

NL Handleiding: WMF Snelkookpan Perfect Plus - Roestvrijstaal - Ø 22 cm - 4,5 liter

Producttitel

WMF Snelkookpan Perfect Plus - Roestvrijstaal - Ø 22 cm - 4,5 liter

Inhoud van het product

- 1x Snelkookpan met deksel (Diameter 22 cm, Inhoud 4,5 liter, Hoogte 14 cm)
- 1x Reservepakking
- 1x Handleiding
- Materiaal: Roestvrijstaal 18/10 (Cromargan®)
- Bodem: TransTherm® universele bodem

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Snel en energiezuinig koken van vlees, groenten en peulvruchten - tot 70% sneller dan conventionele potten
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Gas, elektrisch, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot 250 °C (zonder ventiel)
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja, behalve ventiel (handwas aanbevolen)
- Veiligheidssysteem: PerfectPlus met 6 vergrendelpunten en instelbare drukregelaar met 2 kookstanden
- Voor gebruik controleren: Manchet en ventiel correct geplaatst
- Na koken: Druk volledig laten ontsnappen voordat u de pan opent
- Onderhoud: Handwas met warm water en milde zeep; pakking jaarlijks controleren en vervangen
- Voorzorgsmaatregel: Geen schurende middelen op pakking en ventiel gebruiken; nooit openen met scherp voorwerp

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 verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of bescherm laag 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 Perfect Plus Pressure Cooker - Stainless Steel - Ø 22 cm - 4.5 liters

Product Title

WMF Perfect Plus Pressure Cooker - Stainless Steel - Ø 22 cm - 4.5 liters

Contents of the Product

- 1x Pressure Cooker with Lid (Diameter 22 cm, Capacity 4.5 liters, Height 14 cm)
- 1x Spare Gasket
- 1x Instruction Manual
- Material: Stainless Steel 18/10 (Cromargan®)
- Base: TransTherm® universal base

User Instructions

- Use: Fast and energy-efficient cooking of meat, vegetables and legumes - up to 70% faster than conventional pots
- Suitable for all heat sources: Gas, electric, ceramic and induction
- Oven safe: Yes, up to 250 °C (without valve)
- Microwave safe: No
- Dishwasher safe: Yes, except valve (hand washing recommended)
- Safety system: PerfectPlus with 6 locking points and adjustable pressure regulator with 2 cooking settings
- Before use: Verify gasket and valve are correctly positioned
- After cooking: Allow pressure to fully release before opening the cooker
- Maintenance: Hand wash with warm water and mild soap; check and replace gasket annually
- Precaution: Do not use abrasive cleaners on gasket and valve; never force open with sharp objects

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 Schnellkochtopf Perfect Plus - Edelstahl - Ø 22 cm - 4,5 Liter

Produkttitel

WMF Schnellkochtopf Perfect Plus - Edelstahl - Ø 22 cm - 4,5 Liter

Produktinhalt

- 1x Schnellkochtopf mit Deckel (Durchmesser 22 cm, Inhalt 4,5 Liter, Höhe 14 cm)
- 1x Ersatzdichtung
- 1x Gebrauchsanleitung
- Material: Edelstahl 18/10 (Cromargan®)
- Boden: TransTherm® Universalboden

Benutzeranleitung

- Verwendung: Schnelles und energieeffizientes Kochen von Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten - bis zu 70% schneller als konventionelle Töpfe
- Geeignet für alle Wärmequellen: Gas, Elektro, Keramik und Induktion
- Ofengeeignet: Ja, bis 250 °C (ohne Ventil)
- Mikrowellensicher: Nein
- Spülmaschinensicher: Ja, außer Ventil (Handwäsche empfohlen)
- Sicherheitssystem: PerfectPlus mit 6 Verriegelungspunkten und verstellbarem Druckregler mit 2 Kochstufen
- Vor Gebrauch: Dichtung und Ventil korrekt positioniert überprüfen
- Nach dem Kochen: Druck vollständig ablassen, bevor Sie den Topf öffnen
- Pflege: Mit warmem Wasser und milder Seife von Hand waschen; Dichtung jährlich überprüfen und austauschen
- Vorsichtsmaßnahme: Keine Scheuermittel auf Dichtung und Ventil verwenden; niemals mit scharfem Gegenstand aufzwingen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und miltem 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: Cocotte-Minute WMF Perfect Plus - Acier inoxydable - Ø 22 cm - 4,5 litres

Titre du produit

Cocotte-Minute WMF Perfect Plus - Acier inoxydable - Ø 22 cm - 4,5 litres

Contenu du produit

- 1x Cocotte-Minute avec couvercle (Diamètre 22 cm, Capacité 4,5 litres, Hauteur 14 cm)
- 1x Joint de rechange
- 1x Manuel d'instruction
- Matériau: Acier inoxydable 18/10 (Cromargan®)
- Fond: Fond universel TransTherm®

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Cuisson rapide et économe en énergie de viande, légumes et légumineuses - jusqu'à 70% plus rapide que les pots conventionnels
- Adapté à toutes les sources de chaleur: Gaz, électrique, céramique et induction
- Sûr pour le four: Oui, jusqu'à 250 °C (sans soupape)
- Sûr pour le micro-ondes: Non
- Lave-vaisselle: Oui, sauf soupape (lavage à la main recommandé)
- Système de sécurité: PerfectPlus avec 6 points de verrouillage et régulateur de pression réglable avec 2 niveaux de cuisson
- Avant utilisation: Vérifier que le joint et la soupape sont correctement positionnés
- Après cuisson: Laisser la pression se relâcher complètement avant d'ouvrir l'autocuiseur
- Entretien: Lavage à la main à l'eau tiède et savon doux; vérifier et remplacer le joint annuellement
- Précaution: Ne pas utiliser de produits abrasifs sur le joint et la soupape; ne jamais forcer l'ouverture avec un objet pointu

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 nettoyeur 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: Pentola a Pressione WMF Perfect Plus - Acciaio Inossidabile - Ø 22 cm - 4,5 litri

Titolo del prodotto

Pentola a Pressione WMF Perfect Plus - Acciaio Inossidabile - Ø 22 cm - 4,5 litri

Contenuto del prodotto

- 1x Pentola a Pressione con Coperchio (Diametro 22 cm, Capacità 4,5 litri, Altezza 14 cm)
- 1x Guarnizione di Ricambio
- 1x Manuale di Istruzioni
- Materiale: Acciaio Inossidabile 18/10 (Cromargan®)
- Fondo: Fondo universale TransTherm®

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Cottura veloce e a risparmio energetico di carne, verdure e legumi - fino al 70% più veloce rispetto ai pentolami convenzionali
- Adatto a tutte le fonti di calore: Gas, elettrico, ceramica e induzione
- Idoneo per il forno: Sì, fino a 250 °C (senza valvola)
- Idoneo per il microonde: No
- Idoneo per la lavastoviglie: Sì, tranne la valvola (consigliato lavaggio a mano)
- Sistema di sicurezza: PerfectPlus con 6 punti di bloccaggio e regolatore di pressione regolabile con 2 livelli di cottura
- Prima dell'uso: Verificare che la guarnizione e la valvola siano correttamente posizionate
- Dopo la cottura: Lasciar sfuggire completamente la pressione prima di aprire la pentola
- Manutenzione: Lavaggio a mano con acqua tiepida e sapone delicato; controllare e sostituire la guarnizione annualmente
- Precauzione: Non utilizzare detergenti abrasivi su guarnizione e valvola; non forzare mai l'apertura con oggetti appuntiti

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:** 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: Szybkiwar WMF Perfect Plus - Stal Nierdzewna - Ø 22 cm - 4,5 litra

Tytuł produktu

Szybkiwar WMF Perfect Plus - Stal Nierdzewna - Ø 22 cm - 4,5 litra

Zawartość produktu

- 1x Szybkiwar ze Pokrywką (Średnica 22 cm, Pojemność 4,5 litra, Wysokość 14 cm)
- 1x Uszczelka Zapasowa
- 1x Instrukcja Obsługi
- Materiał: Stal Nierdzewna 18/10 (Cromargan®)
- Dno: Uniwersalne dno TransTherm®

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Szybkie i energooszczędne gotowanie mięsa, warzyw i roślin strączkowych - do 70% szybciej niż tradycyjne garnki
- Przydatne do wszystkich źródeł ciepła: Gaz, elektryczne, ceramiczne i indukcyjne
- Bezpieczne do piekarnika: Tak, do 250 °C (bez zaworu)
- Bezpieczne do mikrofalówki: Nie
- Zmywarki: Tak, z wyjątkiem zaworu (rekomendowane mycie ręczne)
- System bezpieczeństwa: PerfectPlus z 6 punktami blokady i regulowanym zaworem ciśnieniowym z 2 poziomami gotowania
- Przed użyciem: Sprawdzić, czy uszczelka i zawór są prawidłowo umieszczone
- Po gotowaniu: Pozwolić ciśnieniu całkowicie się uwolnić przed otwarciem garnka
- Konserwacja: Mycie ręczne w ciepłej wodzie z łagodnym mydłem; sprawdzanie i wymiana uszczelki corocznie
- Przestroga: Nie używać szorstkich czyszczących na uszczelce i zaworze; nigdy nie otwierać siłą ostrymi przedmiotami

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 zadziórów.
- 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: Olla a Presión WMF Perfect Plus - Acero Inoxidable - Ø 22 cm - 4,5 litros

Título del producto

Olla a Presión WMF Perfect Plus - Acero Inoxidable - Ø 22 cm - 4,5 litros

Contenido del producto

- 1x Olla a Presión con Tapa (Diámetro 22 cm, Capacidad 4,5 litros, Altura 14 cm)
- 1x Junta de Repuesto
- 1x Manual de Instrucciones
- Material: Acero Inoxidable 18/10 (Cromargan®)
- Fondo: Fondo universal TransTherm®

Instrucciones de uso

- Uso: Cocción rápida y energéticamente eficiente de carne, verduras y legumbres - hasta 70% más rápido que las ollas convencionales
- Apto para todas las fuentes de calor: Gas, eléctrico, cerámico e inducción
- Apto para horno: Sí, hasta 250 °C (sin válvula)
- Apto para microondas: No
- Apto para lavavajillas: Sí, excepto válvula (se recomienda lavado a mano)
- Sistema de seguridad: PerfectPlus con 6 puntos de cierre y regulador de presión ajustable con 2 configuraciones de cocción
- Antes de usar: Verificar que la junta y la válvula estén correctamente posicionadas
- Después de cocinar: Permitir que la presión se libere completamente antes de abrir la olla
- Mantenimiento: Lavado a mano con agua tibia y jabón suave; verificar y cambiar la junta anualmente
- Precaución: No utilizar limpiadores abrasivos en la junta y válvula; nunca forzar la apertura con objetos punzantes

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 Perfect Plus Snabbkokare - Rostfritt Stål - Ø 22 cm - 4,5 liter

Produkttitel

WMF Perfect Plus Snabbkokare - Rostfritt Stål - Ø 22 cm - 4,5 liter

Produktinnehåll

- 1x Snabbkokare med Lock (Diameter 22 cm, Kapacitet 4,5 liter, Höjd 14 cm)
- 1x Reservtätning
- 1x Instruktionsmanual
- Material: Rostfritt Stål 18/10 (Cromargan®)
- Botten: Universell TransTherm® botten

Användarinstruktioner

- Användning: Snabb och energieffektiv matlagning av kött, grönsaker och baljväxter - upp till 70% snabbare än konventionella grytor
- Lämplig för alla värmekällor: Gas, elektrisk, keramisk och induktion
- Ugnssäker: Ja, upp till 250 °C (utan ventil)
- Mikrovågssäker: Nej
- Diskmaskinssäker: Ja, förutom ventil (handtvätt rekommenderas)
- Säkerhetssystem: PerfectPlus med 6 låspunkter och justerbar tryckregulator med 2 kockningslägen
- Före användning: Kontrollera att pakningen och ventilen är korrekt positionerade
- Efter matlagning: Låt trycket släppa helt innan du öppnar grytan
- Underhåll: Handtvätt med varmt vatten och mild tvål; kontrollera och byt packning årligen
- Försiktighet: Använd inte slipande rengöringsmedel på packning och ventil; tvinga aldrig öppen med vassa föremål

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.