

WMF ProfiResist Serpenyő

Többrétegű anyag tapadásmentes bevonattal és méhsejt szerkezettel.

Gratulálunk a választásához! Ön egy minőségi WMF terméket választott. A jó minőségű anyagok, a kiváló kivitelezés és a gondos minőség-ellenőrzés nagyon hosszú élettartamot biztosítanak.

A tökéletesen kifejlesztett kialakítás és a jól átgondolt funkcionalitás biztosan bizonyítani fogja, hogy megérte.

A többrétegű anyagból készült serpenyő nagyon gyors hővezető képességgel bír, és különösen ideális mindazon ételekhez, melyeket magas hőmérsékleten kell barnítani, pl. hús, baromfi vagy bőrös halhoz. Felületének méhsejt felépítése miatt kevésbé alkalmas liszt, vagy tojástartalmú ételek készítéséhez.

A méhsejt felépítésű főzőfelület rendkívül karcálló és a tapadásmentes bevonatnak köszönhetően szivaccsal és vízzel könnyen tisztítható.

Minőségi jellemzők

- Többrétegű anyag: belül Cromargan®, alumínium a belsejében, krómozott acél a külseje.
- Nagyon gyors hővezető képesség.
- A főzőfelület tapadásmentes bevonattal, méhsejt szerkezettel.
- Rendkívül hosszú élettartam.
- Különösen karcálló, minimális kopás.
- Ergonomikus kialakítású nyél.
- Minden típusú főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat.
- Illik minden hőálló üvegből készült minőségi fedőhöz a látható főzésért.
- Normál háztartási méretek.
- 5 év garancia.
- A következő tanácsok betartása esetén könnyen kezelhető és tartós.

Az első használat előtt kérjük, olvassa el alaposan az alábbi használati útmutatót

Használati útmutató

- Az első használat előtt távolítsa el a matricákat, mossa el forró vízben és alaposan szárítsa meg.
- A legmagasabb hőmérsékletet csak felmelegítéshez használja, majd időben kapcsolja lejjebb a hőmérsékletet és a főzés végéig maradjon mérsékelt lángon.
- A legalacsonyabb fokozatot használja, különösen ha kevés vízzel és kevés zsiradékkal főz.
- A serpenyők és a fedők a műanyag részek nélkül használhatók a sütőben való sütéshez. Kérjük használjon sütőkesztyűt, mivel a fogantyúk felforrósodhatnak a sütőben.

Biztonsági és használati útmutató

- Első használat előtt alaposan mossa meg a serpenyőt meleg vízben és szárítsa meg jól.
- Kissé kenje be a felületét olajjal vagy zsírral.
- A legjobb eredmény közepes vagy alacsony hőmérsékleten tudja elérni.
- Vigyázat: A túlmelegítés károsíthatja a tapadásmentes bevonatot. Ezért a serpenyőt soha nem szabad ellenőrizetlenül a főzőlapon hagyni. Gondoskodjon szellőztetésről a konyhában.
- Soha ne melegítse az üres serpenyőt hosszabb ideig, és ellenőrizze, hogy a benne lévő folyadék nem párolgott-e el teljesen. Ennek figyelmen kívül hagyása károsíthatja a serpenyőt.
- Abban az esetben, ha az ápolás ellenére is odakapná az ételt, távolítsa el a megégett ételmaradványokat azonnal, hogy védje a tapadásmentes hatást.
- Használat után azonnal tisztítsa meg a serpenyőt. A kíméletes ápolás érdekében javasoljuk, hogy konyhai papírtörülővel törölje le a serpenyőt, vagy kézzel mossa el mosószeres forró vízben. Mivel a modern kompakt mosogatószeres megtámadhatják és károsíthatják a tapadásmentes bevonatokat, a WMF azt tanácsolja, hogy a tapadásmentes bevonattal ellátott serpenyőket kézzel mosogassa.

- Áztassa be a serpenyőt és szivaccsal vagy kefével óvatosan távolítsa el róla a maradék ételt.
- Kérjük, ne használjon acélgyapotot vagy homokot tartalmazó tisztítófolyadékot.
- Tisztítás után a felületet ismét kenjük be zsiradékkal.
- A fából és műanyagból készült konyhai kellékek mellett a fém eszköz is használható, ha megfelelően vigyázunk vele. A vágások és karcolások nyomai nem befolyásolják a felület tapadásgátló tulajdonságait. Ezek csupán optikai jellegűek, és garancia igény nem nyújtható be ebből az okból kifolyólag.

Étel készítéséhez útmutató

Zsírral történő sütéshez először mindig tegye bele a zsírt a serpenyőbe, azután kezdje a melegítést! Legfeljebb közepesen magas vagy közepes hőmérsékletre kapcsoljon. Vegye lejjebb a hőt ha a zsiradék enyhén füstölni kezd. Ezt követően helyezze a sütni való ételt a serpenyőbe. Ily módon elkerüli a tapadásmentes bevonat túlmelegedését!

Fontos! Használjon margarint vagy vajat a tojáshoz, halhoz, a lisztes és a krumpli ételekhez. Csak húshoz (bunda nélkülihez) használjon olajat és zsírt.

Legyen óvatos a forró zsiradékkal.

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró serpenyőt.

Az égő zsírt takaróval, vagy tűzoltó készülékkel oltsa el.

Amikor a sütéshez nem használunk zsiradékot, nem tudhatjuk, hogy mennyire lehet meleg a serpenyő. Ezért legfeljebb közepes hőmérsékleten melegítse a serpenyőt, és győződjön meg róla, hogy nem melegedett túl, mivel ez ronthatja a tapadásmentes bevonat hatását.

Információ az összes típusú főzőlaphoz

A WMF serpenyők a szokásos háztartási méretekben érhetők el.

Elektromos főzőlapok használata esetén a főzőlap átmérőjének meg kell egyeznie a serpenyő átmérőjével az energia hatékonyabb felhasználása érdekében.

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

Instrukciók a kerámia főzőlapokhoz

A szükségtelen karcolások elkerülése érdekében ne húzza az edényeket a főzőlapon.

Az alumínium serpenyők használata közben az emelt díszítéssel ellátott üvegkerámia főzőlapokon csíkok és vonalak jelenhetnek meg, amelyek a következő módszerrel könnyedén eltávolíthatók. Permetezze be a főzőlapot sütőtisztítóval és hagyja hosszú ideig rajta. Határozottan dörzsölje a főzőlapot, amíg a jelek eltűnnek. Ez nem károsítja a kerámia főzőlapot.

Főzés indukciós főzőlapokon

Kérjük vegye figyelembe, hogy az indukció egy nagyon gyors hőforrás.

Ne melegítsen üres edényt, vagy serpenyőt, mivel a túlzott hő károsíthatja az edényzetet.

Zümmögő hangot hallhat magas hő használata közben. Ennek technikai oka van, nem a főzőlap vagy az edényzet hibáját jelzi.

A serpenyő aljának és a főzőlap méretének egyeznie kell, mivel ha a főzőlap átmérője kisebb, mint az edényzeté, nem reagál (mágneses felület) az edény aljára.

Felelősség kizárása

Kifejezetten hangsúlyozzuk, hogy a következő okokból keletkező károkért nem vállalunk felelősséget:

- helytelen használat
- nem megfelelően gondos, vagy gondatlan kezelés

- ezen használati utasítás figyelmen kívül hagyása
- hibás javítás

az eredeti alkatrészek nem az eredetinek megfelelővel történő helyettesítése. Ez vonatkozik a további alkatrészekre és kiegészítőkre is. Amennyiben nincs jogi követelmény, a továbbiakban csak azokért a károkért felelünk, amelyeket a társaságunk törvényes képviselői vagy őket helyettesítők szándékos vagy súlyosan gondatlan kezelése okozott.

A garancia feltételei

Ezúton garantáljuk, hogy termékünk 5 évig hibátlanul működik az anyag, a gyártás és a tapadásgátló tulajdonságok tekintetében. A jótállási időszak azon a napon kezdődik, amikor a terméket a WMF kereskedőtől megvásárolták, amit az eladó a teljes mértékben kitöltött jótállási jegyen rögzít.

Ha a termék a garancia hatálya alatt hibásodik meg, ingyenesen cseréljük újabbra. Ez az egy követelés, melyre a garancia vonatkozik. További követelésekre ez a garancia nem vonatkozik.

A garanciajegyet be kell mutatni a követelés benyújtásakor.

Ez a követelés természetesen nem érinti a törvényes garanciavállalási jogait. A garanciaidőn belül a törvény által előírt garanciavállalási jogok érvényesek a csere, az árcsökkentés, a visszavonás és a 437§ ff BGB szerinti kompenzáció tekintetében.

A garancia nem terjed ki az alábbi károkra:

- tisztán optikai vágások és karcolások
- túlmelegítés
- nem megfelelő használat
- hibás, nem megfelelő, vagy gondatlan kezelés
- ezen használati utasítás figyelmen kívül hagyása
- hibás javítások
- az alkatrészek nem az eredetieknek megfelelő használata

A jótállási igényt közvetlenül a szavatosságot adó személyhez, vagy a WMF hivatalos viszonteladójához lehet benyújtani.

Garancia utalvány

A WMF serpenyőket tapasztalt szakemberek állítják elő a legkorszerűbb gyártási módszerekkel.

WMF 5 éves jótállást kínál a garancia utalványban felvázolt feltételekkel, a WMF kereskedő megfelelő eljárásáért.

Kérdés esetén kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.wmf.hu/kapcsolat oldalon, vagy a +36-1/272-7872 telefonszámon.

Groupe SEB HU

Puskás Tivadar út. 14.

2040 Budaörs - Hungary

www.wmf.hu