SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

GB
POT/SAUCEPAN/MILK POT
Instructions for use and safety information

NL BE
PAN/STEELPAN/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 BE
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

HU IT DK ES SK PL CZ NL FR BE DE GB

IAN 483384_2410

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 7
FR	Instructions d’utilisation et consignes de sécurité	Page 10
NL	Bedienings- en veiligheidsaanwijzing	Bladzijde 14
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana 17
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona 20
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Stránke 24
ES	Indicaciones de manejo y seguridad	Página 28
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side 32
IT	Indicazioni per l’uso e la sicurezza	Pagina 36
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldalt 40

GB

STAINLESS STEEL 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 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

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

This product is 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 160 mm	Ø 135 mm

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
74629 Pfedelbach
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de

DE

EDELSTAHL-TOPF

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. 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.

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

Dieses Produkt ist nicht zum frittieren 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.

Topfgröße	**Wirksamer Bodendurchmesser**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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. Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.

Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

ACHTUNG! Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest! Verwenden Sie den Glasdeckel nicht mehr nach Herunterfallen oder stärkeren Stößen. Nicht sichtbare Beschädigungen können zum Zerbrechen des Deckels während des Kochens führen.

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.

GEBRAUCH

Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

Griffe und Knäufe aus isolierendem Phenolharz – hitzebeständig bis 150 °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

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.

Mit der Zeit können durch Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckige Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser einem Teil Essigessenz entfernen.

ENTSORGUNG

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

GARANTIE

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte Bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

SERVICE-CENTER / LIEFERANT

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de

FR

FAITOUT
EN ACIER INOXYDABLE

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 sécurités 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 matériau d'emballage. Ils pourraient s'étouffer avec le matériau d'emballage. Les enfants minimisent souvent les risques. Conservez le matériau 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 le vissage des poignées sur les pots et les 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.

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.

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

Ce produit ne convient pas à la friture.

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.

Taille de casserolle	**Diamètre de fond efficace**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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. microfibres). Vous évitez ainsi les rayures.
Ne mettez pas de sel ou d'eau salée dans le produit vide préchauffé, car cela peut entraîner de la corrosion. Ceci n'entraînerait toutefois pas de baisse de la performance du produit.
Ne passez jamais le produit chaud sous de l'eau froide courante. La partie inférieure du produit peut être endommagée ou tomber du produit.

ATTENTION ! Le couvercle en verre est cassant /ne résiste pas aux chocs ! Ne réutilisez pas le couvercle en verre après une chute ou un choc plus intense. Les dommages invisibles peuvent entraîner la rupture du couvercle pendant la cuisson.

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.

UTILISATION

Faites bouillir l'eau 2 ou 3 fois dans le produit avant la première utilisation afin d'éliminer totalement les éventuels résidus de production.

Poignées et pommeaux en résine phénolique isolante - résistants à la chaleur jusqu'à 150 °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

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

Avec le temps, des taches ou des décolorations peuvent apparaître sur le produit à cause des minéraux dans l'eau. Vous pouvez les éliminer en frottant une moitié de citron sur ces zones. Vous pouvez éliminer les taches tenaces en mélangeant neuf volumes d'eau et un volume d'essence de vinaigre.

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.

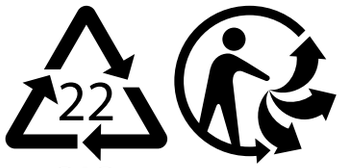
Article 1648 1er alinéa du Code civil

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



NL

EDELSTAAL-PAN

INLEIDING

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

DOELMATIG GEBRUIK

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

WAARSCHUWING! **GEVAAR VOOR LETSEL!**

WAARSCHUWING! **GEVAAR VOOR LICHAMELIJK EN DODELIJK LETSEL VOOR KLEINE KINDEREN EN KINDEREN!**

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

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

WAARSCHUWING! **GEVAAR VOOR MATERIËLE BESCHADIGING!**

Gebruik het product nooit als de greep los zijn. Draai indien nodig de schroefverbinding van de grepen op de pannen en de deksels weer vast.

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

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

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

Leg geen druipend nat vlees in heet

vet. Vet dat
op een gloeiende kookplaat spat,
kan gemakkelijk een brand veroorzaken.

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

Dit product is niet geschikt voor frituren.

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.

Pangrootte	**Effectieve bodemdiameter**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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. Voeg geen zout resp. zoutwater in het voorverwarmde lege product, omdat hierdoor corrosie kan ontstaan. Overigens zou een vermindering van de prestaties van het product als gevolg daarvan niet worden verwacht. Houd het warme product nooit onder koud stromend water. De onderzijde van het product kan hierdoor beschadigd raken of van het product vallen.

LET OP! De glazen deksel is fragiel / niet schokbestendig! Gebruik de glazen deksel niet meer als deze is gevallen of hard gestoten. Niet zichtbare beschadigingen kunnen tijdens het koken leiden tot het breken van het deksel.

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.

GEBRUIK

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

Grepen en knoppen van isolerende fenolhars - hittebestendig tot 150 °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 vaatwasmaschine

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

AFVOEREN

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

GARANTIE

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

SERVICE CENTER / LEVERANCIER

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DUITSLAND

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de

CZ

HRNEC
Z NEREZOVÉ OCELI

NÁVOD

Srdečně gratulujeme! Svým nákupem jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznamte. 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 chráněný před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třetím 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 dotáhněte šroubení rukojetí na hrncích a 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.

OPATRNĚ! Nikdy nezahřívejte výrobek v prázdném stavu. Jinak může dojít k poškození přehřátím.

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

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

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

Tento produkt není vhodný pro fritování.

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.

Velikost hrnce	**Účinný průměr dna**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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. mikrovlákna). Tím můžete zabránit poškrábání.

Nedávejte sůl, resp. slanou vodu do předehřátého prázdného výrobku, neboť by to mohlo vést ke korozi. Snížení výkonu výrobku by se tím ovšem nedalo očekávat.

Nikdy nedržte horký výrobek pod tekoucí studenou vodou. Spodní strana výrobku by se tím mohla poškodit nebo od výrobku odpadnout.

POZOR! Skleněné víko je rozbitné / není nárazuvzdorné! Po pádu nebo silných nárazech skleněné víko již nepoužívejte. Neviditelná poškození mohou způsobit během vaření rozbití víka.

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.

Nádobí je třeba umístit vystředěně na indukční varnou desku.

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

POUŽITÍ

Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 x až 3 x s vodou, aby se zcela odstranily případné zbytky z výroby.

Úchytky a knoflíky z izolující fenolové pryskyřice - žáruvzdorné do 150 °C

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

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

Výrobek lze mýt v myčce

Nepoužívejte k čištění žádné ostré abrazivní prostředky.

Časem mohou působením minerálů ve vodě vzniknout na výrobku skvrny nebo zabarvení. Můžete je odstranit třením půlky citrónu přes tato místa. Úporné skvrny můžete odstranit směsí devíti dílů vody a jednoho dílu octové tresti.

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 Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NĚMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de

PL

GARNEK
ZE STALI SZLACHETNEJ

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

OSTRZEŻENIE! **ZAGROŻENIE ŻYCIA I RYZYKO 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.

W razie potrzeby należy ponownie dokręcić połączenie śrubowe uchwytów na garnkach i 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 płomienie 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.

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.

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

Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do smażenia w tłuszczu.

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

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

Wielkość garnka	**Wydajna średnica dna**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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.

Nie należy dodawać soli ani słonej wody do wstępnie podgrzanego pustego produktu, ponieważ może to prowadzić do korozji. Nawiasem mówiąc, nie należy się spodziewać obniżenia wydajności produktu.

Nigdy nie trzymać gorącego produktu pod bieżącą zimną wodą. Dno produktu może być uszkodzone lub odpaść od produktu.

UWAGA! Szklana pokrywa jest łamliwa / nie jest odporna na wstrząsy! Szklanej pokrywy nie należy używać po upadku na ziemię lub mocniejszych uderzeniach. Niewidoczne uszkodzenia mogą prowadzić do pęknięcia pokrywy w trakcie gotowania.

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.

ZASTOSOWANIE

Przed pierwszym użyciem 2 do 3 razy zagotować produkt w wodzie, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.

Rączki i uchwyty z izolującej żywicy phenolowej – odporne na temperaturę do 150°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

Do czyszczenia nie należy używać agresywnych środków ściernych.

Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Można je usunąć pocierając o nie pół cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszaniny dziewięciu części wody z jedną częścią esencji octowej.

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
Z UŠĽACHTILEJ OCELE

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 zadusenia 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.

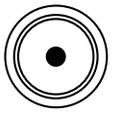
V prípade potreby opäť pevne utiahnite skrutkový spoj držadiel na hrncoch a pokrievkach.

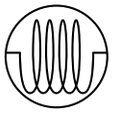
Pri varení je veľmi dôležité, aby ste výrobok nespustili z očí. Tuk a pokrmy sa môžu rýchlo prehriať a zapáliť. Ak by horel tuk alebo pokrmy, nikdy ich nehaste vodou! Plamene uhaste pokrievkou alebo certifikovanou hasiacou dekou.

OPATRNE! Výrobok nikdy nezahrievajte v prázdnom stave. V opačnom prípade sa môžu vyskytnúť poškodenia spôsobené prehriatím.

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 nevkladajte mokré mäso. Vplyvom tuku striekajúceho na žeravú platňu sporáka môže ľahko vzniknúť požiar.





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

Tento výrobok nie je vhodný na fritovanie.

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

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

Veľkosť hrnca	**Účinný priemer dna**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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 neuvoľňujúcou vlákna (napríklad z mikrovlákna). Môžete tým predísť škrabancom.

Do predhriateho výrobku nedávajte soľ, príp. slanú vodu, pretože by to mohlo viesť ku korózii. Nemalo by to však viesť k zníženiu výkonu výrobku.

Horúci výrobok nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou. Spodná strana výrobku by sa tým mohla poškodiť alebo odpadnúť z výrobku.

POZOR! Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je nárazuvzdorná! Sklenenú pokrievku nepoužívajte, ak spadla alebo bola vystavená silným nárazom. Neviditeľné poškodenie môže spôsobiť prasknutie pokrievky počas varenia.

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 nepoukazuje 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.

POUŽITIE

Vo výrobku pred prvým použitím 2 až 3-krát uvarte vodu, aby ste úplne odstránili zvyšky z výroby.

Rukoväte a hlavice z izolujúcej fenolovej živice – tepelne odolné do 150 °C

Čistenie a ošetrovanie

Kuchynský riad čistite 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.

Na čistenie nepoužívajte ostré abrazívne prostriedky.

Na výrobku môžu časom vznikať fľaky alebo sfarbenia spôsobené minerálmi vo vode. Tieto môžete odstrániť trením polovice citrónu po týchto miestach. Odolné fľaky môžete odstrániť zmesou z deviatich dielov vody a jedného dielu octu.

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 zosúladí 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 vykonajú len za odplatu.

SERVISNÉ CENTRUM/DODÁVATEĽ

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
NEMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de

ES

OLLA DE ACERO INOXIDABLE

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.

Vuelva a apretar, en caso necesario, las uniones roscadas de los mangos en las ollas y 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.

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.

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

Este producto no es apto para freír.

¡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.

tamaño de la olla	**diámetro efectivo de la base**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

¡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.

No meta sal ni agua salada en el producto vacío precalentado, ya que esto puede hacer que el producto se corroa. Sin embargo, esto no provoca una reducción del rendimiento del producto.

No colocar nunca el producto debajo de un chorro de agua fría cuando aún esté caliente. Esto podría provocar que el lado inferior del producto se dañara o que se desprendiera.

¡ATENCIÓN! ¡La tapa de cristal es frágil / no es resistente a los golpes! No utilice la tapa de cristal si se ha caído o ha recibido algún golpe fuerte. Un daño no apreciable a simple vista puede provocar que la tapa se rompa durante la cocción.

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.

USO

Esterilice el producto de 2 a 3 veces con agua para eliminar completamente posibles residuos de producción antes de utilizarlo por primera vez.

Asas y empuñaduras de resina fenólica aislante y termorresistente hasta 150 °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 utilice productos de limpieza agresivos.

Con el tiempo, pueden aparecer manchas o decoloraciones en el producto debido a los minerales presentes en el agua. Se pueden eliminar frotando medio limón sobre la superficie en cuestión. Las manchas resistentes se pueden eliminar con una mezcla de nueve partes de agua y una parte de esencia de vinagre.

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

DK

GRYDE
AF RUSTFRIT STÅL

FORORD

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

TILSIGTET BRUG

Denne enhed er kun beregnet til privat brug.

SIKKERHEDSANVISNINGER

ADVARSEL! **FARE FOR PERSONSKADE!**

ADVARSEL! **LIVS- OG 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 aldring benyttes, hvis håndtagene er løse.

Skru 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 afkølende kogeplade.

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

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 160 mm	Ø 135 mm

GIV AGT! RIDSER! Undgå at skubbe kogegrej frem og tilbage på glaskeramiske kogeplader! Inden man påbegynder madlavningen, anbefaler vi, at man tørrer overfladen afkogepladen og bunden af køkkengrejet af med en ren, fnugfri 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 bevirke, 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 bevirke, 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 – varmefast 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

IT

PENTOLA

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, stringere nuovamente il collegamento a vite su pentole e 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.

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.

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

Il presente prodotto non è adatto per friggere

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.

Dimensioni della pentola	**Diametro effettivo del fondo**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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.

Non aggiungere sale o acqua salata al prodotto vuoto preriscaldato poiché ciò potrebbe causarne la corrosione. Per inciso, ciò non comporterebbe una riduzione delle prestazioni del prodotto.

Non tenere mai il prodotto caldo sotto l'acqua corrente fredda. Il fondo del prodotto potrebbe subire danni o staccarsi dal prodotto.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro è fragile / non resistente agli urti! Non utilizzare più il coperchio in vetro dopo una caduta o forti urti. Danni non visibili potrebbero comportare la rottura del coperchio durante la cottura.

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.

USO

Far bollire il prodotto 2 o 3 volte con acqua prima dell'uso iniziale per rimuovere completamente eventuali residui di produzione.

Manici e pomelli in resina fenolica isolante - termoresistenti fino a 150° 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

Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi per la pulizia.

Con l'andare del tempo, i minerali presenti nell'acqua possono macchiare o scolorire il prodotto. Tali macchie o scolorimenti possono essere rimossi strofinandovi sopra mezzo limone. È possibile rimuovere le macchie ostinate con una miscela di nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

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. 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

HU

NEMESACÉL EDÉNY

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.

RENDELTETÉSSZERŰ 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 húzza meg a fülek csavarjait a fazekakon és a fedőkön.

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 üresen a terméket. Ellenkező esetben a túlforrósodás károsíthatja a terméket.

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.

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

Ez a termék fagyasztásra nem alkalmas.

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.

Fazékméret	**Tényleges alsó átmérő**
Ø 160 mm	Ø 135 mm

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 tegyen sót, illetve sós vizet az előmelegített üres termékbe, mivel ez korróziót okozhat. Ez egyébként nem eredményezné a termék teljesítményének csökkenését.

Soha ne tartsa folyó hideg víz alá a forró terméket. Ennek következtében károsodhat a termék alja, és leválhat a termékről.

FIGYELEM! Az üveg fedő törékeny / nem ütésálló! Leesést vagy erősebb ütéseket követően ne használja tovább az üveg fedőt. A nem látható sérülések következtében főzés közben széttörhet a fedő.

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.

HASZNÁLAT

Az első használat előtt 2–3 alkalommal forraljon vizet a termékben, hogy teljesen eltávolítsa a gyártásból származó esetleges maradványokat.

Fogók és fülek fenolgyantából készültek és 150°C-ig hőállóak

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

Ne használjon erős súrolószert a tisztításhoz.

A vízben található ásványi anyagok idővel foltokat vagy elszíneződéseket okozhatnak a terméken. Ezeket úgy távolíthatja el, hogy egy fél citrommal bedörzsöli ezeket a helyeket. A makacs foltok kilenc rész víz és egy rész ecet keverékével távolíthatók el.

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 igyekszenek 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 lejárta után esedékessé váló javítások költségekkel járnak.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT / BESZÁLLÍTÓ

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NÉMETORSZÁG

Tel. +49 7941 94 54 26
E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de

22
PAP

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY

Last information update

Stand der Informationen

Versions des informations

Stand van de informatie

Stav informací

Stan informacji

Stav informáci

Estado de las informaciones

Tilstand af information

Versione delle informazioni

Információk állása

07/2024

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

8

IAN 483384_2410