



STAINLESS STEEL CASSEROLE

GB IE NI

STAINLESS STEEL CASSEROLE

Instructions for use and safety information

NL BE

ROESTVRIJSTALEN SERVEERPAN

Bedienings- en veiligheidsaanwijzing

DE AT CH

EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
NL	Bedienings- en veiligheidsaanwijzing	Bladzijde 6
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 8

STAINLESS STEEL CASSEROLE

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 suitable for gas, electric, glass



ceramic, halogen and induction hobs.

The product is not intended for commercial use.

The serving pan is heat-resistant up to 250°C.

Glass lid heat-resistant up to 180°C



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



Safety instructions

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.

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.

Never use the product if the handles are loose. Tighten the screw connection of the lid if it is loose.



WARNING! DANGER OF MATERIAL DAMAGE!

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.

ATTENTION! The glass lid is fragile/not shockproof!

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

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.

This product not suitable for deep frying.



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

Before using the product for the first time, please remove any stickers from it and rinse it with hot water.

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

Then wet the inside with a little cooking oil or cooking fat. Repeat this procedure before each use.

To avoid damaging the non-stick coating, only use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood. Do not cut food whilst in the pot.

High temperatures can cause discolouration of the product (stainless steel). This is not a material defect and does not affect the quality or function of the product.

Save energy!

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

The effective base diameter of the product is 23,4 cm.

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.

Do not use harsh abrasive cleaners for cleaning.



The product is suitable for the dishwasher.



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.

Do not clean the product with the rough side of a cleaning sponge or with metal sponges. This will scratch and destroy the coating.

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



ROESTVRIJSTALEN SERVEERPAN

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

Het product is geschikt voor gas-, elektrische-,



glaskeramische-, halogeën-, en inductiekookplaten.

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

De serveerpan is hittebestendig tot 250°C.

Glazen deksel hittebestendig tot 180°C



GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!
De smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.



Veiligheidsaanwijzingen

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.

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.

Gebruik het product nooit als de greep los zijn. Draai de schroefverbinding van het deksel vast, als deze los is.



WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE BESCHADIGING!

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.

LET OPI! De glazen deksel is fragiel / niet schokbestendig!

Houd het warme product nooit onder koud stromend water. De onderzijde van het product kan hierdoor beschadigd raken of van het product vallen.

LET OPI! 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.

Dit product is niet geschikt voor frituren.



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

Gebruik

Verwijder voor gebruik mogelijke stickers van het artikel en spoel het artikel met heet water uit.

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

Vervolgens binnenin met wat kookolie of kookvet bevochtigen. Herhaal dit proces voor elk gebruik.

Om de antiaanbaklaag niet te beschadigen, gebruikt u alleen kookgerei uit hittebestendig kunststof of hout. Snijd het gekookte product niet direct in de pan.

Hoge temperaturen kunnen tot verkleuring van het product leiden (RVS). Dit is geen materiaalfout en beïnvloedt niet de kwaliteit of de werking van het product.

Bespaar energie!

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

De effectieve bodemdiameter van het product bedraagt 23,4 cm.

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.

Gebruik voor de reiniging geen agressieve schuurmiddelen.



Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.



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.

Reinig het product niet met de ruwe zijde van een spons of met een metaalspons. Daardoor wordt de coating bekrast en verstoord.

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 winnen 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



EDELSTAHL-SERVIERPFANNE**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 angegebene 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

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



Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Servierpfanne ist hitzebeständig bis 250°C.

Der Glasdeckel ist hitzebeständig bis 180°C.



LEBENSMITTELECHT! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

**Sicherheitshinweise**

Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebene 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.

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.

Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn die Griffe lose sind. Ziehen Sie die Verschraubung des Deckels fest, wenn diese lose ist.



WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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.

ACHTUNG! Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!

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

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.

Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.

**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

Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.

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

Anschließend innen mit etwas Speiseöl oder Speisefett benetzen. Wiederholen Sie diesen Vorgang vor jedem Gebrauch.

Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Topf.

Hohe Temperaturen können zur Verfärbung des Produkts führen (Edelstahl). Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.

Sparen Sie Energie!

Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Der wirksame Bodendurchmesser des Produkts beträgt 23,4 cm.

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.

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet



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.

Reinigen Sie das Produkt nicht mit der rauen Seite eines Putzschwammes oder mit Metallschwämmen. Dadurch wird die Beschichtung zerkratzt und zerstört.

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



Last information update
Stand van de informatie
Stand der Informationen

05/2024