'applique uniquement pour les défauts de matériel et de fabrication. Elle est rendue caduque en cas de manipulation abusive ou incorrecte. Vos droits légaux, en particulier les droits de garantie, ne sont pas limités par cette garantie. Pour toute réclamation, adressez-vous à l'assistance technique téléphonique indiquée ci-dessous ou contactez-nous par e-mail. Les collaborateurs de notre service d'assistance conviendront avec vous de la marche à suivre dès que possible. Nous vous donnerons dans tous les cas des conseils personnalisés. La durée de garantie n'est pas prolongée par les éventuelles réparations sous garantie, la garantie légale ou les gestes commerciaux. Cela s'applique également pour les pièces remplacées ou retirées. Les réparations réalisées sont payantes après la fin de la garantie.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant : - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Centre de service / fournisseur

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALLEMAGNE

Tél. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



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.



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



CONJUNTO DE TACHOS EM AÇO INOX

Introdução

Muitos parabéns! Com a sua compra, optou por um produto de alta qualidade. Antes da primeira colocação em funcionamento, familiarize-se com o produto. Para isso, leia atentamente as instruções de utilização e indicações de segurança seguintes. Utilize o produto apenas conforme descrito e para as aplicações indicadas. Conserve estas instruções, de modo a que não se percam, nem fiquem danificadas. Em caso de transmissão do produto a terceiros, entregue também todos os documentos

Utilização adequada

Este aparelho não se destina a uma utilização profissional.

Indicações de segurança



ADVERTÊNCIA! PERIGO DE FERIMENTOS!



ADVERTÊNCIA! PERIGO DE VIDA E DE ACIDENTES PARA BEBÊS E CRIANÇAS!

Nunca deixe as crianças sem vigilância junto do material de embalagem. O material de embalagem representa perigo de asfixia. Frequentemente, as crianças subestimam os perigos. Mantenha o material de embalagem sempre fora do alcance de crianças.



Tenha em mente que as asas podem ficar quentes ao cozinhar. Por isso, para se proteger, use pegas ou luvas de cozinha.

ADVERTÊNCIA! PERIGO DE DANOS MATERIAIS!

Não utilize o produto em caso algum, se as asas estiverem soltas.

Se necessário, aperte bem novamente os parafusos das asas nas painéis e nas tampas.

Ao cozinhar, é muito importante que não perca o produto de vista. A gordura e os alimentos podem aquecer excessivamente com rapidez e inflamar-se. Se a gordura ou os alimentos alguma vez se incendiarem, nunca apague o fogo com água! Abafe as chamas com uma tampa de panela ou uma manta ignífuga certificada.

CUIDADO! Nunca aqueça o produto quando está vazio. De outro modo, podem ocorrer danos por aquecimento excessivo.

Nunca aqueça o produto ao máximo nível de energia, se o mesmo contiver gordura. Em caso de aquecimento excessivo, desligue imediatamente a placa do fogão. Nunca levante o produto diretamente da placa do fogão; deixe-o ficar algum tempo sobre a placa do fogão a arrefecer.

Não coloque carne a gotejar na gordura quente. Os salpicos de gordura sobre a placa do fogão incandescente podem facilmente causar um incêndio.



Halogen

O produto é apropriado para fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos, de halogênio e de indução.

Este produto não é apropriado para fritar.



APROPRIADO PARA ALIMENTOS!

As propriedades gustativas e olfativas não são afetadas por este produto.

Economize energia! Escolha a boca do fogão adequada ao diâmetro do fundo da panela, para evitar perdas de calor.

Tamanho da panela	Diâmetro útil do fundo
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

ATENÇÃO! RISCOS! Evite empurrar tachos e painéis para a frente e para trás sobre fogões vitrocerâmicos! Antes de começar a cozinhar, é recomendável limpar a superfície do fogão e o fundo do tacho ou panela com um pano limpo sem fiapos (por exemplo, de microfibras). Dessa maneira, podem-se evitar riscos.

Não deite sal ou água salgada no produto vazio pré-aquecido, dado que isso pode causar corrosão. No entanto, não é de esperar uma diminuição do rendimento do produto por esse motivo.

Nunca colocar o produto quente sob água corrente fria. A parte inferior do produto pode ficar danificada dessa forma ou soltar-se do produto.

ATENÇÃO! A tampa de vidro é frágil / não resistente a impactos! Não volte a utilizar a tampa de vidro depois de esta ter caído ou sofrido impactos mais fortes. Os danos invisíveis podem provocar a quebra da tampa durante a cozedura.



Nota para fogões de indução

Nota: Em determinadas circunstâncias, pode ocorrer um ruído que resulta das propriedades eletromagnéticas da fonte de calor e da panela/frigideira. Isto é normal e não implica uma avaria do fogão de indução ou da panela.

A panela deve ser colocada no centro do disco de cozedura.

ATENÇÃO! Alta velocidade de aquecimento! Não aquecer excessivamente as panelas antes do pré-aquecimento. Em caso de aquecimento excessivo, a divisão deve ser muito bem ventilada.

Utilização

Antes da primeira utilização, ferva água 2 a 3 vezes no produto, para eliminar completamente eventuais resíduos da produção.

Pegas e botões em resina fenólica isolante - resistente ao calor até 150 °C.

Limpeza e manutenção

Lave a panela com água quente e detergente comum. Evite utilizar objetos aguçados e pontiagudos, para não danificar o produto.



O produto é adequado para a máquina de lavar louça.

Não utilize produtos abrasivos fortes para a limpeza.

Com o tempo, podem formar-se manchas ou descolorações no produto, devido aos minerais na água. É possível eliminá-las, esfregando esses locais com meio limão. Pode eliminar as manchas difíceis com uma mistura de nove partes de água com uma parte de vinagre de limpeza.

Eliminação

A embalagem é composta por materiais respeitadores do ambiente que podem ser eliminados nos pontos de reciclagem locais.

Consulte a sua junta de freguesia ou administração municipal acerca da eliminação do produto em fim de vida útil.

Garantia

Este produto foi fabricado com grande cuidado e sob controlo permanente. O produto beneficia de uma garantia de 3 anos a contar da data de aquisição. Por favor, conserve o talão de caixa. A garantia aplica-se apenas a defeitos de material e de fabricação, perdendo a validade em caso de utilização indevida e inadequada. Os seus direitos legais, em particular, os direitos de garantia, não são limitados por esta garantia. Em caso de eventuais reclamações, telefone para a linha de apoio ao cliente indicada abaixo ou entre em contacto connosco por e-mail. Os nossos colaboradores da assistência combinarão consigo o procedimento a seguir com a maior brevidade. Em qualquer caso, prestar-lhe-emos assessoria pessoalmente. Em caso de substituição completa do produto, recomeça o período de garantia. Depois de expirar a garantia, as reparações realizadas serão faturadas.

Centro de Assistência/Fornecedor

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALEMANHA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH

Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Stand der Informationen

Last information update

Versions des informations

Versione delle informazioni

Estado das informações

12/2025

