

NL Handleiding: WMF Koekenpannenset Profi Resist – 2-delig – Ø 24 & 28 cm – Roestvrij staal met non-sticklaag

Producttitel

WMF Koekenpannenset Profi Resist – 2-delig – Ø 24 & 28 cm – Roestvrij staal met non-sticklaag

Inhoud van het product

- 1 x WMF Koekenpan Profi Resist Ø 24 cm, Hoogte 8 cm
- 1 x WMF Koekenpan Profi Resist Ø 28 cm, Hoogte 6 cm
- Materiaal: Cromargan® roestvrij staal 18/10 met aluminium kern en PermaDur non-sticklaag met Protection Grid honeycomb-structuur

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het braden van eieren, vlees, groenten en andere gerechten op alle warmtebronnen
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot 250 °C
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Bestand tegen metalen keukengerei: Ja, dankzij de Protection Grid honeycomb-structuur
- Verwarm de pannen altijd langzaam voor gelijkmatige garing
- Verhit de pannen nooit leeg om vervorming van de bodem te voorkomen
- Reinig direct na gebruik met warm water en een zachte spons
- Gebruik pannenbeschermers bij stapeling om de binnenzijde krasvrij te houden
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol
- Laat de pannen na reiniging goed drogen om watervlekken te minimaliseren

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdert.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of

hittebron uitsteekt.

- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: WMF Frying Pan Set Profi Resist – 2-piece – Ø 24 & 28 cm – Stainless steel with non-stick coating

Product Title

WMF Frying Pan Set Profi Resist – 2-piece – Ø 24 & 28 cm – Stainless steel with non-stick coating

Contents of the Product

- 1 × WMF Frying Pan Profi Resist Ø 24 cm, Height 8 cm
- 1 × WMF Frying Pan Profi Resist Ø 28 cm, Height 6 cm
- Material: Cromargan® stainless steel 18/10 with aluminium core and PermaDur non-stick coating with Protection Grid honeycomb structure

User Instructions

- Use: Ideal for frying eggs, meat, vegetables and other dishes on all heat sources
- Suitable for all heat sources: Yes, including gas, electric, halogen, ceramic and induction
- Suitable for oven: Yes, up to 250 °C
- Dishwasher safe: No, hand washing recommended
- Resistant to metal utensils: Yes, thanks to the Protection Grid honeycomb structure
- Always heat the pans slowly for even cooking
- Never heat the pans empty to prevent bottom deformation
- Clean immediately after use with warm water and a soft sponge
- Use pan protectors when stacking to keep the inside scratch-free
- Avoid abrasive cleaners and steel wool
- Let the pans dry thoroughly after cleaning to minimize water spots

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately to prevent water spots.
- Stains: Use a stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution for stubborn stains or discolouration.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners; these can scratch the stainless steel surface.
- Burnt residue: Soak burnt-on residue in warm soapy water before attempting to remove it.
- Storage: Place a cloth or protective layer between stacked pans to protect the surface.

Safety Instructions

- Heat: The pan and handle can become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- Steam: Take care when removing a lid; escaping steam can cause burns.
- Sharp edges: Check the rim and handle for burrs before first use.
- Stability: Ensure the pan is stable on the hob and the handle does not extend over another heat source.
- Boiling dry: Never allow the pan to boil dry; this can damage the material and create a fire hazard.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of stainless steel pans at a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as plastic or wooden handles) separately, in accordance with local waste disposal guidelines.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of burns from contact with hot surfaces or steam during use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: WMF Bratpfanneset Profi Resist – 2-teilig – Ø 24 & 28 cm – Edelstahl mit Antihaftbeschichtung

Produkttitel

WMF Bratpfanneset Profi Resist – 2-teilig – Ø 24 & 28 cm – Edelstahl mit Antihaftbeschichtung

Produktinhalt

- 1× WMF Bratpfanne Profi Resist Ø 24 cm, Höhe 8 cm
- 1× WMF Bratpfanne Profi Resist Ø 28 cm, Höhe 6 cm
- Material: Cromargan® Edelstahl 18/10 mit Aluminium-Kern und PermaDur-Antihaftbeschichtung mit Protection Grid-Wabenmuster

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Braten von Eiern, Fleisch, Gemüse und anderen Gerichten auf allen Wärmequellen
- Geeignet für alle Wärmequellen: Ja, einschließlich Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
- Ofengeeignet: Ja, bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen
- Beständig gegen Metallutensilien: Ja, dank der Protection Grid-Wabenmuster-Struktur
- Pfannen immer langsam erhitzen für gleichmäßiges Garen
- Pfannen niemals leer erhitzen, um Verformungen des Bodens zu vermeiden
- Unmittelbar nach Gebrauch mit warmem Wasser und weichem Schwamm reinigen
- Pfannenschutz beim Stapeln verwenden, um die Innenseite kratzfrei zu halten
- Scheuermittel und Stahlwolle vermeiden
- Pfannen nach der Reinigung gründlich trocknen, um Wasserflecken zu minimieren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger oder eine Wasser-Essig-Lösung für hartnäckige Flecken oder Verfärbungen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden; diese können die Edelstahloberfläche verkratzen.
- Angebranntes: Angebrannte Rückstände zunächst in warmem Spülwasser einweichen, bevor Sie sie entfernen.
- Aufbewahrung: Legen Sie ein Tuch oder eine Schutzschicht zwischen gestapelte Töpfe, um die Oberfläche zu schützen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Topf und Griff können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.

- Dampf: Beim Abnehmen eines Deckels vorsichtig sein; heißer Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Scharfe Kanten: Prüfen Sie vor dem ersten Gebrauch Rand und Griff auf Grate.
- Standsicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf der Kochstelle steht und der Griff nicht über eine andere Wärmequelle ragt.
- Trockenbrennen: Den Topf niemals leer erhitzen; dies kann das Material beschädigen und ein Brandrisiko darstellen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Töpfe aus Edelstahl an einer Metallsammelstelle oder im Wertstoffhof ab.
- Entfernen Sie etwaige nicht metallische Teile (wie Kunststoff- oder Holzgriffe) und entsorgen Sie diese gemäß den lokalen Abfallvorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch die Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dampf während des Gebrauchs.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Ensemble de poêles WMF Profi Resist – 2 pièces – Ø 24 & 28 cm – Acier inoxydable avec revêtement antiadhésif

Titre du produit

Ensemble de poêles WMF Profi Resist – 2 pièces – Ø 24 & 28 cm – Acier inoxydable avec revêtement antiadhésif

Contenu du produit

- 1× Poêle WMF Profi Resist Ø 24 cm, Hauteur 8 cm
- 1× Poêle WMF Profi Resist Ø 28 cm, Hauteur 6 cm
- Matériau : Acier inoxydable Cromargan® 18/10 avec noyau en aluminium et revêtement antiadhésif PermaDur avec structure en nid d'abeille Protection Grid

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour faire frire des œufs, de la viande, des légumes et d'autres plats sur toutes les sources de chaleur
- Adapté à toutes les sources de chaleur : Oui, y compris gaz, électrique, halogène, céramique et induction
- Adapté au four : Oui, jusqu'à 250 °C
- Lave-vaisselle : Non, lavage à la main recommandé
- Résistant aux ustensiles métalliques : Oui, grâce à la structure en nid d'abeille Protection Grid
- Toujours chauffer les poêles lentement pour une cuisson uniforme
- Ne jamais chauffer les poêles vides pour éviter la déformation du fond
- Nettoyer immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et une éponge douce
- Utiliser des protecteurs de poêle lors de l'empilage pour garder l'intérieur sans rayures
- Éviter les nettoyants abrasifs et la laine d'acier
- Laisser les poêles sécher complètement après le nettoyage pour minimiser les taches d'eau

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Utilisez un nettoyant inox ou une solution eau-vinaigre pour les taches tenaces ou les décolorations.
- À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs ; ils peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Résidus brûlés : Faites tremper les résidus brûlés dans de l'eau chaude savonneuse avant de les retirer.
- Rangement : Placez un chiffon ou une couche protectrice entre les casseroles empilées pour protéger leur surface.

Consignes de sécurité

- **Chaleur** : La casserole et la poignée peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
- **Vapeur** : Soyez prudent lors du retrait d'un couvercle ; la vapeur brûlante peut provoquer des brûlures.
- **Bords tranchants** : Vérifiez le bord de la casserole et la poignée pour détecter d'éventuelles bavures avant la première utilisation.
- **Stabilité** : Assurez-vous que la casserole est stable sur la plaque de cuisson et que la poignée ne se trouve pas au-dessus d'une autre source de chaleur.
- **Ébullition à sec** : Ne laissez jamais la casserole chauffer à vide ; cela peut endommager le matériau et présenter un risque d'incendie.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les casseroles en acier inoxydable usagées dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuels composants non métalliques (tels que les poignées en plastique ou en bois) et éliminez-les séparément conformément aux réglementations locales.

Avertissements

- **P103**: Lire les instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes ou de la vapeur lors de l'utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Set di padelle WMF Profi Resist – 2 pezzi – Ø 24 & 28 cm – Acciaio inossidabile con rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

Set di padelle WMF Profi Resist – 2 pezzi – Ø 24 & 28 cm – Acciaio inossidabile con rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

- 1 × Padella WMF Profi Resist Ø 24 cm, Altezza 8 cm
- 1 × Padella WMF Profi Resist Ø 28 cm, Altezza 6 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile Cromargan® 18/10 con nucleo in alluminio e rivestimento antiaderente PermaDur con struttura a nido d'ape Protection Grid

Istruzioni per l'uso

- Uso: Ideale per friggere uova, carne, verdure e altri piatti su tutte le fonti di calore
- Adatto a tutte le fonti di calore: Sì, incluso gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
- Adatto al forno: Sì, fino a 250 °C
- Lavastoviglie: No, lavaggio a mano consigliato
- Resistente agli utensili metallici: Sì, grazie alla struttura a nido d'ape Protection Grid
- Riscaldare sempre lentamente le padelle per una cottura uniforme
- Non riscaldare mai le padelle vuote per evitare deformazioni del fondo
- Pulire immediatamente dopo l'uso con acqua tiepida e una spugna morbida
- Utilizzare protezioni per padelle quando si impila per mantenere l'interno privo di graffi
- Evitare detersivi abrasivi e lana d'acciaio
- Lasciare asciugare completamente le padelle dopo la pulizia per ridurre al minimo le macchie d'acqua

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e detersivo delicato per piatti. Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Macchie: Utilizzare un detersivo per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
- Evitare: Non utilizzare pagliette di acciaio o detersivi abrasivi; questi possono graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Residui bruciati: Far ammorbidire i residui bruciati in acqua calda saponata prima di rimuoverli.
- Conservazione: Inserire un panno o uno strato protettivo tra le pentole impilate per proteggere la superficie.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: La pentola e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.
- Vapore: Prestare attenzione quando si rimuove un coperchio; il vapore caldo può causare ustioni.

- **Bordi affilati:** Controllare il bordo della pentola e il manico per eventuali bave prima del primo utilizzo.
- **Stabilità:** Assicurarci che la pentola sia stabile sul piano di cottura e che il manico non si estenda sopra un'altra fonte di calore.
- **Surriscaldamento a secco:** Non lasciare mai la pentola senza liquidi sul fuoco; ciò può danneggiare il materiale e costituire un rischio di incendio.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare le pentole in acciaio inossidabile da smaltire presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come manici in plastica o legno) e smaltirli separatamente, conformemente alle normative locali sui rifiuti.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di ustioni per contatto con superfici calde o vapore durante l'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Zestaw patelni WMF Profi Resist – 2-częściowy – Ø 24 & 28 cm – Stal nierdzewna z powłoką nieprzywierającą

Tytuł produktu

Zestaw patelni WMF Profi Resist – 2-częściowy – Ø 24 & 28 cm – Stal nierdzewna z powłoką nieprzywierającą

Zawartość produktu

- 1 × Patelnia WMF Profi Resist Ø 24 cm, Wysokość 8 cm
- 1 × Patelnia WMF Profi Resist Ø 28 cm, Wysokość 6 cm
- Materiał: Stal nierdzewna Cromargan® 18/10 z rdzeniem aluminiowym i powłoką nieprzywierającą PermaDur ze strukturą plastra miodu Protection Grid

Instrukcje użytkowania

- Użytkowanie: Idealne do smażenia jaj, mięsa, warzyw i innych potraw na wszystkich źródłach ciepła
- Odpowiednia do wszystkich źródeł ciepła: Tak, w tym gaz, elektryczne, halogenowe, ceramiczne i indukcyjne
- Odpowiednia do piekarnika: Tak, do 250 °C
- Zmywalność w zmywarce: Nie, zalecane mycie ręczne
- Odporny na metalowe przybory: Tak, dzięki strukturze plastra miodu Protection Grid
- Zawsze powoli nagrzewaj patelnie dla równomiernego gotowania
- Nigdy nie nagrzewaj patelni na pusty, aby uniknąć deformacji dna
- Myj natychmiast po użyciu ciepłą wodą i miękką gąbką
- Używaj osłon patelni przy odkładaniu, aby utrzymać wnętrze bez rys
- Unikaj abrazywnych środków czyszczących i wełny stalowej
- Pozwól patelniom całkowicie wysechnąć po czyszczeniu, aby zminimalizować plamy wodne

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast osuszać, aby zapobiec powstawaniu plam po wodzie.
- Plamy: Stosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztwór wody z octem w przypadku trudnych plam lub przebarwień.
- Unikać: Nie używać druciaków stalowych ani ściernych środków czyszczących; mogą one zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Przypalone resztki: Namoczyć przypalone resztki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń przed ich usunięciem.
- Przechowywanie: Umieszczać ściereczkę lub warstwę ochronną między układanymi w stos garnkami, aby chronić powierzchnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ciepło:** Garnek i uchwyt mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub chwytaków.
- **Para:** Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu pokrywki; gorąca para może powodować oparzenia.
- **Ostre krawędzie:** Przed pierwszym użyciem sprawdź krawędź garnka i uchwyt pod kątem zadziorów.
- **Stabilność:** Upewnij się, że garnek stoi stabilnie na kuchence, a uchwyt nie wystaje nad inne źródło ciepła.
- **Przegrzanie na sucho:** Nigdy nie podgrzewaj garnka bez zawartości; może to uszkodzić materiał i stanowić zagrożenie pożarowe.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte garnki ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki metali lub na miejscowe wysypisko/punkt recyklingu.
- Ewentualne elementy niemetalowe (takie jak uchwyty z tworzywa sztucznego lub drewna) należy usunąć osobno, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać instrukcję.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko oparzeń w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami lub parą podczas użytkowania.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Juego de sartenes WMF Profi Resist – 2 piezas – Ø 24 & 28 cm – Acero inoxidable con revestimiento antiadherente

Título del producto

Juego de sartenes WMF Profi Resist – 2 piezas – Ø 24 & 28 cm – Acero inoxidable con revestimiento antiadherente

Contenido del producto

- 1× Sartén WMF Profi Resist Ø 24 cm, Altura 8 cm
- 1× Sartén WMF Profi Resist Ø 28 cm, Altura 6 cm
- Material: Acero inoxidable Cromargan® 18/10 con núcleo de aluminio y revestimiento antiadherente PermaDur con estructura de panal Protection Grid

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para freír huevos, carnes, verduras y otros platos en todas las fuentes de calor
- Adecuado para todas las fuentes de calor: Sí, incluido gas, eléctrico, halógeno, cerámico e inducción
- Apto para horno: Sí, hasta 250 °C
- Apto para lavavajillas: No, se recomienda lavado a mano
- Resistente a utensilios metálicos: Sí, gracias a la estructura de panal Protection Grid
- Calienta siempre lentamente las sartenes para una cocción uniforme
- Nunca calientes las sartenes vacías para evitar deformaciones del fondo
- Limpia inmediatamente después de usar con agua tibia y una esponja suave
- Usa protectores de sartén al apilar para mantener el interior sin arañazos
- Evita limpiadores abrasivos y lana de acero
- Deja secar completamente las sartenes después de limpiar para minimizar manchas de agua

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Manchas: Utilizar un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre para manchas persistentes o decoloraciones.
- Evitar: No usar estropajos de acero ni productos abrasivos; pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
- Restos quemados: Dejar en remojo los restos quemados en agua caliente con jabón antes de retirarlos.
- Almacenamiento: Colocar un paño o una capa protectora entre las ollas apiladas para proteger la superficie.

Instrucciones de seguridad

- Calor: La olla y el mango pueden calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas.
- Vapor: Tenga cuidado al retirar una tapa; el vapor caliente puede causar quemaduras.

- Bordes afilados: Compruebe el borde de la olla y el mango en busca de rebabas antes del primer uso.
- Estabilidad: Asegúrese de que la olla esté estable sobre el fuego y de que el mango no sobresalga sobre otra fuente de calor.
- Hervir en seco: No deje nunca la olla hervir en seco; esto puede dañar el material y suponer un riesgo de incendio.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las ollas de acero inoxidable desechadas a un punto de recogida de metal o al punto limpio local.
- Retire los componentes no metálicos (como asas de plástico o madera) y deséchelos por separado según la normativa local de residuos.

Advertencias

- **P103:** Leer las instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de quemaduras por contacto con superficies calientes o vapor durante el uso.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

SV Bruksanvisning: WMF stekpanneset Profi Resist – 2-delat – Ø 24 & 28 cm – Rostfritt stål med non-stick-beläggning

Produkttitel

WMF stekpanneset Profi Resist – 2-delat – Ø 24 & 28 cm – Rostfritt stål med non-stick-beläggning

Produktinnehåll

- 1 x WMF stekpanna Profi Resist Ø 24 cm, Höjd 8 cm
- 1 x WMF stekpanna Profi Resist Ø 28 cm, Höjd 6 cm
- Material: Rostfritt stål Cromargan® 18/10 med aluminiumkärna och PermaDur non-stick-beläggning med Protection Grid honeycomb-struktur

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att steka ägg, kött, grönsaker och andra rätter på alla värmekällor
- Lämplig för alla värmekällor: Ja, inklusive gas, elektrisk, halogen, keramisk och induktion
- Lämplig för ugn: Ja, upp till 250 °C
- Diskmaskinssäker: Nej, handtvätt rekommenderas
- Motståndskraftig mot metallredskap: Ja, tack vare Protection Grid honeycomb-strukturen
- Värm alltid pannan långsamt för jämn tillagning
- Värm aldrig pannan tom för att undvika deformation av botten
- Rengör omedelbar efter användning med varmt vatten och en mjuk svamp
- Använd pannor när du staplar för att hålla insidan repfri
- Undvik slipande rengöringsmedel och stålull
- Låt pannorna torka helt efter rengöring för att minimera vattenfläckar

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
- Fläckar: Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och vinäger för envisa fläckar eller missfärgningar.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel; dessa kan repa ytan av rostfritt stål.
- Bränd mat: Blötlägg brända rester i varmt diskvatten innan du försöker ta bort dem.
- Förvaring: Placera en duk eller ett skyddande skikt mellan staplade kastruller för att skydda ytan.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Kastrullen och handtaget kan bli mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Ånga: Var försiktig när du lyfter av ett lock; het ånga kan orsaka brännskador.
- Vassa kanter: Kontrollera kastrullens kant och handtag för grader innan första användning.
- Stabilitet: Se till att kastrullen står stabilt på spisen och att handtaget inte sträcker sig över en annan värmekälla.
- Kokning torr: Låt aldrig kastrullen koka torr; detta kan skada materialet och innebära brandrisk.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänta kastruller av rostfritt stål till en samlingsplats för metallåtervinning eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller trä) och kassera dem separat i enlighet med lokala avfallsföreskrifter.

Varningar

- **P103:** Läs anvisningarna före användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för brännskador vid kontakt med heta ytor eller ånga under användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.