



STAINLESS STEEL CASSEROLE
EDELSTAHL-SERVIERPFANNE
SAUTEUSE EN ACIER INOXYDABLE

GB

STAINLESS STEEL CASSEROLE

Instructions for use and safety information

NL

ROESTVRIJSTALEN SERVEERPAN

Bedienings- en veiligheidsaanwijzing

SK

SERVÍROVACIA PANVICA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

IT

TEGAME IN ACCIAIO

Indicazioni per l'uso e la sicurezza

DE

EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

CZ

**SERVÍROVACÍ PÁNEV Z NEREZOVÉ
OCELI**

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

ES

CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE

Indicaciones de manejo y seguridad

HU

NEMESACÉL TÁLALÓSERPENYŐ

Kezelési és biztonsági utalások

FR

SAUTEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

PL

PATELNIĄ ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

DK

SERVERINGSPANDE I RUSTFRIT STÅL

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

GB	Instructions for use and safety information	Page 4
NL	Bedienings- en veiligheidsaanwijzing	Bladzijde 6
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Stránke 8
IT	Indicazioni per l'uso e la sicurezza	Pagina 10
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 12
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana 14
ES	Indicaciones de manejo y seguridad	Página 16
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldalt 18
FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 20
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona 23
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side 26

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.



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 gebruikdoeleinden. Bewaar de handleiding dusdanig dat deze niet verloren of beschadigd raakt. Overhandig ook alle documentatie bij verstrekking van het product aan derden.

Doelmatig gebruik



Het product is geschikt voor gas-, elektrische-, glaskeramische-, halogeen-, 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 gebruikdoeleinden. 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 OP! 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 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.



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

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 vaatwasmaschine.



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 coulanchehalve. 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



SERVÍROVACIA PANVICA

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

Výrobok nie je určený na profesionálne použitie.

Servírovacia panvica je žiaruvzdorná do 250 °C.

Sklenená pokrývka je žiaruvzdorná do 180 °C.



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



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.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE BATOLAŤA A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru s obalovým materiálom. Vzniká nebezpečenstvo zadusenía 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.

Ak sú držadlá voľné, výrobok v žiadnom prípade nepoužívajte. Keď je uvoľnený skrutkový spoj pokrývky, pevne ho utiahnite.



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO MATERIÁLNEHO POŠKODENIA!

Pri varení je veľmi dôležité, aby ste výrobok nespustili z očí. Tuk a pokrm sa môžu rýchlo prehriať a zapáliť. Ak by horel tuk alebo pokrm, nikdy ich nehaste vodou! Plamene uhaste pokrývkou 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 nekladajte mokré mäso. Vplyvom tuku striekajúceho na žeravú platňu sporáka môže ľahko vzniknúť požiar.

POZOR! Sklenená pokrývka je rozbitná/nie je nárazuvzdorná!

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

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 neuvolňujúcou vlákna (napríklad z mikrovlákn). Môžete tým predísť škrabancom.



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

Pred prvým použitím odstráňte z výrobku všetky nálepky a opláchnite ho horúcou vodou.

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

Následne vnútro zvlhčíte trochu kuchynského oleja alebo jedlého tuku. Tento postup opakujte pred každým použitím

Používajte iba kuchynské pomôcky vyrobené z tepelne odolného plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili protipriľnavý náter. Nekrájajte potraviny priamo v hrnci.

Vysoké teploty môžu viesť k zmene sfarbenia výrobku (ušľachtilá oceľ). Nejde o chybu materiálu a nemá to nepriaznivý vplyv na kvalitu ani funkciu výrobku.

Šetrite energiu!

Na zabránenie strate tepla zvolte miesto na varenie zodpovedajúce priemeru dna hrnca.

Účinný priemer dna výrobku je 23,4 cm.

Čistenie a ošetrovanie

Kuchynský riad čistite horúcou vodou a bežným umývacím prostriedkom. Zabráňte pritom použitiu ostrých a špicatých predmetov, aby ste nepoškodili výrobok.

Na čistenie nepoužívajte ostré abrazívne prostriedky.



Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Sklenená pokrievka je vhodná na umývanie v umývačke riadu.



Na výrobku môžu časom vzniknúť flaky alebo sfarbenia spôsobené minerálmi vo vode. Tieto môžete odstrániť trením polovice citrónu po týchto miestach.

Odolné flaky môžete odstrániť zmesou z deviatich dielov vody a jedného dielu octu.

Nečistíte výrobok drsnou stranou čistiacej hubky ani kovovými hubkami. Poškriabe a zničí sa tým povlak.

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. Uchovajte 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. Naš 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 opravených diely. Po uplynutí záručnej doby sa prípadné opravy vykonávajú len za odplatu.

Servisné centrum/ dodávateľ

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NEMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



TEGAME IN ACCIAIO

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

Il prodotto non è destinato ad un uso commerciale.

La padella da servizio è resistente al calore fino a 250°C.

Coperchio in vetro resistente al calore fino a 180°C



ADATTO ALL'USO ALIMENTARE! Le caratteristiche di gusto e odore non vengono intaccate da questo prodotto.



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.

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.

Non impiegare in nessun caso il prodotto se i manici sono allentati. Stringere il collegamento a vite del coperchio quando si allenta.



AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

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.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro è fragile / non resistente agli urti!

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

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 microfibr). In questo modo si evitano i graffi.



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

Prima dell'uso iniziale, si prega di rimuovere eventuali adesivi dall'articolo e di sciacquarlo con acqua calda.

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

Dopodiché inumidire l'interno con un po' di olio o grasso da cucina. Ripetere questa procedura prima di ogni uso

Per non danneggiare il rivestimento antiaderente, utilizzare solo utensili da cucina resistenti al calore in plastica o legno. Non tagliare il cibo direttamente nella pentola.

Elevate temperature possono portare al cambiamento di colore del prodotto (acciaio inossidabile). Questo non costituisce un vizio del materiale e non pregiudica la qualità o la funzionalità del prodotto.

Risparmiate energia!

Selezionare il fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola per evitare una perdita di calore.

Il diametro effettivo del fondo del prodotto è di 23,4 cm.

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.

Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi per la pulizia.



Il prodotto è adatto ad essere lavato in una lavastoviglie.



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.

Non pulire il prodotto con il lato ruvido di una spugnetta di pulizia, né con spugne metalliche. Così facendo si graffia e si rovina il rivestimento.

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. Eventuali riparazioni successive allo scadere del periodo di garanzia sono soggette a pagamento.

Centro di assistenza / fornitore

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



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.



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 Essigsäure 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



CZ

SERVÍROVACÍ PÁNEV Z NEREZOVÉ OCELI

Návod

Srdečně gratulujeme! Svým nákupem jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznámte. 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 chráněn před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třetím osobám rovněž společně s výrobkem.

Použití v souladu s určením



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

Výrobek není určen ke komerčnímu použití.

Servírovací pánev je žáruvzdorná do 250 °C.

Skleněná poklice odolná proti teplu do 180 °C



VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI!

Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto produktem ovlivněny.



Bezpečnostní pokyny

Používejte výrobek pouze popsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod tak, aby byl chráněn před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třetím osobám rovněž společně s výrobkem.

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.

V žádném případě výrobek nepoužívejte, jsou-li rukojeti uvolněné. Pokud je šroubový spoj poklice uvolněný, utáhněte jej.



VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ VĚCNÝCH ŠKOD!

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 nezahřívajte výrobek v prázdňem stavu. Jinak může dojít k poškození přehřátím.

Nikdy nezahřívajte 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.

POZOR! Skleněné víko je rozbitné / není nárazuvzdorné!

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

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.



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 přehřívání nádobí nepřehřejte. V případě přehřátí se musí místnost důkladně vyvětrat.

Použití

Před prvním použitím z výrobku odstraňte případné nálepky a vypláchněte ho horkou vodou.

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

Následně jej uvnitř potřete trochou stolního oleje nebo tuku. Tento proces opakujte po každém použití.

Abyste nenarušili nepřilnavý povrch, používejte jen kuchyňské náčiní z žáruvzdorného plastu nebo dřeva. Připravovaný pokrm nekrájejte přímo v hrnci.

Vysoké teploty mohou způsobit změnu barvy výrobku (nerezová ocel). Nejedná se o vadu materiálu a nemá to vliv na kvalitu nebo funkci výrobku.

Šetřete energii!

Vyberte plotnu odpovídající průměru dna hrnce, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

Účinný průměr dna výrobku je 23,4 cm.

Čištění a péče

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

Nepoužívejte k čištění žádné ostré abrazivní prostředky.



Výrobek lze mýt v myčce



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.

Výrobek nečistěte drsnou stranou čistící houby nebo kovovými houbičkami. Došlo by tím k poškrábání a zničení povlaku.

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. Ušchovejte 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.

Service Centre / Supplier

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NĚMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



CAZUELA 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



Halógeno



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

El producto no es adecuado para un uso comercial.

La fuente de servir es resistente al calor hasta 250 °C.

Tapa de vidrio resistente al calor hasta 180 °C.



¡APTO PARA ALIMENTOS! Este producto no altera el sabor ni el olor de los alimentos.



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.

¡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.

No utilice nunca el producto cuando los mangos estén sueltos. Apriete el tornillo de la tapa si está flojo.



¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DAÑOS MATERIALES!

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.

¡ATENCIÓN! ¡La tapa de cristal es frágil / no es resistente a los golpes!

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! ¡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.



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

Antes de usarlo por primera vez, retire las pegatinas del artículo y enjuáguelo con agua caliente.

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

Seguidamente, humedezca el interior con un poco de aceite de cocina o grasa alimentaria. Repita este proceso antes de cada uso.

Para no dañar el revestimiento antiadherente, utilice únicamente utensilios de cocina hechos de plástico o madera resistente al calor. No corte la comida directamente en la olla.

Las altas temperaturas pueden provocar la decoloración del producto (acero inoxidable). Esto no es un fallo del material, y no afecta la calidad o funcionalidad del producto.

Ahorre energía!

Escija el fogón que coincida con el diámetro de la base de la olla para evitar una pérdida de calor.

El diámetro efectivo del fondo del producto es de 23,4 cm.

Limpeza y cuidado

Limpe 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.

No utilice productos de limpieza agresivos.



El producto puede lavarse en lavavajillas.



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.

No limpie el producto con el lado áspero de una esponja de limpieza ni utilice esponjas de metal. De hacerlo, el revestimiento se rayará y estropeará.

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 e 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



NEMESACÉL TÁLALÓSERPENYŐ

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



Halogen



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

A termék nem professzionális felhasználásra készült.

A tálaló serpenyő 250 °C-ig hőálló.

Az üveg fedő 180 °C-ig hőálló.



ÉLELMISZERIPARI MINŐSÉG!

Ez a termék nem befolyásolja az íz- és illattulajdonságokat.



Biztonsági utasítások

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.

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 fűlek. Ezért a megfelelő védelem érdekében használjon edényfogót vagy grillező kesztyűt.

Semmiképpen ne használja a terméket, ha meglazultak a fűlei. Húzza meg a csavart a fedőn, ha az meglazult.



FIGYELMEZTETÉS! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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.

FIGYELEM! Az üveg fedő törékeny / nem ütészálló!

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

FIGYELEM! KARCOLÁSOK! Ne tologassa ide-oda a főzőedényt az üvegerámia 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.



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 távolítsa el az eszköztől az esetleg ráragasztott címkéket, és mossa ki forró vízzel.

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

Utána nedvesítse meg némi étolajjal vagy étkezési zsírral. Minden használat előtt ismételje meg ezt a műveletet.

Csak hőálló műanyagból vagy fából készült konyhai szerszámokat használjon, melyek nem sértik meg a tapadásgátló bevonatot. Az elkészítendő ételt ne közvetlenül az edényben aprítsa fel.

A magas hőmérsékletek a termék elszíneződéséhez vezethetnek (nemesacél). Ez nem minősül anyaghibának, és nem befolyásolja hátrányosan a termék minőségét vagy működését.

Spóroljon az energiával!

A hővesztéség elkerülése érdekében a főzőlapnak azt a helyét válassza, amely megfelel a fazék alja átmérőjének.

A termék aljának hasznos átmérője 23,4 cm.

Tisztítás és ápolás

A főzőedényt forró vízzel és szokványos mosogatószerrel tisztítsa. A termék sérülésének elkerülése érdekében ne használjon éles és hegyes tárgyakat.

Ne használjon erős súrolószert a tisztításhoz.



A termék mosogatógépben mosható.



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 macacs foltok kilenc rész víz és egy rész ecet keverékével távolíthatók el.

A terméket ne a mosogatószivacs durva felével és ne fém szivaccsal tisztítsa. Ezzel megkarcolhatja és tönkre teheti az edény bevonatát.

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 garancia vállalás nem korlátozza. Amennyiben esetleg panasszal kíván élni, kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz az alábbi megadott telefonszámon, vagy vegye fel velünk a kapcsolatot a megadott email-címen.

Ügyfélszolgálatunk munkatársai igyekeznek 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 lejártá után esedékessé váló javítások költségekkel járnak.

Ügyfélszolgálat / beszállító

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NÉMETORSZÁG

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



SAUTEUSE 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



Halogen



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

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

La poêle à servir résiste à des températures jusqu'à 250 °C.

Couvercle en verre résistant à des températures jusqu'à 180 °C



CONVIENT À UN USAGE ALIMENTAIRE!
Ce produit ne nuit pas au goût ni à l'odeur des aliments.



Consignes de sécurité

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.

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.

N'utilisez jamais le produit si les poignées sont desserrées. Serrez fort le raccord vissé du couvercle s'il est desserré.



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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 ! Éteignez 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 refroidit.

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.

ATTENTION! Le couvercle en verre est cassant / ne résiste pas aux chocs !

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 ! 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.



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

Veillez retirer les éventuels autocollants du produit et rincez-le à l'eau chaude avant la première 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.

Humectez ensuite l'intérieur avec un peu d'huile ou de graisse alimentaire. Répétez cette opération avant chaque utilisation.

Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez uniquement des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne découpez pas le plat directement dans le wok.

Les températures élevées peuvent entraîner une décoloration du produit (acier inoxydable). Il ne s'agit pas d'un défaut de matériau et cela n'a aucune influence sur la qualité ou la fonction du produit.

Économisez de l'énergie!

Choisissez une zone de cuisson adaptée au diamètre du fond de la casserole pour éviter la perte de chaleur.

Le diamètre utile du fond du produit mesure 23,4 cm.

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.

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



Ce Produit est lavable dans le lave-vaisselle.



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.

Ne nettoyez pas le produit avec le côté abrasif d'une éponge ou avec des éponges métalliques. Cela rayerait ou abîmerait le revêtement.

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

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



PL

PATELNIĄ 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 jest odpowiedni do płyt gazowych, elektrycznych, szkano-ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.

Produkt nie jest przeznaczony do zastosowań profesjonalnych.

Patełnia do serwowania jest żaroodporna do 250°C.

Szklana pokrywa jest żaroodporna do 180 °C.



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



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.

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.

Nigdy nie należy używać produktu, jeśli uchwyty są luźne. Dokręcić śrubę pokrywy, jeśli się poluzowała.



OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POWSTANIA SZKÓD MATERIALNYCH!

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 płomień 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.

UWAGA! Szklana pokrywa jest łamiwa / nie jest odporna na wstrząsy!

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

UWAGA! ZADRAPANIE! Unikać przesuwania garnków w przód i w tył na szklanych płytach ceramicznych! Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetrzeć powierzchnię płyty i dno naczyń czystą, niestrzępiącą się ściereczką (np.

z mikrofibry). To pomoże zapobiec zarysowaniom



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 należy usunąć wszelkie naklejki z przedmiotu i opłukać go ciepłą wodą.

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

Następnie zwilżyć wnętrze odrobiną oleju spożywczego lub tłuszczu spożywczego. Przed każdym użyciem należy powtórzyć tę procedurę.

Aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Nie należy kroić żywności bezpośrednio w garnku.

Produkt może ulec odbarwieniu na skutek wysokich temperatur (stal szlachetna). Nie oznacza to wady materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość lub spełnianą funkcję produktu.

Oszczędzaj energię!

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

Efektywna średnica dna produktu wynosi 23,4 cm.

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.

Do czyszczenia nie należy używać agresywnych środków ściernych.



Niniejszy produkt nadaje się do zmywarek mechanicznych.



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.

Nie czyścić produktu szorstką stroną gąbki do szorowania ani gąbkami metalowymi. W wyniku tego doszłoby do zadrapania i zniszczenia powłoki.

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

SERVERINGSPANDE I 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



Halogen



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

Denne enhed er kun beregnet til privat brug.

Serveringspanden er varmebestandig op til 250°C.

Glaslåg varmebestandig op til 180°C.



FØDEVARESikkert! Smag og lugt påvirkes ikke negativt af dette produkt.



Sikkerhedsanvisninger

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.

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.

Produktet må aldrig benyttes, hvis håndtagene er løse. Skru lågets forskruring fast, hvis det er løst.



ADVARSEL! FARE FOR MATERIELLE SKADER!

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! Kvælfammerne med et grydelåg eller et godkendt brandtæppe

FORSIGTIG! Produktet må aldrig opvarmes i tom tilstand. Ellers kan der opstå skader på grund af overophedning.

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

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

GIV AGT! Glaslåget er skrøbeligt / ikke stødfast!

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! RIDSER! Undgå at skubbe kogegrej frem og tilbage på glaskeramiske kogeplader! Inden man påbegynder madlavningen, anbefaler vi, at man tørrer overfladen af kogepladen og bunden af køkkengrejet af med en ren, frugfri klud (f.eks. mikrofiber). Herved kan man forebygge ridser.



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

Fjern evt. klistermærker fra produktet inden første brug, og skyl det med varmt vand.

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

Fugt derefter indersiden med lidt madolie eller spisefedt. Gentag denne procedure før hver brug.

For ikke at beskadige non-stick-coatingen må der kun bruges køkkenudstyr fremstillet af varmebestandig plast eller træ. Snit ikke maden direkte i gryden.

Høje temperaturer kan forårsage misfarvning af produktet (rustfrit stål). Dette er ikke en materialefejl og påvirker ikke produktets kvalitet eller funktion.

Spar energi!

Vælg den kogeplade, der svarer til diameteren af grydens bund, for at undgå varmetab.

Produktets effektive bunddiameter er 23,4 cm.

Rengøring og pleje

Køkkengrejet rengøres med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå da brug af skarpe og spidse genstande, så produktet ikke beskadiges.

Undgå at bruge aggressive rengøringsmidler til rengøringen.



Produktet er egnet til opvaskemaskinen



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.

Rengør ikke produktet med den ru side af en rengøringssvamp eller med metalsvampe. Dette vil

ridse og ødelægge belægningen.

Bortskaffelse

Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på den lokale genbrugsstation. Man kan finde ud af, hvordan man bortskaffer det gamle produkt, hos de lokale myndigheder eller kommunen.

Garanti

Produktet er produceret med største omhu og under konstant kontrol. Der ydes 3 års garanti på dette produkt regnet fra købsdatoen. Du bedes venligst gemme kvitteringen. Garantien gælder kun for materiale- og produktionsfejl og gælder ikke ved misbrug og forkert håndtering. Dine juridiske rettigheder, især garantirettighederne, indskrænkes ikke af denne garanti. I tilfælde af reklamationer bedes du benytte nedenstående service-hotline eller kontakte os via e-mail. Vores servicemedarbejdere koordinerer den videre procedure med dig så hurtigt som muligt. Vi yder under alle omstændigheder personlig rådgivning. Garantiperioden forlænges ikke i forbindelse med evt. reparation, som er omfattet af garantien, den juridiske garanti eller goodwill. Dette gælder også for udskiftede eller reparerede dele. Når garantien er udløbet, vil evt. reparationer være for brugers regning.

Servicecenter / leverandør

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
TYSKLAND

Tlf. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update
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

03/23

