



STAINLESS STEEL POT SET

(GB)

STAINLESS STEEL POT SET

Instructions for use and safety information

(DK)

SÆT AF STÅLGRYDER

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FI)

TERÄKSINEN KATTILASETTI

Käyttö- ja turvaohjeet

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu 6
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Sivu 8

STAINLESS STEEL POT SET

Introduction

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

Intended use

The product is not intended for commercial use.

Safety instructions



WARNING! RISK OF INJURY!



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

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



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

WARNING! DANGER OF MATERIAL DAMAGE!

Never use the product if the handles are loose.

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

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

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

Never heat the product to the highest energy level when it is filled with fat. Switch off the hob immediately

in the event of overheating. Never lift the product directly from the hob, but leave it on the cooling hob first.

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



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.

Pot size	Effective base diameter
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

ATTENTION! SCRATCHES! Avoid moving the cookware back and forth on glass ceramic hobs! Before you start cooking, we recommend that you wipe the surface of the hob and the base of the cookware with a clean, lint-free cloth (for example microfibre). This way you can prevent scratches.

Do not add salt or salt water to the preheated empty product as this could lead to corrosion. Incidentally, a reduction in the performance of the product would not be expected as a result.

Never hold the hot product under running cold water. The underside of the product may be damaged or fall off the product.

ATTENTION! The glass lid is fragile/not shockproof! Do not use the glass lid after it has been dropped or has suffered a significant impact. Invisible damage could cause the lid to break during cooking.



Note for induction hobs

Note: Under certain circumstances, a noise may occur that is due to the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan. This is normal and does not indicate a defective induction hob or cookware.

The cookware must be placed centrally on the induction hob.

ATTENTION! High heating rate! Do not overheat cookware when preheating. In case of overheating, the room must be thoroughly ventilated.

Use

Boil the product 2 to 3 times with water before first use to completely remove any production residues.

Insulated phenolic resin handles and knobs - heat-resistant up to 150° C.

Cleaning and care

Clean the cookware with hot water and commercial washing-up liquid. Avoid using sharp and pointed objects to avoid damaging the product.



The product is suitable for the dishwasher.

Do not use harsh abrasive cleaners for cleaning.

Over time, minerals in the water can stain or discolour the product. You can remove these by rubbing half a lemon over these spots. You can remove stubborn stains with a mixture of nine parts water one part vinegar essence.

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty. If you would like to make a complaint, please contact the service hotline on the telephone number provided below or send us an email. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will

always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



TERÄKSINEN KATTILASETTI

Johdanto

Oneksi oikoon! Olet hankkinut käyttöösi korkealuokkaisen tuotteen. 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 pakkauskas materiaaleja. Pakkauskas materiaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Lapset tavallisesti aliarvioivat riskejä. Pidä lapset aina loitolla pakkauskas materiaaleista.



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 kansien 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 viilentävän lieden päälle.

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



Halogen

Tuote sopii kaasu-, sähkö-, lasikeraamiikka-, 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.

Kattilan koko	Tehokas pohjan halkaisija
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
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 juoksevalle 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 liuksella, 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 pyydetty 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



SÆT AF STÅLGRYDER

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 tredje part.

Tilsluttet brug

Denne enhed er kun beregnet til privat brug.

Sikkerhedsanvisninger



ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADE!



ADVARSEL! LIVS- OG ULYKKESFARE 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.

Skrum om nødvendigt håndtagenes skrueforbindelser på gryder og låg 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.

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

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



Halogen



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

Dette produkt er ikke egnet til friturestegning.



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.

Grydestørrelse	Effektiv bunddiameter
Ø 160mm	Ø 135mm
Ø 180mm	Ø 155mm
Ø 200mm	Ø 175mm

GIV AGT! RIDSER! Undgå at skubbe koge grej 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, frugtfri klud (f.eks. mikrofiber). Herved kan man forebygge ridser.

Kom ikke salt eller saltvand i det forvarmede tomme produkt, da dette kan føre til korrosion. I øvrigt vil dette ikke påvirke, at produktets ydeevne mindskes.

Når produktet er varmt, må man aldrig holde det ind under rindende koldt vand. Herved kan undersiden af produktet blive beskadiget eller falde af produktet.

GIV AGT! Glaslåget er skrøbeligt / ikke stødfast! Hvis glaslåget har været tabt på gulvet eller er blevet udsat for kraftige stød, må det ikke længere benyttes. Usynlige skader kan bewirke, at låget brister under madlavningen.



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

Anvendelse

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

Greb og håndtag af isolerende fenolharpiks – varrefast op til 150 °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

Undgå at bruge aggressive rengøringsmidler til rengøringen.

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

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



MATO Interpraesent GmbH

Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update

Tietojen tila

Tilstand af information

12/2025