



STAINLESS STEEL POT

(GB)

STAINLESS STEEL POT

Instructions for use and safety information

(FI)

TERÄSKATTILA

Käyttö- ja turvaohjeet

(LT)

NERŪDIJANČIOJO PLIENO PUODAS

Naudojimo ir saugos instrukcijos

(EE)

ROOSTEVABAST TERASEST POTT

Käsitsus- ja ohutusjuhised

(LV)

NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA KATLS

Lietošanas un drošības instrukcijas

IAN 517498_2510
IAN 517496_2510
IAN 517491_2510

(LT) **(LV)** **(EE)** **(FI)**

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu 6
EE	Käsitus- ja ohutusjuhised	Lehele 8
LT	Naudojimo ir saugos instrukcijos	Puslapis 10
LV	Lietošanas un drošības instrukcijas	Lappuse 12

STAINLESS STEEL POT

Introduction

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

Intended use

The product is not intended for commercial use.

Safety instructions



WARNING! RISK OF INJURY!



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

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



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

WARNING! DANGER OF MATERIAL DAMAGE!

Never use the product if the handles are loose.

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

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

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

Never heat the product to the highest energy level when it is filled with fat. Switch off the hob immediately in the event of overheating. Never lift the product directly from the hob, but leave it on the cooling hob first.

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



Halogen

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

This product not suitable for deep frying.



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

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

IAN	Pot size	Effective base diameter
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	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



TERÄSKATTILA

Johdanto

Onneksi olikoon! Olet hankkinut käyttöösi korkealuokkaisien tuotteiden. Perehdy tuotteen ominaisuuksiin ennen sen ensimmäistä käyttökertaa. Lue seuraava käyttöohje ja turvallisuusohjeet huolellisesti. Käytä tuotetta vain ohjeissa kuvatulla tavalla ja vain määritettyyn käyttötarkoitukseen. Säilytä ohjekirjaa niin, että se ei häviä eikä vioitu. Jos tuote myydään, luovuta tuotteen kaikki asiakirjat sen ostajalle.

Määräystenmukainen käyttö

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Turvallisuusohjeet



VAROITUS VAMMAUTUMISVAARA!



VAROITUS HENGENVAARA
JA VAMMAUTUMISEN VAARA
PIKKULAPSILLE JA LAPSILLE!

Älä koskaan jätä lapsia valvomatta käsittelemään pakkausmateriaaleja. Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Lapset tavallisesti aliarvioivat riskejä. Pidä lapset aina loitolla pakkausmateriaaleista.



Huomaa, että kahvat kuumenevat keittämisen aikana. Käytä sen vuoksi pannulappuja tai grillihansikkaita.

VAROITUS AINEELLISTEN VAHINKOJEN VAARA!

Älä käytä tuotetta, jos kahvat ovat löystyneet tai irronneet.

Kiristä tarvittaessa kattiloiden ja kansiin kahvojen ruuviliitokset uudelleen.

Keittämisen aikana on tärkeää pitää tuotetta jatkuvasti silmällä. Rasva ja ruoka voivat ylikuumentua nopeasti ja syttyä palamaan. Jos rasva tai ruoka syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta niitä vedellä! Tukahduta liekit kattilan kannella tai hyväksytyllä sammutuspeitteellä.

HUOMIO! Älä koskaan kuumenna tuotetta tyhjänä. Muuten ylikuumentuminen aiheuttaa vahinkoja.

Älä koskaan kuumenna rasvalla täytettyä tuotetta korkeimmalla tehotasolla. Kytke liesi ylikuumentumistilanteessa heti pois päältä. Älä koskaan nosta tuotetta heti pois liedeltä, vaan jätä se paikalleen viilentyvän lieden päälle.

Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Hekkuvalle liedelle roiskuva rasva syttyy helposti palamaan.



Halogen

Tuote sopii kaasui-, sähkö-, lasikeramiikka-, halogeeni- ja induktioliesille.

Tämä tuote ei sovi uppopaistoon.



SOPII ELINTARVIKKEILLE! Tämä tuote ei muuta maku- ja hajum ominaisuuksia.

Säästä energiaa! Valitse kattilan pohjan halkaisijalle sopiva keittolevy hukkalämmön välttämiseksi.

IAN	Kattilan koko	Tehokas pohjan halkaisija
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

HUOMIO! NAARMUT! Vältä keittoastian liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla liesillä! Ennen keittämistä on suositeltavaa pyyhkiä lieden pinta ja keittoastian pohja puhtaalla, nukkaamattomalla pyyhkeellä (esim. mikrokuituliinalla). Näin ehkäistään naarmujen syntymistä.

Älä lisää suolaa tai suolavettä esilämmitettyyn tyhjiin tuotteeseen, koska se voi aiheuttaa ruostumista. Se ei kuitenkaan heikennä tuotteen tehoa.

Älä koskaan huuhtelee kuumaa tuotetta juoksevilla kylmällä vedellä. Tuotteen pohja voi silloin vahingoittua tai irrota tuotteesta.

HUOMIO! Lasikansi on särkyvä / ei iskunkestävä!

Älä käytä lasikantta sen jälkeen, kun se on pudonnut tai siihen on kohdistunut kovia iskuja. Vauriot, jotka eivät näy, voivat aiheuttaa kannen rikkoutumisen kypsennyksen aikana.



Induktioliesiä koskevat ohjeet

Ohje: Määrätyissä olosuhteissa voi esiintyä hajuja, jotka johtuvat lämmönlähteen ja kattilan/pannun sähkömagneettisista ominaisuuksista. Se on normaalia eikä ole merkki induktioliedessä tai keittoastiassa olevasta viasta.

Keittoastia on asetettava keskelle induktiokeittolevyä.

HUOMIO! Suuri kuumentumisnopeus! Älä ylikuumenna keittoastiaa esilämmityksen aikana. Ylikuumentumisen tapahtuessa huone on tuuletettava hyvin.

Käyttö

Keitä tuotteella ensin 2-3 kertaa vettä, jotta mahdolliset tuotejäänteet poistuvat siitä kokonaan.

Kahvat ja nupit fenolihartsia – kestävät kuumuutta 150 °C.

Puhdistus ja hoito

Puhdistusta keittoastia kuumalla vedellä ja kaupoissa myytävällä pesuaineella. Älä käytä puhdistamiseen teräviä tai kärjellisiä esineitä, jotta tuote ei vahingoitu.



Tuote kestää konepesun

Älä käytä puhdistamiseen teräviä hankausvälineitä.

Veden mineraalit voivat ajan mittaan aiheuttaa laikkuja tai värimuutoksia tuotteeseen. Ne voidaan poistaa hankaamalla kyseisiä kohtia sitruunan puolikkaalla. Piintyneet tahrat voidaan poistaa liuoksella, jossa on yhdeksän osaa vettä ja yksi osa etikkaa.

Hävittäminen

Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan hävittää toimittamalla ne paikallisiin kierrätysmateriaalin keräyspisteisiin.

Käytetyn tuotteen hävittämistä koskevat ohjeet on pyydettyävä paikalliselta viranomaiselta.

Takuu

Tämä tuote on valmistettu huolellisesti ja valvotusti. Tuotteelle myönnetään 3 vuoden takuu alkaen ostopäivästä. Säilytä ostokuitti. Takuu koskee vain materiaali- ja valmistusvirheitä ja se raukeaa, jos tuotetta käytetään väärin tai jos sitä käsitellään epäasianmukaisesti. Tämä takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksia, erityisesti takuuta koskevia oikeuksia. Jos haluat tehdä reklamaatiohuomautuksen, ota yhteyttä alla olevaan huolto-hotlineen tai lähetä meille sähköpostia. Asiakaspalvelumme kertoo mahdollisimman nopeasti, miten sen jälkeen on toimittava. Joka tapauksessa neuvomme sinua henkilökohtaisesti. Takuun, lakisääteisen takuun tai kulanssin perusteella tehtävät korjaukset eivät pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Takuuajan päättymisen jälkeen tehtävien korjausten kustannuksista vastaa tuotteen omistaja.

Huoltokeskus / toimittaja

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
SAKSA

Puh. +49 7941 94 54 26

Sähköposti: ASKunden@matointerpraesent.de



ROOSTEVABAST TERASEST POTT

Sissejuhatus

Palju õnne! Te otsustasite ostuga kõrgkvaliteetse toote kasuks. Tutvuge enne esmakordset käikuvõtmist tootega. Lugege selleks tähelepanelikult alljärgnevat käsitusjuhendit ja ohutusjuhiseid. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja mainitud kasutusvaldkondades. Säilitage käesolevat juhendit nii, et see on kadumise ja kahjustumise eest kaitstud. Andke kõik dokumendid toote edasiandmisel kolmandatele isikutele samuti kaasa.

Sihtotstarbekohane kasutus

Kõnealune seade pole ette nähtud kommertskasutuseks.

Ohutusjuhised



HOIATUS! VIGASTUSOHT!



**HOIATUS! OHT ELULE JA
ÕNNETUSOHT VÄIKELASTELE
NING LASTELE!**

Ärge jätkke lapsi kunagi pakendusmaterjali juurde järelevalveta. Pakendusmaterjali tõttu valitseb lämbumisoht. Lapsed alahindavad sageli ohte. Hoidke lapsed alati pakendusmaterjalist eemal.



Palun pöörake tähelepanu sellele, et käepidemed võivad toidu valmistamisel kuumaks minna. Kasutage seetõttu kaitseks pajalappe või grillimiskindaid.

HOIATUS! MATERIAALSE KAHJU OHT!

Ärge kasutage mitte mingil juhul toodet, kui käepidemed on lahti.

Pingutage vajaduse korral käepidemete keermesliited taas kinni.

Toidu valmistamisel on väga oluline, et Te ei jäta toodet järelevalveta. Rasv ja toit võivad kiiresti üle kuumeneda ning süttida. Kui rasv või toit peaks juhtuma põlema süttima, siis ärge kustutage neid kunagi veega! Lämmatage leegid potikaanega või kontrollitud tulekustutustekiga.

ETTEVAATUST! Ärge kuumutage kunagi tühjas seisundis toodet. Vastasel juhul võivad tekkida ülekuumenemise tõttu kahjustused.

Ärge kuumutage toodet üles kunagi kõrgeimal energiaastmel, kui see on rasvaga täidetud. Lülitage pliidiplaat ülekuumenemise korral kohe välja. Ärge tõstke toodet kunagi vahetult pliidiplaadilt ära, vaid laske sellel esmalt jahtuval pliidiplaadil seista.

Ärge asetage tilkumismärga liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiva rasva tõttu võib kergesti tulekahju tekkida.



Halogen

Toode sobib gaasi-, elektri-, klaaskeraamika-, halogeen- ja induktioonkeeduväljadele.

See toode ei sobi frittimiseks.



TOIDUAINEEHE! Kõnealune toode ei halvenda maitse- ja lõhnaomadusi.

Säästke energiat! Valige potipõhja läbimõõdule vastav keedukoht, et vältida kuumusekadu.

IAN	Poti suurus	Poti efektiivne läbimõõt
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

TÄHELEPANU! KRIIMUSTUSED! Vältige klaaskeraamika-keeduväljadel keedunõude edasi-tagasi lükkamist! Enne toidu valmistamise alustamist soovitate Teile keeduvälja pealispind ja keedunõu põhi puhta ebemevaba rätikuga (näiteks mikrokiud) üle pühkida. Sedasi saate kriimustusi ennetada.

Ärge lisage eelsoojendatud tühja tootesse soola või soolavett, sest see võib korrosiooni põhjustada. Muidugi ei põhjusta see toote jõudluse langust.

Ärge hoidke kuuma toodet kunagi jooksva külma vee all. Toota alakülg või seetõttu kahjustada saada või tootelt irduda.

TÄHELEPANU! Klaaskaas on kergesti purunev / pole löögikindel!

Ärge kasutage klaaskaant pärast mahakukkumist või tugevamaid lööke. Mittenähtavad kahjustused võivad põhjustada keetmisel kaane purunemise.



Juhis induktsioonkeeduväljade kohta

Juhis: Teatud tingimustel võib tekkida müra, mis on tingitud kütteilika ja poti/panni elektromagnetilistest omadustest. See on normaalne ega viita Teie induktsioonvälja või keedunõu defektile.

Keedunõu tuleb paigutada induktsioonkeeduvälja keskele.

TÄHELEPANU! Suur kuumenemiskiirus! Ärge kuumutage keedunõud eelkuumutamisel üle. Ülekuumenemise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.

Kasutamine

Keetke toode enne esmakordset kasutamist 2 kuni 3 korda veega läbi, et eemaldada täielikult võimalikud tootmisjäädgid.

Isoleerivast fenoolvaigust käepidemed ja pöörad – kuumuskindlad kuni 150 °C.

Puhastus ja hoolitsus

Puhastage keedunõud kuuma vee ja laiatarbe nõudepesuvahendiga. Vältige seejuures teravate ja tipjate esemete kasutamist, et toodet mitte kahjustada.



Toode on nõudepesumasinas pestav.

Ärge kasutage puhastamiseks teravatoimelisi küürimisvahendeid.

Aja jooksul võivad tekkida tootel mineraalide tõttu veeplekid või värvimuutused. Neid saate eemaldada poolitatud sidruniga üle nende kohtade hõõrudes. Visasid plekke saate eemaldada seguga, mis koosneb üheksast osast veest ja ühest osast äädikaessentsist.

Utiliseerimine

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate utiliseerida kohalike taaskäitluspunktide kaudu.

Kasutusest kõrvaldatud toote utiliseerimisvõimaluste kohta saate teavet kohalikust valla- või linnavalitsusest.

Garantii

Toode toodeti suurima hoolikusega ja pidevale kontrollile allutatult. Anname kõnealusele tootele 3 aastat garantiid alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Garantii kehtib ainult materjali- ja valmistamisvigadele ning kaotab kuritarvitava ja asjatundmatu ümberkäimise korral kehtivuse. Kõnealune garantii ei piira Teie seadusega sätestatud õigusi, eelkõige pretensiooniõigust. Palun pöörduge võimalike reklamatsioonide korral allseisvale teeninduse otseliinile või võtke e-posti teel meiega ühendust. Meie teeninduse töötajad lepivad Teiega kiireimal võimalikul viisil edasises toimimises kokku. Me nõustame Teid igal juhul isiklikult. Garantiaeg ei pikene võimalike garantii, seadusega sätestatud pretensiooniõiguse või vastutulelikkusteenusega seotud remontide tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Pärast garantii möödumist on remondid tasulised.

Teeninduskeskus / tarnija

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
SAKSAMAA

Tel +49 7941 94 54 26

E-post: ASKunden@matointerpraesent.de



NERŪDIJANČIOJO PLIENO PUODAS

Vadas

Sveikiname! Jūs nusprendėte įsigyti aukštos kokybės gaminį. Prieš pirmą kartą naudodami, susipažinkite su gaminiu. Tam atidžiai perskaitykite tolesnę naudojimo instrukciją ir saugos nuorodas. Naudokite gaminį tik, kaip aprašyta, ir nurodytoms naudojimo sritims. Laikykite šią instrukciją tokioje vietoje, kad ji būtų apsaugota nuo pametimo arba pažeidimo. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir šiuos dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Gaminys neskirtas komerciniam naudojimui.

Saugos nuorodos



ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!



ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGŲ ATSTIKIMŲ PAVOJUS MAŽIEMS VAIKAMS IR VAIKAMS!

Niekada nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiagomis. Kyla pavojus uždusti dėl pakavimo medžiagų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Laikykite pakavimo medžiagas visada toliau nuo vaikų.



Atkreipkite dėmesį į tai, kad verdant rankenėlės gali įkaisti. Todėl kaip apsaugą naudokite puodkėlę arba grilio pirštinę.

ĮSPĖJIMAS! DAIKTŲ APGADINIMO PAVOJUS!

Jokių būdu nenaudokite gaminio, jei rankenėlės atsilaisvino.

Jei reikia, vėl priveržkite puodą ir dangčių rankenėlių srieginę jungtį.

Verdant yra labai svarbu, nuolat stebėti gaminį. Riebalai ir patiekalas gali greitai perkaisti ir užsidegti. Jei riebalai arba patiekalas užsidegtų, niekada negesinkite vandeniu! Užgesinkite liepsną puodo dangčių arba išbandyta gaisro gesinimo antklode.

ATSARGIAI! Niekada nekaitinkite tuščio gaminio. Kitu atveju dėl perkaitimo galimi pažeidimai.

Niekada nekaitinkite gaminio aukščiausia energijos pakopa, jei į jį pripildyta riebalų. Perkaitimo atveju

kaitlentę nedelsdami išjunkite. Niekada nekelkite gaminio nuo kaitinimo plokštės, bet iš pradžių palikite jį ant turinčios atvėsti kaitinimo plokštės.

Nedėkite šlapios mėsos į karštus riebalus. Dėl ant įkaitusios kaitinimo plokštės tykstančių riebalų gali kilti gaisras.



Halogen

Gaminys tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, halogeninėms ir indukcinėms kaitlentėms.

Gaminys netinkamas naudoti gruzdinti.



TINKA MAISTO PRODUKTAMS! Skonio ir kvapo savybėms šis gaminys įtakos neturi.

Taupykite energiją! Pasirinkite kaitvietę atitinkančio skersmens puodo dugną, kad išvengtumėte šilumos nuostolių.

IAN	Puodo dydis	Efektyvusis dugno skersmuo
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

DĖMESIO! ĮBRĖŽIMAI! Stenkitės nestumdyti virimo indų ant stiklo keramikos kaitviečių! Prieš pradėdami virti rekomenduojame nuvalyti kaitvietės paviršių ir virimo indo dugną švaria, be pūke šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip išvengsite įbrėžimų.

Neberkite į pašildytą tuščią gaminį druskos ir nepilkite vandens, nes tai gali sukelti koroziją. Tačiau dėl to gaminio galia nesumažės.

Niekada nelaikykite karšto gaminio po bėgančiu šaltu vandeniu. Dėl to galėtų būti pažeista arba nukristi gaminio apačia.

DĖMESIO! Stiklinis dangtis yra dužus / neatsparus smūgiams! Nebenaudokite stiklinio dangčio jam nukritus arba po stipresnių smūgių. Dėl nematomų pažeidimų ruošiant valgį dangtis gali sudužti.



Nuoroda dėl indukcinų kaitviečių

Nuoroda: tam tikromis aplinkybėmis dėl elektromagnetinių kaitinimo šaltinio ir puodo / keptuvės savybių gali girdėtis garsas. Tai yra normalus dalykas ir nerodo indukcinės kaitvietės arba virimo indų gedimo.

Virimo indą pastatykite indukcinės kaitvietės viduryje.

DĖMESIO! Greitas įkaitimo greitis! Pašildydami neperkaitinkite virimo indo. Perkaitinus reikia kruopščiai išvėdinti patalpą.

Naudojimas

Prieš pirmą kartą naudodami 2–3 kartus pavirkite vandenį, kad būtų visiškai pašalinti galimi gamybos likučiai.

Rankenos ir rankenėlės iš izoliuojančios fenolio dervos – atsparios karščiui iki 150 °C.

Valymas ir priežiūra

Valykite virimo indus karštu vandeniu ir įprastu plovikliu. Tuo metu stenkitės nenaudoti aštrių ir smailių daiktų, kad nepažeistumėte gaminio.



Šį produktą galima plauti indaplovėje

Norėdami išvalyti, nenaudokite aštrių šveitiklių.

Bėgant laikui, dėl mineralų vandenyje ant gaminio gali atsirasti dėmių ar gali pasikeisti spalva. Tai galite pašalinti ant šios vietos patirdami perpjautą citriną. Sunkiai pašalinamas dėmes galite pašalinti devynių vandens dalių ir vienos acto esencijos dalies mišiniu.

Utilizavimas

Pakuotė yra iš aplinkai draugiškų medžiagų, kurias galima utilizuoti vietos perdirbimo punktuose.

Dėl galimybių utilizuoti netinkamą naudoti gaminį teiraukitės seniūnijoje ar savivaldybėje.

Garantija

Gaminys buvo pagamintas labai kruopščiai, nuolat kontroliuojant. Šiam gaminiui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Garantija galioja tik medžiagos ir gamybos defektams. Netinkamai naudojant ir piktnaudžiaujant, garantijos netenkama. Jūsų įstatymais numatytų teisių, ypač teisių į garantiją, ši garantija neriboja. Norėdami pateikti reklamaciją, kreipkitės į žemiau nurodytą techninės priežiūros karštąją liniją arba susisiekite su mumis el. paštu. Mūsų techninės priežiūros darbuotojai kuo skubiau su Jumis suderins tolesnius veiksmus. Bet kokių atveju mes Jus pakonsultuosime asmeniškai. Garantinis laikotarpis remonto darbams dėl garantijos, įstatymais numatyto garantijos suteikimo arba nuolaidos suteikimo, nepratešiamas. Tai taip pat galioja pakeistoms ir remontuotoms dalims. Remonto darbai pasibaigus garantijai yra mokami.

Techninės priežiūros centras / tiekėjas

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
VOKIETIJA

Tel. +49 7941 94 54 26

El. paštas: ASKunden@matointerpraesent.de



NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA KATLS

Ievads

Sirsniņi apsveicam! Ar savu pirkumu, jūs esat izvēlēties/-usies augstvērtīgu izstrādājumu. Pirms sākt izstrādājuma lietošanu, iepazīstieties ar tā lietošanu. Šim nolūkam uzmanīgi izlasiet turpmāko lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Lietojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts, un tikai norādītajiem izmantošanas mērķiem. Glabājiet šo instrukciju tā, lai tā būtu pasargāta no nozaudēšanas vai bojājumiem. Nododot izstrādājumu citām personām, kopā ar to nododiet arī visus dokumentus.

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Šī ierīce nav paredzēta komerciālai izmantošanai.

Drošības norādījumi



BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!



BRĪDINĀJUMS! BĒRNIEM PASTĀV APDRAUDĒJUMS DZĪVĪBAI UN NEGADĪJUMU RISKS!

Nekad neļaujiet bērniem bez uzraudzības spēlēt ar iepakojuma materiālu. Pastāv risks nosmakt ar iepakojuma materiālu. Bērni bieži vien nenovērtē materiālu bīstamību. Neļaujiet bērniem piekļūt iepakojuma materiāliem.



Ievērojiet, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturi sakarst. Tāpēc roku aizsargāšanai izmantojiet katlu satvērējus vai virtuves cimdus.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

Neizmantojiet ražojumu, ja tā rokturī ir vaļīgi.

Ja nepieciešams, cieši pievelciet roktura skrūvsavienojumu.

Ēdiena gatavošanas laikā ir svarīgi ražojumu neatstāt bez uzraudzības. Taukvielas un ēdieni var ātri pārkarst un aizdegties. Gadījumā, ja taukvielas vai ēdieni aizdegas, nekādā gadījumā nedzēsiet tos ar ūdeni! Apslāpējiet liesmas, uzliekot katla vāku vai pārbaudītu liesmu slāpēšanas pārsegu.

UZMANĪBU! Nekad neuzkarsējiet tukšu ražojumu. Šādā gadījumā trauka pārkaršana var to bojāt.

Nekad neuzkarsējiet ražojumu līdz augstākajam līmenim, ja tas ir uzpildīts ar taukvielām. Pārkaršanas gadījumā nekavējoties izslēdziet plīts virsmas elementu. Nekad neceliet ražojumu uzreiz nost no plīts virsmas, bet gan ļaujiet tam vispirms atstāties uz dziesošā plīts virsmas elementa.

Nelieciet karstās taukvielās slapju gaļu. Šādā gadījumā no trauka uz kvēlojošā plīts virsmas elementa izsprāgstošās taukvielas var viegli izraisīt ugunsgrēku.



Halogēns

Ražojums ir piemērots gāzes, elektriskajām, stikla keramikas, halogēna un indukcijas plīts virsmām.

Šis ražojums nav piemērots fritēšanai.



PIEMĒROTS PĀRTIKAI! Šis ražojums neietekmē pārtikas garšu un smaržu īpašības.

Taupiet enerģiju! Izvēlieties katla dibena diametram atbilstošu plīts virsmas elementu, lai novērstu siltuma zudumus.

IAN	Katla izmērs	Efektīvais dibena diametrs
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

IEVĒRĪBAI! ŠVĪKAS! Nebidiet ēdiena gatavošanas pa stikla keramikas plīts virsmām! Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas iesakām noslaucīt plīts virsmu un ēdiena gatavošanas trauka dibenu ar tīru un pūkas nesaturošu lupatiņu [piemēram, mikrošķiedras lupatiņu]. Šādi varat novērst švīku rašanos.

Iepriekš uzkarstēt un tukšā ražojumā neberiet sāli vai neļiejiet sālsūdeni, jo tas var izraisīt korodēšanu. Tomēr tas nevar samazināt ražojuma efektivitāti.

Nekad neturiet karstu ražojumu zem auksta tekoša ūdens. Tādējādi ražojuma apakšējā daļa var tikt bojāta vai var nokrist no ražojuma.

IEVĒRĪBAI! Stikla vāks ir viegli plīstošs / nav triecienizturīgs!

Pēc nokrišanas vai spēcīgiem triecieniem stikla vāku vairs neizmantojiet. Neredzamu bojājumu dēļ vāks gatavošanas laikā var saplīst.



Norādījumi indukcijas plīts virsmām

Norāde! Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas izskaidrojams ar karstuma avota elektromagnētiskā lauka un katla/pannas īpašībām. Tā ir normāla parādība un nebūt nenorāda uz indukcijas virsmas vai ēdiena gatavošanas trauka defektu.

Ēdiena gatavošanas trauks jānovieto indukcijas plīts virsmas vidū.

IEVĒRĪBA! Ātra uzkaršana! Uzsildīšanas laikā nepārkarsējiet ēdiena gatavošanas trauku. Pārkarsēšanas gadījumā pamatīgi jāizvēdina telpa.

Lietošana

Pirms pirmās lietošanas reizes no 2 līdz 3 reizēm variet ražojumā tīru ūdeni, lai pilnībā attīrītu iespējamās ražošanas atlikumus.

Rokturi no izolējošiem fenolsveķiem – līdz 150 °C karstumizturība.

Tīrīšana un apkope

Ēdiena gatavošanas trauku tīriet ar karstu ūdeni un standarta mazgāšanas līdzekli. Turklāt nelietojiet asus un smailus priekšmetus, lai nesabojātu ražojumu.



Produkts ir piemērots trauku mazgājamajai mašīnai.

Tīrīšanai neizmantojiet asus beršanas līdzekļus.

Laika gaitā uz ražojuma var rasties ūdeni esošo minerālu traipi vai piedegumi. Tos varat notīrīt, ierīvējot šīs vietas ar pārgrieztu citronu. Noturīgākus traipus varat notīrīt ar etiķa ūdeni, sajaucot deviņas daļas ūdens ar vienu daļu etiķa esences.

Utilizācija

Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var nodot vietējiem atkritumu otrreizējās pārstrādes uzņēmumiem.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju iespējām vaicāji jūsu pašvaldībā.

Garantija

Izstrādājums ir izgatavots ļoti rūpīgi, nodrošinot pastāvīgas kontroles. Šim izstrādājumam tiek dota 3 gadu garantija kopš iegādes datuma. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Garantija attiecas tikai uz materiālu un ražošanas kļūdām un nav spēkā jaunprātīgas vai nepareizas lietošanas gadījumā. Šī garantija neierobežo Jums ar likumu piešķirtās tiesības, it īpaši garantijas tiesības. Jebkuru iebildumu gadījumā, lūdzu, zvaniet uz zemāk norādīto servisa tālruni vai sazinieties ar mums, nosūtot e-pastu. Mūsu servisa darbinieki iespējami drīzā laikā vienosies ar Jums par tālāko rīcību. Mēs jebkurā gadījumā sniegsim Jums individuālas konsultācijas. Veicot jebkādu remontu, kas izriet no ražotāja garantijas, likumā paredzētās garantijas vai pēcpārdošanas servisa, garantijas laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Kad garantijas laiks beidzies, remonta pakalpojumi ir par maksu.

Servisa centrs / piegādātājs

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
VÄCIJA

Tālr.: +49 7941 94 54 26

E-pasts: ASKunden@matointerpraesent.de



PAP

MATO Interpraesent GmbH

Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update

Tietojen tila

Teabe olek

Informācija aktualizēta

Informācijas pobūdis

12/2025

IAN 517498_2510
IAN 517496_2510
IAN 517491_2510