



PAN/SAUCEPAN/MILK PAN
TOPF/STIELKASSEROLLE/MILCHTOPF
FAITOUT/CASSEROLE AVEC MANCHE/POT À LAIT

(GB)
PAN/SAUCEPAN/MILK PAN

Instructions for use and safety information

(NL)
PAN/STELPAN/MELKPOT

Bedienings- en veiligheidsaanwijzing

(SK)
HRNIEC/RAJNICA S RÚČKOU/HRNIEC NA MLIEKO

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(IT)
PENTOLA/TEGAME CON MANICO/BOLLITORE PER LATTE

Indicazioni per l'uso e la sicurezza

(DE)
TOPF/STIELKASSEROLLE/MILCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(CZ)
HRNEC/RENDLÍK/HRNEC NA MLÉKO

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(ES)
OLLA/CACEROLA/LECHERA

Indicaciones de manejo y seguridad

(HU)
EDÉNY/NYELES LÁBAS/TEJES KANCSÓ

Kezelési és biztonsági utalások

(FR)
FAITOUT/CASSEROLE AVEC MANCHE/POT À LAIT

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(PL)
GARNEK/RONDEL Z UCHWYTEM/GARNEK DO MLEKA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(DK)
GRYDE/KASSEROLLE/MÆLKEPOTTE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 6
FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 8
NL	Bedienings- en veiligheidsaanzwijzing	Bladzijde 11
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana 13
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona 15
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Stránke 17
ES	Indicaciones de manejo y seguridad	Página 19
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side 21
IT	Indicazioni per l'uso e la sicurezza	Pagina 23
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldalt 26

PAN/SAUCEPAN/MILK PAN

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 on the 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. This can cause the enamel coating to chip!

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.

Never cool hot cookware and lids rapidly (using cold water for example). This can cause the enamel coating to chip!

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.

Avoid impacts and blows. This can cause the enamel coating to chip!



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.



Halogen

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



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	Pot size	Effective base diameter
428560A	Pan	Ø 16cm	Ø 14cm
428560B	Saucepan	Ø 16cm	Ø 14cm
428560C	Milk pan	Ø 14cm	Ø 13cm

Use

Boil the product once with vinegar and water for 5 minutes before first use. Then clean it with normal washing up liquid and dry it well.

IAN	Pot size	Heat resistance
428560A	Pan	heat-resistant up to 250 °C
428560B	Saucepan	heat-resistant up to 150 °C
428560C	Milk pan	heat-resistant up to 250 °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.

However, we do not recommend washing in the dishwasher, in order to extend the product's service life. Do not use harsh abrasive cleaners for cleaning.

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



TOPF/STIELKASSEROLLE/MILCHTOPF

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. Die Emaillebeschichtung kann dadurch abplatzen!

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.

Erhitztes Kochgeschirr und Deckel niemals schlagartig abkühlen (zum Beispiel durch kaltes Wasser). Die Emaillebeschichtung kann dadurch abplatzen!

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.

Vermeiden Sie Stöße und Schläge. Die Emaillebeschichtung kann dadurch abplatzen.



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.



Halogen

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

IAN	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
428560A	Topf	Ø 16cm / Ø 14cm
428560B	Stielkassette	Ø 16cm / Ø 14cm
428560C	Milchtopf	Ø 14cm / Ø 13cm

Gebrauch

Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch einmal mit Essigwasser für 5 Minuten aus. Reinigen Sie es danach mit handelsüblichem Spülmittel und trocknen Sie es gut ab.

IAN	Topfgröße	hitzebeständig bis
428560A	Topf	250 °C
428560B	Stielkassette	150 °C
428560C	Milchtopf	250 °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. Es wird empfohlen trotzdem auf die Reinigung in der Spülmaschine zu verzichten, um die Lebensdauer des Produktes zu verlängern.

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.

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



FAITOUT/CASSEROLE AVEC MANCHE/POT À LAIT

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 matériel d'emballage. Ils pourraient s'étouffer avec le matériel d'emballage. Les enfants minimisent souvent les risques. Conservez le matériel 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 les vissages des 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 ! Étouffez 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. Le revêtement en émail risque de s'écailler!

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.

Ne refroidissez jamais soudainement (à l'eau froide par exemple) les ustensiles de cuisine et couvercles chauffés. Le revêtement en émail risque de s'écailler!

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. microfibras). Vous évitez ainsi les rayures.

Évitez les chocs et les coups. Le revêtement en émail risque de s'écailler !



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.



Halogen

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



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.

IAN		Taille de casserole	Diamètre de fond efficace
428560A	Faitout	Ø 16cm	Ø 14cm
428560B	Casserole avec manche	Ø 16cm	Ø 14cm
428560C	Pot à lait	Ø 14cm	Ø 13cm

Utilisation

Lors de la première utilisation du produit, faites-y bouillir de l'eau vinaigrée pendant 5 minutes. Nettoyez-le ensuite avec un liquide vaisselle du commerce et séchez-le bien.

IAN		
428560A	Faitout	résistance thermique jusqu'à 250 °C
428560B	Casserole avec manche	résistance thermique jusqu'à 150 °C
428560C	Pot à lait	résistance thermique jusqu'à 250 °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.

Nous conseillons néanmoins d'éviter le nettoyage au lave-vaisselle afin d'augmenter la durée de vie du produit.

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

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 posséder 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



PAP

PAN/STEELPAN/MELKPOT

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 gebruikdoeleinden. 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.

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. De emailen coating kan daardoor afbladeren!

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

Verhit kookgerei en deksel nooit door middel van schokkend afkoelen (bijvoorbeeld door koud water). De emailen coating kan daardoor afbladeren!

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.

Voorkom stoten en slagen. De emailen coating kan daardoor afbladeren



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 verwarmingssnelheid! Kookgerei bij het voorverwarmen niet oververhitten. In geval van oververhitting moet de ruimte grondig geventileerd worden.



Halogen

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



GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!

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

Bespaar energie! Selecteer de kookplaat overeenkomstig de diameter van de pan om warmteverlies te voorkomen.

IAN		Pangrootte	Effectieve bodem-diameter
428560A	Pan	Ø 16cm	Ø 14cm
428560B	Steelpan	Ø 16cm	Ø 14cm
428560C	Melkpot	Ø 14cm	Ø 13cm

Gebruik

Kook het product voor het eerste gebruik eenmaal met water 5 minuten lang uit. Reinig het daarna met standaard afwasmiddel en droog het goed af.

IAN		
428560A	Pan	hittebestendig tot 250 °C
428560B	Steelpan	hittebestendig tot 150 °C
428560C	Melkpot	hittebestendig tot 250 °C

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.



Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.

Het is raadzaam om toch geen afwasmachine te gebruiken, om de levensduur van het product te verlengen.

Gebruik voor de reiniging geen agressieve schuurmiddelen.

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



HRNEC/RENDLÍK/HRNEC NA MLÉKO

Návod

Srdečně gratulujeme! Svým nákupem jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznámte. Přečtěte si za tím účelem pozorně následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek pouze popsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod tak, aby byl chráněn před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třem osobám rovněž společně s výrobkem.

Použití v souladu s určením

Výrobek není určen ke komerčnímu použití.

Bezpečnostní pokyny



VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH I VĚTŠÍCH DĚTÍ!

Nenechávejte děti s obalovým materiálem bez dohledu. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podceňují nebezpečí. Udržujte vždy děti z dosahu obalového materiálu.



Pamatujte, že rukojeti mohou být při vaření horké. Používejte proto na ochranu chňapky na hrnce nebo grilovací rukavice.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ VĚCNÝCH ŠKOD!

V žádném případě výrobek nepoužívejte, jsou-li rukojeti uvolněné.

V případě potřeby znovu utáhněte šroubení na víkách.

Při vaření je velmi důležité, abyste výrobek nespouštěli z očí. Tuk a pokrm se mohou rychle přehřát a vznítit. Pokud tuk nebo pokrm hoří, nikdy je nehaste vodou! Uduste plameny pokličkou nebo ověřenou hasicí dekou.

OPATRŇE! Nikdy nezahřívajte výrobek v

prázdném stavu. Jinak může dojít k poškození přehřátím. Smaltovaný povrch se tím může odlupovat!

Nikdy nezahřívajte výrobek na nejvyšší energetický stupeň, je-li naplněný tukem. V případě přehřátí vypněte plotnu. Nikdy nezvedajte výrobek přímo z plotny, nýbrž jej nechte nejprve stát na chladnoucí plotně.

Nedávajte nikdy mokré maso do horkého tuku. Z tuku stříkajícího na horkou plotnu může snadno vzniknout požár.

Nikdy neochlazujte rozpálené kuchyňské nádoby a víko (například studenou vodou). Smaltovaný povrch se tím může odlupovat!

POZOR! ŠKRÁBANCE! Vyvarujte se přesouvání kuchyňského nádobí sem a tam na sklokeramických varných deskách! Než začnete s vařením, doporučujeme vám otřít povrch varné desky a dno nádobí čistou tkaninou neuvolňující vlákna (např. mikrovlákná). Tím můžete zabránit poškrábání.

Zabraňte nárazům a úderům. Smaltovaný povrch se tím může odlupovat!



Upozornění pro indukční varné desky

Upozornění: Za určitých okolností může vznikat šum, který souvisí s elektromagnetickými vlastnostmi tepelného zdroje a hrnce/pánve. To je normální a nepoukazuje to na závadu vaší indukční desky nebo nádobí.

Nádoby je třeba umístit vystředěně na indukční varnou desku.

POZOR! Vysoká rychlost zahřívání! Při přehřívání nádobí nepřehřejte. V případě přehřátí se musí místnost důkladně vyvětrat.



Halogen

Výrobek je vhodný pro plynové, elektrické, sklokeramické, halogenové a indukční varné desky.



VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI!

Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto produktem ovlivněny.

Šetřete energii! Vyberte plotnu odpovídající

průměru dna hrnce, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

IAN	Velikost hrnce	Účinný průměr dna
428560A	Hrnc	Ø 16cm
428560B	Rendlík	Ø 16cm
428560C	Hrnc na mléko	Ø 14cm

Použití

Vyvaríte výrobek před prvním použitím jedenkrát po dobu 5 minut s octovou vodou. Poté jej vyčistíte běžným mycím prostředkem a dobře jej osušíte.

IAN		
428560A	Hrnc	tepelná odolnost do 250 °C
428560B	Rendlík	tepelná odolnost do 150 °C
428560C	Hrnc na mléko	tepelná odolnost do 250 °C

Čištění a péče

Čistíte nádoby horkou vodou a běžným mycím prostředkem. Vyvarujte se při tom používání ostrých a špičatých předmětů, aby se výrobek nepoškodil.



Výrobek lze mýt v myčce.

Přesto se doporučuje zdržet se čištění v myčce na nádobí, aby se prodloužila životnost výrobku.

Nepoužívejte k čištění žádné ostré abrazivní prostředky.

Likvidace

Obal sestává z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat prostřednictvím místních sběrných míst. Informace o možnostech likvidace starého výrobku získáte u komunální či městské správy.

Záruka

Výrobek byl vyroben s velkou péčí a pod stálou

kontrolou. Na tento výrobek získáváte 3letou záruku od data zakoupení. Uschovejte si účtenku. Záruka platí pouze pro vady materiálu a výroby a pozbývá platnosti v případě nesprávného použití a nepatřičné manipulace. Vaše zákonná práva, zejména práva na záruční plnění, nejsou touto zárukou omezena. Pokud máte jakékoli stížnosti, kontaktujte prosím servisní horkou linku uvedenou níže nebo nás kontaktujte e-mailem. Naši pracovníci servisu s vámi co nejdříve dohodnou další postup. V každém případě vám poradíme osobně. Záruční doba se neprodlužuje případnými opravami z důvodu záruky, zákonného záručního plnění nebo dobré vůle. To platí také pro vyměněné a opravené díly. Po uplynutí záruční doby jsou opravy zpoplatněny.

Servisní středisko / dodavatel

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NĚMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



PL

GARNEK/RONDEL Z UCHWYTEM/GARNEK DO MLEKA

Wprowadzenie

Gratulacje! Kupując ten produkt wybrali Państwo towar najwyższej jakości. Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z produktem. Przeczytać dokładnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Użytkować produkt tylko zgodnie z opisem oraz w podanych obszarach zastosowania. Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec jej utracie lub uszkodzeniu. W przypadku przekazania produktu osobom trzecim, przekazać również dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Produkt nie jest przeznaczony do zastosowań profesjonalnych.

Safety instructions



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



OSTRZEŻENIE!

**ZAGROŻENIE ŻYCIA I
RYZIKO WYPADKU W
PRZYPADKU DZIECI!**

Nie należy pozostawiać dzieci z materiałem opakowaniowym bez nadzoru. Materiał opakowaniowy stwarza ryzyko uduszenia się. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.



Należy pamiętać, że uchwyty mogą nagrzewać się podczas gotowania. Dlatego do ochrony należy używać rękawic do pieczenia lub grillowania.

**OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO
POWSTANIA SZKÓD MATERIALNYCH!**

Nigdy nie należy używać produktu, jeśli uchwyty są luźne.

Dokręcić z powrotem, jeśli konieczne, połączenia śrubowe na pokrywach

Podczas gotowania bardzo ważne jest, aby nie spuszczać produktu z oczu. Tłuszcz i jedzenie mogą się szybko przegrzać i zapalić. Jeżeli kiedyś dojdzie do spalenia tłuszczu lub jedzenia, nigdy nie gasić go wodą! Zdusić płomień za pomocą pokrywy garnka lub przetestowanego koca przeciwpożarowego.

OSTROŻNIE! Nigdy nie należy podgrzewać produktu, gdy jest on pusty. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzeń na skutek przegrzania. Powłoka emaliowa może w wyniku tego popękać!

Nie wolno podgrzewać produktu na najwyższym poziomie energetycznym, gdy jest on wypełniony tłuszczem. W przypadku przegrzania należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie należy podnosić produktu bezpośrednio z płyty, lecz najpierw pozostawić go na wychłodzonej płycie.

Nie należy wkładać kapiącego mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz rozpryskujący się na żarzącą się płytę grzewczą może łatwo wywołać pożar.

Nigdy nie schładzać gwałtownie rozgrzane naczynia i pokrywy (na przykład zimną wodą). Powłoka emaliowa może w wyniku tego popękać!

UWAGA! ZADRAPANIE! Unikać przesuwania garnków w przód i w tył na szklanych płytach ceramicznych! Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetrzeć powierzchnię płyty i dno naczynia czystą, niestrzępiącą się ściereczką (np. z mikrofibry). To pomoże zapobiec zarysowaniom.

Unikać zderzeń i uderzeń. Powłoka emaliowa może w wyniku tego popękać!



Uwaga do płyt indukcyjnych

Wskazówka: W pewnych okolicznościach może wystąpić hałas wynikający z właściwości elektromagnetycznych źródła ciepła i garnka/ patelni. Jest to normalne i nie wskazuje na wadę płyty indukcyjnej lub naczyń kuchennych.

Naczynia muszą być umieszczone centralnie na płycie indukcyjnej

UWAGA! Szybkie tempo nagrzewania! Nie należy przegrzewać naczyń podczas wstępnego nagrzewania. W przypadku przegrzania, pomieszczenie musi być dokładnie wentylowane.



Halogen

Produkt jest odpowiedni do płyt gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.



PRZEZNACZONY DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ! Niniejszy produkt nie wpływa negatywnie na właściwości smakowe i zapachowe żywności.

Oszczędzaj energię! Wybrać obszar gotowania odpowiadający średnicy dna garnka, aby uniknąć strat ciepła.

IAN		Wielkość garnka	Wydajna średnica dna
428560A	Garnek	Ø 16cm	Ø 14cm
428560B	Rondel z uchwytem	Ø 16cm	Ø 14cm
428560C	Garnek do mleka	Ø 14cm	Ø 13cm

Zastosowanie

Zagotować produkt przed pierwszym użyciem w wodzie z octem przez 5 minut. Po zagotowaniu wyczyścić przy użyciu zwykłego płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć.

IAN		
428560A	Garnek	odporność na wysokie temperatury do 250 °C
428560B	Rondel z uchwytem	odporność na wysokie temperatury do 150 °C
428560C	Garnek do mleka	odporność na wysokie temperatury do 250 °C

Czyszczenie i pielęgnacja

Naczynia należy czyścić gorącą wodą i dostępnym w handlu środkiem do mycia naczyń. Należy unikać używania ostrych i spiczastych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia produktu.



Niniejszy produkt nadaje się do zmywarek mechanicznych.

Zaleca się mimo wszystko nie myć w zmywarce, aby przedłużyć żywotność produktu.

Do czyszczenia nie należy używać agresywnych środków ściernych.

Utylizacja

Opakowanie jest wykonane z materiałów nieszkodliwych dla środowiska, które można oddać do lokalnego recyklingu. Informacje na temat utylizacji zużytego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Gwarancja

Produkt został wyprodukowany z największą starannością i pod stałą kontrolą. Produkt jest objęty 3-letnią gwarancją od daty zakupu. Należy zachować dowód zakupu. Gwarancją objęte są wyłącznie wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania. Niniejsza gwarancja nie ogranicza praw ustawowych, w szczególności praw z tytułu rękojmi. Wszelkie zastrzeżenia należy zgłaszać pod podanym poniżej numerem infolinii serwisowej lub przez e-mail. Nasi pracownicy serwisowi poinformują Państwa możliwie szybko o kolejnych krokach. W każdym przypadku udzielimy Państwu indywidualnej porady. Jeżeli produkt zostanie całkowicie wymieniony, okres gwarancji rozpoczyna się od nowa. Naprawy odbywające się po upływie okresu gwarancji są płatne.

Centrum serwisowe / Dostawca

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NIEMCY

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



SK

HRNIEC/RAJNICA S RÚČKOU/ HRNIEC NA Mlieko

Úvod

Srdečne blahoželáme! Touto kúpou ste získali kvalitný výrobok. Pred prvým použitím sa oboznámte s výrobkom. Pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba podľa opisu a na uvedené oblasti použitia. Tento návod si uschovajte tak, aby bol chránený pred stratou alebo poškodením. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

Použitie podľa určenia

Výrobok nie je určený na profesionálne použitie.

Bezpečnostné pokyny



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO
PORANENIA!



VAROVANIE!
NEBEZPEČENSTVO
OHROZENIA ŽIVOTA A
NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU
PRE BATOĽATÁ A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru s obalovým materiálom. Vzniká nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Obalový materiál vždy udržiavajte mimo dosahu detí.



Nezabudnite, že držadlá môžu byť pri varení horúce. Na ochranu preto použite lapky alebo grilovacie rukavice.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO
MATERIÁLNEHO POŠKODENIA!

Ak sú držadlá voľné, výrobok v žiadnom prípade nepoužívajte.

V prípade potreby opäť pevne utiahnite skrutkové spoje na pokrievkach.

Pri varení je veľmi dôležité, aby ste výrobok

nespustili z očí. Tuk a pokrm sa môžu rýchlo prehriať a zapáliť. Ak by horel tuk alebo pokrm, nikdy ich nehaste vodou! Plamene uhaste pokrievkou alebo certifikovanou hasiacou dekou.

OPATRNE! Výrobok nikdy nezahrievajte v prázdnom stave. V opačnom prípade sa môžu vyskytnúť poškodenia spôsobené prehriatím. To môže spôsobiť odlúpnutie smaltovanej vrstvy!

Výrobok nikdy nezohrievajte na najvyššom energetickom stupni, ak je naplnený tukom. Platňu sporáka v prípade prehriatia ihneď vypnite. Výrobok nikdy nedvíhajte priamo z platne sporáka, ale najskôr ho nechajte stáť na ochladzujúcej sa platni sporáka.

Do horúceho tuku nekladajte mokré mäso. Vplyvom tuku striekajúceho na žeravú platňu sporáka môže ľahko vzniknúť požiar.

Nikdy nárazovo neochladzujte horúci riad a pokrievky (napr. studenou vodou). To môže spôsobiť odlúpnutie smaltovanej vrstvy!

POZOR! ŠKRABANCE! Zabráňte posúvaniu kuchynského riadu po sklokeramických varných doskách! Pred začiatkom varenia vám odporúčame utrieť povrch varnej dosky a dna kuchynského riadu čistou handrou neuvolňujúcou vlákna (napríklad z mikrovlákn). Môžete tým predísť škrabancom.

Nevystavujte výrobok nárazom a úderom. To môže spôsobiť odlúpnutie smaltovanej vrstvy!



Upozornenie pre indukčné varné dosky

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže vyskytovať zvuk, ktorý súvisí s elektromagnetickými vlastnosťami tepelného zdroja a hrnca/panvice. Je to normálne a nepokazuje to na poškodenie vašej indukčnej varnej dosky alebo kuchynského riadu.

Kuchynský riad sa musí na indukčnú varnú dosku umiestniť do stredu.

POZOR! Vysoká rýchlosť ohrevu! Kuchynský riad pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia sa musí dôkladne vyvetrať miestnosť.



Halogen

Výrobok je vhodný pre plynové, elektrické, sklokeramické, halogénové a indukčné varné dosky.



VHODNÝ PRE STYK S POTRAVINAMI!
Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.

Šetrite energiu! Na zabránenie strate tepla zvolte miesto na varenie zodpovedajúce priemeru dna hrnca.

IAN		Veľkosť hrnca	Účinný priemer dna
428560A	Hrniec	Ø 16cm	Ø 14cm
428560B	Rajnica s rúčkou	Ø 16cm	Ø 14cm
428560C	Hrniec na mlieko	Ø 14cm	Ø 13cm

Použitie

Vo výrobku pred prvým použitím nechajte na 5 minút prevariť vodu s octom. Potom ho vyčistite bežným prostriedkom na riad a dobre ho vysušte.

IAN		
428560A	Hrniec	odolné voči teplote do 250 °C
428560B	Rajnica s rúčkou	odolné voči teplote do 150 °C
428560C	Hrniec na mlieko	odolné voči teplote do 250 °C

Čistenie a ošetrovanie

Kuchynský riad čistíte horúcou vodou a bežným umývacím prostriedkom. Zabráňte pritom použitiu ostrých a špicatých predmetov, aby ste nepoškodili výrobok.



Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Sklenená pokrievka je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Napriek tomu odporúčame vyhnúť sa umývaniu v umývačke riadu, aby sa predĺžila životnosť

výrobku.

Na čistenie nepoužívajte ostré abrazívne prostriedky.

Likvidácia

Obal pozostáva z materiálov nezaťažujúcich životné prostredie, ktoré môžete zlikvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných miest. Informácie o možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku získate na vašom obecnom alebo mestskom úrade.

Záruka

Výrobok bol vyrobený s maximálnou starostlivosťou a pod neustálou kontrolou. Na tento výrobok získavate záruku 3 roky od dátumu nákupu. Uschovajte si pokladničný doklad. Záruka platí len na materiálové a výrobné chyby a zaniká v prípade nesprávneho použitia a neodborného zaobchádzania. Vaše zákonné práva, predovšetkým zákonné práva spotrebiteľa, nie sú nijako obmedzené touto zárukou. Pri prípadných reklamáciách sa obráťte na nižšie uvedenú servisnú horúcu linku alebo sa s nami spojte prostredníctvom e-mailu. Náš servisný personál s vami čo najskôr zosuladí ďalší postup. V každom prípade vám osobne poradíme. Záručná doba sa nepredlžuje z dôvodu záručných opráv, zákonnej záruky alebo kulantného plnenia. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Po uplynutí záručnej doby sa prípadné opravy vykonávajú len za odplatu.

Servisné centrum/dodávateľ

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NEMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



ES

OLLA/CACEROLA/LECHERA

Introducción

¡Enhorabuena! Con su compra ha optado por un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes del primer uso. Para ello, lea atentamente las siguientes instrucciones de uso e indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente del modo descrito y para los fines indicados. Guarde estas instrucciones para evitar que se pierdan o dañen. En caso de traspasar el producto a terceros, adjunte también toda la documentación de este.

Uso previsto

El producto no es adecuado para un uso comercial.

Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ACCIDENTE Y DE MUERTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

No deje nunca a los niños solos con el material de embalaje. Peligro de asfixia con el material de embalaje. A menudo, los niños subestiman los peligros. Mantenga siempre a los niños alejados del material de embalaje.



Tenga en cuenta que los mangos pueden calentarse al cocinar. Utilice, por este motivo, agarradores o manoplas para protegerse las manos.

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DAÑOS MATERIALES!

No utilice nunca el producto cuando los mangos estén sueltos.

En caso necesario, vuelva a apretar las uniones roscadas de las tapas.

Es muy importante no perder de vista el producto al cocinar. La grasa y los alimentos pueden

sobrecalentarse rápidamente e incendiarse. En caso de que la grasa o los alimentos ardan, ¡no los apague nunca con agua! Extinga las llamas con la tapa de una olla o una manta ignífuga de eficacia probada.

¡PRECAUCIÓN! No caliente nunca el producto cuando esté vacío. En caso contrario, puede dañarse debido a un sobrecalentamiento. ¡De lo contrario, el esmalte podría descascarillarse!

No caliente nunca el producto al máximo nivel de potencia cuando esté lleno de grasa. Apague inmediatamente la placa eléctrica en caso de sobrecalentamiento. No retire nunca el producto directamente de la placa eléctrica; deje primero que se enfríe ligeramente encima de la placa.

No coloque carne chorreando en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa caliente pueden provocar fácilmente un incendio.

No enfríe bruscamente las ollas y tapas calientes (por ejemplo, con agua fría). ¡De lo contrario, el esmalte podría descascarillarse!

¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS! ¡Evite mover la vajilla de cocina de un lado al otro de las placas de vitrocerámica! Antes de empezar a cocinar, recomendamos pasar un paño sin pelusas (por ejemplo de microfibra) sobre la superficie de la placa de cocina, así como de la base de la vajilla de cocina. Esto ayuda a prevenir arañazos.

Evite golpes e impactos. ¡De lo contrario, el esmalte podría descascarillarse!



Nota para las placas de inducción

Nota: En determinadas circunstancias, puede producirse un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y de la olla/la sartén. Es normal y no indica un defecto en el campo de inducción ni en la vajilla de cocina.

La vajilla de cocina debe colocarse en el centro de la placa de inducción.

¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar la vajilla de cocina al precalentarla. En caso de sobrecalentamiento, hay que airear bien la habitación.



Halogen

El producto es adecuado para placas de gas, de vitrocerámica, de inducción, halógenas y eléctricas.



¡APTO PARA ALIMENTOS! Este producto no altera el sabor ni el olor de los alimentos.

¡Ahorre energía! Escoja el fogón que coincida con el diámetro de la base de la olla para evitar una pérdida de calor.

IAN		tamaño de la olla	diámetro efectivo de la base
428560A	Olla	Ø 16cm	Ø 14cm
428560B	Cacerola	Ø 16cm	Ø 14cm
428560C	Lechera	Ø 14cm	Ø 13cm

Uso

Antes de utilizarlo por primera vez, esterilice el producto una vez con agua con vinagre durante 5 minutos. A continuación, fríéguelo con un lavavajillas normal y séquelo bien.

IAN		
428560A	Olla	resistente al calor hasta 250 °C
428560B	Cacerola	resistente al calor hasta 150 °C
428560C	Lechera	resistente al calor hasta 250 °C

Limpieza y cuidado

Limpie la vajilla de cocina con agua caliente y detergente de uso comercial. Al hacerlo, evite usar objetos afilados o puntiagudos para no dañar el producto.



El producto puede lavarse en lavavajillas.

No obstante, para prolongar la vida útil del producto, se recomienda evitar la limpieza en el lavavajillas.

No utilice productos de limpieza agresivos.

Eliminación

El embalaje es de materiales ecológicos que se pueden eliminar en centros de reciclaje locales. Infórmese en el ayuntamiento de su localidad sobre las posibilidades de eliminación del producto desechado conforme a la ley.

Garantía

El producto se ha fabricado de forma esmerada y sometido a un control exhaustivo de calidad. La garantía del producto tiene una vigencia de 3 años a partir de la fecha de compra. Conserve el ticket o factura de compra. La garantía solo es válida para defectos materiales o de fabricación y quedará anulada en caso de uso impropio y inadecuado del producto. Sus derechos legales, y en particular los de prestación de garantía, no están limitados por esta garantía. Si tuviera alguna reclamación, llame a la siguiente línea de atención directa de servicio o póngase en contacto con nosotros por correo electrónico. Nuestro personal de servicio técnico le comunicará los pasos a seguir tan pronto como sea posible. En cualquier caso, puede contar con nuestro asesoramiento personal. El período de garantía no se extiende por ninguna reparación efectuada bajo los términos de la garantía, una garantía legal o por buena voluntad en las prácticas comerciales. Ello también es válido para las piezas sustituidas y reparadas. Una vez extinguido el período de garantía, todas las reparaciones estarán sujetas a los costes correspondientes.

Centro de servicio técnico/Proveedor

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALEMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

Correo-e: ASKunden@matointerpraesent.de



GRYDE/KASSEROLLE/MÆLKEPOTTE

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.

Spænd om nødvendigt lågenes skrueforbindelser fast igen.

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. Dette kan bevirke, at emaljebelægningen springer af!

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.

Opvarmet kogegej og låg må aldrig udsættes for brat afkøling (f.eks. med koldt vand). Dette kan bevirke, at emaljebelægningen springer af!

GIV AGT! RIDSER! Undgå at skubbe kogegej 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.

Undgå stød og slag. Dette kan bevirke, at emaljebelægningen springer af!



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 opvarmningshastighed! Kogegej må ikke overophedes under forvarmningen. I tilfælde af overophedning skal rummet ventileres grundigt.



Halogen

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



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

Spar energi! Vælg den kogeplade, der svarer til diameteren af grydens bund, for at undgå varmetab.

IAN	Gry-destørrelse	Effektiv bund-diameter
428560A	Gryde	Ø 16cm
428560B	Kasserolle	Ø 16cm
428560C	Mælkepotte	Ø 13cm

Anvendelse

Inden produktet bruges første gang, skal det koges i eddikevand i 5 minutter. Derefter skal det rengøres med almindeligt skyllemiddel og tørres grundigt.

IAN		
428560A	Gryde	varmebestandig til 250 °C
428560B	Kasserolle	varmebestandig til 150 °C
428560C	Mælkepotte	varmebestandig til 250 °C

Rengøring og pleje

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



Produktet er egnet til opvaskemaskinen.

Ikke desto mindre anbefales det, at man ikke rengør det i opvaskemaskine for at forlænge produktets levetid.

Undgå at bruge aggressive rengøringsmidler til rengøringen.

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



PENTOLA/TEGAME CON MANICO/BOLLITORE PER LATTE

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, serrare nuovamente i collegamenti a vite sui 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. Facendo ciò il rivestimento in smalto si potrebbe staccare!

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.

Non raffreddare mai direttamente stoviglie e coperchi ancora caldi (ad esempio con l'acqua fredda). Facendo ciò il rivestimento in smalto si potrebbe staccare!

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.

Evitare di causare urti e scosse. Facendo ciò il rivestimento in smalto si potrebbe staccare!



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.



Halogen

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



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.

IAN		Dimensioni della pentola	Diametro effettivo del
428560A	Pentola	Ø 16cm	Ø 14cm
428560B	Tegame con manico	Ø 16cm	Ø 14cm
428560C	Bollitore per latte	Ø 14cm	Ø 13cm

Uso

Prima dell'uso iniziale, far bollire il prodotto in dell'acqua di aceto per 5 minuti. Dopodiché pulirlo con detergente di uso comune e asciugarlo accuratamente.

IAN		
428560A	Pentola	resistente al calore fino a 250 °C
428560B	Tegame con manico	resistente al calore fino a 150 °C
428560C	Bollitore per latte	resistente al calore fino a 250 °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.

Si consiglia tuttavia di evitare il lavaggio in lavastoviglie, in modo da prolungare la vita utile del prodotto.

Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi per la pulizia.

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. Eventuali riparazioni successive allo scadere del periodo di garanzia sono soggette a pagamento. 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 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

EDÉNY/NYELES LÁBAS/ TEJES KANCSÓ

Bevezetés

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

Rendeltetészerű használat

A termék nem professzionális felhasználásra készült.

Biztonsági utasítások



FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



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

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



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

FIGYELMEZTETÉS! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

Semmiképpen ne használja a terméket, ha

meglazultak a fülei.

Szükség esetén újra húzza meg a fedők csavarjait.

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

VIGYÁZAT! Soha ne forrósítsa fel újra a terméket. Ellenkező esetben a túlforrósodás károsíthatja a terméket. Ez a zománcbevonat lepergését okozhatja!

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

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

Soha ne hűtse le hirtelen (pl. hideg vízzel) a felforrósodott edényt és fedőt. Ez a zománcbevonat lepergését okozhatja!

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

Ne ejtse le és ne üsse meg a terméket. Ez a zománcbevonat lepergését okozhatja!



Indukciós főzőlapokra vonatkozó megjegyzés

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

A főzőedényt az indukciós főzőlap közepére helyezze.

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



Halogen

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



ÉLELMISZERIPARI MINŐSÉG!

Ez a termék nem befolyásolja az íz- és illattulajdonságokat.

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

IAN	Fazékméret	Tényleges alsó átmérő
428560A	Edény	Ø 16cm / Ø 14cm
428560B	Nyeles lábas	Ø 16cm / Ø 14cm
428560C	Tejes kancsó	Ø 14cm / Ø 13cm

Használat

Az első használat előtt egyszer forraljon ecetes vizet a termékben 5 percig. Ezt követően kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószerrel tisztítsa meg, és jól szárítsa meg.

IAN		
428560A	Edény	250 °C-ig hőálló
428560B	Nyeles lábas	150 °C-ig hőálló
428560C	Tejes kancsó	250 °C-ig hőálló

Tisztítás és ápolás

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



A termék mosogatógépben mosható.

Ennek ellenére – a termék élettartamának növelése érdekében – a mosogatógépben történő tisztítás mellőzése ajánlott. Ne használjon erős súrolószert a tisztításhoz.

Hulladékkezelés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek leadhatók a helyi újrahasznosító gyűjtőhelyeken. Az elhasznált termékre vonatkozó hulladékkezelési lehetőségekről a polgármesteri hivatalnál vagy a városi önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

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

Ügyfélszolgálat / beszállító

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NÉMETORSZÁG



E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update / Stand der Informationen /
Versions des informations / Stand van de informatie /
Stav informací / Stan informacj / Stav informáci /
Estado de las informaciones / Tilstand af information /
Versione delle informazioni / Információk állása

03/23

