



EDELSTAHL-TOPF
STAINLESS STEEL POT
FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

(DE)

EDELSTAHL-TOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(NL)

EDELSTAAL-PAN

Bedienings- en veiligheidsaankwijzing

(ES)

OLLA DE ACERO INOXIDABLE

Indicaciones de manejo y seguridad

(FR)

FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(GB)

STAINLESS STEEL POT

Instructions for use and safety information

(PT)

TACHO EM AÇO INOX

Instruções de utilização e de segurança

IAN 517498_2510
IAN 517496_2510
IAN 517491_2510

(GB) (NL) (BE) (PT) (ES)

DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 4
NL	Bedienings- en veiligheidsaanzwijzing	Bladzijde 6
ES	Indicaciones de manejo y seguridad	Página 8
FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 10
GB	Instructions for use and safety information	Page 14
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página 16

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.



Halogen

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.

IAN	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

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
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



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 LICHAAMELIJK EN DODELIJK LETSEL VOOR KLEINE KINDEREN EN KINDEREN!

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



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

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE BESCHADIGING!

Gebruik het product nooit als de greep los zijn.

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.



Halogen

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.

IAN	Pangrootte	Effectieve bodemdiameter
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

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.

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 vaatwasmachine

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



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.



Halógen

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.

IAN	tamaño de la olla	diámetro efectivo de la base
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

¡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 corra. 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



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 sécurité qui suivent. Utilisez le produit uniquement selon la description et pour les domaines d'utilisation indiqués. Conservez ce mode d'emploi de sorte qu'il ne puisse pas être perdu ni endommagé. Lors du transfert du produit à des tiers, transmettez également tous les documents.

Utilisation conforme

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT ET DANGER DE MORT POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité du 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 ! Éteufez 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.

IAN	Taille de casserole	Diamètre de fond efficace
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

ATTENTION ! RAYURES ! Évitez de déplacer les ustensiles de cuisine sur les plaques de cuisson en céramique ! Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons d'essuyer la surface de cuisson et le fond de l'ustensile avec un chiffon propre non pelucheux [par ex. microfibras]. Vous évitez ainsi les rayures.

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Centre de service / fournisseur

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALLEMAGNE



Tél. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de

STAINLESS STEEL POT

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.

IAN	Pot size	Effective base diameter
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	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



TACHO EM AÇO INO

Introdução

Muitos parabéns! Com a sua compra, optou por um produto de alta qualidade. Antes da primeira colocação em funcionamento, familiarize-se com o produto. Para isso, leia atentamente as instruções de utilização e indicações de segurança seguintes. Utilize o produto apenas conforme descrito e para as aplicações indicadas. Conserve estas instruções, de modo a que não se percam, nem fiquem danificadas. Em caso de transmissão do produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Utilização adequada

Este aparelho não se destina a uma utilização profissional.

Indicações de segurança



ADVERTÊNCIA! PERIGO DE FERIMENTOS!



ADVERTÊNCIA! PERIGO DE VIDA E DE ACIDENTES PARA BEBÊS E CRIANÇAS!

Nunca deixe as crianças sem vigilância junto do material de embalagem. O material de embalagem representa perigo de asfixia. Frequentemente, as crianças subestimam os perigos. Mantenha o material de embalagem sempre fora do alcance de crianças.



Tenha em mente que as asas podem ficar quentes ao cozinhar. Por isso, para se proteger, use pegas ou luvas de cozinha.

ADVERTÊNCIA! PERIGO DE DANOS MATERIAIS!

Não utilize o produto em caso algum, se as asas estiverem soltas.

Se necessário, aperte bem novamente os parafusos das asas nas painéis e nas tampas.

Ao cozinhar, é muito importante que não perca o produto de vista. A gordura e os alimentos podem aquecer excessivamente com rapidez e inflamar-se. Se a gordura ou os alimentos alguma vez se incendiarem, nunca apague o fogo com água! Abafe as chamas com uma tampa de panela ou uma manta ignífuga certificada.

CUIDADO! Nunca aqueça o produto quando está vazio. De outro modo, podem ocorrer danos por aquecimento excessivo.

Nunca aqueça o produto ao máximo nível de energia, se o mesmo contiver gordura. Em caso de aquecimento excessivo, desligue imediatamente a placa do fogão. Nunca levante o produto diretamente da placa do fogão; deixe-o ficar algum tempo sobre a placa do fogão a arrefecer.

Não coloque carne a gotejar na gordura quente. Os salpicos de gordura sobre a placa do fogão incandescente podem facilmente causar um incêndio.



Halogen

O produto é apropriado para fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos, de halogénio e de indução.

Este produto não é apropriado para fritar.



APROPRIADO PARA ALIMENTOS! As propriedades gustativas e olfativas não são afetadas por este produto.

Economize energia! Escolha a boca do fogão adequada ao diâmetro do fundo da panela, para evitar perdas de calor.

IAN	Tamanho da panela	Diâmetro útil do fundo
517498	Ø 280mm	Ø 252mm
517496	Ø 240mm	Ø 215mm
517491	Ø 200mm	Ø 175mm

ATENÇÃO! RISCOS! Evite empurrar tachos e painéis para a frente e para trás sobre fogões vitrocerâmicos! Antes de começar a cozinhar, é recomendável limpar a superfície do fogão e o fundo do tacho ou panela com um pano limpo sem fiapos (por exemplo, de microfibras). Dessa maneira, podem-se evitar riscos.

Não deite sal ou água salgada no produto vazio pré-aquecido, dado que isso pode causar corrosão. No entanto, não é de esperar uma diminuição do rendimento do produto por esse motivo.

Nunca colocar o produto quente sob água corrente fria. A parte inferior do produto pode ficar danificada dessa forma ou soltar-se do produto.

ATENÇÃO! A tampa de vidro é frágil / não resistente a impactos!

Não volte a utilizar a tampa de vidro depois de esta ter caído ou sofrido impactos mais fortes. Os danos invisíveis podem provocar a quebra da tampa durante a cozedura.



Nota para fogões de indução

Nota: Em determinadas circunstâncias, pode ocorrer um ruído que resulta das propriedades eletromagnéticas da fonte de calor e da panela/frigideira. Isto é normal e não implica uma avaria do fogão de indução ou da panela.

A panela deve ser colocada no centro do disco de cozedura.

ATENÇÃO! Alta velocidade de aquecimento! Não aquecer excessivamente as panelas antes do pré-aquecimento. Em caso de aquecimento excessivo, a divisão deve ser muito bem ventilada.

Utilização

Antes da primeira utilização, ferva água 2 a 3 vezes no produto, para eliminar completamente eventuais resíduos da produção.

Pegas e botões em resina fenólica isolante - resistente ao calor até 150 °C.

Limpeza e manutenção

Lave a panela com água quente e detergente comum. Evite utilizar objetos aguçados e pontiagudos, para não danificar o produto.



O produto é adequado para a máquina de lavar louça

Não utilize produtos abrasivos fortes para a limpeza.

Com o tempo, podem formar-se manchas ou descolorações no produto, devido aos minerais na água. É possível eliminá-las, esfregando esses locais com meio limão. Pode eliminar as manchas difíceis com uma mistura de nove partes de água com uma parte de vinagre de limpeza.

Eliminação

A embalagem é composta por materiais respeitadores do ambiente que podem ser eliminados nos pontos de reciclagem locais.

Consulte a sua junta de freguesia ou administração municipal acerca da eliminação do produto em fim de vida útil.

Garantia

Este produto foi fabricado com grande cuidado e sob controlo permanente. O produto beneficia de uma garantia de 3 anos a contar da data de aquisição. Por favor, conserve o talão de caixa. A garantia aplica-se apenas a defeitos de material e de fabricação, perdendo a validade em caso de utilização indevida e inadequada. Os seus direitos legais, em particular, os direitos de garantia, não são limitados por esta garantia. Em caso de eventuais reclamações, telefone para a linha de apoio ao cliente indicada abaixo ou entre em contacto connosco por e-mail. Os nossos colaboradores da assistência combinarão consigo o procedimento a seguir com a maior brevidade. Em qualquer caso, prestar-lhe-emos assessoria pessoalmente. Em caso de substituição completa do produto, recomeça o período de garantia. Depois de expirar a garantia, as reparações realizadas serão faturadas.

Centro de Assistência /Fornecedor

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALEMANHA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH

Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Stand der Informationen

Last information update

Versions des informations

Stand van de informatie

Estado das informações

Estado de las informaciones

12/2025

IAN 517498_2510
IAN 517496_2510
IAN 517491_2510

