WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

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

info@wmf.de
www.wmf.de

Printed 0113 Stand 0113

WMF ProfiSelect

DE Servierpfanne WMF ProfiSelect, Cromargan®
mit Durit ProfiSelect Antihaftversiegelung
Bedienungs- und Pflegehinweise

GB Oven pan WMF ProfiSelect, Cromargan®
with Durit ProfiSelect non-stick coating
Instructions for use and care

FR Poêle à four WMF ProfiSelect, Cromargan®
avec revêtement antiadhésif Durit ProfiSelect
Conseils d'utilisation et d'entretien

ES Sartén de servir WMF ProfiSelect, Cromargan®
con recubrimiento antiadherente Durit ProfiSelect
Indicaciones de manejo y cuidado

IT Teglia WMF ProfiSelect, Cromargan®
con rivestimento antiaderente Durit ProfiSelect
Istruzioni per la manutenzione e la cura

NL Ovenpan WMF ProfiSelect, Cromargan®
met Durit ProfiSelect antikleeflaag
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

JP サービングパンWMF ProfiSelect Cromargan®
Durit ProfiSelect ノンスティックコーティング
使用およびお手入れの注意

CN WMF ProfiSelect 烤鍋 Cromargan®
商標系列，使用 Durit 公司的 ProfiSelect
不粘材料製成 使用與保養說明

SI Servirna ponev WMF ProfiSelect, Cromargan®
s premazom proti sprijemanju Durit ProfiSelect
Navodila za uporabo in vzdrževanje

HU WMF Profiselect Cromargan® tálalóedény,
Durit ProfiSelect tapadásgátló bevonattal
Kezelési és gondozási tanácsok

RU Сервировочная сковорода WMF ProfiSelect, сплав
Cromargan® с антипригарным покрытием
Durit ProfiSelect Указания по использованию и уходу

PL Serwirovacia panvica WMF ProfiSelect, Cromargan®
z powłoką zapobiegającą przywieraniu Durit ProfiSelect
Instrukcja obsługi i konserwacji

SK Patelnia do serwowania WMF ProfiSelect, Cromargan®
s duritovým antiadhéznym povrchom ProfiSelect
Pokyny na používanie a starostlivosť

RO Tigaie pentru servire WMF ProfiSelect, Cromargan®
cu sigilare anti-aderentă ProfiSelect
Instrucțiuni de utilizare și îngrijire

LV Panna servēšanai WMF ProfiSelect Cromargan®
ar Durit ProfiSelect pretpiedeguma pārklājumu
Norādījumi par lietošanu un kopšanu

HR Tava za posluživanje WMF ProfiSelect, Cromargan®
s Durit ProfiSelect neprianjajućom oblogom
Upute za uporabu i održavanje

TransTherm® Universal base

DE

WMF Servierpfanne ProfiSelect

Cromargan® 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 ausgereifte Design und die durchdachte 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
- Cromargan® mit Durit ProfiSelect Antihaftversiegelung
- Beste Antihafteigenschaften
- TransTherm®-Allherdboden rundum mit Edelstahl verkapselt für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- 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 Rauchentwicklung 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 Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, die Pfanne mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen. Moderne Kompaktspülmittel können in der Spülmaschine die Antihaftversiegelung 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 Antihafteigenschaft der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantieanspruch.

Hinweise für die Zubereitung
Beim Braten mit Fett geben 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 daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne. Auf diese Weise verhindern Sie ein Überhitzen der Antihaftversiegelung.
Wichtig! Verwenden Sie für Ei-, Mehl- oder Kartoffelmahlzeiten nur Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und hartes Fett nur für Fleisch (ohne Panade).
Seien Sie vorsichtig mit heißem 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	Pfannen
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

Hinweis für Induktionsherde
Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann.
Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bodendurchmesser der Pfanne und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst besonders bei kleinen Bodendurchmessern die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

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

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, 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 vom WMF Fachhändler, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden 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 Garantieabschnitt vorzulegen.

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 Bedienungsanlage
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einem autorisierten WMF Fachhändler geltend zu machen.

Garantieabschnitt
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

WMF Oven pan Pan ProfiSelect

Cromargan® 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
- Cromargan® with Durit ProfiSelect non-stick coating.
- Optimum non-stick properties.
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel giving excellent cooking and frying results. Suitable for all types of cooker, inclucing induction hobs.
- 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 the non-stick coating 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.

Instructions for food preparation
When frying with fat always put the fat into the empty pan before heating it up!
Turn up the heat to 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 induction hobs
Please note. Induction is a very rapid heat source. Do not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware.
At a high setting there may be a humming sound. This occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware. The diameter of the base and the size of the hob must correspond in size otherwise where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

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 from a WMF retailer, 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 either directly to the guarantor or to an authorised WMF retailer.

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

WMF Poêle à four ProfiSelect

Cromargan® 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. Le design 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
- Cromargan® avec revêtement antiadhésif Durit ProfiSelect.
- Excellentes propriétés antiadhésives.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier inoxydable pour d'excellents résultats de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- 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 complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière par la fonte.
- 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 le revêtement antiadhésif 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 tampons à récurer Scotch Brite 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.N'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.

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 à induction
Veuillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine.
Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile.
Le fond du faitout et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au faitout, surtout s'il s'agit d'un faitout de petit diamètre.

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 chez un revendeur WMF.
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).

Ne sont pas couverts par la garantie, les dommages suivants causés par:
- Imperfections purement visuelles, telles traces de rayures/coupures
- Surchauffe
- Mauvaise utilisation
- Entretien insuffisant, inapproprié ou négligé
- Non respect du mode d'emploi
- Réparations effectuées de façon incompétente
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine

La demande de garantie est à adresser directement au siège du garant ou à un revendeur autorisé WMF.

Bon de garantie
Les poêles WMF avec revêtement antiadhésif Durit ProfiSelect sont fabriquées par des professionnels compétents et selon les procédés de fabrication les plus modernes. Conformément aux dispositions énoncées ci-dessus, WMF accorde 2 ans de garantie. En cas de réclamation, prière de retourner la poêle accompagnée du bon de garantie dûment rempli par le revendeur WMF.

ES

WMF Sartén de servir ProfiSelect

Cromargan® 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 aseguran una muy larga duración.
El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso. Las sartenes WMF con recubrimiento antiadherente garantizan el mejor resultado. Así puede asar/freír 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
- Cromargan® con recubrimiento antiadherente Durit ProfiSelect.
- Con las mejores cualidades antiadherentes.
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero inoxidable para unas cualidades de cocinar y asar extraordinarias. Apta para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- 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 friendo los conseguirá a temperatura media o baja.
- Precauciones: El sobrecalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. Por eso no descuidar 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 un tiempo excesivo 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 el recubrimiento antiadherente. 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 araña 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.

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 14,5 cm	ø 20 cm
mediano ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

Indicaciones para cocinas de inducción
Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas.
En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la batería de cocina tengan un defecto. El diámetro del fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

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 antiadherencia. El tiempo de garantía empieza con la fecha de adquisición del producto y una vez cumplimentado el certificado de garantía por el vendedor. Si durante el tiempo de garantía tuviera algún problema con la sartén, se la cambiaríamos por una nueva. El derecho de garantía solo cubre esta prestación. No se admiten otro tipo de reclama-ciones. 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, pérdida 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 tiene que ser validada directamente en el emisor de la garantía o en un establecimiento WMF autorizado.

Cupón de Garantía
Las sartenes WMF con recubrimiento antiadherente Durit Profi Select 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

WMF Teglia ProfiSelect

Cromargan® 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 garantiscono la miglior riuscita; 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
- Cromargan® con rivestimento Durit ProfiSelect.
- Migliori proprietà di antiaderenza.
- Fondo universale TransTherm® incapsulato in acciaio, che garantisce eccezionale prestazioni. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione.
- Misure standard per l'uso domestico.
- 2 anni di garanzia.
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile

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 il rivestimento antiaderente. 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.

Istruzioni per la preparazione
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 grassi, 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.

Istruzioni per il fornello elettrico
Le padelle in fusione di alluminio WMF sono disponibili nelle misure standard per uso domestico. Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare padelle di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Fornello	Padelle
ø 14,5 cm	ø 20 cm
ø 18 cm	ø 24 cm
ø 22 cm	ø 28 cm

Consigli per il fornello ad induzione
Fare attenzione. L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldate padelle o pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie
Cucinando a fuoco sostenuto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. Il diametro del fondo della padella e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste la possibilità, specialmente per padelle che presentano un fondo di diametro inferiore che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della padella.

Esclusione di garanzia
Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:
- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente
- mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra società o dai loro esecutori.

Garanzia
WMF garantisce la funzionalità di questo prodotto per un periodo di 2 anni, per quanto riguarda materiali, lavorazione, antiaderenza. Il periodo di garanzia parte dalla data di acquisto, documen-tabile attraverso un certificato di garanzia debitamente compilato dal rivenditore. In caso di constatazione di un difetto del prodotto durante il periodo di garanzia, WMF provvede alla sostituzione gratuita. Il diritto di garanzia si limita esclusivamente a questa condizione. Richieste diverse da questa garanzia sono escluse dalla stessa. Affinchè la garanzia sia valida, è necessario produrne il tagliando di garanzia.

Naturalmente, la garanzia non costituisce limitazione ai Vostri diritti legali. Durante il periodo coperto da garanzia, Vi spettano tutti i diritti di garanzia che riguardano soddisfazione cliente, deterioramento, recesso e risarcimento danni in conformità alla legge §§ 437 ff BGB.

Sono esclusi dalla garanzia i danni cagionati da:
- segni e graffi di pura natura ottica
- surriscaldamento
- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente
- inosservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali

La richiesta di garanzia è da eseguirsi presso la sede oppure presso un rivenditore autorizzato WMF.

Tagliando di garanzia
Le padelle WMF con rivestimento antiaderente Durit ProfiSelect vengono prodotte da persone esperte secondo i più moderni metodi di lavorazione. WMF concede 2 anni di garanzia, in conformità alle sopra elencate condizioni di garanzia. In caso di richiesta di garanzia, Vi preghiamo di far pervenire la padella unitamente al tagliando debitamente compilato al Vostro rivenditore WMF.

NL

WMF Ovenpan ProfiSelect

Cromargan® met Durit ProfiSelect antikleeflaag

Van harte gefeliciteerd met uw keuze. U hebt gekozen voor een kwaliteitsproduct van WMF. Hoogwaardig materiaal, eersteklas verwerking en zorgvuldige kwaliteitscontroles garanderen een zeer lange levensduur. Het geperfectioneerde design en de geavanceerde functionaliteit staan garant voor optimaal gebruik. Met WMF pannen met antikleeflaag is succes verzekerd. U kunt hiermee vetarm braden en levert zo een belangrijke bijdrage aan gezondheidsbewuste voeding. Bij gebruik volgens de voorschriften bakt er, ook als u weinig vet toevoegt, niets aan en blijft er niets plakken. Een ander, belangrijk voordeel: Door het antikleefeffect zijn deze pannen bijzonder eenvoudig te reinigen.

Kwaliteitskenmerken
- Cromargan® met Durit ProfiSelect-antikleeflaag.
- Beste antikleefeigenschappen.
- TransTherm® bodem, geschikt voor alle warmtebronnen (duus ook voor inductie), die is ingekapseld in roestvrij staal en beschikt over uitstekende kookeigenschappen.
- Verschillende afmetingen.
- 2 jaar garantie
- Bij inachtneming van de onderstaande aanwijzingen eenvoudig te reinigen en onverslijtbaar

Lees vóór het eerste gebruik de volgende gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen helemaal door.

Gebruiksaanwijzingen
- Verwijder vóór het eerste gebruik eventueel aanwezige stickers, spoel de pan met heet water en droog deze goed af.
- Gebruik hoog vuur alleen om kort te verhitten, schakel de warmtebron op tijd terug en laat de gerechten op middelmatig vuur gaar worden.
- Werk in het bijzonder met laag vuur bij gerechten die met weinig water gaar moeten worden of met weinig vet moeten braden.
- Alleen pannen en deksels zonder kunststof-elementen zijn ook voor ovens geschikt. **Veiligheids- en onderhoudsaanwijzingen**
- Spoel de pan vóór het eerste gebruik grondig met heet water en droog deze goed af.
- Vet de antikleeflaag lichtjes in met een plantaardige olie.
- De beste bak- en braadresultaten bereikt u op middelmatig vuur.
- Let op: Door oververhitting kan de antikleeflaag beschadigen. Laat de pan daarom nooit zonder toezicht op het fornuis staan; ventileer grondig bij rookontwikkeling in de keuken. De eventueel optredende lichte verkleuringen van het oppervlak van de binnenbodem hebben geen invloed op de producteigenschappen.
- Verhit de pan nooit langere tijd zonder inhoud en let erop dat het vocht van het gerecht nooit volledig verdampt. Bij het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan het kookgerei of de warmtebron worden beschadigd.
- Is er ondanks alle voorzichtigheid toch iets sterk aangebrand, verwijder de zwarte brandresten dan direct zodat de werking van de antiaanbaklaag niet minder wordt.
- Reinig de pan zo snel mogelijk na gebruik. Voor zorgvuldig onderhoud adviseren wij om de pannen met keukenpapier schoon te wrijven of met een mild afwasmiddel met de hand af te wassen. Moderne geconcentreerde afwasmiddelen kunnen de antikleeflaag in de vaatwasmachine aantasten en beschadigen. WMF beveelt aan de pannen met de hand af te wassen.
- Laat vastzittende resten losweken en verwijder deze voorzichtig met een spons of borstel. (Wij adviseren Scotch Brite-schoonmaakspons »3M«).
- Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen met zand.
- Vet na het reinigen het oppervlak weer in met spijsolie of -vet.
- Gebruik in de pan alleen keukengereedschap van hout of kunststof. Eventueel optredende snij- of krassporen hebben geen invloed op de antiaanbakeigenschappen van het oppervlak. Deze zijn zuiver optisch van aard en rechtvaardigen geen garantieclaim.

Bereidingsaanwijzingen
Wanneer u braadt met vet voeg altijd vet toe aan een lege pan voordat u deze verhit!
Zet de temperatuur van de hittebron niet hoger dan medium-hoog of medium. Zet de hittebron lager zodra het vet rook begint af te geven. Leg dan het te braden voedsel in de pan. Zodoende voorkomt u dat de anti-aanbaklaag oververhit!
Belangrijk! Gebruik margarine of boter voor gerechten met eieren, vis, meel en aardappels. Gebruik uitsluitend olie en hard vet voor vlees (zonder paneerlaagje).
Wees voorzichtig met heet vet.
Laat nooit een hete pan alleen. Blus brandend vet met een deken of een brandblusser.
Wanneer u voedsel braadt zonder vet is er geen olie aanwezig om aan te geven hoe heet de pan is. Daarom dient u de pan niet hoger op te warmen dan medium temperatuur en ervoor te zorgen dat het niet oververhit, aangezien dit een nadelige invloed kan hebben op de anti-aanbaklaag.

Aanwijzing voor elektrische fornuizen
WMF pannen zijn in verschillende afmetingen leverbaar. Bij elektrische fornuizen moet de diameter van het kookveld ongeveer als volgt met de diameter van de ketel of pan overeenkomen, zodat de energie beter wordt benut:

kookveld	pan
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
middel ø 18 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 28 cm

Tips bij het koken met inductie
Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken.
Als u kookt op een inductie kookplaat, dan kan bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en helemaal niet een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is. De diameter van de panbodem en kookveld dienen overeen te stemmen omdat anders, met name bij kleine panbodems, de mogelijkheid bestaat dat het kookveld niet reageert op de pan.

Aansprakelijkheidsuitsluiting
Wij maken u er uitdrukkelijk op attent dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die is terug te voeren op de volgende oorzaken:
- niet-voorgeschreven gebruik
- ongeschikte, ondeskundige of onzorgvuldige behandeling
- het niet in acht nemen van deze gebruiks-aanwijzing
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het inbouwen van reserveonderdelen die niet met de originele uitvoering overeenkomen

Hetzelfde geldt voor aanvullende onderdelen en toebehoren.

Voor zover de wet niet dringend iets anders voorschrijft, zijn wij overigens alleen aansprakelijk voor schade die berust op opzettelijk of grof nalatig handelen van de wettelijke vertegenwoordiger van onze onderneming of van degenen die hem hierbij helpen.

Garantieverklaring
Wij garanderen u hierbij tijdens een garantie-periode van 2 jaar de correcte werking van ons product met betrekking tot materiaal, verwerking en antikleefeigenschappen. De garantieperiode begint met de datum van aankoop van het product bij de WMF speciaalzaak, te documenteren door een door de verkoper volledig ingevuld garantie-bewijs. Ontstaan er tijdens de garantieperiode gebreken aan het product, dan zullen wij de defecte pan kostenloos tegen een nieuwe omruilen. De garantie is uitsluitend hiertoe beperkt. Overige vorderingen uit deze garantie zijn uitgesloten. Om aanspraak te kunnen maken op de garantie dient het garantiebewijs overgelegd te worden.

Uiteraard worden door deze garantieverklaring uw wettelijke garantierechten niet beperkt. Binnen de garantieperiode gelden voor u de wettelijke garantierechten met betrekking tot verbetering achteraf, mindering, terugtreding en schade-vergoeding conform het de van toepassing zijnde artikelen in het Burgerlijk Wetboek.

Er is geen garantie voor beschadigingen die zijn ontstaan door de volgende oorzaken:
- snij- en krassporen van zuiver optische aard
- oververhitting
- ongeschikt en ondeskundig gebruik
- verkeerde, ongeschikte, ondeskundige of onzorgvuldige behandeling
- het niet in acht nemen van deze gebruiks-aanwijzing
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het inbouwen van reserveonderdelen die niet met de originele uitvoering vereenkomen.

Een garantieclaim dient direct bij de garantie-verlener of bij een geautoriseerde WMF speciaal-zaak te worden ingediend.

Garantiebewijs
WMF pannen met Durit Profi Select antikleeflaag worden door ervaren vaklieden volgens de modernste productiemethoden vervaardigd. WMF verleent conform de bovenstaande garantievoorwaarden 2 jaar garantie. Bij een garantieclaim verzoeken wij u om de pan samen met dit volledig ingevulde garantiebewijs in te leveren bij uw WMF speciaalzaak, waar men voor de verdere afhandeling zal zorgen.

JP

WMF サービングパンProfiSelect

Cromargan® Durit ProfiSelect ノンスティックコーティング付き

本製品をお買い上げ頂きありがとうございました。お客様はWMFの高品質製品をお選びになりました。高品質材料、ファーストクラスの加工処理そして注意深く行われた品質検査が長い製品寿命を保証します。完熟したデザインそして考え抜いた機能性がすばらしい使いごこちを保証します。
ノンスティックコーティングをしたWMFのフライパンは料理の成功を保証します；これを使えば少ない油でフライすることができるため、健康的な食事に重要な貢献をします。製品設計にかなった御使用の場合、少量の油でも焦げ付くことはありません。もっと重要な長所があります：ノンスティックであるため、洗うのも特に簡単です。

品質特性
- Cromargan® Durit ProfiSelect ノンスティックコーティング付き
- 最高品質のノンスティックコーティング
- TransTherm®-オールレンジ向き底は全体がステンレススティールでカプセル化され、料　理やフライするのに素晴らしい性能を発揮します。どの様な調理用レンジにも、インダクションレンジにも適しています。
- 御家庭に適した色々なサイズ.
- 2年保証
- 次の注意を守ることで手入れが簡単に、そして耐久性が増します。

初回使用前には次の御使用およびお手入れの
注意を必ず全てお読みください。

使用上の注意
- 使用前に、ラベルがまだ付いている場合は外し、熱湯で洗い、良く乾かします。
- 最高加熱スイッチは最初の加熱にのみ使い、直ぐにスイッチを下げ材料を中度の温度でフライします。
- 特に少ない水分で料理をする場合や、少ない油でフライをする場合は低い温度で料理をし　ます。
- 合成樹脂部分のないフライパンと蓋のみオーブンの中で使用することができます。

安全な御使用とお手入れの注意
- 初回のご使用前にはフライパンを熱い水で洗い、乾かしてください。
- ノンスティックコーティングを軽く食用オイルか食用脂肪を塗ってください。
- 中温度あるいは低温度で最高の料理結果が得られます。
- 注意：オーバーヒートはノンスティックコーティングには良くありません。ですからフ ライパンは絶対に料理レンジの上に火がついたまま置き去りにしないでください：煙が出た場合は台所を良く換気してください。.場合によって起こる内側底の軽い表面変色は製品の特性には影響はありません。
- フライパンは長時間空で加熱しないでください。そして料理の水分が完全に蒸発しない　様に気を付けてください。注意を怠った場合は料理道具あるいは火元に損害を与えます。
- 注意をしたにも関わらず焦げ付いた場合、ノンスティックコーティングに傷を与えない 様、黒い焦げをすぐに取り除いてください。
- 使用後はフライパンをなるべく直ぐに洗ってください。長持ちさせるお手入れには、フライパンをキッチンペーパーで拭く、あるいはマイルドな洗剤を使い手で洗うことをお 勧めします。モダンな凝縮洗剤は食器洗浄機でアルミニウム製フライパンに害を与える可能性があります。WMFは手で洗うことをお勧めしております。
- こびり付いた料理は水に漬けて柔らかくし、スポンジあるいはブラッシで丁寧に洗い落します。（弊社ではScotch Briteの洗浄スポンジ »傷を付けない 3M«を推奨しております。）
- 絶対にスチールウールや砂を含むクレンザーは使わないでください。
- 表面を洗った後には食料オイルあるいは食料脂肪を塗ってください。
- フライパンの中で使う調理器具は木製あるいは合成樹脂の物を使ってください。切り傷や 引っかき傷は表面のノンスティック性には直接影響はありません。純粋にに視覚的な問 題であり保証の対象にはなりません

料理における注意
油でフライをする場合、油を常に冷たいフライパンにいれてから加熱してください！
温度は中上あるいは中程度にしてお使いください。油が軽く煙を出し始めたら温度を下げてください。そうしてから調理する食料品をフライパンに入れます。この様にしてノンスティックコーティングのオーバーヒートを防ぐことができます。
重要！卵、小麦粉あるいはポテトを使った料理にはマーガリンのみを使ってください。オイルあるいは固形脂肪は肉にのみ使ってください（パン粉なしで）。

熱い油には注意してください。
熱いフライパンを加熱した状態で放置しないでください。燃える油は水で消火しようとしないでください。覆いあるいは消火器を使ってください。
油気のない材料の料理ではフライパンがどのくらい熱いのか分かるオイルがありません。従って、フライパンは中程度の温度にのみ加熱し、オーバーヒートしない様に注意を払ってください。ノンスティックコーティングに良くありません。

電気レンジの場合の注意
WMFのフライパンには家庭用に適したサイズがあります。電気レンジの場合、エネルギーの利用を最適化するために、加熱ﾌﾟﾚｰﾄの直径がお鍋やフライパンの底直径と合うのが最適です

レンジのプレート	フライパン
小 直径14.5cm	直径20cm
中 直径18cm	直径24cm
大 直径22cm	直径28cm

誘導加熱調理器ご使用上の注意
ご注意ください。誘導加熱は、高速で加熱される熱源です。フライパンや鍋を空だきしないでください。過熱により、調理器具が損傷する場合があります。
高い加熱レベルではブーンという音がでます。この音は技術的な原因によるもので、レンジや調理器具の故障ではありません。加熱ﾌﾟﾚｰﾄの直径がお鍋やフライパンの底直径と一致しなければなりません。そうでない場合、特に小さな底直径では加熱ﾌﾟﾚｰﾄ（磁気面）がフライパンの底に対し起動しない可能性があります。

免責
次の原因による損害に対する賠償責任は負いません。

- 不適当な使用不適切な、正しくないあるいは不注意な取扱い
- この取扱い説明書に従わない取扱い
- 正しく行われなかった修理
- 純正部品に適合していない部品を取り付ける

補足部品およびアクセサリーに関しても同じことが適用します。

法的に他の規定がない限り、弊社は弊社の法的エージェントによる、あるいは代理人による意図的なあるいは極度に不注意な取扱いによる損害のみ補償をします。

保証ポリシー
ここに、本弊社製品の2年間の保証期間に、材料、加工処理およびノンスティック性に関し完璧に機能することを保証します。保証期間は本製品をWMF専門店でご購入と同時に、販売者により完全に記入されている保証書を以って有効となります。保証期間に本製品に欠陥が生じた折には、欠陥フライパンを無償で新製品と交換させていただきます。このクレームのみが保証でカバーされています。くこのクレームを超えた補償請求には対応致しかねます。
補償権利を有効にするためには保証書を提示していただきます。

もちろん本保証ポリシーは、お客様の法で保証する保証権利に制約は加えません。保証期限内では、ドイツ民法第437条にある、欠陥品の交換、代金減額、解約および損害保証の権利は法で保証する範囲で行います。
次の理由による損害に対しては補償しません：
- 純然に視覚的なレベルの切り傷、かすり傷
- オーバーヒート
- 不適切な、正しくない使用
- 誤った、不適切な、正しくないあるいは不注意な取扱い
- 本取扱い説明書に従わなかった
- 正しく行われなかった修理
- オリジナルバージョンに適合していない部品を取り付ける

保証請求は直接保証者に対して行う、あるいは認証を受けているWMF専門店に対し行ってください。

保証書
WMF Durit ProfiSelectノンスティックコーティングのフライパンは経験の豊富な専門家により、 最もモダンな生産技術で製造されています。
WMFは上記保証条件に従い2年間の保証をいたします。保証請求の際には、フライパンを完全に記入した保証書と共にお客様のWMF専門店に提出して、その先の手続きを依頼してください。

CN

WMF ProfiSelect烤鍋

Cromargan®備有Durit ProfiSelect易潔塗層

恭喜你作出了明智選擇！WMF的產品絕對是優質之選。頂級的材質和製造技術，加上嚴謹的品質控制，確保產品持久耐用。所有產品的功能和設計都經過精心研發，絕對物有所值。WMF煎鍋備有易潔塗層，不易黏底，適用於低脂煮食，是注重飲食健康人士的不二之選。如使用正確，即使使用極少量的油，食物亦不會焦黑或黏底。額外的好處是：不黏底特性令清潔更容易。

產品特性
- Cromargan®備有Durit ProfiSelect易潔塗層
- 不黏底效能特佳
- TransTherm® 標準鍋底由優質鋼材包裹，能達到最佳的烹煮和煎炒效果。適用於所有爐具，包括電磁爐。
- 尺寸適合家居用途
- 兩年保養
- 以下簡單的保養建議確保產品持久耐用

使用前請細閱使用和保養說明

使用說明
- 首次使用前先清除所有標貼，用熱水清洗和徹底抹乾。
- 只在預熱煎鍋時才使用最高火力，及後調低溫度，煮食時使用中火。
- 特別在少水或少油量煮食時, 請調至小火。
- 若鍋和蓋子沒有塑膠配件, 可適用於烤爐。

安全指引及保養說明
- 首次使用前先用熱水清洗和徹底抹乾。
- 在易潔塗層面塗上薄薄一層食油或油脂。
- 使用低至中火可取得最佳烹煮效果。
- 注意：過熱會損害易潔塗層。應時刻留意使用中的鍋；如煮食時出現油煙，須注意保持通風。 如 塗層表面輕微變色屬正常現象，不會影響產品質素。
- 未放入食材前鍋不可長時間加熱，鍋內的水份亦不能完全蒸發，否則可能會損害鍋子或爐具。
- 如不慎將食物煮至焦黑，必須立即將焦黑食物移除，以免影響鍋子不黏底的效果。
- 使用鍋子後須立即清潔。建議使用廚用紙清潔或以熱水和清潔液清洗。使用洗碗機和新式的壓 縮潔劑可能損害煮食廚具的易潔塗層，因此建議手洗。
- 將煎鍋內的食物餘屑用水浸軟，然後用海棉或毛刷小心清除（建議使用思高牌Brite清潔棉 "Kratzt nicht 3M"）。
- 不要使用鋼絲刷或含粉狀物的清潔劑進行清潔。
- 清潔後再在塗層表面塗上一層食油或油脂。
- 請使用木製或塑膠鑊鏟或廚具。些微刮痕不會影響塗層的不黏底特性，因此不在保養服務的範圍內。

煮食建議
使用油脂煮食時，須先放置於鍋中才加熱！
將火力最高調較至中或中高，當油脂輕微冒煙時調低火力，然後將食材置於鍋中，這樣可避免塗層過熱！
重要事項！請使用人造牛油或牛油配搭含雞蛋、麵粉和馬鈴薯的菜式，只在配搭肉類（不使用麵包屑）時使用食油或動物油脂。
小心處理熱油。
應小心處理熾熱的鍋子。如意外燃燒油脂，使用毛毯或滅火器撲滅火焰。在無油炒菜時難以判斷鍋子的溫度，因此安全的做法是使用中火以免鍋子過熱而損壞塗層。

配合電熱爐使用指引
WMF煎鍋的尺寸適用於一般家居用途。
使用電熱爐時，爐面和煎鍋的直徑應相符，以取得更佳的能源效益。

平面爐	煎鍋
小型 ø 14.5 cm	ø 20 cm
中型 ø 18 cm	ø 24 cm
大型 ø 22 cm	ø 28 cm

電磁爐使用提示
請您務必注意。感應的加熱速度非常快。不得加熱空的平底鍋或鍋，因為過熱可能損壞炊具。
使用高火力時可能出現雜聲，這是技術因素使然，並不是爐具或煮食廚具出現問題。鍋底和爐面的直徑必須相符，如鍋底的直徑比爐面（產生交流磁場的線圈位置）小，可能因接觸不良以至電磁爐不能正常運作。

責任聲明
如因為下列原因而損壞煎鍋，本公司概不負責：
- 作不適當用途
- 不合適、錯誤或不小心地使用
- 不按使用說明使用
- （非原廠）維修失誤
- 使用非原廠的配件

以上免責範圍亦包括額外部件和配件。

鑒于目前不存在相關法律要求，我們僅對因我司法定代表或其委托代理人的故意或疏失處置而導致的損壞承擔進壹步責任。

質保條件
我司在此保證其產品可無礙使用2年，期間不應出現任何材料、制造或不粘性能故障。此質保期限將從認購之日起計，而該日期會由銷售人員記錄在質保書上。如產品在該質保期限內發生質量問題，我司將免費爲消費者更換壹只新的平底鍋。這是本質保下的唯壹賠付標准，本質保排除任何更進壹步的賠付。而且提出索賠時還須填寫質保憑證。當然，您對本質保的法定權利將不因本質保而受到影響。在質保期限內，您享有法律（§§ 437 ff BGB）規定的更換產品、折價、退貨和補償等質保權利。

保養服務不包括下列情況：

- 輕微刮痕
- 過度加熱
- 不合適或錯誤使用
- 失當、不合適、錯誤或疏忽處理
- 不按使用說明使用
- （非原廠）維修失誤
- 已更換非原廠配件

質量索賠可直接向質保提供者提出。
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

Servirna ponev WMF ProfiSelect

Cromargan® s premazom proti sprijemanju Durit ProfiSelect

Čestitamo ob nakupu našega izdelka. 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
Cromargan® s premazom proti sprijemanju Durit ProfiSelect
- najboljše lastnosti proti sprijemanju,
- Dno TransTherm® za vse štedilnike je z vseh strani zaprto s plemenitim jeklom za izvrstne lastnosti pri kuhanju in pečenju. Za vse vrste štedilnikov, tudi za indukcijske.
- velikosti so primerne za gospodinjstvo,
- 2 leta 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 odstranite morebitne nalepke izdelek operite z vročo vodo in ga dobro osušite.
- Najvišjo stopnjo segrevanja uporabite samo za zagrevanje, nato pravočasno zmanjšajte stopnjo in pecite jedi na srednji stopnji.
- Predvsem pri pripravljanju jedi z majhno vsebnostjo vode in z malo maščobe uporabljajte nizke stopnje segrevanja.
- Za uporabo v pečici so primerni samo ponve in pokrovi brez plastičnih delov.

Napotki glede varne uporabe in vzdrževanja
- 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. Ponve zato 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,
- Ponev čim prej po uporabi očistite. Za primerno negovanje vam priporočamo, da ponev zdrgnetes kuhinjskim papirjem in jo ročno operete z blagim negovalnim sredstvom. Sodobna kompaktna pomivalna sredstva lahko v pomivalnem stroju korodirajo premaz proti sprijemanju in ga 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.

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 paniranja).
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	ponve
mala ø 14,5 cm	ø 20 cm
srednja ø 18 cm	ø 24 cm
velika ø 22 cm	ø 28 cm

Napotek za indukcijske štedilnike
Prosimo, upoštevajte naslednje. Indukcija je zelo hiter vir toplote. Ne segrevajte praznih ponev ali loncev, saj lahko prekomerna toplota posodo poškoduje.
Pri visokih stopnjah segrevanja se lahko pojavi brnenje. Ta zvok je tehnično pogojen in ni znak za okvaro vašega štedilnika ali kuhinjske posode.
Premer dna ponve in velikost polja za kuhanje morata biti skladna, sicer obstaja predvsem pri manjšem premeru dna možnost, da polje za kuhanje (magnetno polje) ne deluje skupaj z zadevnim dnom lonca.

Izključitev odgovornosti
Izrecno opozarjamo, da ne jamčimo za škodo, ki nastane zaradi:

- 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 trgovec za znamko WMF 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 ali pa pri pooblaščenem strokovnem prodajalcu za znamko WMF.

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 Tálalóedény
Cromargan®, 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

- Cromargan®, Durit ProfiSelect tapadásgátló bevonattal
- A legjobb tapadásgátló tulajdonságokkal
- A TransTherm® „minden-tűzhelyre" fenék teljes nemesacél lezárással biztosítja a kiemelkedő főző- és sütő tulajdonságokat. Alkalmas az összes tűzhelyfajtára, az indukciós tűzhelyekre is.
- 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 fokozaton 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 gondozásho

- 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 súrolja 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.

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	Serpenyők
kicsi, ø 14,5 cm	ø 20 cm
közepes, ø 18 cm	ø 24 cm
nagy, ø 22 cm	ø 28 cm

Tanács indukciós tűzhelyekhez
Kérjük. Vegye figyelembe, hogy az indukció egy nagyon gyors hőforrás. Tartalom nélkül soha ne hevítsen serpenyőt vagy fazekat, mivel a túlhevítés az edényt károsíthatja.
Magasabb főzőfokozatoknál zümmögő zaj keletkezhet. Ezt a zajt a technika okozza, és nem jelenti a tűzhelye vagy a főzőedénye meghibásodását. A serpenyőfenék átmérője és a főzőlap mérete egyezzen meg, mivel különben kisebb fenékátmérőknél előfordulhat, hogy a főzőlap (mágneses mező) nem indul be a fazék fenekére.

A felelősség kizárása
Nyomatékosan rámutatunk, hogy olyan károkért nem vállaljuk a szavatosságot, 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 súlyosan hanyag eselekedetén nyugszanak.

Garanciális 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 vagy közvetlenül a garancia nyújtójánál, vagy egy maghatalmazott WMF szakkereskedőnél kell érvényesíteni.

Garanciális szakasz
A WMF Durit ProfiSelect 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

Сервировочная сковорода WMF ProfiSelect
сплав Cromargan® 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
Сплав Cromargan® с антипригарным покрытием Durit ProfiSelect
Лучшие антипригарные свойства

- Универсальное дно TransTherm® из нержавеющей стали с великолепными свойствами, незаменимыми для варки и жарки. Подходит для всех типов плит, в том числе для индукционных.
- Размеры подойдут для любой семьи.
- 2 года гарантии
- При соблюдении нижеприведенных указаний сковорода будет простой в уходе и устойчивой к повреждениям.

Перед первым применением полностью прочитайте все изложенные далее указания.

Указания по использованию

- Перед первым применением удалите все имеющиеся наклейки, вымойте горячей водой и тщательно просушите. Включайте плиту на максимальную мощность только для разогрева сковороды, вовремя уменьшайте мощность; 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 малуюмощность.
- 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 быть агрессивными в отношении антипригарного покрытия и повредить его. Поэтому компания WMF рекомендует мыть сковороды вручную.
- Приставшие остатки пищи замочите, затем бережно удалите губкой или щеткой (мы рекомендуем губки от компании Scotch Brite »Без царапин 3М«).
- 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.

Указания по приготовлению пищи
Если вы будете жарить на жире, то всегда кладите его 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 индукционных плит
Обратите внимание: индукционный нагрев происходит очень быстро. Не нагревайте пустых сковород или кастрюль, потому что их перегрев может привести к повреждению.
При включении плиты на большой мощности может появиться гудение. Этот шум является технически обусловленным и не свидетельствует о неполадках плиты или проблемах с кухонной посудой. Диаметр дна сковороды и размер варочной конфорки должны совпадать, в противном случае, прежде всего при маленьком диаметре дна сковороды, варочная конфорка (магнитное поле) может не включиться.

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 компании WMF, 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,
- использования деталей, не соответствующих оригинальному изделию.

С гарантийными претензиями следует обращаться непосредственно к производителю или к авторизованному продавцу компании WMF.

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 do serwowania WMF ProfiSelect
Cromargan® 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
Cromargan® z powłoką zapobiegającą przywieraniu Durit ProfiSelect
Najlepsze właściwości zapobiegające przywieraniu

- Dno TransTherm® na całej powierzchni jest hermetycznie zamknięte w stali nierdzewnej, co zapewnia doskonałe właściwości w gotowaniu i smażeniu. Nadają się do wszystkich typów kuchenek, także do indukcyjnych płyt grzewczych.
- 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 powłokę zapobiegającą przywieraniu. 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.

Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw
W wypadku smażenia z tłuszczem, tłuszcz połóż na zimną patelnie 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 indukcyjnych płyt grzewczych
Pamiętaj. Indukcyjna płyta grzewcza nagrzewa się bardzo szybko. Nie stawiaj na włączoną indukcyjną płytę grzewczą pustych patelni ani garnków, ponieważ mogłoby to uszkodzić naczynia.Przy wyższych stopniach grzania może wystąpić hałasowanie. Hałas ten jest uwarunkowany względami technicznymi nie stanowi symptomu awarii kuchenki ani naczynia. Średnica dna patelni i rozmiar pola grzewczego muszą być do siebie dopasowana, gdyż w przeciwnym razie – szczególnie w wypadku mniejszych średnic dna – pole grzewcze (pole magnetyczne) pod dnem naczynia może się nie uruchomić.

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
Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 2 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, VerarNiniejszym 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 u autoryzowanego sprzedawcy WMF. 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 lub do autoryzowanego sprzedawcy WMF.

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

Servírovacia panvica WMF ProfiSelect
Cromargan® 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 nepripečie ani neprilepí. Ďalšia dôležitá výhoda: vďaka antiadhéznemu účinku je čistenie veľmi jednoduché.

Známky kvality
Cromargan® s duritovým antiadhéznym povrchom ProfiSelect

Najlepšie antiadhézne vlastnosti

- Vonkajšie dno panvice TransTherm® vhodné pre všetky sporáky má obvodové zapuzdrenie z ušľachtilej ocele a zaisťuje vynikajúce vlastnosti pri varení a pečení. Vhodné pre všetky druhy sporákov vrátane indukčných.
- 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

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.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 antiadhézny povrch 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.

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 indukčné sporáky
Upozornenie: Indukcia je veľmi rýchly tepelný zdroj. Nezohrievajte žiadne prázdne panvice ani hrnce, pretože prehriatim sa kuchynský riad môže poškodiť.
Pri vysokých varných stupňoch môže byť počuť bzučanie. Toto bzučanie je technicky podmienené a nejde o chybu sporáka alebo kuchynského riadu.
Priemer dna panvice sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa, inak môže najmä pri malých priemeroch dna dochádzať k tomu, že varné pole (magnetické pole) nebude mať dosah na dno panvice.

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 u predajcu produktov WMF, 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 alebo u autorizovaného predajcu produktov WMF.

Záručný list
Panvice WMF Profi Select 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 pentru servire WMF ProfiSelect
Cromargan® cu sigilare anti-aderentă Durit ProfiSelect

Vă felicităm pentru alegerea dumneavoastră. V-aţi decis în favoarea unui produs de calitate de la WMF. Materialele de calitate înaltă, prelucrarea de primă mână şi verificările detaliate ale calităţii vă garantează o durată de serviciu îndelungată. Designul avansat şi funcţionalitatea bine gândită asigură un grad de utilitate înalt. Tigăile WMF cu strat anti-aderent garantează succesul. Puteţi prăji fără grăsimi cu aceasta şi puteţi aduce astfel o contribuţie importantă la alimentaţia dvs. sănătoasă. În cazul utilizării conforme cu destinaţia, nimic nu se arde, chiar şi în situaţia în care se adaugă numai puţină grăsime. Un avantaj suplimentar, important: curăţarea este deosebit de uşoară, datorită efectului anti-aderent.

Caracteristici de calitate
Cromargan® cu sigilare anti-aderentă Durit ProfiSelect. Caracteristici anti-aderente optime.

- Partea inferioară a tigăii, pentru toate plitele, TransTherm® este capsulată cu oţel inoxidabil, pentru caracteristici optime de gătit şi prăjit. Potrivit pentru toate tipurile de plite, şi pentru cele cu inducţie.
- Dimensiuni potrivite pentru utilizarea casnică.
- 2 ani garanţie
- În cazul respectării următoarelor indicaţii, uşor de îngrijit şi rezistentă.

Citiţi următoarele indicaţii de utilizare şi îngrijire, înainte de prima utilizare, în totalitate.

Indicaţii pentru operare

- Îndepărtaţi înainte de prima utilizare eventualele etichete autocolante, spălaţi-o cu apă fierbinte şi uscaţi-o bine. Utilizaţi cea mai înaltă treaptă de încălzire numai pentru preîncălzire, comutaţi la timp într-o treaptă inferioară şi pregătiţi alimentele la o treaptă medie.
- Mai ales atunci când gătiţi cu puţină apă sau prăjiţi cu puţină grăsime, lucraţi cu o treaptă de intensitate mică.
- Numai tigăile fără capac şi elemente de material plastic sunt potrivite pentru cuptoare.

Indicaţii pentru utilizare sigură şi întreţinere

- Înainte de prima utilizare se spală bine tigaia cu apă fierbinte şi detergent de vase, şi se usucă.
- Ungeţi uşor stratul anti-aderent cu puţin ulei alimentar sau grăsime alimentară.
- Cele mai bune rezultate de gătit se obţin la o treaptă medie sau scăzută de temperatură.
- Precauţie: Supraîncălzirea poate deteriora stratul anti-aderent. De aceea, nu lăsaţi niciodată tigaia nesupravegheată pe plită; în cazul apariţiei fumului, aerisiţi bine bucătăria. Uşoarele decolorări ce pot apărea la suprafaţa părţii inferioare interioare nu influenţează caracteristicile produsului.
- Nu încălziţi niciodată tigaia o perioadă mai îndelungată de timp fără conţinut, şi aveţi 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 aţi fost atenţi, un aliment s-a ars puternic, îndepărtaţi imediat părţile carbonizate, pentru a nu afecta efectul anti-aderent.
- Curăţaţi tigaia la cât mai scurt timp după utilizare. Pentru îngrijirea uşoară vă recomandăm ştergerea tigăii cu hârtie de bucătărie sau spălarea de mână cu un agent de întreţinere fin. Agenţii de curăţare compacţi, moderni, pot ataca şi deteriora stratul de protecţie anti-aderent, dacă vasele sunt spălate cu maşini de spălat. De aceea, WMF vă recomandă spălarea manuală.
- Resturile alimentare fixate trebuie înmuiate şi îndepărtate atent, cu un burete sau o perie. (Vă recomandăm buretele de vase Scotch Brite »Nu zgârie 3M«).
- Vă rugăm să nu utilizaţi bureţi din plasă metalică sau substanţe abrazive cu conţinut de nisip.
- După curăţare, ungeţi suprafaţa din nou cu ulei alimentar sau grăsime.
- Vă rugăm să utilizaţi la manipularea alimentelor în tigaie o veselă din lemn sau material plastic. Eventualele urme de tăiere sau zgârieturi nu influenţează caracteristicile anti-aderente ale suprafeţei. Ele sunt doar de natură optică şi nu aduc cu sine drepturi acoperite de garanţie.

Indicaţii pentru preparare
La prăjirea cu unsoare, introduceţi grăsimea întotdeauna mai întâi în tigaia rece şi încălziţi-o abia apoi!
Setaţi temperatura cel mult la nivelul mediu spre superior sau mediu. Reduceţi temperatura, dacă unsoarea începe să elimine fum. Aşezaţi mai apoi alimentele, ce trebuie prăjite, în tigaie. În acest mod împiedicaţi supraîncălzirea stratului anti-aderent.
Important! Pentru prăjirea alimentelor pe bază de ou, făină sau cartofi utilizaţi numai margarină. Utilizaţi ulei şi unsoare solidă numai pentru carne (fără aluat).
Aveţi grijă cu unsoarea încinsă.
Nu lăsaţi tigaia fierbinte nesupravegheată. Nu stingeţi unsoarea aprinsă cu apă. Utilizaţi 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 încălziţi tigaia numai la temperatura medie, şi asiguraţi-vă că nu se supraîncălzeşte. Aceasta poate deteriora stratul anti-aderent.

Indicaţie pentru plite electrice
Tigăile de la WMF se găsesc la dimensiunile potrivite pentru utilizările casnice. Plitele electrice trebuie să aibă elemenţi 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

Indicaţie pentru plite cu inducţie
Vă rugăm să aveţi grijă. Inducţia reprezintă o sursă de încălzire rapidă. Nu încălziţi tigăi sau oale fără conţinut, deoarece supraîncălzirea poate deteriora vasele de gătit.
În cazul unor trepte de gătit înalte, este posibil să apară un zumzăit. Acest zgomot are o cauză tehnică şi nu este un semn al unei defecţiuni la plita sau vasele dvs. de gătit. Diametrul părţii inferioare al tigăii şi dimensiunea plitei trebuie să corespundă, deoarece, în caz contrar, la nişte diametre mici ale tigăii, există posibilitatea, ca spaţiul de gătit (câmpul magnetic) să nu reacţioneze la tigaie.

Declaraţie de excludere a răspunderii
Vă atragem atenţia în mod explicit asupra faptului că nu ne asumăm răspunderea pentru daune, care sunt cauzate de:

- utilizarea neconformă cu destinaţia
- manipularea nepotrivită, improprie sau neglijente
- nerespectarea acestui manual de utilizare
- reparaţiile efectuate în mod neconform
- montarea de piese de schimb, care nu corespund variantei originale.

Aceleaşi prevederi se aplică pentru piesele suplimentare şi accesorii.

În măsura în care legislaţia nu prevede o obligativitate explicită, ne asumăm responsabilitatea numai pentru daunele cauzate de acţiunile premeditate sau neglijent-cuplabile ale reprezentanţilor legali ai companiei noastre sau a asistenţilor acestora.

Declaraţia de garanţie
Prin prezenta garantăm pe perioada de garanţie de 2 ani, funcţionarea impecabilă a produsului nostru referitor la material, prelucrare şi capacitatea anti-aderentă. Perioada de garanţie începe de la data achiziţionării produsului de la reprezentanţa comercială WMF, documentată de secţiunea referitoare la garanţie, completată în totalitate de către vânzător. În cazul în care pe perioada de garanţie se descoperă deficienţe ale produsului, vă vom înlocui produsul ce prezintă deficienţe cu unul nou. Dreptul la garanţie acoperă această cerere în mod exclusiv. Solicitările suplimentare pe baza acestei garanţii sunt excluse.
Pentru documentarea solicitării bazate pe garanţie este necesară prezentarea fişei de garanţie.

Bineînţeles că drepturile bazate pe garanţia legală nu sunt limitate în nici un fel de prezenta declaraţie de garanţie. Pe parcursul perioadei de garanţie legală vă stau la dispoziţie drepturile legale prevăzute, referitoare la remedierea deficienţelor, reducere, retragere şi obligativitatea unor despăgubiri în conformitate cu §§ 437 Cod Civil German, în volumul prescris de lege.

Garanţia nu se aplică pentru daunele, care sunt generate din următoarele cauze:

- urme de tăiere şi zgâriere de natură strict optică
- supraîncălzire
- utilizare inadecvată şi necorespunzătoare
- manipularea incorectă, nepotrivită, improprie sau neglijentă
- nerespectarea acestui manual de utilizare
- reparaţiile efectuate în mod neconform
- montarea de piese de schimb, care nu corespund variantei originale.

Dreptul la garanţie trebuie solicitat prestatorului garanţiei în mod direct sau la o reprezentanţă comercială WMF autorizată.

Fişa de garanţie
Tigăile WMF cu strat de protecţie anti-aderent Durit ProfiSelect sunt produse de către specialişti experimentaţi, în conformitate cu cele mai moderne metode de producţie.
WMF asigură, în conformitate cu condiţiile de garanţie anterioare, 2 ani de garanţie. În cazul unor solicitări legate de garanţie, vă rugăm să aduceţi tigaia, împreună cu fişa de garanţie completată integral, la reprezentanţa dvs. comercială WMF, pentru declanşarea procesului de garanţie.

LV

WMF ProfiSelect
Cromargan® panna servēšanai ar Durit 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
Cromargan® ar Durit ProfiSelect pretpiedeguma pārklājumu
Vislabākās pretpiedeguma īpašības

- TransTherm® visām plītīm piemērota pamatne, ko aptver cēlmetāls, nodrošinot izcilas ēdiena vārīšanas un cepšanas īpašības. Piemērota visām plītīm arī indukcijas plītīm.
- Izmēri piemēroti 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 pannas 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 iespējamās 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 pretpiedeguma pārklājumu. Tādēļ WMF iesaka tos mazgāt ar rokām.
- Piekaltušām ēdiena atliekām ļaujiet atmirkt, un tad tās saudzīgi notīriet ar sūkli vai suku. (Ieteicams izmantot 3M Scotch Brite neskrāpējošo tīrīšanas sūkli.)
- Nelietojiet tērauda vilnas sūkļus vai smilti saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Pēc tīrīšanas pannas virsma jāieeļļo 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.

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 ekonomiskāks, 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 indukcijas plīts
Lūdzam ievērot! Indukcija ir ļoti straujas iedarbības siltuma avots. Nesildiet tukšas pannas vai podus, jo pārkaršana var sabojāt traukus.
Gatavojot augstā karsēšanas pakāpē, var būt dzirdama sīcoša skaņa. Šī skaņa ir tehniski nosacīta un nav uzskatāma par jūsu izmantotās plīts vai ēdiena gatavošanas trauku defektu. Pannas pamatnes un sildriņķa diametram ir jāsakrīt, jo gadījumā, ja pannas pamatnes diametrs ir mazs, pastāv iespēja, ka sildriņķis (magnētiskais lauks) nereaģēs uz trauka pamatni.

Atbrīvošana no atbildības
Mēs kategoriski norādām, ka neuzņemamies nekādu 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 garantējam 2 gadu garantijas laikā teicamu mūsu ražojuma darbību attiecībā uz materiāliem, apstrādi un pretpiedeguma īpašībām. Garantijas termiņš sākas ražojuma pirkuma dienā, kas tiek dokumentēts WMF tirdzniecības pārstāvja 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;
- 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 vai pilnvarotam WMF tirdzniecības pārstāvim.

Garantijas talons
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

WMF ProfiSelect Tava za posluživanje
Cromargan® s Durit ProfiSelect neprianjajućom oblogom

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

Obilježja kvalitete
Cromargan® s Durit ProfiSelect neprianjajućom oblogom
Najbolja svojstva neprianjanja
TransTherm® univerzalno dno u cijelosti je obloženo plemenitim čelikom za izvrsna svojstva kuhanja i prženja. Prikladno za sve vrste štednjaka, i za indukcijske štednjake.
Standardne veličine za kućanstva.

- Dvogodišnje jamstvo
- Kod pridržavanja donjih uputa jednostavna za njegu i otporna.

Prije prve uporabe pažljivo pročitajte sve upute za uporabu i njegu.

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 vrelom 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 neprianjajuću oblogu. 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 svojstvo neprianjanja površine. Samo su optičke prirode i nisu povod za zahtjev koji proizlazi iz jamstva.

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 počinje 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.

Uputa za električne štednjake
WMF tave dostupne su u standardnim veličinama za kućanstva. 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

Uputa za indukcijske štednjake
Molimo pripazite. Indukcija je vrlo brzi toplinski izvor. Ne zagrijavajte prazne tave ili lonce jer pregrijavanje može oštetiti posuđe za kuhanje.
Kod najviših snaga kuhanja može se pojaviti zvuk zujanja. Ovaj zvuk je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na oštećenja vašeg štednjaka ili posuđa za kuhanje. Promjer dna tave i veličina polja za kuhanje trebaju se poklopiti jer osobito kod manjih promjera dna, postoji mogućnost da polje za kuhanje (magnetno polje) ne odgovara dnu lonca.

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, prerade 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 taj 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 nikakvo 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 rukovanje
- nestručno obavljeni popravci
- ugradnja rezervnih dijelova koji ne odgovaraju originalnom dizajnu.

Zahtjevi koji proizlaze iz jamstva podnose se izravno davatelju jamstva ili autoriziranoj specijaliziranoj WMF trgovini.

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 garantía - Tagliando di garanzia - Garantiebewijs - Garancijski list - Garanciaszakasz 保証条項 - 保修憑單 - Гарантийный талон - Karta gwarancyjna - Záručný list - Fişa de garanţie - 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 poştal 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 / Ştampila magazinului specializat WMF / WMF specializētā veikala zīmogs / Pečat specijalizirane WMF trgovine