

Сковорода WMF серії ProfiResist



Сковороди WMF серії ProfiResist

Багатошаровий матеріал з антипригарним покриттям і стільниковою структурою.

Керівництво з використання та догляду

5-років
гаранті



Для
електричної
плити



Для
скло-керамічної
плити



Для
газової плити



Для
індукційної плити

Сковороди WMF серії ProfiResist

Багатошаровий матеріал з антипригарним покриттям і стільниковою структурою. Вітаємо з покупкою! Ви обрали якісний продукт від WMF. Високоякісні матеріали, передові технології виробництва і ретельна перевірка якості гарантують тривалий термін служби продукції. Разом з витонченим дизайном та належним чином розробленою функціональністю вона, безумовно, доведе свою ефективність.

Сковорода, виготовлена з багатошарового матеріалу, має дуже швидко теплопровідність і особливо ідеальна для всього, що має смажитися за високої температури, наприклад, м'яса, птиці або риби зі шкірою. Завдяки своїй стільникової структурі сковорода найбільш підходить для таких страв, що містять борошно або яйця. Робоча поверхня зі стільниковою структурою надзвичайно стійка до подряпин, а також завдяки антипригарному покриттю легко очищається губкою та водою

Якісні характеристики

- Багатошаровий матеріал: Cromargan® зсередини огортає повністю алюмінієвий шар, хромована сталь зовні.
- Дуже швидко теплопровідність.
- Робоча поверхня з антипригарним покриттям із стільниковою структурою.
- Надзвичайно довгий термін служби.
- Особливо стійка до подряпин, мінімальний знос.
- Ергономічна ручка.
- Підходить для всіх типів плити, включаючи індукційні варильні панелі.
- На всіх сковородах встановлено кришку з жароміцного якісного скла, що дозволяє візуально контролювати приготування їжі.
- Стандартні розміри для всіх видів домашнього приготування їжі.
- 5-річна гарантія.
- Якщо дотримуватися наступних порад, то отримаєте простий у використанні та довговічний виріб.

Будь ласка, прочитайте уважно наведені нижче вказівки щодо використання та догляду перед тим, як користуватися цим продуктом вперше.

Вказівки щодо використання

- Перед першим використанням слід видалити усі наклейки, промити у гарячій воді та після цього ретельно просушити.



- Лише для нагрівання слід застосовувати найвищу температуру, потім слід вчасно зменшити температуру та доготувати їжу на середньому вогні.
- Слід застосовувати слабкий вогонь, особливо коли готуєте з дуже малою кількістю води або жиру.
- Скороводи та кришки без пластикових деталей також підходять і для використання у духовці. Будь ласка, користуйтеся рукавичками для духовки, тому що ручки можуть нагріватися у духовці.

Інструкції для безпечного використання та догляду

- Перед першим використанням слід ретельно промити скороводу гарячою водою та після цього належним чином просушити.
- Слід злегка змастити поверхню харчовою олією або кулінарним жиром.
- Ви отримаєте найкращі результати смаження за середньої або низької температури.
- Увага: Перегрівання може пошкодити антипригарне покриття. Тому скороводу ніколи не слід залишати без нагляду на варильній поверхні; у випадку надмірного перегріву або задимлення у кухні слід ретельно провітрити приміщення.
- Ніколи не слід нагрівати порожню скороводу

протягом тривалого часу і слід стежити за тим, щоб рідина в їжі, що готується, ніколи не випаровувалася повністю. Недотримання цих вказівок може призвести до пошкодження скороводи чи джерела тепла.

- Навіть якщо було дотримано всіх заходів обережного користування, але їжа все одно занадто пригоріла, слід негайно видалити чорну обвуглену їжу для захисту антипригарного ефекту.
- Скороводу слід мити якомога скоріше після використання. В якості міри дбайливого догляду ми рекомендуємо протирати скороводу кухонним паперовим рушником або промивати її вручну із застосуванням рідкого миючого засобу. Сучасний спресований миючий засіб може вплинути на антипригарне покриття в посудомийній машині і пошкодити його. ТОВ «ГРУП СЕБ УКРАЇНА» рекомендує мити скоровідки вручну.
- Слід замочити стійкі залишки їжі і обережно видалити їх губкою або щіткою. (Ми рекомендуємо користуватися губкою з абразивного матеріалу Scotch Brite «Kratz nicht 3M»).
- Не слід застосовувати металеві губки або рідкі миючі засоби із піском у складі.
- Після очищення слід ще раз змастити поверхню харчовою олією або кулінарним

жиром.

- Крім дерев'яного або пластикового кухонного приладдя, якщо бути обережним, можна використовувати металеву лопатку. Будь-які сліди порізів або подряпин, що з'явилися, не впливають на антипригарні якості поверхні. Вони тільки візуального характеру і не потребують гарантійного обслуговування.

Вказівки під час приготування їжі

Під час смаження із використанням жиру завжди кладіть жир у порожню сковороду перед нагріванням! Збільшить нагрів до помірно високої або середньої температури. Зменшить нагрів, коли жир почне злегка диміти. Потім покладіть на сковороду їжу для смаження. Таким чином ви уникнете перегріву антипригарного покриття!

Важливо! Використовуйте маргарин або масло для страв з яєць, риби, борошна та картоплі. Використовуйте олію і твердий жир тільки для м'яса (без панірування).

Будьте обережні з гарячим жиром.

Ніколи не залишайте гарячу сковороду без нагляду. Слід гасити палаючий жир за допомогою ковдри або вогнегасника. Під час сухого смаження відсутність олії для приготування їжі означає, що важко визначити, наскільки гаряча сковорода. Тому слід нагрівати сковороду лише за середнього

температурного режиму і стежити, щоб вона не перегрівалася, оскільки це може пошкодити ефективність антипригарного покриття.

Вказівки щодо використання на електроплитах
Сковороди WMF доступні у всіх стандартних розмірах для будь-яких видів домашнього приготування їжі. Якщо використовуються електричні варильні поверхні, то для більш ефективного використання тепла діаметр конфорки на електричних плитах повинен відповідати діаметру сковороди.

Конфорка електричної плити

маленька ø 14,5 см
середня ø 18 см
велика ø 22 см

Сковорода
ø 20 см
ø 24 см
ø 28 см

Вказівки щодо використання на керамічних варильних поверхнях

Щоб уникнути зайвих подряпин, не слід ковзати сковородою по плиті. Для склокерамічних варильних панелей з рельєфними візерунками використання алюмінієвих сковорідок може привести до появи на варильній панелі смуг і ліній у вигляді металевих потертостей, які можна легко видалити наступним чином. Слід обприскати варильну поверхню очищувачом для



духовки і залишити її на тривалий час. Потім протріть поверхню прикладаючи зусилля до тих під, доки смуги не зникнуть. Це не пошкодить вашу керамічну варильну поверхню.

Приготування їжі на індукційних варильних поверхнях

Будь ласка, зверніть увагу. Індукція забезпечує дуже швидке нагрівання. Не нагрівайте порожні каструлі або сковороди, оскільки перегрівання може привести до пошкодження посуду.

Використання поверхні на великій потужності може призвести до появи гудіння. Шум є технічно обумовленим і не свідчить про неполадки плити або проблеми з кухонним посудом. Діаметр дна сковороди і розмір варильної конфорки повинні збігатися, оскільки в іншому випадку, перш за все при маленькому діаметрі дна сковороди, варильна поверхня (магнітне поле) може не реагувати на дно сковороди.

Виключення з гарантійних зобов'язань

Ми беззаперечно вказуємо на те, що ми не несемо відповідальності за пошкодження внаслідок:

- нераціонального використання
- неналежного, неправильного або необережного поводження
- нехтування цим керівництвом щодо використання

- недоцільного ремонту
- використання запчастин, які не є оригінальними.

Це стосується також і додаткових деталей та комплектуючих.

Якщо немає ніяких законодавчих вимог, ми несемо відповідальність лише за пошкодження, спричинених умисним або грубо необережним поводженням з боку юридичних представників нашої компанії або їх уповноважених осіб.

Умови гарантійного обслуговування

Цим ми гарантуємо, що наш продукт буде ефективно експлуатуватися без нарікань протягом 5 років з боку матеріалів, технологій виробництва та антипригарних якостей.

Гарантійний період починається з дати придбання товару у точці роздрібною торгівлі ТОВ «ГРУП СЕБ УКРАЇНА», зазначеної на гарантійному талоні, повністю заповненому продавцем. Якщо несправності на виробі виникли протягом періоду, на який поширюється гарантія, ми обміняємо несправну сковороду на нову безкоштовно. Це єдина претензія, що покривається гарантією. Подальші вимоги виключаються з цієї гарантії. Для пред'явлення претензії необхідно пред'явити гарантійний талон.

Цей пункт, звичайно, не вплине на ваші законні права на гарантійне обслуговування. Протягом

гарантійного періоду ви маєте свої законні права на гарантійне обслуговування на заміну, зниження ціни, списання вартості та компенсацію відповідно до вимог чинного законодавства України.

Гарантія не покриває збитки внаслідок:

- порізів та подряпин винятково візуального характеру
- перегрівання
- неналежного та неправильного використання
- недоцільного, неналежного, неправильного або необережного поводження
- нехтування цим керівництвом щодо використання
- недоцільного ремонту
- використання запчастин, які не є оригінальними.

Гарантійна претензія може бути подана або безпосередньо до особи, яка надала гарантію, або до авторизованої точки продажу ТОВ «ГРУП СЕБ УКРАЇНА».

Гарантійний талон

Сковороди WMF виробляються досвідченими фахівцями із використанням найсучасніших технологій виробництва.

ТОВ «ГРУП СЕБ УКРАЇНА» пропонує 5-річну гарантію відповідно до гарантійних умов, що передбачає відповідні дії з боку Вашої точки

продажу ТОВ «ГРУП СЕБ УКРАЇНА» на підставі гарантійного талону.

Гарантійний талон

ПІБ покупця

Вулиця

Поштовий індекс/Місто

Печатка точки продажу ТОВ «ГРУП СЕБ УКРАЇНА»

Дата продажу

Компанія «WMF AG»

Еберхардштрассе
м. Гайслінген-ан-дер-Штайге, 73312
Німеччина

Телефон +49 7331 25 1
Факс +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de