NL Handleiding: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Producttitel

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Inhoud van het product

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

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: KitchenAid Classic Stainless Steel Frying Pan ø 30 cm - Ceramic Non-Stick Coating

Product Title

KitchenAid Classic Stainless Steel Frying Pan ø 30 cm - Ceramic Non-Stick Coating

Contents of the Product

• 1x Frying Pan (Diameter 30 cm, Height 100 mm, Total length 509 mm, Weight 1430 g)
• Material: Stainless steel with aluminium core and three-layer ceramic non-stick coating

User Instructions

• Use: Ideal for frying eggs, omelettes, pancakes, crêpes, fish, meat and vegetables
• Heat sources: Suitable for gas, electric, halogen, ceramic and induction hobs
• Oven-safe: Yes, up to a maximum of 160 °C
• Dishwasher-safe: Yes, but hand washing is recommended to preserve the ceramic coating
• Utensils: Use only wooden or silicone utensils; metal utensils will damage the ceramic non-stick coating
• Heat setting: Use on medium heat; the ceramic coating does not require extreme temperatures
• Cooling: Allow the pan to cool before washing to extend the life of the coating
• Non-stick coating: Three-layer ceramic coating, PFAS-free
• Cool handle: Yes, the V-shaped stainless steel handle stays cool during cooking

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: KitchenAid Bratpfanne Classic Edelstahl ø 30 cm - Keramische Antihaftbeschichtung

Produkttitel

KitchenAid Bratpfanne Classic Edelstahl ø 30 cm - Keramische Antihaftbeschichtung

Produktinhalt

• 1x Bratpfanne (Durchmesser 30 cm, Höhe 100 mm, Gesamtlänge 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Material: Edelstahl mit Aluminiumkern und dreilagiger keramischer Antihaftbeschichtung

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Braten von Eiern, Omeletts, Pfannkuchen, Crêpes, Fisch, Fleisch und Gemüse
• Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
• Ofenfest: Ja, bis maximal 160 °C
• Spülmaschinenfest: Ja, Handwäsche wird jedoch empfohlen, um die Keramikbeschichtung zu schonen
• Küchengeräte: Ausschließlich Holz- oder Silikonwerkzeug verwenden; Metallbesteck beschädigt die keramische Antihaftbeschichtung
• Hitzestufe: Vorzugsweise bei mittlerer Hitze verwenden; die Keramikbeschichtung benötigt keine extreme Hitze
• Abkühlen: Pfanne vor dem Abwaschen abkühlen lassen, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern
• Antihaftbeschichtung: Dreilagige Keramikbeschichtung, PFAS-frei
• Kühler Griff: Ja, der V-förmige Edelstahlgriff bleibt beim Kochen kühl

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: KitchenAid Poêle Classic Inox ø 30 cm - Revêtement Antiadhésif Céramique

Titre du produit

KitchenAid Poêle Classic Inox ø 30 cm - Revêtement Antiadhésif Céramique

Contenu du produit

• 1x Poêle (Diamètre 30 cm, Hauteur 100 mm, Longueur totale 509 mm, Poids 1430 g)
• Matériau : Acier inoxydable avec noyau en aluminium et revêtement antiadhésif céramique trois couches

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéale pour faire frire des œufs, omelettes, crêpes, poissons, viandes et légumes
• Sources de chaleur : Compatible gaz, électrique, halogène, céramique et induction
• Compatible four : Oui, jusqu'à 160 °C maximum
• Compatible lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour préserver le revêtement céramique
• Ustensiles : Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en silicone ; les ustensiles métalliques endommagent le revêtement antiadhésif céramique
• Réglage de la chaleur : Utiliser de préférence à feu moyen ; le revêtement céramique ne nécessite pas de chaleur extrême
• Refroidissement : Laisser refroidir la poêle avant de la laver pour prolonger la durée de vie du revêtement
• Revêtement antiadhésif : Revêtement céramique trois couches, sans PFAS
• Poignée froide : Oui, la poignée en inox en forme de V reste froide pendant la cuisson

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.

ES Manual de usuario: KitchenAid Sartén Classic Acero Inoxidable ø 30 cm - Revestimiento Antiadherente Cerámico

Título del producto

KitchenAid Sartén Classic Acero Inoxidable ø 30 cm - Revestimiento Antiadherente Cerámico

Contenido del producto

• 1x Sartén (Diámetro 30 cm, Altura 100 mm, Longitud total 509 mm, Peso 1430 g)
• Material: Acero inoxidable con núcleo de aluminio y revestimiento antiadherente cerámico de tres capas

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para freír huevos, tortillas, crepes, pescado, carne y verduras
• Fuentes de calor: Apta para gas, eléctrico, halógeno, cerámica e inducción
• Apta para horno: Sí, hasta un máximo de 160 °C
• Apta para lavavajillas: Sí, aunque se recomienda el lavado a mano para preservar el revestimiento cerámico
• Utensilios: Utilizar únicamente utensilios de madera o silicona; los utensilios metálicos dañan el revestimiento antiadherente cerámico
• Ajuste de calor: Usar preferiblemente a fuego medio; el revestimiento cerámico no requiere temperaturas extremas
• Enfriamiento: Dejar enfriar la sartén antes de lavarla para prolongar la vida útil del revestimiento
• Revestimiento antiadherente: Revestimiento cerámico de tres capas, libre de PFAS
• Mango frío: Sí, el mango en forma de V de acero inoxidable permanece frío durante la cocción

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.

DA Brugsanvisning: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Produkttitel

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Produktets indhold

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• 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.

Sikkerhedsinstruktioner

• 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.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

• 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.

Advarsler

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

Fareoplysninger

- **-:** 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.

IT Manuale d'uso: KitchenAid Padella Classic Acciaio Inox ø 30 cm - Rivestimento Antiaderente in Ceramica

Titolo del prodotto

KitchenAid Padella Classic Acciaio Inox ø 30 cm - Rivestimento Antiaderente in Ceramica

Contenuto del prodotto

• 1x Padella (Diametro 30 cm, Altezza 100 mm, Lunghezza totale 509 mm, Peso 1430 g)
• Materiale: Acciaio inox con nucleo in alluminio e rivestimento antiaderente in ceramica a tre strati

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per friggere uova, omelette, frittelle, crêpe, pesce, carne e verdure
• Fonti di calore: Compatibile con gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
• Adatta al forno: Sì, fino a un massimo di 160 °C
• Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare il rivestimento ceramico
• Utensili: Utilizzare esclusivamente utensili in legno o silicone; gli utensili metallici danneggiano il rivestimento antiaderente in ceramica
• Impostazione del calore: Utilizzare preferibilmente a fuoco medio; il rivestimento ceramico non richiede temperature estreme
• Raffreddamento: Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla per prolungare la durata del rivestimento
• Rivestimento antiaderente: Rivestimento ceramico a tre strati, privo di PFAS
• Manico freddo: Sì, il manico a forma di V in acciaio inox rimane freddo durante la cottura

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 detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
• Evitare: Non utilizzare pagliette di acciaio o detergenti 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: Assicurarsi 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: KitchenAid Patelnia Classic Stal Nierdzewna ø 30 cm - Ceramiczna Powłoka Nieprzywierająca

Tytuł produktu

KitchenAid Patelnia Classic Stal Nierdzewna ø 30 cm - Ceramiczna Powłoka Nieprzywierająca

Zawartość produktu

• 1x Patelnia (Średnica 30 cm, Wysokość 100 mm, Całkowita długość 509 mm, Waga 1430 g)
• Materiał: Stal nierdzewna z rdzeniem aluminiowym i trójwarstwową ceramiczną powłoką nieprzywierającą

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealna do smażenia jajek, omletów, naleśników, crêpes, ryb, mięsa i warzyw
• Źródła ciepła: Odpowiednia do gazu, elektryczności, halogenu, ceramiki i indukcji
• Żaroodporna: Tak, do maksymalnie 160 °C
• Zmywarka: Tak, jednak zaleca się ręczne mycie w celu ochrony powłoki ceramicznej
• Przybory kuchenne: Używać wyłącznie drewnianych lub silikonowych przyborów; metalowe przybory uszkadzają ceramiczną powłokę nieprzywierającą
• Ustawienie temperatury: Preferowane użytkowanie na średnim ogniu; powłoka ceramiczna nie wymaga ekstremalnych temperatur
• Chłodzenie: Przed myciem odczekać, aż patelnia ostygnie, aby przedłużyć żywotność powłoki
• Powłoka nieprzywierająca: Trójwarstwowa powłoka ceramiczna, wolna od PFAS
• Zimny uchwyt: Tak, uchwyt w kształcie litery V ze stali nierdzewnej pozostaje chłodny podczas gotowania

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.

FI Käyttöopas: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Tuotteen nimi

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Tuotteen sisältö

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

Huolto- ja puhdistusohjeet

• 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.

Turvallisuusohjeet

• 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.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

• 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.

Varoitukset

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

Vaaratiedot

- **-:** 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.

CS Návod k použití: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Název výrobku

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Obsah výrobku

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

Pokyny pro údržbu a čištění

• 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.

Bezpečnostní pokyny

• 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.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

• 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.

Varování

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

Informace o nebezpečí

- **-:** 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.

HU Használati útmutató: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Termék neve

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

A termék tartalma

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

Karbantartási és tisztítási útmutató

• 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.

Biztonsági utasítások

• 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.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

• 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.

Figyelmeztetések

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

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** 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.

PT Manual do utilizador: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Título do produto

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Conteúdo do produto

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

Instruções de manutenção e limpeza

• 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.

Instruções de segurança

• 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.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

• 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.

Avisos

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

Informações sobre perigos

- **-:** 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.

NO Bruksanvisning: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Produkttittel

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Produktinnhold

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• 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.

Sikkerhetsinstruksjoner

• 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.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

• 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.

Advarsler

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

Informasjon om farer

- **-:** 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.

RO Manual de utilizare: KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Titlul produsului

KitchenAid Koekenpan Classic RVS ø 30 cm - Keramische Anti-Aanbaklaag

Conținutul produsului

• 1x Koekenpan (Diameter 30 cm, Hoogte 100 mm, Totale lengte 509 mm, Gewicht 1430 g)
• Materiaal: Roestvrij staal met aluminium kern en drielaagse keramische anti-aanbaklaag

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, pannenkoeken, crêpes, vis, vlees en groenten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot maximaal 160 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de keramische laag te sparen
• Keukengerei: Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei; metalen gerei beschadigt de keramische anti-aanbaklaag
• Warmte-instelling: Gebruik bij voorkeur middelhoog vuur; de keramische laag vereist geen extreme hitte
• Afkoelen: Laat de pan afkoelen vóór het afwassen om de levensduur van de coating te verlengen
• Anti-aanbaklaag: Drielaagse keramische coating, PFAS-vrij
• Koudgreep: Ja, de V-vormige RVS-greep blijft koel tijdens het bakken

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• 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.

Instrucțiuni de siguranță

• 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.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

• 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.

Avertismente

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

Informații despre pericole

- **-:** 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.

SV Bruksanvisning: KitchenAid Stekpanna Classic Rostfritt Stål ø 30 cm - Keramisk Non-Stick Beläggning

Produkttitel

KitchenAid Stekpanna Classic Rostfritt Stål ø 30 cm - Keramisk Non-Stick Beläggning

Produktinnehåll

• 1x Stekpanna (Diameter 30 cm, Höjd 100 mm, Total längd 509 mm, Vikt 1430 g)
• Material: Rostfritt stål med aluminiumkärna och treblagig keramisk non-stick-beläggning

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för stekning av ägg, omeletter, pannkakor, crêpes, fisk, kött och grönsaker
• Värmekällor: Lämplig för gas, el, halogen, keramik och induktion
• Ugnsäker: Ja, upp till maximalt 160 °C
• Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för att bevara den keramiska beläggningen
• Köksredskap: Använd endast redskap av trä eller silikon; metallredskap skadar den keramiska non-stick-beläggningen
• Värmeinställning: Använd företrädesvis på medelvärme; den keramiska beläggningen kräver inte extrem värme
• Avkylning: Låt pannan svalna innan diskning för att förlänga beläggningens livslängd
• Non-stick-beläggning: Treblagig keramisk beläggning, PFAS-fri
• Kallt handtag: Ja, det V-formade handtaget i rostfritt stål förblir svalt under tillagning

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt 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 insamlingsplats 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.