# WMF ProfiSelect

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de

399 434 printed 0113 Stand 0113

DE Pfanne WMF ProfiSelect, Aluminium mit Durit ProfiSelect Antihaftversiegelung Bedienungs- und Pflegehinweise

GB Frying Pan WMF ProfiSelect, Aluminium with Durit ProfiSelect non-stick coating Instructions for use and care

FR Poêle WMF ProfiSelect, Aluminium avec revêtement antiadhésif Durit ProfiSelect Conseils d'utilisation et d'entretien

ES Sartén WMF ProfiSelect, Aluminio con recubrimiento antiadherente Durit ProfiSelect Indicaciones de manejo y cuidado

IT Padella WMF ProfiSelect, Alluminio con rivestimento antiaderente Durit ProfiSelect Istruzioni per la manutenzione e la cura

NL Koekenpan WMF ProfiSelect, Aluminium met Durit ProfiSelect antikleeflaag Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

JP フライパン, WMF ProfiSelect, Durit ProfiSelect ノンスティックコーティングのアルミ製 フライパン 使用および手入れの注意

CN WMF ProfiSelect 系列平底锅 铝制平底锅 - 使用 Durit 公司的 ProfiSelect 不粘材料製成使用说明及保养说明

ILAG NON STICK®

## DE

# Pfanne WMF ProfiSelect

Aluminium mit Durit ProfiSelect Antihaftversiegelung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine sehr lange Lebensdauer. Das ausgezeichnete Kochergebnis und die hervorragende Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen. Antihaftversiegelte WMF Pfannen garantieren bestes Gelingen. Sie können damit fettarm braten und leisten so einen wichtigen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Ernährung. Bei bestimmungsgemäßer Verwendung brät auch bei geringer Fettzugabe nichts an und bleibt nichts haften. Ein weiterer, wichtiger Vorteil: die Reinigung ist durch den Antihafteffekt besonders einfach.

**Qualitätsmerkmale**

- Aluminium mit Durit ProfiSelect Antihaftversiegelung
- Beste Antihafteigenschaften
- Ergonomischer Kunststoffgriff mit Flammschutz
- Für alle herkömmlichen Herdarten geeignet. (Nicht geeignet für Induktion).
- Passend für alle Pfannen: Deckel aus hitzebeständigem Glützglas zum Sichtkochen.
- Haushaltsgerechte Größen
- 2 Jahre Garantie
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und strapazierfähig.

**Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.**

**Hinweise zur Bedienung**

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten.
- Besonders beim wasserarmen Garen und fettarm Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Nur Pfannen und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet.

**Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege**

- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit heißem Spülwasser abwaschen und abtrocknen.
- Die Antihaftversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Vorsicht: Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Rauch entwicklung in der Küche gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innenbodens beeinflussen die Produkteigenschaft nicht.
- Pfanne niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen, um den Antihaftefffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, die Pfanne mit Kaltwasser anzureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen. Moderne Kompaktspülmittel können in der Spülmaschine Kochgeschirre aus Aluminium angreifen und beschädigen. WMF empfiehlt deshalb Handspülung.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm «Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfetten.
- Bitte verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihaftfreigenschaft der Oberfläche. Sie sind nicht ungefährlich und haben keine Garantieanspruch.
- Wenn sich der Griff Ihrer Pfanne lockert, ist die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachzieren. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden.
- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung beschädigt wurden, können bei ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.

**Hinweise für die Zubereitung**

Beim Braten mit Fett gehen Sie das Fett immer in die kalte Pfanne und erhitzen Sie es erst dann!
Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie darauffhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne. Auf diese Weise verhindern Sie ein Überhitzen der Antihaftversiegelung. Wichtig! Verwenden Sie für Öl-, Mehl- oder Kartoffelmahlzeiten nur Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und hartes Fett nicht zum Braten. Beim Panadeln Seien Sie vorsichtig mit hellem Fett. Lassen Sie die heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.
Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fett, ist kein Öl vorhanden, durch das man erkennen könnte, wie heiß die Pfanne ist. Heizen Sie die Pfanne daher nur auf mittlere Temperatur auf, und stellen Sie sicher, dass sie nicht überhitzt. Dies könnte die Antihaftversiegelung beschädigen.

**Hinweis für Elektroherde**

Pfannen von WMF gibt es in haushaltsgerechten Größen. Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topf- und Pfannendurchmesser in etwa entsprechen:

| Herdplatte | Pfanne |
|---|---|
| klein ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| mittel ø 18 cm | ø 24 cm |
| groß ø 22 cm | ø 28 cm |

**Hinweis für Glaskeramikkochfelder**

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte. Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhobenen Dekoren können durch den Umgang mit Aluminiumpfannen Streifen und Striche auf dem Kochfeld entstehen, die sich mit einfachen Mitteln wieder entfernen lassen. Spülen Sie Ihr Kochfeld mit Backofenspray ein und lassen Sie es längere Zeit einwirken. Reiben Sie dann mit kräftigem Druck solange über Ihr Kochfeld, bis die Streifen verschwunden sind. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.

**Haftungsausschluss**

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf unsachgerechte, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

**Garantieerklärung**

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 2 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, Verarbeitung und Antihaftfähigkeit. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts, zu dokumentieren durch einen von Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieausbschnitt. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, sprechen wir die mangelhafte Pfanne kostenlos gegen eine neue austauschen. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Gerätemachmacho zu kontaktieren. Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang zu.

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte, ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Der Garantieanspruch ist direkt beim Garantiegeber geltend zu machen.

**Garantieschnitt**

WMF Durit ProfiSelect antihaftversiegelte Pfannen werden von erfahrenen Fachleuten nach modernsten Fertigungsmethoden hergestellt. WMF leistet gemäß obenstehenden Garantiebedingungen 2 Jahre Garantie. Bei Garantieansprüchen bitten wir Sie, die Pfanne zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt Ihrem WMF Fachhändler zur weiteren Veranlassung einzureichen.

## GB

# Frying Pan WMF ProfiSelect

Aluminium with Durit ProfiSelect non-stick coating

Congratulations on your choice. You have selected a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee very long durability. With the fully developed design and the well thought out function, it will certainly prove its worth. WMF frying pans with non-stick coating are a guarantee for success. It is an aid to low fat cooking and this is an important contribution to healthy nutrition. If used in the way it was designed, even with a minimum of fat nothing burns or sticks. A further important advantage: the non-stick coating means cleaning is really easy.

**Quality characteristics**

- Aluminium with Durit ProfiSelect non-stick coating.
- Optimum non-stick properties.
- Ergonomically shaped plastic handle with flame guard.
- Suitable for all conventional cookers. (Not suitable for induction cookers).
- To fit all frying pans: lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- Regular household sizes.
- 2-year guarantee.
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.

**Please read following Instructions for use and care thoroughly before first use.**

**Instructions for use**

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Use the highest setting only to heat up, turn down the heat in good time and finish cooking the food at moderate heat.
- Use the lowest setting especially when cooking with little water and little fat.
- Pans and lids without plastic parts are also suitable for the oven.

**Safety and care instructions**

- Before first use wash the frying pan thoroughly in hot water and dry well.
- Oil the non-stick coating lightly with cooking oil or cooking fat.
- The best cooking results are achieved at medium or low temperatures.
- Caution: Overheating can damage the non-stick coating. Never leave the frying pan unattended on the cooker; if smoke develops in the kitchen, air thoroughly. Any slight discoloration of the surface on the inside of the base that may occur does not affect the quality of the product.
- Never heat up the frying pan for a long time when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored it may damage the pan or the hob.
- Even if after due care has been taken food has burnt badly, remove the black burnt food immediately to protect the non-stick effect.
- Clean the frying pan as soon as possible after use. As a measure of gentle care we recommend wiping the frying pan with kitchen paper or washing by hand in hot water and washing up liquid. Modern compressed detergent could affect aluminium cookware in the dishwasher and cause damage. WMF recommends washing by hand.
- Soak residue food and carefully remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- After cleaning oil the surface with cooking oil or fat once more.
- Please use wooden or plastic turners and kitchen utensils. Any traces of cuts or scratches that occur have no effect on the non-stick qualities of the surface. They are only of an optical nature and cannot be claimed under the guarantee.
- If the handle of your pan becomes loose, tighten the screw with the handle using a commercially available screwdriver. Discontinue use of the pan until this has been done.
- If the plastic handles are damaged due to inappropriate use, your retailer will be pleased to supply you with replacements.

**Instructions for food preparation**

When frying with fat always put the fat into the empty pan before heating it up!
Turn up the heat in medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pan. This way you avoid overheating the non-stick coating!
Important! Use margarine or butter for egg, fish, flour and potato dishes. Use oil and hard fat for meat (without breading) only. Be careful with hot fat. Never leave a hot pan without attention.
Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher. When frying foods without fat there is no oil to give an indication of how hot he pan is. For this reason heat up the pan to medium temperature at most and make sure that it does not overheat, as this could impair the effect of the non-stick coating.

**Instructions for electric cookers**

WMF frying pans are available in the usual household sizes. Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the frying pan to make better use of energy:

| Hob | Frying pans |
|---|---|
| small ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| medium ø 18 cm | ø 24 cm |
| large ø 22 cm | ø 28 cm |

**Instructions for ceramic hobs**

To prevent unnecessary scratches do not drag or pull the cookware over the hob. On glass ceramic hobs with raised decoration using aluminium frying pans may cause streaks and lines to appear, which can be easily removed by the following method. Spray the hob with oven cleaner and leave on for a long time. Rub the hob firmly until the marks have disappeared. This does not damage you ceramic hob.

**Liability exclusion**

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- inappropriate use
- unsuitable, improper or careless handling
- disregard of these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones.

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

**Terms of guarantee**

We hereby guarantee our product to function without fault for 2 years regarding material,
manufacture and non-stick qualities. The guarantee period begins on the date of purchase of the product, recorded on the guarantee certificate completed fully by the salesperson. If faults in the product occur during the period covered by the guarantee, we will exchange the faulty frying pan for a new one free of charge. This is the only claim covered by the guarantee. Further claims are excluded from this guarantee. The guarantee voucher must be produced to make a claim.
Your statutory rights of guarantee will of course not be affected by this guarantee. Within the guarantee period you are entitled to your statutory rights of guarantee on replacement, price reduction, cancellation, and compensation according to §§ 437 ff BGB as required by law.

The guarantee does not cover damage resulting from the following:

- cuts and scratches of a purely optical nature
- overheating
- unsuitable and improper use
- faulty, unsuitable, improper or negligent handling
- disregard of these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones

A guarantee claim can be made directly to the guarantor.

**Guarantee Voucher**

WMF Frying pans with Durit ProfiSelect non-stick coating are produced by experienced specialists using the most up to date production methods. WMF offers a 2-year guarantee according to the guarantee conditions outlined above. When claiming we ask you to hand the frying pan with this fully completed guarantee voucher to your WMF retailer for appropriate action.

## FR

# Poêle WMF ProfiSelect

Aluminium avec revêtement antiadhésif Durit ProfiSelect

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la très grande durabilité des ustensiles. La forme et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Les poêles antiadhésives de WMF garantissent une cuisson parfaite. Vous pouvez cuire avec peu de matière grasse et vous contribuez ainsi à une alimentation diététique. Utilisés comme il se doit, ces ustensiles sont très pratiques: rien ne colle au fond, même avec peu de matière grasse et atout supplémentaire, le revêtement antiadhésif facilite l'entretien.

**Critères de qualité**

- Aluminium avec revêtement antiadhésif Durit Profi Select.
- Excellentes propriétés antiadhésives.
- Manche ergonomique avec protection flammes.
- Pour toutes les sources de chaleur conventionnelles. (Usage déconseillé sur les tables à induction).
- S'adaptant à toutes les poêles: couvercles en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Toutes les poêles disponibles dans les tailles courantes.

- Garantie 2 ans
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

**Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.**

**Conseils d'utilisation**

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser le feu en temps voulu et faire cuire à feu moyen.
- Pour une cuisson avec peu d'eau ou peu de matière grasse, utiliser un feu doux.
- Seuls les poêles et les couvercles sans accessoires plastiques sont utilisables aussi au four traditionnel.

**Conseils d'entretien et d'utilisation en toute sécurité**

- Avant la première utilisation laver la poêle convenablement dans de l'eau de vaisselle et l'essuyer.
- Enduire le revêtement antiadhésif d'huile ou de matière grasse.
- Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à feu moyen ou à petit feu.
- Attention: Une surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais laisser par conséquent la poêle sur le feu sans surveillance. S'il devait se produire de la fumée, bien aérer la cuisine. Les colorations éventuelles dans le fond de la poêle n'altèrent en aucune façon la qualité du produit.
- Ne jamais chauffer la poêle vide trop longtemps et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complétement. Si l'on n'observe pas ces conseils, on risque de briler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière.
- Si malgré tout, quelque chose devait brûler, éliminer aussitôt les résidus carbonisés, pour ne pas altérer les propriétés antiadhésives.
- Nettoyer la poêle aussitôt après utilisation. Pour un nettoyage en douceur, nous conseillons d'utiliser un papier de cuisine absorbant ou un lavage à la main avec un produit vaisselle doux. Les produits vaisselle concentrés modernes risquent d'attaquer et de détériorer les ustensiles en aluminium dans le lave-vaisselle. WMF conseille le lavage à la main.
- Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tuilles de nettoyage anti-adhérentes Durit ProfiSelect (Nous recommandons «Kratzt nicht 3M»).
- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- Après le nettoyage, enduire de nouveau l'intérieur de la poêle d'huile ou de matière grasse.
- Utiliser que des spatules ou ustensiles en bois ou en plastique. Les éventuelles traces de rayures ou de coupures n'altèrent en aucune façon les propriétés antiadhésives du revêtement. Elles ne constituent qu'une imperfection visuelle et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
- Si la poignée de votre poêle est desserrée, resserrer seulement la vis qui se situe sur la poignée à l'aide d'un tournevis standard. La poêle ne doit pas être utilisée avant cette opération.
- Si à la suite d'une manipulation inappropriée les poignées en plastique devaient être endommagées, s'adresser à un revendeur WMF pour les pièces de rechange.

**Conseils de cuisson**

Lorsque vous faites frire avec de la graisse mettez toujours la graisse dans la poêle vide avant de la réchauffer !
Augmentez la chaleur à une température moyenne-haute ou moyenne au maximum. Réduisez la chaleur dès que la graisse commence à fumer légèrement. Placez ensuite les aliments à frire dans la poêle. Vous éviterez ainsi de surchauffer le revêtement anti-adhésif !
Important ! Utilisez de la margarine ou du beurre pour les plats à base d'œufs, de poisson, de farine et de pommes de terre. Utilisez de l'huile et de la graisse solide pour les viandes (sans chapelure) uniquement.
Manipulez l'huile chaude avec précaution.
Ne laissez pas le poêle chaud sans surveillance. Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur d'incendie.
Lorsque vous faites frire des aliments sans graisse, il n'y a pas d'huile pour donner une indication du degré de chaleur de la poêle. C'est pourquoi il est recommandé de réchauffer la poêle à une température moyenne au maximum et de s'assurer qu'elle ne surchauffe pas car cela pourrait détériorer l'effet du revêtement anti-adhésif.

**Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques**

Les poêles de WMF sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles:

| Plaque | Poêles |
|---|---|
| petite ø 14,5 cm | Ø 20 cm |
| moyenne ø 18 cm | Ø 24 cm |
| grande Ø 22 cm | Ø 28 cm |

**Conseil pratique pour les tables de cuisson vitrocéramiques**

Pour éviter de rayer inutilement la table de cuisson vitrocéramique, ne pas faire glisser l'ustensile de cuisson sur la plaque. Une poêle en aluminium peut laisser des traces (rayures ou traits) sur une table vitrocéramique en des dessins en relief, traces que l'on peut enlever avec des moyens très simples. Vaporiser un spray spécial four sur votre table céramique et laisser agir assez longtemps. Bien frotter ensuite la table jusqu'à effacement des traces. La table vitrocéramique n'est pas abîmée pour autant.

**Exclusion de la garantie**

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés:

- par une utilisation inappropriée
- par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- par le non respect du mode d'emploi
- par des réparations effectuées de manière incompétente
- par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés intentionnellement ou imprudemment par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

**Garantie**

Nous accordons 2 ans de garantie sur le matériau, la fabrication et les propriétés antiadhésives du revêtement. La garantie commence le jour de l'acquisition du produit, mentionnée sur le certificat de garantie dûment rempli par le vendeur servant de justificatif. En cas de constatation d'un défaut dans le produit durant la période de garantie, WMF remplace gratuitement la poêle défectueuse. La garantie ne couvre que ce genre de réclamation. Tout autre réclamation en est exclue. En vue de faire valoir vos droits de garantie, présentez le certificat de garantie.

Ces dispositions ne réduisent en aucun cas la garantie légale. Durant le délai de garantie, le vendeur doit légalement réparer les conséquences d'un défaut, à savoir réparation, diminution, résiliation et indemnisation de dommage (article 437 ff BGB = Code Civil allemand).

## ES

# Sartén WMF ProfiSelect

Aluminio con recubrimiento antiadherente Durit ProfiSelect

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad exigentes son una buena garantía. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso. Las sartenes WMF con recubrimiento antiadherente garantizan el mejor resultado. Así puede asarfreír con poco aceite y contribuye a una alimentación sana. Utilizándolas bien no se pega nada aunque se utilice poco aceite. Otra ventaja muy importante: la limpieza, por el efecto antiadherente, es especialmente fácil.

**Características de calidad**

- Aluminio con recubrimiento antiadherente Durit ProfiSelect.
- Con las mejores cualidades antiadherentes.
- Mango ergonómico sintético resistente al calor.
- Apta para todo tipo de cocinas convencionales. (No apto para cocinas de inducción).
- Adecuada para todas las sartenes: Tapa de cristal resistente al calor para una cocción a la vista
- Diferentes tamaños ideales para el hogar
- 2 años de garantía
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar y resistente.

**Por favor lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado hasta el final antes del primer uso.**

**Indicaciones de uso**

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- Utilizar la potencia más alta de fuego solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.
- Trabajar con potencias bajas especialmente al cocinar con poca agua y al freír con poca grasa.
- Las sartenes y tapas sin piezas de material sintético son también aptos para el horno.

**Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado**

- Antes del primer uso fregar bien la sartén con agua caliente y secar.
- Engrasar el recubrimiento antiadherente con un poco de aceite o grasa.
- Los mejores resultados fríendo los conseguirá a temperatura media o baja.
- Precauciones: El sobrecalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. Por eso no descuida nunca la sartén en el fuego; en caso de humo, airear bien la cocina. La posible decoloración en la superficie del fondo interior no perjudica las cualidades del producto.
- No calentar nunca la sartén sin contenido durante mucho tiempo y procurar que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si esto ocurriera, se pueden producir daños en los utensilios de cocina o en la fuente de calor.
- Si a pesar de todas las precauciones algo se quemara, retirar inmediatamente lo quemado, para no dañar el efecto antiadherente.
- Limpiar la sartén lo antes posible después de cada uso. Recomendamos para un cuidado correcto limpiarla con papel de cocina o con agua caliente y un lavavajillas suave. Los detergentes compactos modernos en el lavavajillas pueden atacar y dañar los utensilios de cocina de aluminio. WMF recomienda lavarla a mano.
- Ablandar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No arafa 3M").
- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.
- Después de la limpieza volver a engrasar la superficie en aceite o grasa.
- Utilizar utensilios de cocina de madera y material sintético. Posibles cortes o arañazos no tienen ninguna influencia en las calidades de antiadherencia de la superficie. Son problemas puramente estéticos y no entran dentro de la garantía.
- Si se ha aflojado el asa de su sartén, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la sartén antes de hacerlo.
- Si por un trato inadecuado tuviera problemas con las asas de material sintético, póngase en contacto con su tienda especializada WMF, dónde podrá adquirir asas nuevas.

**Indicaciones para la preparación**

Para freír con grasa ponga siempre la grasa en la sartén vacía antes de empezar a calentar. Ponga el fuego a intensidad media-alta o temperatura media como mucho. Baje el fuego cuando empiece a salir un poco de humo de la grasa y ponga el alimento a freír en la sartén. ¡Eso evitará quemar la capa antiadherente!
¡Importante! Utilice margarina o mantequilla para los huevos, el pescado la harina y las patatas. Utilice aceite y grasa únicamente para la carne (sin empanar).
Tenga cuidado con la grasa o residuos hirvientes. Nunca deje desatendido el sartén caliente. Si la grasa acumulada se prende fuego, extíngala usando una manta o un extintor de incendios.
Cuando se cocinan alimentos sin grasa no hay un aceite que nos indique lo caliente que está la sartén. En esos casos se debe calentar la sartén a temperatura media como mucho y asegurarse de que no se caliente en exceso, ya que se podría dañar revestimiento antiadherente.

**Indicaciones para las cocinas eléctricas**

Existen sartenes WMF en tamaños adecuados para el hogar. Para un mejor aprovechamiento de la energía debería coincidir el diámetro de la sartén con el del fuego:

| Fuego | Sartenes |
|---|---|
| pequeño Ø 14,5cm | Ø 20cm |
| mediano Ø 18cm | Ø 24cm |
| grande Ø 22cm | Ø 28cm |

**Indicaciones para las cocinas de vitrocerámica**

Para no dañar innecesariamente su placa vitrocerámica evite arrastrar o deslizar la sartén sobre la superficie. En las cocinas de vitrocerámica con decorados pueden aparecer rayas en el fuego por la utilización de sartenes de fundición de aluminio, que se eliminan con facilidad. Rocíe su placa con spray para limpieza de hornos y déjelo actuar durante un tiempo, después frote fuertemente su placa hasta que desaparezcan las rayas. Así su vitrocerámica no resultará dañada.

Exclusión de responsabilidad Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- por el uso inadecuado
- por un trato incorrecto
- por no tener en cuenta estas indicaciones de uso
- por no llevar a cabo reparaciones adecuadas
- por el montaje de repuestos no originales

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Salvo disposición que indique lo contrario, solo nos hacemos responsables de los daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

**Garantía**

Por la presente le garantizamos durante un periodo de 2 años el funcionamiento sin problemas de nuestro producto en relación a material, fabricación y cualidades de antiadherente. El tiempo de garantía empieza con la fecha de adquisición del producto y una vez complimentado el certificado de garantía por el vendedor. Si durante el tiempo de garantía tuviera algún problema con la sartén, se la cambia–riamos por una nueva. El derecho de garantía solo cubre esta prestación. No se admiten otro tipo de reclamaciones. Solo se puede aceptar una garantía presentando el certificado de garantía.

Naturalmente no se verán limitados por esta declaración de garantía los derechos que conforme a la Ley le corresponden mientras esta garantía esté en vigor. Subsanación, petición parcial, renuncia o indemnización.

La garantía no es válida, si los daños han sido producidos por los siguientes motivos:

- Cortes o arañazos superficiales
- Sobrecalentamiento
- Utilización inadecuada
- Por un trato no adecuado
- El no seguimiento de estas instrucciones
- Reparaciones no adecuadas
- La utilización y montaje de recambios no originales

La garantía que ser validada directamente en el emisor de la garantía.

**Cupón de Garantía**

Las sartenes WMF con recubrimiento antiadherente Durit ProfiSelect están fabricadas por especialistas experimentados según los más modernos procedimientos de fabricación. WMF le ofrece según lo arriba indicado 2 años de garantía. En reclamaciones de garantía, por favor entregue la sartén con este cupón de garantía rellenado en su establecimiento WMF.

## IT

# Padella WMF ProfiSelect

Alluminio con rivestimento antiaderente Durit ProfiSelect

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono durata molto lunga. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo. Le padelle WMF con rivestimento antiaderente, la pulizia risulta particolarmente facile. permettono, infatti, di cucinare senza grassi e favoriscono una più sana alimentazione. Con un uso corretto, anche con poca aggiunta di grassi, gli alimenti non si bruciano e nulla resta attaccato sul fondo. Un ulteriore vantaggio: grazie all'effetto antiaderente, la pulizia risulta particolarmente facile.

**Caratteristiche qualitative**

- Alluminio con rivestimento Durit ProfiSelect.
- Migliori proprietà di antiaderenza.
- Manico ergonomico con protezione antifiamma.
- Adatta a tutte le più diffuse fonti di calore. (Non adatto per fornelli ad induzione).
- Per tutte le padelle: coperchi ad incastro in vetro di alta qualità resistente al calore, affinché gli alimenti siano visibili durante la cottura.
- Misure standard per l'uso domestico.
- 2 anni di garanzia.
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

**Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.**

**Consigli per l'uso**

- Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua molto calda e asciugare bene.
- Mettere al massimo il fornello solo per l'inizio cottura, quindi cuocere a fuoco medio.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua e pochi grassi cuocere a fiamma bassa.
- Padelle e coperchi senza parti in plastica sono adatti anche al forno.

**Consigli per l'uso e la manutenzione**

- Al primo utilizzo lavare la padella con acqua calda ed asciugare accuratamente.
- Ungere lo strato antiaderente con poco olio da cucina o burro.
- I migliori risultati si ottengono cucinando a temperature medie o basse.
- Attenzione: il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. Perciò non lasciate mai la padella incustodita sul fornello; nel caso in cui si verifichi sviluppo di fumo in cucina, arieggiare il locale. Le eventuali variazioni di colore sulla superficie del fondo interno, non alterano le caratteristiche del prodotto.
- Non riscaldare mai la padella a lungo senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento della padella stessa o della fonte di calore.
- Nel caso in cui si bruciassero gli alimenti, rimuovere subito i residui per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Dopo l'uso, pulire subito la padella. Per una maggior cura Vi consigliamo di pulire la padella con carta da cucina o lavare a mano in acqua calda con un detersivo delicato per stoviglie. I moderni detersivi in lavastoviglie possono intaccare o danneggiare le pentole in alluminio. Si consiglia il lavaggio a mano.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la padella e togliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.
- Dopo la pulizia, ungere la superficie con olio o burro.
- Per cucinare, utilizzare solamente utensili in legno o in materiale sintetico. Eventuali graffi non influiscono sulle proprietà antiaderenti della superficie: sono di pura natura ottica e non originano diritto di garanzia.
- Se l'impugnatura della sua padella è stata allentata, serrare soltanto la vite in corrispondenza dell'impugnatura con un cacciavite domestico. Prima di questo, non si può utilizzare la padella.
- Se le maniglie di plastica dovessero danneggiarsi per uso improprio, rivolgete Vi al Vostro rivenditore di fiducia per la sostituzione.

**Istruzioni per la preparazione**

Pone l'arrosto nella padella solo dopo aver raggiunto la temperatura adeguata. Arrostire con olio o Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella padella vuota prima di riscaldarla!
Alzare la temperatura al massimo fino a media o medio-alta. Abbassare la temperatura quando il grasso comincia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella padella. In questo modo si evita di surriscaldare il rivestimento antiaderente!
Importante! Utilizzare margarina o burro per i piatti a base di uova, pesce, farina e patate. Utilizzare olio e grassi solidi solo per la carne (senza impanatura).
Attenzione con l'olio bollente.
Non lasciare incustodita una padella bollente. Spegnere l'olio bollente se brucia, con una coperta o un estintore.
Quando gli alimenti vengono fritti senza grasso, non c'è olio a fornire un'indicazione sulla temperatura della padella. Per questo motivo, riscaldare la padella al massimo a temperatura media e assicurarsi che non si surriscaldi, poiché questo potrebbe annullare l'effetto del rivestimento antiaderente.

質保憑單
帶Durit ProfiSelect不粘塗層的WMF平底鍋系由經驗豐富的專業人士應用最新生產工藝制成。WMF提供爲期2年、具體條件如上的質保。要求索賠時，我們需要您攜帶平底鍋至當地WMF零售商處並出示完整的質保憑單，以便我們做出適當的處理。

## SI

## Ponev WMF ProfiSelect
Aluminij s premazom proti sprijemanju Durit ProfiSelect

Čestitamo vam k izboru naše posode. Odločili ste se za kakovosten izdelek znamke WMF. Visokokakovostni materiali, izvrstna obdelava ter skrbna preverjanja kakovosti zagotavljajo zelo dolgo življenjsko dobo. Dozorel dizajn in premišljena funkcionalnost zagotavljata visoko stopnjo uporabnosti. Ponve s premazom proti sprijemanju znamke WMF zagotavljajo uspeh. Z njimi lahko pečete z malo maščobe in s tem bistveno prispevate k zdravemu prehranjevanju. Ob pravilni uporabi se tudi z malo dodane maščobe nič ne zažge in tudi ne sprime. In dodatna, pomembna prednost: čiščenje je zaradi učinka proti sprijemanju posebej preprosto.

**Kakovostne značilnosti**
- Aluminij s premazom proti sprijemanju Durit ProfiSelect,
- najboljše lastnosti proti sprijemanju,
- ergonomski plastični ročaj z zaščito pred ognjem.
- Primerna za vse običajne štedilnike. (Ni primerna za indukcijo).
- Za vsako ponev: pokrov z ognjevarnim kakovostnim steklom, ki omogoča vpogled v posodo,
- velikosti so primerne za gospodinjstvo,
- 2 leti garancije.
- Ob upoštevanju naslednjih napotkov je nega preprosta in izdelek trpežen.

**Pred prvo uporabo v celoti preberite spodnja navodila za uporabo in vzdrževanje.**

**Napotki za uporabo**
- Pred prvo uporabo ponev temeljito operite z vročo vodo in jo osušite.
- Premaz proti sprijemanju nekoliko namastite z jedilnim oljem ali jedilno mastjo.
- Najboljše rezultate boste dosegli, če boste pekli na srednji ali nizki stopnji segrevanja.
- Previdno: Prekomerno segrevanje lahko poškoduje premaz proti sprijemanju. Zato ponve nikoli ne puščajte brez nadzora na štedilniku; če v kuhinji nastane dim, poskrbite za temeljito zračenje. Morebitno lažje obarvanje površine notranjega dna ne vpliva na lastnosti izdelka.
- Nikoli ne segrevajte dlje časa prazne ponve in pazite, da tekočina v posodi nikoli popolnoma ne izpari. Če tega ne upoštevate, lahko pride do poškodovanja posode ali vira segrevanja.
- Če se kljub previdnosti vsebina močno zažge, takoj odstranite črne zgorele madeže, da se ne bi poškodoval premaz proti sprijemanju.
- Ponev čim prej po uporabi očistite. Za primerno negovanje vam priporočamo, da ponev zdrgnete s kuhinjskim papirjem in jo ročno operete z blagim negovalnim sredstvom. Sodobna kompaktna pomivalna sredstva lahko v pomivalnem stroju korodirajo aluminijaste kuhinjske posode in jih poškodujejo. Zato priporoča WMF ročno pomivanje.
- Trdovratne ostanke hrane namočite in jih z gobo ali krtačo nežno odstranite. (Priporočamo čistilno gobo Scotch Brite »Kratzt nicht 3M«, ki ne drgne posode).
- Ne uporabljajte jeklene volne ali sredstev za drgnjenje s peskom.
- Po čiščenju ponovno namažite površino z jedilnim oljem ali mastjo.
- Pri kuhanju v ponvi uporabite obračalo in kuhinjske lesene ali plastične. Morebitne sledi rezanja ali praske ne vplivajo na sprijemanje na posodo. So zgolj vidne in ne omogočajo uveljavljanja garancijske pravice.
- Če se ročaj ponve zrahlja, najprej zategnite vijak na ročaju z običajnim izvijačem. Pred tem ponve ni dovoljeno uporabljati.
- Plastične ročaje, ki se poškodujejo zaradi nepravilne uporabe, lahko zamenjate pri vašem trgovcu znamke WMF.

**Napotki za pripravo**
Ko pečete z oljem, dajte olje vedno v hladno ponev in slednjo šele nato segrejte!
Temperaturo nastavite na največ srednje visoko ali srednjo stopnjo. Zmanjšajte vročino, ko se iz maščobe začne nekoliko kaditi. Nato dodajte živila, ki jih želite speči, v ponev. Tako boste preprečili pregrevanje premaza proti sprijemanju.
Pomembno! Za pripravo jedi z jajci, moko ali krompirjem uporabljajte samo margarino. Olje in trdo mast uporabljajte samo za meso (brez panade). Z vročim oljem ravnajte previdno.
Vroče ponve ne puščajte nenadzorovane. Goreče maščobe ne gasite z vodo! Uporabite krpo ali gasilni aparat.
Pri pečenju živil brez maščobe ni prisotnega olja, na osnovi katerega bi bilo mogoče prepoznati, kako vroča je ponev. Zato ponev segrejte samo na srednjo temperaturo in zagotovite, da se ne pregreje. S tem bi lahko poškodovali premaz proti sprijemanju.

**Napotek za električne štedilnike**
Ponve znamke WMF so na voljo v velikostih, ki so primerne za gospodinjstva. Pri električnih štedilnikih naj za boljši energetski izkoristek ustreza premer plošč štedilnika približno premeru loncev in ponev:

| plošča štedilnika | ponev |
|---|---|
| mala ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| srednja ø 18 cm | ø 24 cm |
| velika ø 22 cm | ø 28 cm |

**Napotek za steklokeramične plošče**
Da steklokeramične plošče ne bi po nepotrebnem opraskali, posode ne vlecite in ne potiskajte po površini. Pri steklokeramičnih ploščah z dvignjenim dekorjem lahko pri uporabi aluminijastih ponev na površini za kuhanje nastanejo praske in črte, ki jih lahko s preprostimi sredstvi odstranite. Na površino za kuhanje razpršite razpršilo za pečico in pustite, da dlje časa učinkuje. Nato tako dolgo krepko drgnite površino za kuhanje, dokler črte ne izginejo. Steklokeramične površine s tem ne boste poškodovali.

**Izključitev odgovornosti**
Izrecno opozarjamo, da ne jamčimo za škodo, ki nastane zaradi:
- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- nepravilne uporabe,
- neprimernega, nepravilnega ali malomarnega ravnanja z izdelkom,
- neupoštevanja teh navodil za uporabo,
- nepravilno izvedenih popravil,
- vgradnje nadomestnih delov, ki niso originalni.

Enako velja za dodatne dele in pribor.

Če zakon ne predpisuje drugače, jamčimo samo za škodo, ki nastane zaradi namenskega ali hudo malomarnega ravnanja zakonskih zastopnikov našega podjetja ali njegovih izvedbenih pomočnikov.

**Garancijska izjava**
Za garancijsko obdobje 2 vam zagotavljamo brezhibno delovanje našega izdelka, ki se nanaša na material, obdelavo in preprečevanje sprijemanja. Garancijska doba začne teči z datumom nakupa izdelka, ki ga prodajalec zabeleži na v celoti izpolnjenem garancijskem polju. Če se v garancijski dobi pojavijo napake na izdelku, se ponev s pomanjkljivostmi brezplačno zamenja za novo. Garancijska pravica zajema izključno to pravico. Dodatne pravice iz te garancije so izključene. Za uveljavljanje garancije je treba predložiti dokument z garancijskim poljem.
Ta garancijska izjava seveda ne vpliva na vaše zakonske jamstvene pravice. V jamstveni dobi vam v zakonskem obsegu pripadajo zakonske jamstvene pravice za neizpolnjevanje, zmanjšanje, odstop in povračilo škode v skladu s 437. členom isl. Civilnega zakonika.

Ne jamčimo za škodo, ki nastane zaradi:
- zgolj vidnih sledi rezanja in prask,
- pregrevanja,
- neprimerne in nepravilne uporabe,
- napačnega, neprimernega, nepravilnega ali malomarnega ravnanja z izdelkom,
- neupoštevanja teh navodil za uporabo,
- nepravilno izvedenih popravil,
- vgradnje nadomestnih delov, ki niso originalni.

Garancija se uveljavlja neposredno pri izdajatelju garancije.

**Garancijsko polje**
Ponve s premazom proti sprijemanju Durit ProfiSelect znamke WMF izdelujejo izkušeni strokovnjaki z najsodobnejšimi metodami izdelave. Podjetje WMF zagotavlja v skladu z zgornjimi garancijskimi pogoji 2 leti garancije. Pri uveljavljanju garancije vas prosimo, da ponev skupaj z v celoti izpolnjenim garancijskim poljem pošljete vašemu trgovcu za znamko WMF, ki bo poskrbel na nadaljnji potek.

## HU

## WMF ProfiSelect serpenyő
Aluminium, Durit ProfiSelect tapadásgátló bevonattal.

Szívélyes jókívánságunk a választásához. Ön egy WMF minőségi termék mellett döntött. A kiemelkedő minőségű anyagok, az első osztályú feldolgozás és a gondos minőség-ellenőrzés garantálják a nagyon hosszú élettartamot. A kiérlelt dizájn és az átgondolt funkcionalitás magas használati értéket garantál. A tapadásgátló bevonatos WMF serpenyők a legjobb sikert garantálják. Ön ebben zsírszegényen süthet és ezzel fontos hozzájárulást teljesít az egészség-tudatos táplálkozáshoz. A rendeltetésszerű használat esetén, még ha csak csekély zsírt használ is, semmi sem sül vagy ragad oda. További, fontos előnye: a tisztítása a tapadásgátló bevonat következtében különösen egyszerű

**Minőségi jellemzők**
- Aluminium, Durit ProfiSelect tapadásgátló bevonattal
- A legjobb tapadásgátló tulajdonságokkal
- Ergonómikus műanyag fogantyú lángvédővel
- Az összes, hagyományos tűzhelyfajtára alkalmas. (Nem alkalmas az indukcióra).
- Az összes serpenyőre vonatkozik: A fedele hőálló, minőségi üvegből készült, így látja, amit főz.
- A háztartásra méretezett nagyságok.
- 2 éves garancia
- A következő tanácsok betartásával könnyen gondozható és tartós használatú.

**Az első használat előtt a következő kezelési- és gondozási tanácsokat teljesen olvassa végig.**

**Kezelési tanácsok**
- Az első használat előtt az esetleg ráragasztott matricát távolítsa el, öblítse ki forró vízzel és jól szárítsa meg.
- A felmelegítéshez használja a legmagasabb fokozatot, időben kapcsoljon vissza és az ételt közepes fokozatón süsse.
- Különösen a víznélküli finomításnál és a zsírszegény sütésnél használja a kis melegítési fokozatokat.
- Csak a műanyag alkatrészek nélküli serpenyő és fedél használható a sütőben is.

**Tanácsok a biztonságos használathoz és a gondozáshoz**
- Az első használat előtt alaposan mossa ki forró mosóvízzel a serpenyőt, majd szárítsa meg.
- A tapadásgátló bevonatot egy kicsit zsírozza be étolajjal vagy étkezési zsiradékkal.
- A legjobb sütési eredményeket a közepes vagy gyenge hőmérsékleteken éri el.
- Óvatosan: A túlhevítés károsíthatja a tapadásgátló bevonatot. Ezért a serpenyőt soha ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyen; ha füst képződik, alaposan szellőztesse ki a konyhát. A fenék belsejének felületén esetleg fellépő kisebb elszíneződések nem befolyásolják a termék tulajdonságait.
- A serpenyőt soha ne hevítse hosszabb ideig tartalom nélkül, és ügyeljen rá, hogy a főzött étel folyadéktartalma soha ne párologjon el teljesen. Ha nem tartja be, a főzőedény vagy a hőforrás károsodását okozhatja.
- Ha minden elővigyázat ellenére valami erősen odaégne, a fekete odaégést azonnal távolítsa le, hogy a tapadásgátló hatást nem befolyásolja.
- A serpenyőt használat után lehetőleg minél gyorsabban tisztítsa meg. Az óvatos gondozáshoz javasoljuk, hogy a serpenyőt főzőpapírral törölje ki, vagy egy enyhe gondozószerrel, kézzel öblítse ki. A modern kompakt mosogatószerek a mosogatógépben megtámadhatják és károsíthatják az aluminium főzőedényeket. Ezért javasolja a WMF a kézi mosogatást.
- A szilárdan tapadó ételmaradékokat áztassa be és szivaccsal vagy kefével, óvatosan távolítsa el. (Ajánljuk a Scotch Brite gyártmányú „Kratzt nicht 3M" mosogató szivacsot).
- Kérjük, ne használjon acélgyapjút vagy homoktartalmú súrolószert.
- A tisztítás után a felületet étolajjal vagy zsírral ismét zsírozza be.
- Kérjük, a serpenyőben történő forgatáshoz fából vagy műanyagból készült forgatót és más konyhai eszközt használjon. Az esetleg képződő vágás és karcolásnyomoknak nincs befolyása a felület tapadásgátló tulajdonságára. Ezek csupán optikai jellegűek és nem váltanak ki garanciális igényt.
- Ha a serpenyőjének fogantyúja meglazult, húzza meg a fogantyúban lévő csavart egy háztartásban használatos csavarhúzóval. Ezt megelőzően a serpenyőt nem szabad használni.
- A szakszerűtlen kezelés folytán megsérült műanyag fogantyúkat az Ön WMF szakkereskedőjénél tudja kicseréltetni.

**Tanácsok a főzéshez**
Ha zsírban süt, a zsírt mindig a hideg serpenyőbe tegye és csak utána melegítse fel!
A hőmérsékletet legfeljebb a közepes-magas vagy a közepes fokozatra állítsa. Csökkentse a hevítést, ha a zsír kisebb füstöt ereget. Ez után helyezze a serpenyőbe a sütésre szánt élelmiszert. Ilyen módon megakadályozza a tapadásgátló bevonat túlhevülését.
Fontos! Tojás-, lisztes- vagy burgonyás ételekhez a sütéshez csak margarint használjon. Olajat vagy kemény zsírt csak (panír nélküli) hús alá használjon.
Legyen óvatos a forró zsírral.
A forró serpenyőt ne hagyja felügyelet nélkül. Égő zsírt ne oltson vízzel. Használjon takarót vagy tűzoltó készüléket.
Zsírmentes élelmiszerek sütésénél nincs olaj, amelyről fel lehetne ismerni, hogy mennyire forró a serpenyő. Ezért a serpenyőt csak közepes hőmérsékleten hevítse, és győződjön meg, hogy nem hevül túl. Ez károsíthatja a tapadásgátló bevonatot.

**Tanács villanytűzhelyekhez**
A WMF serpenyői háztartásra szabott méretekben kaphatók. Villanytűzhelyeknél az energia hatékonyabb használatához a tűzhely lapátmérőnek és a fazék- vagy serpenyő átmérőjének nagyjából azonosnak kellene lenni:

| Tűzhely lapja | Serpenyő |
|---|---|
| kicsi, ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| közepes, ø 18 cm | ø 24 cm |
| nagy, ø 22 cm | ø 28 cm |

**Tanács üvegkerámia főzőlapokhoz**
Az üvegkerámia főzőlapok szükségtelen karcolódásának elkerülése végett ne húzza vagy tolja a főzőedényt a tűzhelylapon. Kiemelkedő dekorral ellátott üvegkerámia főzőlapok esetén az aluminium serpenyők használata során csíkok és vonalak keletkezhetnek a főzőlapon, amelyeket egyszerű eszközökkel el lehet távolítani. Permetezze be a főzőlapját sütő spray-el, és hosszabb ideig hagyja rajta. Ezután, erős nyomással addig dörzsölje a főzőlapját, amíg a csíkok eltűnnek. Mindez nem sérti fel az Ön üvegkerámia főzőlapját.

**A felelősség kizárása**
Nyomatékosan rámutatunk, hogy olyan károkért nem vállaljuk a felelősséget, amelyek a következő okokra vezethetők vissza:
- nem rendeltetésszerű használat
- alkalmatlan, szakszerűtlen vagy hanyag kezelés
- a jelen kezelési leírás be nem tartása
- szakszerűtlenül elvégzett javítások
- az eredeti kivitelnek meg nem felelő pótalkatrészek beépítése

Mindezek érvényesek a kiegészítő részekre és a tartozékokra.

Amennyiben törvényi kötelezettség nem ír mást elő, egyebekben olyan károkért vagyunk felelősek, amelyek a társaságunk törvényes képviselőjének vagy teljesítési segédeinek szándékos vagy durván hanyag cselekedetén nyugszanak

**Garancia nyilatkozat**
Önnek ezennel garantáljuk, hogy a 2 éves garanciális idő alatt a termékünk anyagra, kidolgozásra és tapadásgátló hatásra vonatkozóan kifogástalanul funkcionál. A garanciális időtartam a termék megvásárlásának dátumával kezdődik, amit az eladó által teljesen kitöltött garanciaszelvény dokumentál. Ha a garanciális idő alatt a termék hiányosságokat mutat, akkor a hibás serpenyőt költségmentesen újra cseréljük. A garanciális igény kizárólag erre az igényre terjed ki.
További igények ebből a garanciából ki vannak zárva. A garanciális igény érvényesítéséhez be kell mutatni a garanciaszelvényt.
A jelen garanciális nyilatkozat magától értetődően nem korlátozza az Ön törvény által nyújtott garancia iránti jogait. A felelősségi időtartamon belül az Ön számára az utólagos teljesítésre, csökkentésre, elállásra és kártérítésre vonatkozó jogok a BGB 437 ff §-a szerint a törvény mértékében rendelkezésre állnak.

Nem vállalunk garanciát olyan sérülésekért, amelyek a következő okokból származnak:
- Tisztán optikai jellegű vágás- és karcolásnyomok
- Túlhevítés
- alkalmatlan és szakszerűtlen használat
- hibás, alkalmatlan, szakszerűtlen vagy hanyag kezelés
- a jelen kezelési leírás be nem tartása
- szakszerűtlenül elvégzett javítások
- az eredeti kivitelnek meg nem felelő pótalkatrészek beépítése.

A garanciális igényt közvetlenül a garancia nyújtójánál kell érvényesíteni.

**Garanciális szakasz**
A WMF Durit Profi Select tapadásgátló bevonatos serpenyőit tapasztalt szakszemélyek a legmodernebb gyártási módszerekkel készítik. A WMF a fentiek szerint 2 éves garanciális időtartamra teljesít garanciát. Garanciális igénye esetén kérjük Önt, hogy a serpenyőt a teljesen kitöltött garanciaszelvénnyel együtt adja le az Ön WMF szakkereskedőjénél a további kezelés végett.

## RU

## Сковорода WMF ProfiSelect
алюминий с антипригарным покрытием Durit ProfiSelect

Сердечно поздравляем с вашим выбором! Вы выбрали качественное изделие от компании WMF. Высококачественные материалы, первоклассные технологии и тщательная проверка качества гарантируют очень продолжительный срок службы изделия. Профессиональный дизайн и продуманная функциональность являются залогом успешного использования. Сковороды WMF с антипригарным покрытием – гарантия наилучшего результата. Благодаря им можно жарить практически без жира, а это станет залогом вашего здорового питания. При надлежащем использовании сковороды пища на ней не подгорит и не пристанет даже при жарке с незначительным количеством жира. Еще одно весьма существенное преимущество: благодаря антипригарному покрытию сковороду очень просто очистить

**Признаки качества**
- Универсальное дно TransTherm® из нержавеющей стали с великолепными свойствами, незаменимыми для варки и жарки. Подходит для всех Алюминий с антипригарным покрытием Durit ProfiSelect
- Лучшие антипригарные свойства
- Эргономичная ручка из пластика с защитой от пламени
- Пригодна для любых плит (не использовать на индукционной плите).
- Для всех сковородок: крышка из жаростойкого стекла, обеспечивающая визуальный контроль во время готовки.
- Размеры подойдут для любой семьи.
- 2 года гарантии
- При соблюдении нижеприведенных указаний сковорода будет простой в уходе и устойчивой к повреждениям.

**Перед первым применением прочитайте все изложенные далее указания по использованию и уходу.**

**Указания по использованию**
- Перед первым применением удалите все имеющиеся наклейки,
- вымойте горячей водой и тщательно просушите.
- Включайте плиту на максимальную мощность только для разогрева,
- жарить можно только при включении плиты на среднюю мощность.
- Если тушите продукты с небольшим количеством жидкости или жарите с небольшим количеством жира, то включайте плиту на малую мощность.
- Для запекания в духовке пригодны только сковороды и крышки без деталей из пластика.

**Указания по надлежащему использованию и уходу**
- Перед первым применением сковороды тщательно вымойте ее горячей водой и просушите.
- Смажьте антипригарное покрытие небольшим количеством растительного масла или жира.
- Оптимальные результаты жарки вы получите при средних или низких температурах нагрева.
- Осторожно: чрезмерный нагрев может привести к повреждению антипригарного покрытия. Поэтому никогда не оставляйте сковороду на плите без присмотра; если появился запах дыма, тщательно проветрите кухню. Возможно небольшое потемнение внутренней поверхности дна, но это никак не влияет на качество изделия.
- Никогда не нагревайте пустую сковороду продолжительное время, следите, чтобы жидкость, в которой тушатся продукты, никогда не испарялась полностью. При несоблюдении этих требований возможно повреждение посуды или плиты.
- Если вопреки всем предосторожностям продукты сильно подгорели, сразу же удалите черный налет, чтобы предупредить повреждение антипригарного покрытия.
- По возможности очищайте сковороду сразу после использования. Для бережной очистки мы рекомендуем вытирать ее мягкими бумажными полотенцами или мыть вручную с добавлением мягких моющих средств. Современные концентрированные моющие средства для посудомоечных машин могут повредить кухонную посуду из алюминия. Поэтому компания WMF рекомендует мыть сковороды вручную.
- Приставшие остатки пищи замочите, затем удалите губкой или щеткой (мы рекомендуем губки от компании Scotch Brite »Без царапин 3M«).
- Никогда не используйте для этого металлические губки или абразивные чистящие средства.
- После очистки снова смажьте поверхность растительным маслом или жиром.
- При готовке пользуйтесь лопатками и другими принадлежностями только из дерева или пластика. Если на поверхности появляются следы царапин или порезов, то они не снижают антипригарных свойств сковороды. Это только визуальный дефект, который не является основанием для гарантийных претензий.
- Если крепление ручки сковороды ослабло, сразу же подтяните винт на ручке при помощи обычной отвертки. Использовать сковороду с ослабленным креплением ручки запрещено.
- Ручки из пластика, поврежденные в результате ненадлежащего использования, можно заменить у розничного продавца WMF.

**Указания по приготовлению пищи**
Если вы будете жарить на жире, то кладите его всегда в холодную сковороду, а затем уже разогревайте сковороду с жиром!
Устанавливайте температуру на средний уровень нагрева, максимум на верхней предел среднего уровня. Если жир начинает слегка дымиться, сразу же снизьте температуру. И положите в сковороду продукты, подлежащие жарке. Тем самым вы предотвратите перегрев антипригарного покрытия. Важно! Для жарки блюд из яиц, муки или картофеля используйте только маргарин. Растительное масло и твердые жиры используйте только для жарки мяса (без панировки). Будьте осторожны с разогретым жиром. Никогда не оставляйте разогретую сковороду без присмотра. Загоревшийся жир не тушите водой. Используйте для этого покрывало или огнетушитель.
Если вы жарите без жира, то при его отсутствии трудно понять, насколько разогрета сковорода. Поэтому разогревайте сковороду только при средней температуре, и проверяйте, чтобы она не перегрелась. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

**Указания для электроплит**
Сковороды WMF производятся стандартных размеров. Для оптимального использования электроэнергии при жарке на электроплитах диаметры конфорок и дна сковороды должны соотноситься так:

| Конфорка | Сковороды |
|---|---|
| малого диаметра 14,5 см | диаметр 20 см |
| среднего диаметра 18 см | диаметр 24 см |
| большого диаметра 22 см | диаметр 28 см |

**Указания для стеклокерамических варочных панелей**
Чтобы предотвратить появление царапин на стеклокерамической варочной панели, не двигайте по ней кухонную посуду. На стеклокерамических варочных панелях с декоративными элементами при использовании алюминиевых сковород могут появиться полосы и следы, удалить которые можно обычными средствами. Распылите на варочную панель специальный спрей для духовок и оставьте на некоторое время. Затем протирайте варочную панель с существенным нажимом, пока полосы не исчезнут. Это не приведет к повреждению вашей варочной панели.

**Ограничение ответственности**
Мы однозначно заявляем, что не несем ответственности за различные виды ущерба, которые стали следствием:
- использования не по назначению
- ненадлежащего, неквалифицированного или небрежного обращения
- несоблюдения указаний настоящего руководства по использованию
- неквалифицированного ремонта
- использования деталей, не соответствующих оригинальному изделию

Настоящее касается как запасных частей, так и принадлежностей.

Если законом не предписано иное, то мы несем ответственность только за ущерб, возникший вследствие намеренных или явно небрежных действий законных представителей нашей компании или уполномоченных ими лиц.

**Гарантийное обязательство**
Настоящим мы гарантируем безукоризненную работу нашего изделия
в течение 2 лет, гарантия распространяется на материал, процесс производства и антипригарные свойства. Гарантийный срок исчисляется с даты покупки изделия, отметка о которой вносится продавцом в заполненный надлежащим образом гарантийный талон. Если во время гарантийного срока в изделии появляются дефекты, то такую сковороду мы бесплатно заменим на новую. Гарантийные обязательства ограничиваются исключительно настоящим обязательством. Другие обязательства в рамках настоящей гарантии исключены. Для заявления о гарантийных претензиях покупатель должен предъявить гарантийный талон.
Настоящее гарантийное обязательство ни в коей мере не ограничивает ваши законные права, вытекающие из гарантии. В период действия гарантийных обязательств вы в полном объеме можете воспользоваться законным гарантийным правом на устранение дефекта, скидку из-за низкого качества, отказ от покупки и компенсацию за нанесенный ущерб согласно §§ 437 и след. Гражданского кодекса Германии.
Гарантийные обязательства не распространяются на повреждения, причиной которых стали:
- следы порезов и царапин визуального характера
- перегрев
- неправильное и ненадлежащее использование
- неверное, неправильное, ненадлежащее и небрежное обращение с изделием
- несоблюдение указаний настоящего руководства
- неквалифицированный ремонт
- использование деталей, не соответствующих оригинальному изделию.

С гарантийными претензиями следует обращаться непосредственно к производителю.

**Гарантийный талон**
Сковороды WMF Durit ProfiSelect с антипригарным покрытием производятся опытными специалистами с использованием самых передовых технологий. Компания WMF предоставляет 2 года гарантии на условиях, изложенных выше. При возникновении гарантийных претензий просим передать сковороду вместе с заполненным гарантийным талоном вашему розничному продавцу WMF.

## PL

## Patelnia WMF ProfiSelect
Aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu Durit ProfiSelect

Serdecznie gratulujemy doskonałego wyboru. Wyroby WMF są produktami o wysokiej jakości. Zastosowanie materiałów o najwyższej jakości, precyzyjna obróbka i drobiazgowe kontrole jakości gwarantują bardzo długą żywotność. Wyszukane wzornictwo i przemyślana funkcjonalność zapewniają dużą użyteczność. Patelnie WMF z powłoką zapobiegającą przywieraniu gwarantują najlepsze efekty. Możesz na nich smażyć potrawy z użyciem małej ilości tłuszczu, przez co Twoje potrawy będą zdrowe i niskokaloryczne. Przy użytkowaniu zgodnie z przeznaczeniem potrawy nie powinny się przypalać, ani przywierać, nawet przy użyciu niewielkiej ilości tłuszczu. Inna ważna zaleta: dzięki zastosowaniu powłoki zapobiegającej przywieraniu czyszczenie jest wyjątkowo łatwe.

**Cechy świadczące o jakości**
- Aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu Durit ProfiSelect
- Najlepsze właściwości zapobiegające przywieraniu
- Ergonomiczny uchwyt z tworzywa sztucznego z zabezpieczeniem przed płomieniem
- Nadają się do wszystkich typów kuchenek. (Nie nadają się do indukcyjnych płyt grzewczych.)
- Pasująca do wszystkich patelni: Przykrywka wykonana z żaroodpornego szkła o wysokiej jakości.
- Wymiary zapewniające wygodę w codziennym użytkowaniu w domu.
- 2 lata gwarancji
- Łatwość konserwacji i wytrzymałość przy przestrzeganiu następujących wskazówek.

**Przed pierwszym użyciem przeczytaj uważnie następujące wskazówki dotyczące obsługi i konserwacji.**

**Wskazówki dotyczące obsługi**
- Przed pierwszym użyciem odklej ewentualne naklejki,
- wyczyść urządzenie gorącą wodą i dobrze wysusz.
- Najwyższego stopnia grzania używaj tylko do przysmażania,
- odpowiednio wcześnie zmniejsz stopień smażenia i smaż potrawy na średnim stopniu.
- W wypadku gotowania z małą ilością wody i smażenia z niską ilością tłuszczu używaj niższych stopni grzania.
- Patelnie i przykrywki bez elementów z tworzywa sztucznego nadają się również do pieczenia w piekarniku.

**Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania i konserwacji**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść patelnię gorącą wodą i dobrze wysusz.
- Powłokę zapobiegającą przywieraniu nasmaruj lekko olejem lub tłuszczem spożywczym.
- Najlepsze efekty smażenia uzyskasz przy średniej lub niższej temperaturze smażenia.
- Ostrożnie: Przegrzanie może spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Z tego powodu nigdy nie stawiaj patelni na włączonej płycie grzewczej bez nadzoru; w razie zadymienia kuchni w trakcie smażenia otwórz okno i dobrze przewietrz pomieszczenie. Ewentualne lekkie przebarwienia powierzchni na wewnętrznym dnie nie wpływają w żaden sposób na właściwości produktu.
- Nigdy nie nagrzewaj przez dłuższy czas pustej patelni i pilnuj, by nie doszło do wyparowania całej cieczy ze smażonego produktu. Gdy do tego dojdzie, może nastąpić uszkodzenie naczynia lub płyty grzewczej.
- W razie doprowadzenia mimo ostrożności do przypalenia potrawy, natychmiast usunąć czarne ślady przypalenia, by nie osłabić efektu działania warstwy zapobiegającej przywieraniu.
- Patelnię czyścić w miarę możliwości zaraz po użyciu. Zalecamy wytarcie patelni papierowym ręcznikiem lub wymycie jej ręcznie delikatnym płynem do mycia naczyń. Nowoczesne, wieloskładnikowe środki do mycia naczyń w zmywarkach mogą zniszczyć naczynia wykonane z aluminium. Z tego powodu WMF zaleca mycie ręczne.
- Uporczywe pozostałości potrawy namoczyć i zmyć gąbką lub szczotką. (Zalecamy używanie gąbki Scotch Brite »3M nie rysującej«.)
- Nie używać skrobaków z wełny stalowej ani żadnych środków szorujących.
- Powierzchnię po wyczyszczeniu nasmarować olejem lub tłuszczem.
- Do obracania potraw na patelni używaj łyżek i łopatek z drewna lub tworzywa sztucznego. Ewentualne ślady zarysowań nie mają żadnego wpływu na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu. Mają one wyłącznie znaczenie optyczne i nie mogą stanowić podstawy w roszczeniach gwarancyjnych.
- W wypadku odkręcenia się uchwytu od patelni, należy go dokręcić ponownie zwykłym śrubokrętem. Nie używać patelni z odkręconym uchwytem.
- Uchwyty z tworzywa sztucznego, uszkodzone z powodu nieprawidłowego użytkowania patelni, można wymienić w autoryzowanym punkcie sprzedaży WMF.

**Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw**
W wypadku smażenia z tłuszczem, tłuszcz połóż na zimną patelnię i dopiero wtedy nagrzej patelnię!
Ustawiaj zawsze maksymalnie średnio wysoką lub średnią temperaturę grzania. Zmniejsz temperaturę, gdy tłuszcz zacznie lekko dymić. Połóż na tłuszcz smażoną potrawę. W ten sposób unikniesz przypalenia powłoki zapobiegającej przywieraniu. Ważne! Do smażenia potraw z jaj, mąki lub ziemniaków używaj wyłącznie margaryny. Oleju i tłuszczu stałego używaj wyłącznie do smażenia mięsa (bez panierki). Zachowaj ostrożność podczas smażenia na gorącym tłuszczu. Nie zostawiaj gorącej patelni bez nadzoru. Do gaszenia zapalonego tłuszczu nie używaj wody. Użyj do tego koca lub gaśnicy.
W wypadku smażenia produktów spożywczych bez tłuszczu, na patelni nie ma oleju, na podstawie którego można by rozpoznać, czy patelnia już się nagrzała. Z tego powodu nagrzej patelnię przy ustawionej średniej temperaturze i dopilnuj, by patelnia nie przegrzała się. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

**Wskazówka dotycząca elektrycznych płyt grzewczych**
Patelnie WMF są oferowane w wymiarach przystosowanych do używania na domowych płytach grzewczych. W celu lepszego wykorzystania energii w elektrycznych płytach grzewczych, średnica pola grzewczego powinna odpowiadać średnicy garnka i patelni w następujący sposób:

| Płyta grzewcza | Patelnie |
|---|---|
| mała ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| średnia ø 18 cm | ø 24 cm |
| duża ø 22 cm | ø 28 cm |

**Wskazówka dotycząca ceramicznych płyt grzewczych**
Nie ciągnąć, ani nie przesuwać naczyń po powierzchni ceramicznej płyty grzewczej. W wypadku ceramicznych płyt grzewczych z naniesionymi wzorami, stawianie aluminiowej patelni może doprowadzić do pojawienia się plam i smug, niemożliwych do usunięcia zwykłymi środkami czyszczącymi. Powierzchnię grzewczą spryskać środkiem w sprayu do czyszczenia piekarników i zaczekać, aż środek zadziała. Następnie powierzchnię grzewczą wytrzeć mocno dociskając zanieczyszczonych miejsca, aż do całkowitego zniknięcia plam. Nie spowoduje to uszkodzenia powierzchni ceramicznej płyty grzewczej.

**Wyłączenie od odpowiedzialności**
Zwracamy wyraźnie uwagę na to, że nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane następującymi przyczynami:
- użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem;
- nieodpowiednia, nieprawidłowa lub błędna obsługa;
- nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi;
- nieprawidłowo wykonane naprawy;
- montaż nieoryginalnych części zamiennych.

To samo dotyczy części dodatkowych i akcesoriów.

O ile nie zostanie to wyraźnie określone inaczej ustawowo, nasza odpowiedzialność ogranicza się wyłącznie do szkód spowodowanych przez umyślne postępowanie lub rażące zaniedbanie ze strony przedstawicieli naszej spółki lub osób pomocnych w wykonaniu ich zobowiązań.

**Deklaracja gwarancji**
Niniejszym udzielamy 2-letniej gwarancji na prawidłowe działanie naszego produktu
w zakresie materiału, obróbki i działania warstwy zapobiegającej przywieraniu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty nabycia produktu. Sprzedawca musi wypełnić kartę gwarancyjną. W razie wystąpienia usterki produktu w czasie trwania gwarancji, wymienimy niesprawną patelnię bezpłatnie na nową. Gwarancja ogranicza się wyłącznie do tego roszczenia. Gwarancja wyklucza możliwość wysuwania innych roszczeń. Gwarancja jest ważna tylko z wypełnioną kartą gwarancyjną.
Niniejsza deklaracja gwarancji nie ogranicza w żadnym stopniu ustawowych praw gwarancyjnych konsumenta. W okresie obowiązywania gwarancji użytkownikowi przysługują ustawowe prawa gwarancyjne w ramach uzupełnienia realizacji, ograniczenia zdolności, odstąpienia i odszkodowania zgodnie z §§ 437 i następne kodeksu cywilnego w ich ustawowym zakresie.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, spowodowanych następującymi przyczynami:
- ślady zarysowań mające wyłącznie znaczenie optyczne;
- przegrzanie
- nieodpowiednie i nieprawidłowe wykorzystanie;
- błędna, nieodpowiednia, nieprawidłowa lub niedostateczna obsługa;
- nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi;
- nieprawidłowo wykonane naprawy;
- montaż nieoryginalnych części zamiennych.

W sprawach gwarancji należy zgłosić się bezpośrednio do punktu udzielającego gwarancji.

**Karta gwarancyjna**
Patelnie WMF Durit ProfiSelect z powłoką zapobiegającą przywieraniu są produkowane przez doświadczonych specjalistów przy wykorzystywaniu najnowocześniejszych metod produkcji.. WMF udziela 2-letniej gwarancji na wyżej podanych warunkach. Patelnię na gwarancji należy przekazać autoryzowanemu sprzedawcy WMF, pamiętając o dołączeniu wypełnionej karty gwarancyjnej.

## SK

## Panvica WMF ProfiSelect
hliníková s duritovým antiadhéznym povrchom ProfiSelect

Srdečne vám gratulujeme k vášmu výberu. Rozhodli ste sa pre kvalitný produkt od spoločnosti WMF. Vysokokvalitné materiály, prvotriedne spracovanie a dôkladné kontroly kvality sú zárukou mimoriadne dlhej životnosti. Vďaka vyspelému dizajnu a premyslenej funkčnosti má produkt široké možnosti využitia. S panvicami WMF s antiadhéznym povrchom máte zaručený úspech. Môžete s nimi piecť s malým množstvom tuku, čo významne prispieva k racionálnej a zdravej výžive. Pri použití podľa pokynov sa ani v prípade pridania minimálneho množstva tuku nič neprepečie ani neprilepí. Ďalšia dôležitá výhoda: vďaka antiadhéznemu účinku je čistenie veľmi jednoduché. .

**Známky kvality**
- Hliníková s duritovým antiadhéznym povrchom ProfiSelect
- Najlepšie antiadhézne vlastnosti
- Ergonomická plastová rukoväť s ochranou proti plameňom
- Vhodná pre všetky bežné sporáky. (nevhodná pre indukčné sporáky).
- Vhodná pre všetky panvice: pokrievka z kvalitného žiaruvzdorného skla umožňujúca vizuálnu kontrolu pri varení.
- Veľkosti vhodné pre domácnosť.
- 2-ročná záruka
- Ľahké čistenie a dlhá životnosť pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov.

**Pred prvým použitím vás prosíme, aby ste si dôkladne prečítali všetky nasledujúce pokyny na používanie a starostlivosť.**

**Pokyny na používanie**
- Pred prvým použitím odstráňte z panvice prípadné nálepky, opláchnite ju horúcou vodou a dôkladne vysušte.
- Najvyšší teplotný stupeň používajte len na zahriatie, teplotu včas znížte a pokrmy pečte na strednom stupni.
- Na nízkych teplotných stupňoch varte najmä pri dusení s malým množstvom vody a pečení s malým množstvom tuku.
- Na použitie v rúre sú vhodné len panvice a pokrievky bez plastových dielov.

**Pokyny na bezpečné používanie a starostlivosť**
- Pred prvým použitím panvicu dôkladne opláchnite horúcou vodou a vysušte.
- Antiadhézny povrch zľahka namastite jedlým olejom alebo tukom.
- Najlepšie výsledky pri pečení dosiahnete s použitím strednej alebo nižšej teploty.
- Pozor: Prehriatie môže poškodiť antiadhézny povrch. Panvicu preto nikdy nenechávajte na sporáku bez dozoru. Ak sa v kuchyni vytvára dym, dôkladne ju vyvetrajte. Farba povrchu vnútorného dna panvice sa môže časom mierne zmeniť, tieto zmeny však nemajú vplyv na vlastnosti produktu.
- Panvicu nikdy nezohrievajte dlhší čas prázdnu a dajte pozor, aby sa z vareného pokrmu nikdy úplne neodparila tekutina. Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť poškodenie kuchynského riadu alebo tepelného zdroja.
- Ak sa napriek všetkej opatrnosti nejaké potraviny silne pripália, čierne pripáleniny ihneď odstráňte, aby nedošlo k poškodeniu antiadhézneho účinku.
- Panvicu po použití čo najskôr vyčistite. V záujme šetrnej starostlivosti odporúčame panvicu vytrieť kuchynskou papierovou utierkou alebo ju umyť ručne s jemným čistiacim prostriedkom. Moderné koncentrované čistiace prostriedky používané v umývačkách riadu môžu pôsobiť na hliníkový riad agresívne a poškodiť ho. Spoločnosť WMF preto odporúča ručné umývanie.
- Pripečené zvyšky pokrmov navlhčite a odstráňte hubkou alebo kefkou. (Odporúčame použiť čistiacu hubku Scotch Brite 3M).
- Nepoužívajte oceľovú vlnu alebo pieskové čistiace prostriedky.
- Po vyčistení povrch znova namastite jedlým olejom alebo tukom.
- Pri príprave pokrmov v panvici používajte obracačku a kuchynské pomôcky z dreva alebo plastu. Na povrchu sa časom môžu vytvoriť ryhy a škrabance, ktoré však nemajú vplyv na jeho antiadhézne vlastnosti. Tieto ryhy a škrabance majú čisto optickú povahu a nie sú dôvodom pre nárok na záruku.
- Ak dôjde k uvoľneniu rukoväte panvice, ihneď dotiahnite skrutku na rukoväti bežným skrutkovačom. Panvicu nepoužívajte, kým skrutka nie je dotiahnutá.
- Plastové rukoväte poškodené nevhodným zaobchádzaním si môžete vymeniť u predajcu produktov WMF.

**Pokyny na prípravu pokrmov**
Pri pečení s použitím tuku vždy dajte tuk do studenej panvice a zohrejte ju až potom!
Teplotu nastavte maximálne na stredne vysoký alebo stredný stupeň. Znížte teplotu, keď začne tuk mierne dymiť. Potom do panvice vložte potraviny, ktoré chcete piecť. Týmto spôsobom zabránite prehriatiu antiadhézneho povrchu. Dôležité! Na pečenie jedál obsahujúcich vajcia, múku alebo zemiaky používajte len margarín. Olej a tuhý tuk používajte len na pečenie mäsa (bez cestíčka). S horúcim tukom manipulujte opatrne. Nenechávajte horúcu panvicu bez dozoru. Horiaci tuk nehaste vodou. Použite pokrývku alebo hasiaci prístroj.
Pri pečení potravín bez použitia tuku nie je k dispozícii žiadny olej, podľa ktorého by sa dalo zistiť, aká je panvica horúca. Panvicu preto zohrejte len na strednú teplotu a zaistite, aby sa neprehriala. Mohol by sa tým poškodiť antiadhézny povrch.

**Pokyny pre elektrické sporáky**
Panvice od spoločnosti WMF sú k dispozícii vo veľkostiach vhodných pre domácnosť. Pri použití elektrického sporáka je v záujme lepšieho využitia elektrickej energie vhodné, aby priemer sporákovej platne zhruba zodpovedal priemeru hrnca a panvice:

| Sporáková platňa | Panvice |
|---|---|
| malá ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| stredná ø 18 cm | ø 24 cm |
| veľká ø 22 cm | ø 28 cm |

**Pokyny pre sklokeramické varné dosky**
Neťahajte ani neposúvajte kuchynský riad po varnej doske, aby nedošlo k jej zbytočnému poškriabaniu. Pri použití hliníkových panvíc na sklokeramických doskách s vyvýšenými dekórmi môžu na doske vznikať pruhy a pásy, ktoré možno odstrániť jednoduchým spôsobom. Nastriekajte na varnú dosku sprej na čistenie rúr a nechajte ho dlhší čas pôsobiť. Varnú dosku potom vydrhnite, až kým pruhy nezmiznú. Sklokeramická varná doska sa týmto spôsobom nepoškodí.

**Vylúčenie záruky**
Výslovne zdôrazňujeme, že nepreberáme žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté z nasledujúcich príčin:
- použitie na iný ako určený účel,
- nevhodné, neprimerané alebo nedbanlivé zaobchádzanie,
- nedodržanie tohto návodu na použitie,
- neodborne vykonané opravy,
- použitie náhradných dielov, ktoré nezodpovedajú pôvodným dielom.

To isté platí aj pre doplnkové diely a príslušenstvo.

Pokiaľ nie je zákonom predpísané inak, v ostatných prípadoch ručíme len za škody, ktoré boli spôsobené úmyselným alebo hrubo nedbanlivým konaním zákonných zástupcov našej spoločnosti alebo nimi poverenými osobami.

**Záručné podmienky**
Poskytujeme 2-ročnú záruku na bezproblémové
fungovanie nášho výrobku, čo sa týka materiálu, spracovania a antiadhéznych vlastností. Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy produktu, ktorý je uvedený v záručnom liste úplne vyplnenom predajcom. V prípade výskytu chýb produktu počas záručnej doby chybnú panvicu bezplatne vymeníme za novú. Nárok na záruku sa vzťahuje výhradne na tento nárok. Iné nároky sú z tejto záruky vylúčené. Na uplatnenie nároku na záruku je nutné predložiť záručný list.
Tieto záručné podmienky samozrejme neobmedzujú vaše záručné práva stanovené zákonom. V rámci záručnej doby vám prináležia zákonné práva na náhradné plnenie, zníženie ceny, odstúpenie od kúpy a náhradu škody podľa paragrafu §§ 437 a nasledujúcich paragrafov nemeckého Občianskeho zákonníka, a to v rozsahu určenom zákonom.

Záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté z nasledujúcich dôvodov:
- ryhy a škrabance čisto optickej povahy,
- prehriatie,
- nevhodné a neprimerané použitie,
- chybné, nevhodné, neprimerané alebo nedbanlivé zaobchádzanie,
- nedodržanie tohto návodu na použitie,
- neodborne vykonané opravy,
- použitie náhradných dielov, ktoré nezodpovedajú pôvodným dielom.

Nárok na záruku sa uplatňuje priamo u poskytovateľa záruky.

**Záručný list**
Panvice WMF ProfiSelect s duritovým antiadhéznym povrchom sú vyrobené skúsenými odborníkmi s použitím najmodernejších výrobných metód. Spoločnosť WMF poskytuje 2-ročnú záruku podľa vyššie uvedených záručných podmienok. Pri uplatňovaní nároku na záruku prineste panvicu spolu s úplne vyplneným záručným listom predajcovi produktov WMF.

## RO

## Tigaie WMF ProfiSelect
Aluminiu cu sigilare anti-aderentă Durit ProfiSelect

Vă felicităm pentru alegerea făcută. V-ați decis în favoarea unui produs de calitate de la WMF. Materialele de calitate înaltă, prelucrarea de primă mână și verificările detaliate ale calității vă garantează o durată de serviciu îndelungată. Designul avansat și funcționalitatea bine gândită asigură un grad de utilitate înalt. Tigăile WMF cu strat anti-aderent garantează succesul. Puteți prăji fără grăsimi cu aceasta și puteți aduce astfel o contribuție importantă la alimentația dvs. sănătoasă. În cazul utilizării conforme cu destinația, nimic nu se arde, chiar și în situația în care se adaugă numai puțină grăsime. Un avantaj suplimentar, important: curățarea este deosebit de ușoară, datorită efectului anti-aderent.

**Caracteristici de calitate**
- Aluminiu cu sigilare anti-aderentă ProfiSelect
- Caracteristici anti-aderente optime
- Mâner ergonomic din material plastic cu protecție la foc
- Potrivit pentru toate tipurile uzuale de plite. (Nu este potrivit pentru cele cu inducție).
- Potrivit pentru toate tigăile: Capac din sticlă de calitate, rezistentă la temperaturi înalte, pentru a avea vizibilitate la gătit.
- Dimensiuni potrivite pentru utilizarea casnică.
- 2 ani garanție
- Dacă sunt respectate următoarele indicații este ușor de întreținut și rezistentă.

**Citiți următoarele instrucțiuni de utilizare și îngrijire în totalitate înainte de prima utilizare.**

**Indicații de utilizare**
- Îndepărtați înainte de prima utilizare eventualele etichete autocolante, spălați-o cu apă fierbinte și uscați-o bine.
- Utilizați cea mai înaltă treaptă de încălzire numai pentru preîncălzire, comutați la timp într-o treaptă inferioară și pregătiți alimentele la o treaptă medie.
- Mai ales atunci când gătiți cu puțină apă sau prăjiți cu puțină grăsime, lucrați cu o treaptă de intensitate mică.
- Numai tigăile fără capac și elemente de material plastic sunt potrivite pentru cuptoare.

**Indicații pentru utilizare sigură și întreținere**
- Înainte de prima utilizare se spală bine tigaia cu apă fierbinte și detergent de vase și se usucă.
- Ungeți ușor stratul anti-aderent cu puțin ulei alimentar sau grăsime alimentară.
- Cele mai bune rezultate de gătit se obțin la o treaptă medie sau scăzută de temperatură.
- Precauție: Supraîncălzirea poate deteriora stratul anti-aderent. De aceea, nu lăsați niciodată tigaia nesupravegheată pe plită; în cazul apariției fumului, aerisiți bine bucătăria. Ușoarele decolorări ce pot apărea la suprafața părții inferioare interioare nu influențează caracteristicile produsului. Nu încălziți niciodată tigaia o perioadă mai îndelungată de timp fără conținut, și aveți grijă, ca lichidele din alimentele preparate să nu se evapore niciodată în totalitate. În caz de nerespectare se pot deteriora vasele utilizate la gătit sau sursa de încălzire.
- În cazul în care, cu toate că ați fost atenți, un aliment s-a ars puternic, îndepărtați imediat părțile carbonizate, pentru a nu afecta efectul anti-aderent.
- Curățați tigaia la cât mai scurt timp după utilizare Pentru îngrijirea ușoară vă recomandăm ștergerea tigăii cu hârtie de bucătărie sau spălarea de mână cu un agent de întreținere fin. Agenții de curățare compacți, moderni, pot ataca și deteriora obiectele de aluminiu, dacă sunt spălate cu mașini de spălat. De aceea, WMF vă recomandă spălarea manuală.
- Resturile alimentare fixate trebuie înmuiate și îndepărtate atent, cu un burete sau o perie. (Vă recomandăm buretele de vase Scotch Brite »Nu zgârie 3M«).
- Vă rugăm să nu utilizați bureți din plasă metalică sau substanțe abrazive cu conținut de nisip.
- După curățare, ungeți suprafața din nou cu ulei alimentar sau grăsime.
- Vă rugăm să utilizați la manipularea alimentelor în tigaie o veselă din lemn sau material plastic. Eventualele urme de tăiere sau zgârieturi nu influențează caracteristicile anti-aderente ale suprafeței. Ele sunt doar de natură optică și nu aduc cu sine drepturi acoperite de garanție.
- În cazul în care mânerul tigăii s-a slăbit, strângeți din nou șurubul mânerului cu o șurubelniță din comerț. Înainte de asta nu este permisă utilizarea tigăii.
- Mânerele din material plastic, care sunt deteriorate ca urmare a utilizării neconforme, pot fi schimbate la reprezentanța de specialitate WMF.

**Indicații pentru preparare**
La prăjirea cu unsoare, introduceți grăsimea întotdeauna mai întâi în tigaia rece și încălziți-o abia apoi!
Setați temperatura cel mult la nivelul mediu spre superior sau mediu. Reduceți temperatura, dacă unsoarea începe să elimine fum. Așezați mai apoi alimentele, ce trebuie prăjite, în tigaie. În acest mod împiedicați supraîncălzirea stratului anti-aderent. Important! Pentru prăjirea alimentelor pe bază de ou, făină sau cartofi utilizați numai margarină. Utilizați ulei și unsoare solidă numai pentru carne (fără aluat). Aveți grijă cu unsoarea încinsă. Nu lăsați tigaia fierbinte nesupravegheată. Nu stingeți unsoarea aprinsă cu apă. Utilizați o pătură sau un extinctor.
La prăjirea alimentelor fără unsoare, nu există ulei, pe baza căruia să se poată constata, cât de încinsă este tigaia. De aceea încălziți tigaia numai la temperatura medie, și asigurați-vă că nu se supraîncălzește. Aceasta poate deteriora stratul anti-aderent.

**Indicații pentru plite electrice**
Tigăile de la WMF se găsesc la dimensiunile potrivite pentru utilizările casnice. Plitele electrice trebuie să aibă elemenți de încălzire, care să corespundă ca diametru cu diametrul oalei sau tigăii, pentru a asigura utilizarea fiabilă a energiei:

| Plita | Tigăi |
|---|---|
| mică ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| medie ø 18 cm | ø 24 cm |
| mare ø 22 cm | ø 28 cm |

**Indicații pentru plite ceramice**
Pentru a nu zgâria inutil plita ceramică, nu trageți sau împingeți vasele de gătit pe plită. La plitele ceramice, cu decoruri proeminente există posibilitatea apariției de dungi și benzi, la manipularea tigăilor de aluminiu pe plită, urme ce pot fi îndepărtate cu mijloace simple. Pulverizați pe spațiul de gătit spray pentru cuptoare și lăsați-l să își facă efectul. Frecați mai apoi cu presiune plita, până ce urmele au dispărut. Plita ceramică nu este deteriorată în acest mod.

**Excluderea răspunderii**
Vă atragem atenția în mod explicit asupra faptului că nu ne asumăm răspunderea pentru daune, care sunt cauzate de:
- utilizarea neconformă cu destinația
- manipularea nepotrivită, improprie sau neglijente
- nerespectarea acestui manual de utilizare
- reparațiile efectuate în mod neconform
- montarea pieselor de schimb, ce nu corespund variantei originale

Aceleași prevederi se aplică pentru piesele suplimentare și accesorii.
În măsura în care legislația nu prevede o obligativitate explicită, ne asumăm responsabilitatea numai pentru daunele cauzate de acțiunile premeditate sau neglijent-cuplabile ale reprezentanților legali ai companiei noastre sau a asistenților acestora.

**Declarația de garanție**
Prin prezenta garantăm pe perioada de garanție de 2 ani
funcționarea impecabilă a produsului nostru referitor la material, prelucrare și capacitatea anti-aderentă. Perioada de garanție începe de la data achiziționării produsului, documentată de secțiunea referitoare la garanție, completată în totalitate de către vânzător. În cazul în care pe perioada de garanție se descoperă deficiențe ale produsului, vă vom înlocui produsul ce prezintă deficiențe cu unul nou. Dreptul la garanție acoperă această cerere în mod exclusiv. Solicitările suplimentare pe baza acestei garanții sunt excluse. Pentru documentarea solicitării bazate pe garanție este necesară prezentarea fișei de garanție.
Bineînțeles că drepturile bazate pe garanția legală nu sunt limitate în nici un fel de prezenta declarație de garanție. Pe parcursul perioadei de garanție legală vă stau la dispoziție drepturile legale prevăzute, referitoare la remedierea deficiențelor, reducere, retragere și obligativitatea unor despăgubiri în conformitate cu §§ 437 Cod Civil German, în volumul prescris de lege.

Garanția nu se aplică pentru daunele, care sunt generate pe baza următoarelor cauze:
- Urme de tăiere și zgâriere de natură strict optică
- Supraîncălzire
- utilizării inadecvate și necorespunzătoare
- manipularea incorectă, nepotrivită, improprie sau neglijentă
- nerespectarea acestui manual de utilizare
- reparațiile efectuate în mod neconform
- montarea de piese de schimb, care nu corespund variantei originale.

Dreptul la garanție trebuie solicitat prestatorului garanției în mod direct.

**Fișa de garanție**
Tigăile WMF cu strat de protecție anti-aderent Durit ProfiSelect sunt produse de către specialiști experimentați, în conformitate cu cele mai moderne metode de producție. WMF asigură, în conformitate cu condițiile de garanție anterioare, 2 ani de garanție. În cazul unor solicitări legate de garanție, vă rugăm să aduceți tigaia, împreună cu fișa de garanție completată integral, la reprezentanța dvs. comercială WMF, pentru declanșarea procesului de garanție.

## LV

## WMF ProfiSelect panna
Alumīnijs ar ProfiSelect pretpiedeguma pārklājumu

Apsveicam jūs ar lielisko izvēli! Jūs esat iegādājies kvalitatīvo WMF izstrādājumu. Augstvērtīgie materiāli, augstākās kvalitātes apstrāde un rūpīgas pārbaudes garantē ļoti ilgu kalpošanas laiku. Mūsdienīgais dizains un pārdomātā funkcionalitāte garantē augstu izmantošanas efektivitāti. Ar pretpiedeguma pārklājumu apstrādātās WMF pannas garantē vislabākos ēdienu gatavošanas rezultātus. Pannās varat cept, minimāli pievienojot taukvielas, tādējādi saglabājot savu veselību, lietojot veselīgu uzturu. Lietojot pannu saskaņā ar norādījumiem, neviens pārtikas produkts nepiedegs un nepielips arī tad, ja pievienosiet tikai nedaudz taukvielu. Vēl viena būtiska priekšrocība: pateicoties pretpiedeguma efektam, tīrīšana ir īpaši viegla.

**Kvalitātes pazīmes**
- Alumīnijs ar Durit ProfiSelect pretpiedeguma pārklājumu. Vislabākās pretpiedeguma īpašības.
- Ergonomisks plastmasas rokturis ar aizsargu pret liesmu.
- Piemērota visām biežāk izmantotajām plītīm. (Nav piemērota indukcijas plītīm.)
- Der visām pannām: vāks no karstumizturīga kvalitatīva stikla, kas nodrošina redzamību ēdiena gatavošanas laikā.
- Tāda izmēra pannas, kas piemērotas izmantošanai mājas apstākļos.
- 2 gadu garantija.
- Ievērojot turpmākos norādījumus, panna ir izturīga un viegli kopjama.

**Pirms pannas pirmreizējās lietošanas pilnībā izlasiet turpmāk sniegtos norādījumus par lietošanu un kopšanu.**

**Norādījumi lietošanai**
- Pirms pannas pirmreizējās lietošanas noņemiet iespējamās uz pannas esošās uzlīmes. Izskalojiet pannu ar karstu ūdeni un kārtīgi noslaukiet.
- Plīts maksimālo karsēšanas pakāpi izmantojiet tikai uzkarsēšanai, pēc tam savlaicīgi pārslēdziet zemāku pakāpi un gatavojiet ēdienus ar ieslēgtu vidējo karsēšanas pakāpi.
- Īpaši izmantojot termisko apstrādi nelielā ūdens daudzumā, kā arī cepot ar nelielu tauku piedevu, ēdienu gatavošanai izmantojiet zemu karsēšanas pakāpi.
- Cepšanai cepeškrāsnī ir piemērotas tikai tās pannas un vāki, kam nav plastmasas detaļu.

**Norādījumi drošai lietošanai un kopšanai**
- Pirms pirmreizējās lietošanas pannu kārtīgi izskalojiet ar karstu ūdeni un nožāvējiet.
- Pretpiedeguma pārklājumu nedaudz ieeļļojiet ar augu eļļu vai pārtikas taukiem.
- Vislabāko cepšanas rezultātu sasniegsiet vidējā vai zemā temperatūrā.
- Uzmanību! Pannu pārkarsējot, var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu. Tādēļ nekad neatstājiet pannu uz plīts bez uzraudzības; ja virtuvē izveidojušies dūmi, kārtīgi izvēdiniet virtuvi. Nelielas iespējamas krāsas izmaiņas pannas iekšpusē uz pamatnes neietekmē ražojuma īpašības.
- Nekad nekarsējiet pannu ilgāku laiku bez tajā ievietotiem pārtikas produktiem un raugiet, lai gatavotā ēdiena šķidrums nekad pilnīgi neiztvaiko. Neievērojot šos noteikumus, varat sabojāt ēdiena gatavošanas trauku vai karstuma avotu.
- Taču, ja, neraugoties uz visiem ievērotajiem piesardzības pasākumiem, kāds produkts ir stipri piededzis, nekavējoties noņemiet melno piedegumu, lai nesabojātu pretpiedeguma slāni.
- Pēc lietošanas panna jāiztīra pēc iespējas drīzāk. Lai kopšana būtu saudzīga, ieteicams pannu izslaucīt ar virtuves papīra dvieļiem vai mazgāt ar rokām, izmantojot saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Modernie kompaktie trauku mazgāšanas līdzekļi trauku mazgājamajā mašīnā var „saēst" un sabojāt no alumīnija pagatavotos ēdiena gatavošanas traukus. Tādēļ WMF iesaka tos mazgāt ar rokām.
- Piekaltušām ēdiena atliekām ļaujiet atmirkt, un tad tās saudzīgi notīriet ar sūkli vai suku. (Ieteicams izmantot Scotch Brite 3M neskrāpējošo tīrīšanas sūkli.)
- Nelietojiet tērauda vilnas sūkļus vai smilti saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Pēc tīrīšanas pannas virsma jāietauko ar augu eļļu vai taukiem.
- Darbojoties ar pannu, produktu apgriešanai lietojiet koka vai plastmasas pannas lāpstiņu. Iespējamie radušies iegriezumi vai skrāpējumi neietekmē virsmas pretpiedeguma īpašības. Tie ir tikai vizuālas dabas bojājumi, kas nav pamats garantijas pretenziju izvirzīšanai.
- Ja pannas rokturis kļuvis vaļīgs, vispirms ar parastu skrūvgriezi pievelciet roktura skrūvi. Pirms tas nav izdarīts, pannu nedrīkst lietot.
- Plastmasas rokturus, kas bojāti, neatbilstoši rīkojoties ar pannu, varat nomainīt pie sava WMF specializētās tirdzniecības pārstāvja

**Norādījumi ēdienu gatavošanai**
Ja cepat, pievienojot taukvielas, ikreiz lieciet taukus aukstā pannā un tikai pēc tam uzkarsējiet pannu!
Noregulējiet maksimums vidēji augstu vai vidēju temperatūras pakāpi. Samaziniet karstumu, kad tauki sāk nedaudz dūmot. Ielieciet pannā cepšanai paredzētos pārtikas produktus. Tā spēsiet izvairīties no pretpiedeguma pārklājuma pārkaršanas. Svarīgi! Ceptu olu, kā arī miltu vai kartupeļu ēdienu gatavošanai izmantojiet tikai margarīnu. Eļļu un cietos taukus lietojiet tikai gaļas cepšanai (bez panējuma). Esiet piesardzīgs darbā ar karstiem taukiem. Nekad neatstājiet karstu pannu bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošus taukus ar ūdeni. Dzēšanai izmantojiet segu vai ugunsdzēšamo aparātu.
Cepot pārtikas produktus bez taukiem, nav eļļas, kas uzrādītu, cik karsta ir panna. Tādēļ uzkarsējiet pannu tikai līdz vidējai temperatūrai un raugiet, lai tā nepārkarst. Jo pārkaršanas rezultātā var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu.

**Norādījums cepšanai uz elektriskās plīts**
WMF pannas ir piemērotas mājsaimniecībās izmantojamo izmēru plītīm. Lai, gatavojot uz elektriskajām plītīm, enerģijas izlietojums būtu ekonomisks, vajadzētu izvēlēties katlus un pannas, kuru diametrs aptuveni atbilst sildriņķa diametram.

| Sildriņķis | Pannas |
|---|---|
| Mazs ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| Vidējs ø 18 cm | ø 24 cm |
| Liels ø 22 cm | ø 28 cm |

**Norādījums cepšanai uz stikla keramikas sildvirsmām**
Lai stikla keramikas sildvirsmu nevajadzīgi nesaskrāpētu, nekad nevelciet vai nebīdiet ēdienu gatavošanas traukus pa sildvirsmu. Rīkojoties ar alumīnija pannām uz stikla keramikas sildvirsmām ar reljefiem dekoriem, uz sildvirsmas var rasties švīkas un svītras, kuras iespējams noņemt, izmantojot vienkāršus līdzekļus. Izsmidziniet uz sildvirsmas cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu un ļaujiet tam ievilkties ilgāku laiku. Pēc tam, stingri uzspiežot, berziet sildriņķi, līdz svītras izzudušas. Stikla keramikas sildvirsma tādā veidā netiek bojāta.

**Atbrīvošana no atbildības**
Mēs kategoriski norādām, ka neuzņemamies atbildību par bojājumiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ:
- izmantošana neparedzētiem mērķiem;
- nepiemērota, nelietpratīga vai nolaidīga rīcība;
- šīs lietošanas instrukcijas neievērošana;
- neprofesionāli veikts remonts;
- tādu rezerves daļu montāža, kas neatbilst oriģinālo daļu konstrukcijai.

Tas pats attiecas uz papildinošajām daļām un piederumiem.

Ja likums obligāti neparedz citādi, mēs uzņemamies atbildību tikai par tiem bojājumiem, kas radušies mūsu sabiedrības likumīgo pārstāvju vai to pilnvaroto personu tīšas vai rupji nolaidīgas rīcības rezultātā.

**Garantijas deklarācija**
Ar šo mēs pannas 2 gadu garantijas laikā garantējam
teicamu mūsu ražojuma darbību attiecībā uz materiāliem, apstrādi un pretpiedeguma īpašībām. Garantijas termiņš sākas ražojuma pirkuma dienā, kas tiek dokumentēts pārdevēja pilnīgi aizpildītajā garantijas talonā. Ja garantijas laikā ražojumam tiek konstatēti defekti, bojātā panna bez maksas tiek samainīta pret jaunu. Garantijas prasība attiecas tikai uz šo pretenziju. Cita veida pretenzijas no garantijas ir izslēgtas. Lai iesniegtu garantijas pretenziju, ir jānodod garantijas talons.
Saprotams, ka ar šo garantijas deklarāciju netiek ierobežotas jūsu likumīgās garantijas tiesības. Garantijas laikā jums ir likumā noteiktās garantijas tiesības uz defektu novēršanu, cenas samazinājumu, atteikšanās tiesības, kā arī tiesības uz zaudējumu atlīdzību Vācijas Civilkodeksa (BGB) 437. panta noteiktajā apjomā.

Mēs neuzņemamies garantiju par bojājumiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ:
- vizuālas dabas iegriezumi vai skrāpējumi; pārkaršana;
- nepiemērota un nelietpratīga lietošana;
- kļūdaina, nepiemērota, nelietpratīga vai nolaidīga rīcība;
- šīs lietošanas instrukcijas neievērošana;
- neprofesionāli veikts remonts;
- tādu rezerves daļu montāža, kas neatbilst oriģinālo daļu konstrukcijai.

Garantijas pretenzija jāiesniedz tieši garantijas devējam.

**Garantijas sadaļa**
WMF Durit ProfiSelect pannas ar pretpiedeguma pārklājumu ražo pieredzējuši kvalificēti speciālisti pēc modernākajām ražošanas tehnoloģijām. Saskaņā ar iepriekš minētajiem garantijas noteikumiem WMF sniedz 2 gadu garantiju. Garantijas pretenzijas gadījumā lūdzam pannu kopā ar pilnīgi aizpildītu garantijas talonu iesniegt savam WMF specializētās tirdzniecības pārstāvim tālākai apstākļu noskaidrošanai.

## HR

## Tava WMF ProfiSelect
od aluminija s Durit ProfiSelect neprianjajućom oblogom

Čestitamo na Vašem izboru. Odlučili ste se za kvalitetan WMF proizvod. Visokokvalitetni materijali, prvorazredna izrada i pažljiva provjera kvalitete jamče vrlo visoku trajnost proizvoda. Sofisticirani dizajn i promišljena funkcionalnost osiguravaju visoku uporabljivost. Neprianjajuće WMF tave jamče najbolje rezultate. U njima možete pržiti s malo masnoće čime značajno pridonosite vlastitoj zdravoj prehrani. Uz pravilnu uporabu, čak i kod slabog dodavanja masnoće ništa neće zagorjeti niti se zalijepiti. Još jedna važna prednost: zahvaljujući neprianjajućem učinku čišćenje je posebno jednostavno

**Obilježja kvalitete**
- Aluminij s Durit ProfiSelect neprianjajućom oblogom
- Najbolja svojstva neprianjanja
- Ergonomska plastična ručka sa zaštitom od plamena
- Prikladno za sve uobičajne vrste štednjaka. (Nije prikladno za indukcijske štednjake). Odgovara uz sve tave: Poklopac od vatrostalnog kvalitetnog stakla za promatranje procesa kuhanja. Standardne veličine za kućanstva.
- Dvogodišnje jamstvo
- Kod pridržavanja donjih uputa jednostavna za održavanje i otporna.

**Prije prve uporabe pažljivo pročitajte sve upute za uporabu i održavanje.**

**Upute za uporabu**
- Prije prve uporabe odstranite moguće naljepnice, isperite vrućom vodom i dobro osušite.
- Najvišu temperaturu koristite samo za zagrijavanje, na vrijeme ju snizite i pržite jela na srednjoj temperaturi.
- Naročito kod pirjanja s malo vode ili prženja s malo masnoće, radite na nižim temperaturama.
- Samo su tave i poklopci bez plastičnih dijelova prikladni i za pećnice.

**Upute za sigurnu uporabu i održavanje**
- Prije prve uporabe tavu temeljito operite vrućom vodom i osušite ju.
- Neprianjajuću oblogu malo namastite jestivim uljem ili jestivom mašću.
- Najbolje rezultate prženja postići ćete pri srednjoj ili slabijoj temperaturi.
- Oprez: Pregrijavanje može oštetiti neprianjajuću oblogu. Stoga nikad ne ostavljajte tavu bez nadzora na štednjaku; kod nastanka dima dobro prozračite kuhinju. Moguće lagane promjene boje površine unutarnjeg dna ne utječu na svojstvo proizvoda.
- Ne zagrijavajte praznu tavu duže vrijeme te pripazite da tekućina iz namirnice koja se priprema potpuno ne ispari.
- U slučaju nepridržavanja može doći do oštećenja posuđa za kuhanje ili izvora topline.
- Ako unatoč svom oprezu nešto jako zagori, odmah odstranite crne zagorene dijelove kako ne bi utjecali na neprianjajući učinak.
- Po mogućnosti tavu očistite ubrzo nakon uporabe. Za blagu njegu preporučujemo čišćenje tave papirnatim ručnicima ili ručno pranje blagim sredstvom. Moderna kompaktna sredstva za čišćenje mogu u perilici nagristi i oštetiti aluminijsko posuđe. Zato WMF preporučuje ručno pranje.
- Omekšajte tvrdokorne ostatke hrane i nježno ih uklonite spužvom ili četkom. (Preporučujemo Scotch Brite spužvu za čišćenje „bez ogrebotina 3M").
- Ne upotrebljavajte čeličnu vunu ili sredstva za ribanje koja sadrže pijesak.
- Nakon čišćenja površinu ponovno namastite površinu jestivim uljem ili jestivom mašću.
- U tavi koristite drvene ili plastične lopatice i kuhinjska pomagala. Mogući rezovi ili ogrebotine ne utječu na svojstva prianjanja površine. Samo su optičke prirode i nisu povod za zahtjev koji proizlazi iz jamstva. Ako je ručka tave olabavila, standardnim odvijačem za kućanstva stegnite vijak na ručki. Prije toga tava se više ne smije koristiti.
- Plastične ručke oštećene zbog nestručnog rukovanja možete promijeniti kod specijaliziranog WMF trgovca.

**Upute za pripremu**
Kod prženja s masnoćom uvijek stavite masnoću u hladnu tavu i tek ju onda zagrijte!
Namjestite temperaturu maksimalno na srednje do srednje visoku. Smanjite vatru ako masnoća počne lagano dimiti. U tavu zatim stavite namirnicu koju ćete pržiti. Na taj način sprječavate pregrijavanje neprianjajuće obloge. Važno! Za jela s jajima, brašnom ili krumpirom koristite samo margarin za prženje. Meso (bez smjese za pohanje) pržite samo na ulju ili čvrstoj masti. Budite oprezni s vrućom mašću. Ne ostavljajte vruću tavu bez nadzora. Ne gasite vodom goruću masnoću. Upotrijebite deku ili vatrogasni aparat.
Kod prženja namirnica bez masnoća, manjka ulje pomoću kojeg se može prepoznati koliko je tava vruća. Stoga zagrijte tavu samo na srednjoj temperaturi i pobrinite se da nije pregrijana. To bi moglo oštetiti neprianjajuću oblogu.

**Upute za električne štednjake**
WMF tave dostupne su u standardnim veličinama. Za bolje iskorištavanje energije promjer električne grijaće ploče kod električnih štednjaka trebao bi otprilike odgovarati promjeru lonca i tave.

| Grijaća ploča | tava |
|---|---|
| mala ø 14,5 cm | ø 20 cm |
| srednja ø 18 cm | ø 24 cm |
| velika ø 22 cm | ø 28 cm |

**Upute za staklokeramičke ploče za kuhanje**
Kako ne biste bespotrebno ogrebli staklokeramičku ploču za kuhanje, ne vucite i ne gurajte posuđe za kuhanje preko ploče. Na staklokeramičkim pločama s povišenim ukrasima pri rukovanju s aluminijskim tavama mogu nastati pruge i crte koje se mogu ponovno odstraniti jednostavnim sredstvima. Poprskajte ploču sa sprejem za pećnice i ostavite ga duže vrijeme da djeluje. Zatim jakim pritiskom ribajte ploču za kuhanje dok ne nestanu pruge. Time se staklokeramička ploča za kuhanje neće oštetiti.

**Odricanje od odgovornosti**
Izričito ukazujemo na to da ne preuzimamo odgovornost za oštećenja nastala kao posljedica:
- nepravilne uporabe
- neprikladnog, nestručnog ili nemarnog rukovanja
- nepridržavanja uputa za uporabu
- nestručno obavljenih popravaka
- ugradnje rezervnih dijelova koji ne odgovaraju originalnom dizajnu

To također vrijedi i za dodatne dijelove i opremu.

Ako zakonom nije propisano nešto drugo obvezujuće, jamčimo načelno samo za ona oštećenja uzrokovana namjernim ili grubo nemarnim postupcima zakonskih zastupnika našeg društva ili njegovih suradnika u obavljanju poslova.

**Jamstvena izjava**
Ovime Vam tijekom jamstvenog razdoblja od dvije godine jamčimo besprijekoran
rad našeg proizvoda glede materijala, izrade i sposobnosti neprianjanja. Jamstveni rok počinje datumom kupnje proizvoda u specijaliziranoj WMF trgovini, koju prodavač treba evidentirati potpuno ispunjenim odreskom s jamstvom. Ako proizvod postane neispravan unutar jamstvenog razdoblja, besplatno ćemo vam neispravnu tavu zamijeniti novom. Zahtjev koji proizlazi iz jamstva proteže se isključivo na ovaj zahtjev. Isključeni su dodatni zahtjevi koji proizlaze iz ovog jamstva. Za potraživanje zahtjeva koji proizlazi iz jamstva potrebno je predočiti odrezak s jamstvom.
Naravno da Vam se ovom jamstvenom izjavom ne ograničava vaše zakonsko pravo na jamstvo. Unutar jamstvenog roka u opsegu utvrđen zakonom pripadaju vam zakonska prava na naknadno uredno ispunjenje, smanjenje, poništenje i naknadu štete sukladno članku 437 i sljedećem BGB-a (Građanski zakonik).

Ne preuzima se nikako jamstvo za oštećenja nastala iz sljedećih razloga:
- rezovi i ogrebotine koje su samo optičke prirode
- pregrijavanje
- neprikladna i nestručna uporaba
- pogrešno, neprikladno, nestručno ili nemarno rukovanje
- nepridržavanje ovih uputa za uporabu
- nestručno obavljeni popravci
- ugradnja rezervnih dijelova koji ne odgovaraju originalnom dizajnu.

Zahtjevi koji proizlaze iz jamstva podnose se izravno davatelju jamstva.

**Odrezak s jamstvom**
WMF Durit ProfiSelect tave s neprianjajućom oblogom proizvode iskusni stručnjaci prema najsuvremenijim proizvodnim metodama. WMF daje prema gore navedenim jamstvenim uvjetima dvogodišnje jamstvo. Kod zahtjeva koji proizlaze iz jamstva molimo predajte svom specijaliziranom WMF prodavaču tavu uz potpuno ispunjeni jamstveni odrezak na daljnje postupanje.

**Guarantee Voucher - Bon de garantie - Cupón de garantia - Tagliando di garanzia - Garantiebewijs - Garancijski list - Garanciaszakasz 保証条項 - 保修憑單 - Гарантийный талон - Karta gwarancyjna - Záručný list - Fișa de garanție - Garantijas sadaļa - Odrezak s jamstvom**

Name des Käufers / The purchasers name / Nom de l'acheteur / Nombre del vendedor / Nome cliente / Naam van de koper / Ime kupca / Vevő neve / お買い上げお客様名 / 客戶姓名 Гарантийный талон / Kupujący / Meno kupujúceho / Numele cumpărătorului / Pircēja vārds

Straße / Street / Rue / Calle / Via / Straat / Ulica / Utca / 郵便番号 / 街道 / Улица, дом, квартира / Ulica / Strada / Ielas nosaukums

PLZ / Postal Code / Code postal / Código postal / Codice postale / Postcode / Poštna številka / Irányítószám / 都道府県 / 郵政編碼 / Почтовый индекс / Kod pocztowy / PSČ / Codul poștal Pasta indekss / Poštanski broj

Ort / City / Lieu / Población / Luogo / Gemeente / Kraj / Hely / 市区町村、町丁目、番地 / 地點 / Населенный пункт / Miejscowość / Mesto / Localitatea / Vieta / Mjesto

Verkaufsdatum / Date of sale / Date de vente / Fecha de venta / Data di vendita / Aankoopdatum / Datum prodaje / Értékesítés dátuma / お買い上げ日 / 售出日期 / Дата продажи Data sprzedaży / Dátum predaja / Data vânzării / Pārdošanas datums

**Stempel des WMF Fachgeschäfts / WMF retailer's stamp / Timbre du magasin spécialisé WMF/ Sello del comercio de WMF / Timbro del negozio specializzato WMF / Stempel van het WMF-verkooppunt / Žig specializirane trgovine WMF / WMF-szaküzlet bélyegzője / WMF 取扱販売店印 / WMF 專業商店的印章 / Печать специализированного магазина WMF Pieczątka dystrybutora WMF / Pečiatka špecializovanej predajne WMF / Ștampila magazinului specializat WMF / WMF specializētā veikala zīmogs / Pečat specijalizirane WMF trgovine**