SPICE & SOUL

STAINLESS STEEL CASSEROLE
EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

(DE)
EDELSTAHL-SERVIERPFANNEE
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(PL)
PATELNIA ZE STALI SZLACHETNEJ
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(HR)
TAVA ZA SERVIRANJE OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA
Napomene za uporabu i sigurnosne napomene

(GB)
STAINLESS STEEL CASSEROLE
Instructions for use and safety information

(BG) (AT) (CH)
СЪД ЗА ГОТВЕНЕ
Инструкции за обслужване и безопасност

IAN 460173_2401

(BG) (HR) (PL)

DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 4
GB	Instructions for use and safety information	Page 6
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona 8
HR	Napomene za uporabu i sigurnosne napomene	Stranica 10
BG	ИИнструкции за обслужване и безопасност	Страница 12

DE

EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise.
Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebene Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass Sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Servierpfanne ist hitzebeständig bis 250°C.

Der Glasdeckel ist hitzebeständig bis 180°C.

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

Sicherheitshinweise

Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebene Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass Sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können.
Verwenden Sie daher zum Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

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

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.

VORSICHT! Erhitzen Sie das Produkt niemals in leerem Zustand. Andernfalls können Beschädigungen durch Überhitzung auftreten.

Heizen Sie das Produkt niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieses mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie das Produkt niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.

Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

ACHTUNG! Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!

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

ACHTUNG! KRATZER! Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.

Hinweis für Induktionskochfelder

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfes/der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.

ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Falle einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

Gebrauch

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

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

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

Um die Antihaftbeschichtung 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 Die dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.

Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet

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

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

Entsorgung

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

Garantie

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

Service-Center / Lieferant

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

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

GB

STAINLESS STEEL CASSEROLE

Introduction

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

Intended use

The product is suitable for gas, electric, glass

ceramic, halogen and induction hobs.

The product is not intended for commercial use.

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

Glass lid heat-resistant up to 180°C

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

Safety instructions

Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

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

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

WARNING! DANGER OF MATERIAL DAMAGE!

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

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

Never heat the product to the highest energy level when it is filled with fat. Switch off the hob immediately in the event of overheating. Never lift the product directly from the hob, but leave it on the cooling hob first.

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

ATTENTION! The glass lid is fragile/not shockproof!

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

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

This product not suitable for deep frying.

Note for induction hobs

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

The cookware must be placed centrally on the induction hob.

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

Use

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

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

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

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

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

Save energy!

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

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

Cleaning and care

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

Do not use harsh abrasive cleaners for cleaning.

The product is suitable for the dishwasher.

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

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

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre. You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty. If you would like to make a complaint, please contact the service hotline on the telephone number provided below or send us an email. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY

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

PL

PATELNIA 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, szklano-ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.

Produkt nie jest przeznaczony do zastosowań profesjonalnych.

Patelnia 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 płomienie za pomocą pokrywy garnka lub przetestowanego koca przeciwpożarowego.

OSTROŻNIE! Nigdy nie należy podgrzewać produktu, gdy jest on pusty. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzeń na skutek przegrzania.

Nie wolno podgrzewać produktu na najwyższym poziomie energetycznym, gdy jest on wypełniony tłuszczem. W przypadku przegrzania należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie należy podnosić produktu bezpośrednio z płyty, lecz najpierw pozostawić go na wychłodzonej płycie.

Nie należy wkładać kapiącego mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz rozpryskujący się na żarzącą się płytę grzewczą może łatwo wywołać pożar.

UWAGA! Szklana pokrywa jest łamliwa / 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 naczynia czystą, niestrzępiącą się ściereczką (np. z mikrofibry). To pomoże zapobiec zarysowaniom.

Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do smażenia w tłuszczu.

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 zostat 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

22
PAP

HR

TAVA ZA SERVIRANJE OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA

Uvod

Čestitamo! Svojom kupnjom odabrali ste visokokvalitetan proizvod. Prije prve uporabe upoznajte se s proizvodom. U tu svrhu pozorno pročitajte sljedeći priručnik za uporabu i sigurnosne napomene. Rabite proizvod samo na opisan način i za propisana područja primjene. Čuvajte ovaj priručnik tako da je zaštićen od gubitka ili oštećenja. Ako proizvod date drugima, predajte im i sve dokumente.

amjenska uporaba

Proizvod je prikladan za plinske, električne, staklokeramičke, halogene i indukcijske štednjake.

Proizvod nije namijenjen za komercijalnu uporabu.

Tava za posluživanje otporna je na toplinu do 250 °C.

Stakleni poklopac otporan je na toplinu do 180 °C

PRIKLADAN ZA HRANU! Ovaj proizvod neće promijeniti svojstva okusa i mirisa hrane.

Sigurnosne napomene

Rabite proizvod samo na opisan način i za propisana područja primjene. Čuvajte ovaj priručnik tako da je zaštićen od gubitka ili oštećenja. Ako proizvod date drugima, predajte im i sve dokumente.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

UPOZORENJE! ŽIVOTNA OPASNOST I OPASNOST OD NESREĆA ZA MALU DJECU!

Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora s ambalažnim materijalom. Postoji opasnost od gušenja ambalažnim materijalom. Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu uvijek držite dalje od ambalažnog materijala.

Molimo imajte na umu da ručke prilikom kuhanja mogu postati vruće. Stoga radi zaštite rabite krpe za lonce ili rukavice za roštilj.

Nipošto ne rabite proizvod ako su ručke otpuštene. Pritegnite vijčani spoj poklopca ako je labav.

UPOZORENJE! OPASNOST OD MATERIJALNIH ŠTETA!

Prilikom kuhanja vrlo je važno da ne ostavljate proizvod bez nadzora. Mast i jela mogu se brzo pregrijati i zapaliti. Ako se mast ili jela zapale, nikada ih ne gasite vodom! Ugušite plamen poklopcem lonca ili ispitanim protupožarnim pokrivačem.

OPREZ! Nikada ne zagrijavajte prazan proizvod. Inače mogu nastati oštećenja zbog pregrijavanja.

Nikada ne zagrijavajte proizvod na najvišem energetskom stupnju ako je napunjen mašću. U slučaju pregrijavanja isključite grijaću ploču. Nikada ne dižite proizvod izravno s grijaće ploče, nego ga ostavite da se ohladi na hlađenoj grijaćoj ploči.

Ne stavljajte mokro meso u vruću mast. Mast rasprskana po užarenoj grijaćoj ploči može se lako zapaliti.

POZOR! Stakleni poklopac je lomljiv / neotporan na udarce!

Vruć proizvod nikada ne stavljajte pod tekuću hladnu vodu. Donja strana proizvoda mogla bi se time oštetiti ili otpasti s proizvoda.

POZOR! OGREBOTINE! Izbjegavajte pomicanje posuđa po staklokeramičkih grijaćim pločama! Prije početka kuhanja preporučujemo da površinu grijaće ploče i dno posuđa obrišite čistom krpom bez niti (na primjer od mikrovlakana). Na taj način možete izbjeći ogrebotine.

Ovaj proizvod nije prikladan za prženje.

Napomena za indukcijske štednjake

Napomena: U nekim okolnostima mogu se pojaviti zvukovi uzrokovani elektromagnetskim svojstvima izvora topline i lonca/tave. To je normalno i ne predstavlja neispravnost indukcijskog štednjaka ili posuđa.

Posuđe valja staviti na sredinu indukcijske grijaće ploče.

POZOR! Velika brzina zagrijavanja! Prilikom zagrijavanja ne pregrijavajte posuđe. U slučaju pregrijavanja potrebno je dobro provjetriti prostoriju.

Uporaba

Prije prve uporabe molimo skinite eventualne naljepnice s artikla i isperite ga vrućom vodom.

Prije prve uporabe iskuhajte proizvod 2 do 3 puta vodom kako bi se potpuno uklonili eventualni ostatci s proizvoda.

Nakon toga unutrašnjost premažite s malo jestivog ulja i jestive masti. Ponovite ovaj postupak prije svake uporabe.

Kako se ne bi oštetio premaz protiv prianjanja, rabite samo kuhinjska pomagala od termootporne plastike ili drva. Ne režite pečenu hranu izravno u loncu.

Visoke temperature mogu uzrokovati mrlje na proizvodu (nehrđajući čelik). To nije pogreška u materijalu i ne utječe na kvalitetu ili funkcioniranje proizvoda.

Štedite energiju!

Odaberite grijaću ploču primjerenu promjeru dna lonca kako biste izbjegli gubitak topline.

Efektivni promjer dna proizvoda je 23,4 cm.

Čišćenje i njegovanje

Očistite posuđe vrućom vodom i komercijalno dostupnim sredstvom za čišćenje. Pritom izbjegavajte uporabu oštrih i šiljatih predmeta kako ne biste oštetili proizvod.

Za čišćenje ne rabite oštra abrazivna sredstva.

Proizvod je prikladan za perilicu posuđa.

S vremenom minerali u vodi mogu uzrokovati mrlje ili promjene boje proizvoda. Njih možete ukloniti tako da istrljate ta mjesta polovicom limuna. Tvrdokorne mrlje možete ukloniti smjesom od devet dijelova voda na jedan dio octene kiseline.

Ne čistite proizvod grubom stranom spužve za čišćenje ili metalnom spužvom. Na taj način će se premaz ogrepsti i uništiti.

Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za recikliranje. O mogućnostima zbrinjavanja starog proizvoda raspitajte se kod mjerodavne općinske ili gradske službe.

Jamstvo

Proizvod je proizveden s velikim oprezom i pod stalnim nadzorom. Za ovaj proizvod vrijedi 3-godišnje jamstvo od datuma kupnje. Molimo sačuvajte blagajnički račun. Jamstvo vrijedi samo za materijalne i proizvodne pogreške i ne vrijedi za zlouporabu ili nepropisnu uporabu. Ovo jamstvo ne umanjuje vaša zakonska prava, a naročito ne prava koja proizlaze iz jamstva. U slučaju reklamacija molimo obratite se servisnoj službi na adresu navedenu u nastavku ili kontaktirajte s nama e-poštom. Naši servisni djelatnici dogovorit će s vama najbrži mogući daljnji postupak. U svakom slučaju osobno ćemo vas savjetovati. Eventualni popravci zbog jamstva, zakonskih obveza ili kulantnosti ne produljuju jamstveno razdoblje. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Nakon isteka jamstva nastali popravci podliježu plaćanju.

Servisni centar / distributer

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NJEMAČKA

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

22
PAP

BG

СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

Увод

Поздравления! С тази покупка Вие избрахте един висококачествен продукт. Преди първата употреба се запознайте с продукта. За целта прочетете внимателно следното ръководство за употреба и указанията за безопасност. Използвайте продукта само според описанието и за посочената област на употреба. Съхранявайте настоящото ръководство така,че да го защитите от загуба или повреда При предаване на продукта на трети лица предавайте също и цялата му документация.

Употреба по предназначение

Продуктът е подходящ за газови, електрически, стъклокерамични, халогенни и индукционни котлони.

Продуктът не е предназначен за промишлена употреба.

Тиганът за сервиране е устойчив на топлина до 250 °C.

Стъкленият капак е устойчив на топлина до 180 °C.

ПОДХОДЯЩ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ! Този продукт не влияе на вкуса и мириса.

Указания за безопасност

Използвайте продукта само според описанието и за посочената област на употреба. Съхранявайте настоящото ръководство така, че да го защитите от загуба или повреда. Прип редаване на продукта на трети лица предавайте също и цялата му документация.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ПРИ УПОТРЕБА ОТ МАЛКИ ДЕЦА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте децата без надзор около опаковъчния материал. Съществува опасност от задушаване с опаковъчния материал. Децата често подценяват опасностите. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчния материал.

Моля, имайте предвид, че дръжките могат да се нагорещят по време на готвене. За защита използвайте ръкохватка или ръкавица.

Не използвайте продукта, ако дръжките са разхлабени. Затегнете винта на капака, ако е разхлабен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

Когато готвите е много важно да не откъсвате очи от продукта. Мазнината и ястията могат бързо да прегреят и да се запалят. Ако мазнината или ястията започнат да горят, никога не ги гасете с вода! Задушете пламъците с капак на тенджера или сертифицирано противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ! Никога не загрявайте продукта, когато е празен. В противен случай могат да възникнат повреди поради прегряване.

Никога не загрявайте продукта на най-висока степен, ако е пълен с мазнина. В случай на прегряване незабавно изключете котлона. Никога не вдигайте продукта директно от котлона, а го оставете върху охлаждащия се котлон.

Не слагайте мокро месо в гореща мазнина. Пръскането на мазнини върху нагрят котлон може лесно да запали огън.

ВНИМАНИЕ! Стъкленият капак е чуплив/не е устойчив на удари!

Никога не дръжте горещия продукт под течаща студена вода. Долната страна на продукта може да се повреди или да падне от него.

ВНИМАНИЕ! ДРАСКОТИНИ! Избягвайте местене на съдовете напред-назад върху стъклокерамичните плотове! Преди да започнете да готвите, препоръчваме Ви да избършете повърхността на плота и дъното на съда за готвене с чиста кърпа без власинки (напр. микрофибърна). По този начин ще избегнете драскотини.

Продуктът не е подходящ за пържене.

Указание за индукцинните котлонис

Указание: При определени обстоятелства може да възникне шум поради електромагнитните свойства на източника на топлина и на тенджерата/тигана. Това е нормално и не означава, че Вашият индукционен плот или съдовете за готвене са дефектни.

Съдовете за готвене трябва да се поставят в средата на индукционния плот.

ВНИМАНИЕ! Висока скорост на нагряване! При предварителното загряване не прегрявайте съдовете за готвене. В случай на прегряване помещението трябва да се проветри добре.

Употреба

Преди първата употреба, моля, свалете всички стикери от артикула и го изплакнете с гореща вода.

Преди да използвате продукта за първи път, изварете го 2 до 3 пъти с вода, за да отстраните напълно евентуалните остатъци от производството.

След това намокрете вътрешността с малко олио или мазнина за готвене. Повтаряйте този процес преди всяка употреба.

За да не повредите незалепващото покритие, използвайте само кухненски принадлежности от топлоустойчива пластмаса или дърво. Не режете хранителните продукти, предназначени за готвенето, директно в тенджерата.

Високите температури могат да причинят изменение на цвета на продукта (неръждаема стомана). Това не е дефект на материала и не оказва влияние върху качеството или функционирането на продукта.

Пестете енергия!

Изберете котлона, който съответства на диаметъра на основата на тенджерата, за да избегнете загуба на топлина.

Ефективният диаметър на дъното на продукта е 23,4 cm.

Почистване и поддръжка

Почиствайте съдовете за готвене с гореща вода и обикновен препарат за миене на съдове. Избягвайте да използвате остри предмети, за да не повредите продукта.

За почистване не използвайте груби абразивни почистващи препарати.

Продуктът може да се мие в съдомиялна машина.

С течение на времето минералите във водата могат да оцветят или обезцветят продукта. Те могат дабъ дат премахнати чрез триене на тези области с половин лимон. Упоритите петна могат да бъдат отстранени със смес от девет части вода и една част оцетна есенция.

Не почиствайте продукта с грубата страна на почистваща гъба или с метални гъби. Това ще надраска и унищожи покритието.

Изхвърляне

Опаковката се състои от екологични материали, които можете да изхвърлите в местните пунктове за рециклиране.Възможностите за изхвърляне на ненужния вече продукт са описани в местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 460173_2401) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционо обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

E-мейл: askunden@matointerpraesent.de

IAN 460173_2401

Вносител

- MATO Interpräsent GmbH
- Kirschfeldstr. 23
- DE-74629 Pfedelbach
- ГЕРМАНИЯ
- Тел. +49 7941 94 54 26

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY

Stand der Informationen
Last information update
Stan informacji
Stanje informacija
Актуалност на информацията

05/24