

WMF pánve Profi Resist

Vícevrstvý materiál s nepřilnavým povrchem a strukturou včelí plástve.

Gratulujeme k vašemu nákupu! Vybrali jste si kvalitní produkt od společnosti WMF. Vysoce kvalitní materiály, vynikající zpracování a pečlivá kontrola kvality zaručují dlouhou životnost. Sofistikovaný design a promyšlená funkčnost zajišťují velkou všestrannost.

Pánev vyrobená z vícevrstvého materiálu má velmi dobrou a vysokou tepelnou vodivost a je zvláště ideální pro všechno, co se smaží při vysokých teplotách, jako je maso, drůbež a ryby s kůží. Kvůli struktuře včelí plástve je pánev méně vhodná pro pokrmy obsahující mouku nebo vejce. Povrch se strukturou včelí plástve je extrémně odolný proti poškrábání a díky nepřilnavému povlaku lze snadno čistit houbičkou a vodou.

Vlastnosti

- Vícevrstvý materiál: Cromargan® uvnitř, hliník v jádru a chromová ocel vně.
- Velmi rychlá tepelná vodivost.
- Povrch pro vaření má nepřilnavý povlak se strukturou včelí plástve.
- Mimořádně dlouhá životnost.
- Obzvláště odolné proti poškrábání, minimální opotřebení.
- Ergonomická rukojeť.
- Vhodné pro všechny typy varných desek, včetně indukční varné desky.
- Vhodné pro všechny typy poklic z žáruvzdorné oceli a kvalitního skla.
- Běžné velikosti pro domácnost.
- 5-letá záruka.
- Pokud jsou dodržovány následující pokyny, péče je snadná a pánev dlouho vydrží.

Přečtěte si následující pokyny k použití a před prvním použitím buďte opatrní.

Návod k použití

- Před prvním použitím odstraňte všechny štítky, opláchněte pánev horkou vodou a dobře osušte.
- Nejvyšší stupeň nastavení teploty používejte pouze pro rozehrátí. Poté včas snižte teplotu, aby se jídlo smažilo na mírném ohni.
- Nízké nastavení teploty používejte zejména pro vaření s malým množstvím vody a smažení s malým množstvím tuku.
- Pro použití v troubě jsou vhodné pouze pánve a poklice bez syntetického materiálu. Prosím, používejte kuchyňské pomůcky (např. chňapku), protože rukojeti pánví se mohou v troubě zahřát.

Pokyny pro bezpečné používání a péči

- Před prvním použitím pánve pečlivě umyjte v horké vodě a osušte.
- Na povrch pánve naneste trochu oleje nebo tuku.
- Nejlepší výsledky smažení dosáhnete při střední nebo nízké teplotě.
- Pozor: Přehřátí může poškodit nepřilnavý povrch. Pánev by proto neměla na varné desce zůstat bez dozoru. V případě kouře v kuchyni důkladně větrejte.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev po delší dobu a zajistěte, aby se tekutina ve vařeném jídle nikdy úplně neodpařila. Nedodržení těchto pokynů může způsobit poškození nádobí nebo zdroje tepla.
- Pokud se i přesto pokrm spálil, odstraňte spálené jídlo okamžitě, aby se ochránil nepřilnavý povlak.
- Pánev umyjte po použití co nejdříve. Pro šetrné čištění doporučujeme setření pánve papírovou utěrkou nebo ruční opláchnutí jemným čistícím prostředkem. Moderní mycí prostředky do myček nádobí mohou poškodit nepřilnavý povrch, WMF proto doporučuje ruční mytí.
- Namočte tvrdé zbytky jídla a jemně je odstraňte houbičkou nebo kartáčem.
- Nepoužívejte drátěnku ani abrazivní čistící prostředky.

- Čistění naolejovaného povrchu opakujte ještě jednou.
- Mimo kuchyňské náčiní ze dřeva nebo syntetického materiálu, lze v případě opatrnosti použít i kovové náčiní. Oděrky nebo škrábance nemají vliv na nepřilnavé vlastnosti povrchu. Mají pouze kosmetickou povahu a nemohou být nárokovány v rámci záruky.

Informace pro přípravu

- Při smažení s tukem vždy vložte tuk do prázdné pánve a před zahřátím.
- Po zahřátí pánve přepněte teplotu na středně vysokou až střední. Snižte teplotu, pokud tuk začne mírně kouřit. Poté do pánve vložte jídlo, které se má smažit. To zabrání přehřátí nepřilnavého povrchu.
- Důležité! Používejte margarín nebo máslo na vejce, ryby, mouku a brambory. Při smažení masa používejte olej nebo tvrdý tuk.
- Buďte opatrní s horkým tukem.
- Nenechávejte horké pánve bez dozoru. Nehaste hořící tuk vodou. Použijte příkrývku nebo hasicí přístroj.
- Při smažení za sucha bez oleje je těžké říci, jak horká pánev je. Proto smažte pouze na střední teplotě a ujistěte se, že se nepřehřívá, protože by to mohlo poškodit nepřilnavý povrch.

Informace pro elektrické varné desky

Pro efektivnější využití energie by měl průměr plotýnky na elektrické varné desce odpovídat průměru hrnce nebo pánve:

Plotýnka	Pánev
Malá ø 14,5 cm	ø 20 cm
Střední ø 18 cm	ø 24 cm
Velká ø 22 cm	ø 28 cm

Informace pro sklokeramické varné desky

Netahejte ani netlačte nádobí přes plotýnku, mohlo by to poškrábat sklokeramickou desku. U sklokeramických desek s vyvýšenými vzory může použití pánví z hliníku způsobit pruhy a čáry na varné desce. Tento jev lze snadno odstranit následovně. Postříkejte sporák čistěčem na trouby a nechte jej chvíli působit. Potom silným tlakem čistěte, dokud pruhy nezmizí. Toto vaši sklokeramickou desku nepoškodí.

Informace pro indukční varné desky

Vezměte prosím na vědomí následující informace. Indukce je velmi rychlý zdroj tepla. Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev, protože přehřátí může způsobit poškození. Při vaření na vysoké teplotě může dojít k hučení. K tomuto hučení dochází z technického hlediska a neznamena to, že je vaše pánev nebo varná deska vadná. Průměr dna pánve a velikost varné desky musí odpovídat. Zejména u menších pánví je možné, že varná deska (magnetické pole) nebude na dno pánve reagovat.

Vyloučení odpovědnosti

Výslovně zdůrazňujeme, že neneseme odpovědnost za škody vyplývající z následujícího:

- nevhodné použití
- nevhodná, nesprávná nebo neopatrná manipulace
- nerespektování tohoto návodu k použití
- vadné opravy a použití náhradních dílů, které neodpovídají originálním

To platí také pro další díly a příslušenství. Pokud neexistují žádné právní požadavky, jsme dále odpovědní pouze za škody způsobené úmyslně nebo hrubě nedbalé nakládání zákonnými zástupci naší společnosti nebo jejich zastupujícími agenty.

Záruční podmínky

Tímto garantujeme bezchybné fungování našeho produktu po dobu 5 let, pokud jde o materiál, výrobu a nepřilnavé vlastnosti. Záruční doba začíná dnem nákupu produktu u prodejce WMF, vyplněný prodávčem na dokladu o záruce.

Dojde-li během tohoto období na výrobku k závadám, na které se vztahuje záruka, vyměníme vadnou pánev za novou zdarma. Toto je jediný nárok, na který se záruka vztahuje. Další nároky jsou z této záruky vyloučeny. K uplatnění záruky musí být předložen záruční doklad. Vaše zákonná práva nebudou s tímto ustanovením dotčena. V rámci záruční doby máte nárok na výměnu, snížení ceny, zrušení a kompenzaci dle zákona.

Záruka se nevztahuje na škody vzniklé z následujícího:

- oděrky a škrábance čistě kosmetické povahy
- přehřátí
- nevhodné a nesprávné použití
- vadné, nevhodné nebo nedbalé zacházení
- nerespektování tohoto návodu k použití
- vadné opravy a použití náhradních dílů, které neodpovídají originálním

Nárok na záruku lze uplatnit přímo u ručitele nebo autorizovaného prodejce WMF.

Záruční doklad

WMF pánve jsou vyráběny zkušenými specialisty používající nejmodernější metody výroby. WMF nabízí 5-letou záruku dle záručních podmínek nastíněných v záručním listu.

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na www.wmf.cz/kontakt nebo na čísle 731 010 111.

Groupe SEB ČR

Sokolovská 651/136A

186 00 Praha 8

www.wmf.cz