



## FAITOUT/CASSEROLE AVEC MANCHE/POT À LAIT

FR BE

### FAITOUT/CASSEROLE AVEC MANCHE/POT À LAIT

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

### PAN/STELPAN/MELKPOT

Bedienings- en veiligheidsaanzwijzing

DE AT CH

### TOPF/STIELKASSEROLLE/MILCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	4
NL	Bedienings- en veiligheidsaanwijzing	Bladzijde	7
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	9

## 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. microfibrés). 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 possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne

l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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



**Centre de service / fournisseur**

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
ALLEMAGNE

Tél. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



## 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 verwarmingsnelheid! 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





## 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, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfes/der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.

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



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





MATO Interpraesent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
74629 Pfedelbach  
GERMANY



Versions des informations  
Stand van de informatie  
Stand der Informationen

03/23

