



STAINLESS STEEL WOK

GB IE NI

STAINLESS STEEL WOK

Instructions for use and safety information

DK

**WOK AF RUSTFRIT STÅL /
WOKPANDE AF RUSTFRIT STÅL**

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

NL BE

RVS WOK / RVS WOKPAN

Bedienings- en veiligheidsaanwijzing

DE AT CH

**EDELSTAHL WOK /
EDELSTAHL WOKPFANNE**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side 6
NL	Bedienings- en veiligheidsaanzwijzing	Bladzijde 8
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 10

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



DK

WOK AF RUSTFRIT STÅL / WOKPANDE AF RUSTFRIT STÅL

Forord

Hjertelig tillykke! Med købet har du anskaffet dig et produkt af høj kvalitet. Inden første ibrugtagning skal du gøre dig fortrolig med produktet. Dette gøres ved at læse nedenstående brugsanvisning og sikkerhedsregler grundigt. Produktet må kun benyttes som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesformål. Opbevar denne brugsanvisning på en sådan måde, at den ikke kan gå tabt eller blive beskadiget. Husk også at videregive alle dokumenter, hvis produktet overdrages til tredjepart.

Tilsigtet brug

Denne enhed er kun beregnet til privat brug.



Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL! FARE FOR
PERSONSKADE!



ADVARSEL! LIVS- OG
ULYKKEFARE FOR BÅDE SMÅ
OG STØRRE BØRN!

Efterlad aldrig børn uden opsyn sammen med emballagematerialet. Risiko for kvælning i forbindelse med emballagemateriale. Børn undervurderer ofte risici. Emballagematerialet skal altid opbevares utilgængeligt for børn.



Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive meget varme under madlavningen. Brug derfor grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.

ADVARSEL! FARE FOR MATERIELLE SKADER!

Produktet må aldrig benyttes, hvis håndtagene er løse.

Skrue om nødvendigt håndtagenes skrueforbindelser på gryder og låg fast igen.



GIV AGT! Glaslåget er skrøbeligt / ikke stødfast!

Under madlavningen er det meget vigtigt, at man hele tiden holder øje med produktet. Fedt og

madvarer kan hurtigt blive overophedet og blive antændt. Hvis der går ild i fedt eller madvarer, må man aldrig forsøge at slukke ilden med vand! Kvæl flammerne med et grydelåg eller et godkendt brandtæppe.



FORSIGTIG! Produktet må aldrig opvarmes i tom tilstand. Ellers kan der opstå skader på grund af overophedning.

Opvarm aldrig produktet på det højeste energiniveau, hvis det er fyldt med fedt. Sluk straks for kogepladen i tilfælde af overophedning. Løft aldrig produktet direkte op fra kogepladen, men lad det først stå på den afkølede kogeplade.

Kom ikke dryppende vådt kød ned i varmt fedt. Fedt, der sprøjter på en glødende kogeplade, kan let starte en brand.



Halogen

Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramiske, halogen- og induktionskogeplader.



Produktet må kun anvendes i mikrobølgeovn.



FØDEVARESIKERT! Smag og lugt påvirkes ikke negativt af dette produkt.



GIV AGT! RIDSER! Undgå at skubbe kogevej frem og tilbage på glaskeramiske kogeplader! Inden man påbegynder madlavningen, anbefaler vi, at man tørrer overfladen af kogepladen og bunden af køkkengrejet af med en ren, fnugfri klud (f.eks. mikrofiber). Herved kan man forebygge ridser.

Du må ikke skylle produktet af med koldt vand.



Bemærk mht. induktionskogeplader

Bemærk: Under visse omstændigheder kan der opstå støj på grund af varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er normalt og er ikke tegn på en defekt i induktionskogepladen eller køkkengrejet.

Køkkengrejet skal placeres midt på induktionskogepladen.

GIV AGT! Høj opvarmingshastighed! Kogegrej må ikke overophedes under forvarmningen. I tilfælde af overophedning skal rummet ventileres grundigt.

Anvendelse

Inden man anvender produktet første gang, bør man udkoge det 2 til 3 gange med vand for at fjerne eventuelle produktionsrester fuldstændigt.

Fugt derefter indersiden med lidt madolie eller spisefedt. Gentag denne procedure før hver brug.

Variant med coating

Fjern evt. klistermærker fra produktet inden første brug, og skyl det med varmt vand.

For ikke at beskadige non-stick-coatingen må der kun bruges køkkenudstyr fremstillet af varmebestandig plast eller træ. Snit ikke maden direkte i gryden.

Wokken er varmebestandig op til 250 °C. Greb og håndtag af isolerende fenolharpiks – varmekfast op til 160 °C. glaslåg op til 160 °C.

Variant uden coating

Den medfølgende rist, som kan sættes ind i wokken, kan bruges til opbevaring af maden, så den evt. kan dryppe af.

Wokken er varmebestandig op til 250 °C. Glaslåg op til 160 °C.



Spar energi! Vælg den kogeplade, der svarer til diameteren af grydens bund, for at undgå varmetab. Produktets effektive bunddiameter er 18,0 cm.

Rengøring og pleje

Køkkengrejet rengøres med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå da brug af skarpe og spidse genstande, så produktet ikke beskadiges.

Undgå at bruge aggressive rengøringsmidler til rengøringen.



Produktet er egnet til opvaskemaskinen.

Over tid kan produktet blive plettet eller misfarvet pga. mineraler i vandet. Disse kan fjernes ved at gnide de berørte områder med en halv citron. Genstridige pletter kan fjernes med en blanding af ni dele vand og én del eddikesensens.

Bortskaffelse

Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på den lokale genbrugsstation. Man kan finde ud af, hvordan man bortskaffer det gamle produkt, hos de lokale myndigheder eller kommunen.

Garanti

Produktet er produceret med største omhu og under konstant kontrol. Der ydes 3 års garanti på dette produkt regnet fra købsdatoen. Du bedes venligst gemme kvitteringen. Garantien gælder kun for materiale- og produktionsfejl og gælder ikke ved misbrug og forkert håndtering. Dine juridiske rettigheder, især garantirettighederne, indskrænkes ikke af denne garanti. I tilfælde af reklamationer bedes du benytte nedenstående service-hotline eller kontakte os via e-mail. Vores servicemedarbejdere koordinerer den videre procedure med dig så hurtigt som muligt. Vi yder under alle omstændigheder personlig rådgivning. Garantiperioden forlænges ikke i forbindelse med evt. reparation, som er omfattet af garantien, den juridiske garanti eller goodwill. Dette gælder også for udskiftede eller reparerede dele. Når garantien er udløbet, vil evt. reparationer være for brugers regning.

Servicecenter / leverandør

MATO Interpräsent GmbH

Kirschfeldstr. 23

DE-74629 Pfedelbach

TYSKLAND

Tlf. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



PAP

Inleiding

Gefeliciteerd! Met uw aankoop heeft u gekozen voor een hoogwaardig product. Voor de eerste ingebruikname, moet u zich bekend maken met het product. Lees hiertoe goed de volgende gebruikershandleiding en veiligheidsaanwijzingen door. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven gebruiksdoeleinden. Bewaar de handleiding dusdanig dat deze niet verloren of beschadigd raakt. Overhandig ook alle documentatie bij verstrekking van het product aan derden.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.



Veiligheidsaanwijzingen

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!



WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR LICHAAMELIJK EN DODELIJK LETSEL VOOR KLEINE KINDEREN EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht alleen met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar op verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.



Let op dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik voor uw eigen bescherming pannenlappen of ovenhandschoenen.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE BESCHADIGING!

Gebruik het product nooit als de greep los zijn.

Draai indien nodig de schroefverbinding van de grepen op de pannen en de deksels weer vast.



LET OP! De glazen deksel is fragiel / niet schokbestendig!

Bij het koken is het zeer belangrijk, dat u het product niet uit het oog verliest. Vet en voedsel kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Als vet of voedsel ooit gaat branden, blus het dan nooit met water! Verstik de vlammen met een deksel of een geteste blusdeken.



VOORZICHTIG! Verhit het product nooit als deze leeg is. Er kan anders schade ontstaan door oververhitting.

Verwarm het product nooit op het hoogste energieniveau als deze gevuld is met vet. Schakel de kookplaat direct uit in geval van oververhitting. Til het product nooit direct van de kookplaat, maar laat het eerst op de afkoelende kookplaat staan.

Leg geen druipend nat vlees in heet vet. Vet dat op een gloeiende kookplaat spat, kan gemakkelijk een brand veroorzaken.



Halogen

Het product is geschikt voor gas-, elektrische-, glaskeramische-, halogeen-, en inductiekookplaten.



Gebruik het product niet in de magnetron.



GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!

De smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.



LET OP! KRASSEN! Vermijd het heen en weer schuiven van het kookgerei op glaskeramische kookplaten! Voordat u begint met koken, adviseren wij u het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei af te vegen met een schone, pluisvrije doek (bijvoorbeeld microvezel). Hiermee kunt u krassen voorkomen.

Laat het product niet met koud water schrikken.



Aanwijzing voor inductiekookplaten

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan er een geluid ontstaan dat terug te herleiden is op de elektromagnetische eigenschappen van

de warmtebron en de pan. Dit is normaal en duidt niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.

Het kookgerei moet in het midden op de inductiekookplaat worden geplaatst.

LET OP! Hoge verwarmingsnelheid! Kookgerei bij het voorverwarmen niet oververhitten. In geval van oververhitting moet de ruimte grondig geventileerd worden.

Gebruik

Voordat u het product voor het eerst gebruikt, kookt u deze 2 tot 3 keer met water uit om eventuele productieresten volledig te verwijderen.

Vervolgens binnenin met wat kookolie of kookvet bevochtigen. Herhaal dit proces voor elk gebruik.

Variant met coating

Verwijder voor gebruik mogelijke stickers van het artikel en spoel het artikel met heet water uit.

Om de antiaanbaklaag niet te beschadigen, gebruikt u alleen kookgerei uit hittebestendig kunststof of hout. Snijd het gekookte product niet direct in de pan.

Wok hittebestendig tot 250 °C. Grepen en knoppen van isolerende fenolhars - hittebestendig tot 160 °C. Glazen deksel tot 160 °C.

Variant zonder coating

Voor het neerleggen of afgieten van het eten gebruikt u het bijbehorende rooster, dat u in de wik kunt hangen.

Wok hittebestendig tot 250 °C. Glazen deksel tot 160 °C.



Bespaar energie! Selecteer de kookplaat overeenkomstig de diameter van de pan om warmteverlies te voorkomen. De effectieve bodemdiameter van het product bedraagt 18,0 cm.

Reiniging en onderhoud

Reinig het kookgerei met heet water en in de handel verkrijgbaar afwasmiddel. Vermijd het gebruik van scherpe en puntige voorwerpen om beschadiging van het product te voorkomen.

Gebruik voor de reiniging geen agressieve

schuurmiddelen.



Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.

Na verloop van tijd kunnen door mineralen in het water vlekken of verkleuringen aan het product ontstaan. Deze kunt u verwijderen door met een halve citroen over deze vlekken te wrijven. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een mengsel van negen delen water en een deel azijn.

Afvoeren

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die via lokale recyclingcentra kunnen worden afgevoerd. Informatie over het afvoeren van het versleten product kunt u inwinnen bij uw gemeente.

Garantie

Het product is met grote zorgvuldigheid en onder constante controle vervaardigd. Dit product wordt geleverd met een garantie van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon. De garantie geldt voor materiaal- en fabricagefouten en vervalt bij onjuist gebruik en onjuiste bediening. Uw wettelijke rechten, met name het recht op garantie, worden door deze garantie niet beperkt. Bij eventuele klachten neemt u contact op met de onderstaande service-hotline of neemt u contact met ons op per e-mail. Onze servicemedewerkers zullen het verdere proces zo snel mogelijk met u afstemmen. Wij zullen u in ieder geval persoonlijk adviseren. De garantieperiode wordt niet verlengd bij reparaties tijdens garantie, wettelijke garantie of coulancehalve. Dit geldt ook voor de vervangen of gerepareerde onderdelen. Na het verstrijken van de garantie zullen voor reparaties kosten in rekening worden gebracht.

Service Center / Leverancier

MATO Interpräsent GmbH

Kirschfeldstr. 23

DE-74629 Pfedelbach

DUITSLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



PAP

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
Tilstand af information
Stand van de informatie
Stand der Informationen

01/2024