



ET	WMF PIIRATUD GARANTII TINGIMUSED	2
LT	WMF RIBOTOS GARANTIJOS SĄLYGO	16
LV	WMF IEROBEŽOTĀS GARANTIJAS NOTEIKUMI	31

WMF PIIRATUD GARANTII TINGIMUSED

WMF/SILIT garantii WMF/SILIT pannidele, kastrulitele, haudepottidele, KAISER köögiriistadele ja kiirkeetjatele, küpsetusvormidele ning tarvikutele koos tarvikutega, hõlmab tehase või materjali vigu, mis on tuvastatud alates ostukuupäevast põhigarantiiaja 24 kuu või laiendatud garantiiaja (vaata 2-st aastast pikema garantiiajaga toodete loendit) jooksul.

2-st aastast pikema garantiiajaga toodete loend:

CMMF KOOD	EAN KOOD	EESTIKEELNE NIMETUS	GARANTII
3201010261	4000530706171	PANN STEAK PROFI 28CM	5 aastat
3201010260	4000530706164	PANN STEAK PROFI 24CM	5 aastat
3201006216	4000530703750	WOK PANN PROFI RESIST 28 CM	5 aastat
3201002679	4000530696281	KÕRGE PANN PROFI RESIST 28CM	5 aastat
3201000359	4000530650955	SERVEERIMISPANN PROFI RESIST 28CM	5 aastat
3201002678	4000530650948	SERVEERIMISPANN PROFI RESIST 24CM	5 aastat
3201000358	4000530649850	PANN PROFI RESIST 28CM	5 aastat
3201000357	4000530649843	PANN PROFI RESIST 24CM	5 aastat
3201001023	4000530584564	HAUDEPOTT KAANEGA GOURMET PLUS 16CM	5 aastat
3201001022	4000530581235	KÕRGE KASTRUL KAANEGA GOURMET PLUS 8.8L	5 aastat
3201001021	4000530581211	KÕRGE KASTRUL KAANEGA GOURMET PLUS 24CM	5 aastat
3201001020	4000530581204	KÕRGE KASTRUL KAANEGA GOURMET PLUS 20CM	5 aastat
3201001019	4000530581198	KÕRGE KASTRUL KAANEGA GOURMET PLUS 16CM	5 aastat

CMMF KOOD	EAN KOOD	EESTIKEELNE NIMETUS	GARANTII
3201001014	4000530589088	KASTRULITE KOMPLEKT KAANTEGA GOURMET PLUS 5TK	5 aastat
3201000344	4000530584823	KASTRULITE KOMPLEKT KAANTEGA GOURMET PLUS 4TK	5 aastat
3201000545	4000530666772	PANN PERMADUR PRE- MIUM GRILL 28X28CM	5 aastat
3201000544	4000530666765	PANN PERMADUR PRE- MIUM KÕRGE 28CM	5 aastat
3201000543	4000530666758	PANN PERMADUR PRE- MIUM KÕRGE 24CM	5 aastat
3201000538	4000530666741	PANN PERMADUR PREMIUM 28CM	5 aastat
3201000537	4000530666734	PANN PERMADUR PREMIUM 24CM	5 aastat
3201000536	4000530666727	PANN PERMADUR PREMIUM 20CM	5 aastat
3201007623	4000530705877	WOK PANN FUSIONTEC MUST 28CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006056	4000530703439	PANN FUSIONTEC MUST 28CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006055	4000530702692	PANN FUSIONTEC MUST 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006054	4000530702685	PANN FUSIONTEC MUST 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006053	4000530702746	SÜGAV PANN FUSI- ONTEC MUST 28CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006052	4000530703606	KEETMISE KAUSS FUSIONTEC ROOSA KVARTS 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006051	4000530703538	KEETMISE KAUSS FUSIONTEC PLAATINA 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006049	4000530703385	KEETMISE KAUSS FUSIONTEC ROOSA KVARTS 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006048	4000530703590	KEETMISE KAUSS FUSIONTEC PLAATINA 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec

CMMF KOOD	EAN KOOD	EESTIKEELNE NIMETUS	GARANTII
3201006046	4000530702678	KEETMISE KAUSS FUSI- ONTEC MUST 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006045	4000530702661	KEETMISE KAUSS FUSI- ONTEC MUST 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006043	4000530703675	KASTRULITE KOMPLEKT FUNCTIONAL MUST 2TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006042	4000530703699	KASTRULITE KOMPLEKT FUNCTIONAL PLAATINA 4TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006041	4000530702227	KASTRULITE KOMPLEKT FUNCTIONAL MUST 4TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006040	4000530703668	KÕRGE KASTRUL FUNCTIONAL PLAATINA 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006039	4000530702210	KÕRGE KASTRUL FUNCTIONAL MUST 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006038	4000530703712	KÕRGE KASTRUL FUNCTIONAL PLAATINA 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006037	4000530702203	KÕRGE KASTRUL FUNCTIONAL MUST 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006035	4000530702197	MADAL KASTRUL FUNCTIONAL MUST 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006033	4000530702180	MADAL KASTRUL FUNCTIONAL MUST 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006032	4000530703729	HAUDEPOTT FUSI- ONTEC PLAATINA 16CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006031	4000530702173	HAUDEPOTT FUSI- ONTEC FUNCTIONAL MUST 16CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006027	4000530702753	HAUDEPOTT FUSI- ONTEC MUST 16CM	30 aastat materjalile Fusiontec

CMMF KOOD	EAN KOOD	EESTIKEELNE NIMETUS	GARANTII
3201006023	4000530703644	KASTRULITE KOMPLEKT FUSIONTEC MUST 2TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006022	4000530703453	KASTRULITE KOMPLEKT FUSIONTEC ROOSA KVARTS 4TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006021	4000530703378	KASTRULITE KOMPLEKT FUSIONTEC PLAATINA 4TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006020	4000530703583	KASTRULITE KOMPLEKT FUSIONTEC TUME MESSING 4TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006019	4000530702760	KASTRULITE KOMPLEKT FUSIONTEC MUST 4TK	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006017	4000530703569	MADAL KASTRUL FUSIONTEC PLAATINA 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006014	4000530703415	MADAL KASTRUL ROOSA KVARTS 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006013	4000530703620	MADAL KASTRUL PLAATINA 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006012	4000530703552	MADAL KASTRUL FUSIONTEC TUME MESSING 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006011	4000530702722	MADAL KASTRUL FUSIONTEC MUST 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006010	4000530703484	KÕRGE KASTRUL FUSIONTEC ROOSA KVARTS 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006009	4000530703408	KÕRGE KASTRUL FUSIONTEC PLAATINA 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006008	4000530703613	KÕRGE KASTRUL FUSIONTEC TUME MESSING 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006007	4000530703545	KÕRGE KASTRUL FUSIONTEC ROOSA KVARTS 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006006	4000530703477	KÕRGE KASTRUL FUSIONTEC PLAATINA 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec

CMMF KOOD	EAN KOOD	EESTIKEELNE NIMETUS	GARANTII
3201006005	4000530703392	KÕRGE KASTRUL FUSI- ONTEC TUME MESSING 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006004	4000530702715	KÕRGE KASTRUL FUSI- ONTEC MUST 24CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201006003	4000530702708	KÕRGE KASTRUL FUSI- ONTEC MUST 20CM	30 aastat materjalile Fusiontec
3201000217	4000530686077	ELEKTRILINE VÜRSTIVE- SKI CERAMILL VALGE	10 aastat süsteemile Ceramill
3201000216	4000530685841	ELEKTRILINE VÜRSTIVE- SKI CERAMILL MUST 21CM	10 aastat süsteemile Ceramill
3201000875	4000530658173	ELEKTRILINE VÜRSTIVE- SKI CERAMILL PUIDUST	10 aastat süsteemile Ceramill
3201000215	4000530582690	ELEKTRILINE VÜRSTIVE- SKI CERAMILL 19CM	10 aastat süsteemile Ceramill
3201000818	4000530675941	VESKITE KOMPLEKT CERAMIL NATURE 2TK	10 aastat süsteemile Ceramill
3201000205	4000530675927	VÜRSTIVESKITE KOMPLEKT CERAMIL NATURE 2TK	10 aastat süsteemile Ceramill
3201000817	4000530675910	VÜRSTIVESKI CERAMIL NATURE	10 aastat süsteemile Ceramill

Probleemide ilmnemise korral palume ühendust võtta müüjaga, kelle andmed paiknevad ostutõendil.

Vea kinnitamise korral vahetatakse toode ümber samasuguse või sarnase vastu ja kiirkeetjate puhul need parandatakse. Seoses käesolevate garantiitingimustega piirduvad WMF/KAISER/SILIT kohustused eranditult toote ümbervahetamisega. WMF/KAISER/SILIT ei ole kohustatud toodet parandama või ümber vahetama, kui selle kehtivat ostutõendit ei esitata.

Erandid

Käesolev garantii ei hõlma mehaanilisest vigastamisest, ebakohasest kasutusest, hooletusest või juhendi eiramisest, mittheoldamisest, tootesse sekkumisest või volitamata parandamisest tekkinud kahjustusi.

Samuti ei kata garantii normaalset kasutust ja:

- ülekuumenemist, pikalt soojaallika toimealasse jätmist,
- plekkide, värvimuutuste, kriimustuste ilmnemist,
- kroomitud elementidele täkete teket,
- õnnetusi, nagu tulekahju, üleujutus, jms.
- professionaalset, ärilist või töökohal kasutust,
- teostatava majandustegevuse tarbeks ostmist,
- tootes peituvast mustusest või putukatest põhjustatud kahjustusi (ei puuduta putukate hävitamiseks või peletamiseks projekteeritud tooteid),
- toote lõhkumist või mahapillamist,
- termilisest šokist põhjustatud kahjustusi,
- kasutuslike osade (tihendid, patareid...) väljavahetamist
- klaasist või portselanist osade purunemist,
- kastrulite korpuste katete mehhaanilisi vigastusi, nt löökide, põrutuste, kaapimise tulemusena.

WMF/SILIT deklareerib matejali Fusiontec/Silargan vastupidavusele 30-aastase garantii. Kaaned, käepidemed ja kroomitud servad on garantiist välja lülitatud, sest need osad ei ole materjaliga Fusiontec/Silargan kaetud. Garantiiäeg algab toote WMF/SILIT turustaja poolt varustatavast poest ostmise kuupäevast. Kaebuse protseduur nõuab tarbijaostu sooritamist tõendava dokumendi esitamist. Garantiiaja jooksul materjalil Fusiontec/Silargan defektide esinemise korral vahetame vealise toote tasuta samasuguse uue või saadavuse puudumisel, mitte halvemate omadustega mudeli vastu.

Käesolevast garantiist tulenevad täiendavad õigused on välistatud. Garantiiõude kinnitamiseks tuleb esitada osutõend ja vealine toode. Tingimusel, et antud mudel on tootevalikuga hõlmatud, asendatakse vealine osa sama mudeli osaga. Kui mudelit enam sortimendis ei ole, asendatakse vealine osa käesoleva sortimendi raames saadaoleva sarnase tootega.

Garantii ei hõlma:

- plekkide, värvimuutuste, kriimustuste ilmnemist,
- Kahjusid, mis on tingitud järgmistest põhjustest:
- Ülekuumenemine
- Mittesihotstarbeline ja ebakohane kasutamine
- Nõude ebaõige, ebakohane või hooletu kasutamine
- Kasutusjuhendi eiramine
- Igasugune energiline ja järsk jõukasutus nõude kasutamisel
- Mehhaanilised, keemilised või füüsilised mõjutused Fusiontec/Silargan pinnal
- Volitamata parandused
- Originaaltootele sobimatute varuosade või tarvikute paigaldamine

Tavalised kulumisjäljed – nagu kriimustused, löike ja kraapimise jäljed – on vaid puhtalt visuaalse olemusega ning garantiinõude tingimuste kohaselt endast kahju ei kujuta. Garantiiõuded piirduvad eranditult normaalse, asjakohase kasutamisega erakodumajapidamistes. Ärilisest kasutusest põhjustatud kahjustused ei ole garantiiga hõlmatud.

Garantii ei kata ebaõigest kasutamisest põhjustatud põhjakõrbemisi, nagu ka ülalmärgitud juhtumeid.

WMF/KAISER/SILIT. Täiendav laiendatud garantii hõlmab materjalide tehasevigu või teostuse kvaliteeti, tootja soovitustega kooskõlas oleva toote kasutamise tingimusel. Käesolev garantii ei hõlma ebakohasest kasutamisest põhjustatud kahjustusi, mehhaanilisi kahjustusi, toote kukkumisest tingitud vigastusi, kollaseid või siniseid värvimuutusi, samuti nagu teisi ülalmärgitud juhtumeid.

Kiirekeetjate garantii

Parandamise aeg on maksimaalselt 30 kalendripäeva, alates toote, koos tasuta parandusele õiguse andva dokumentide komplektiga, volitatud teenindusse tarnimisest.

WMF/SILIT kiirkeetjad on hõlmatud ostukuupäevast arvates 2-aastase garantiiga ja Fusiontec/Silargan kattekihile antud 30-aastase garantiiga. Garantii hõlmab materjalide vigu või kastruli teostuse kvaliteeti või metallist põhja enneaegset kulumist, tootja soovitustega kooskõlas oleva toote kasutamise tingimusel.

Käesolev garantii ei kata ebakohasest kasutamisest põhjustatud kahjustusi, mehhaanilisi kahjustusi, toote kukkumisest või küpsetusahju panemisest tingitud vigastusi. Tuleb meeles pidada, et tihendi, rõhunäidiku, ventiilide, käepidemete nagu ka suletuse näidiku tihendi eluiga on piiratud. Need osad on 2-aastasest garantiist välja lülitatud ja vajavad tsüklilist väljavahetamist. Sellised tarvikud nagu korv, kolmjalg, minutilugeja (kui esinevad) ja auruplaat on hõlmatud 2-aastase garantiiga.

Kaiser küpsetusvorm

Garantii ei hõlma mehaanilisest vigastamisest, ebakohasest kasutusest, hooletusest või juhendi eiramisest, mittehooldamisest, tootesse sekkumisest või toote volitamata parandamisest tekkinud kahjustusi. **Samuti ei kata garantii normaalset kasutust ja:**

- ülekuumenemist, pikalt soojaallika toimealasse jätmist,
- plekkide, värvimuutuste, kriimustuste ilmnemist,
- professionaalset, ärilist või töökohal kasutust,
- toote lõhkumist või mahapillamist,
- termilisest šokist põhjustatud kahjustusi,
- klaasist või portselanist osade purunemist.

Tarbijaõigused

See garantii ei mõjuta tarbija seaduslikke õigusi; neid õigusi ei saa tühistada ega piirata. See puudutab ka müüja, kellelt tarbija toote ostis, antud õigusi. Käesolev garantii annab tarbijale konkreetsed õigused, samuti võib ta kasutada muid, konkreetsetele riikidele spetsiifilisi õigusi. Oma otsusest sõltuvalt võib tarbija nõuda mõne sellise õiguse tunnustamist. Üksikasjade saamiseks palume võtta ühendust leheküljel www.wmf.pl. Küsimuste korral palume ühendust võtta nõu ja abi pakkuva infoliiniga.

Garantii ei vältista, piira ega peata ostja, müüdud eseme vealisust käsitlevatest eeskirjadest tulenevaid õigusi. Garantii kehtib kogu Eesti Vabariigi territooriumil.

WMF KASUTAMISE JA HOOLDAMISE JUHEND:

TOIDUVALMISTAMISTOOTED

WMF toiduvalmistamistooted on projekteeritud pikkadeks aastateks toiduvalmistamisest rõõmu ja hooldamise vajaduseta kõrget tõhusust tagama.

Eemaldada enne esimest kasutust pakendi materjalid, määrgistused, kleebised ja etiketid. **TÄHELEPANU:** Mõnedel toiduvalmistamistoodetel on plastkatted, eelkõige sanga aluse juures. Need tuleb enne kasutamist eemaldada, vastasel juhul võib esineda tulekahju oht.

Toiduvalmistamistooted:

- Pesta pesuvahendiga soojas vees pehme lapi või paberkäterätikuga.
- Mittekleepuva sisepinnaga toiduvalmistamistoodete korral tuleb igat panni kuumutada 30 sekundit, võtta soojaallikalt maha ja laotada lusikatäis toiduõli puhta lapi või paberkäterätikuga kogu sisepinnale. Eemaldada liigne õli. Mittekleepuva pinna omaduste säilitamiseks tuleb neid toiminguid teostada korrapäraselt pärast igat panni pesemist. Rasvatamata jätmine võib põhjustada toitude järkjärgulist külgekleepumist.

Toiduvalmistamist puudutavad üldised soovitused

- Keedetavate toodete puhul kasutada kogu aeg ainult väikest või keskmist tuld (isegi vee keetmiseks). Väike või keskmine tuli annab parimad keetmise tulemused. Suur tuli võib keetmiseks kasutatavat toodet kahjustada, aga seda liiki kahjustusi garantii ei hõlma. Kasutada suurt tuld ainult vedeliku koguse vähendamiseks. Keskmist ja keskmiselt suurt tuld kasutatakse küpsetamiseks ja praadimiseks. Väikest tuld kasutatakse toiduainete soojendamiseks, vaikselt tulel keetmiseks ja hõrkude kastete valmistamiseks – see puudutab ka nii elektripliite, induktsioonpliite jms, kus tule all tuleb mõista kuumutusplaadi seadistuse astet.
- Iialgi ei tohi tulele jätta tühje toiduvalmistamistooteid ega panna tühje tooteid soojale kütteleplaadile.
- Valida kütteleplaadi asjakohane suurus, nii et tuli või kuumaallikas puudutaks ainult toiduvalmistamistoote põhja ja ei hõlmaks panni/kastruli külgi.
- Mitte kasutada mittekleepuva kihiga panni flambeerimiseks.
- Vältimaks järskudest temperatuurimuutustest põhjustatud deformeerumist jätta pann enne pesemist jahtuma. Vältida järskede temperatuurimuutusi.
- Toiduvalmistamistooteid kütteleplaadil mitte liigutada, sest see võib põhjustada nii toiduvalmistamistoodete kui kütteleplaadi pinna kahjustusi (kriimustamise oht).
- Värvimuutus: Ülekuumutamise ja järsk temperatuurimuutus võivad põhjustada pruuni või sinist värvi plekkide teket. See ei ole toote viga, nähtus ilmneb kuumaallika liiga kõrge temperatuuri kasutamisel (tavalisel tühja või ebapiisava toidukogusega panni korral). Värvimuutusi võib põhjustada ka vee suur rauasisaldus. Siis jääb mulje, nagu oleks panni pinnal veidi roostet. Vee suur kaltsiumisisaldus võib põhjustada kattu, mille saab sidrunimahla või äädikaga hõlpsalt eemaldada. Seda liiki nähud tootja garantii alla ei kuulu.
- Selleks, et soolaterakesed toiduvalmistamistoote teraselemente ei kahjustaks, lisada vee keetmise korral sool alles pärast vee keema minemist.
- Mitte kuumutada rasva või õli selle põlema, suitsema minemiseni või tumedaks muutumiseni.
- Piim kõrbeb kergesti põhja. Keeta piima väikesel või keskmisel tulel kuni serva ääres mullikeste tekkimiseni.
- Ülekeemise vältimiseks panni selle mahust üle kahe kolmandiku mitte täita.
- Vältida pannil/kastrulis, enne selles mulgikapsaste, hapukapsasupi, praesibula tüüpi toitude valmistamist, hapude, soolaste või rasvade säilitamist. Roogade intensiivus või happesus võivad nende omadusi negatiivselt mõjutada.
- Muude soovitude puudumisel kasutada WMF panni ainult kütteleplaadil ja mitte praeahjus – vaata sangasid, käepidemeid ja kaasi puudutavat jagu. Kütteleplaadi ühilduvus ja kasutamine
- Kontrollides paigalduselementidel, pakendil või kataloogis asuvaid sümboleid, veenduda, et kütteleplaat on toiduvalmistamistoodetega ühilduv.
- Enne keetmise alustamist tuleb toiduvalmistamistoodete põhjad alati kuivaks pühkida, eelkõige siis, kui neid kasutatakse keraamilisel, halogeen-, või induktsioonplaadil, vastasel juhul võib pann pliidi külge kõrbed. Sõltuvalt plaadi tüübist võib panni põhjal olla märgistusi või kriimustusi. See on normaalne nähtus.
- Sobitada kuumuti asjakohane suurus panni põhjaga ja asetada pann kuumaallika keskele.

- Vältimaks nõu ja plaadi vahele jääkide kõrbemist, mis võiksid plaadi kriimustamist või püsi kahjustusi põhjustada, tuleb keraamilise plaadi korral hoolitseda kastruli/panni põhja ning plaadi pinna ideaalse puhtuse eest.
- Iialgi ei tohi panni mööda plaadi pinda vedada – alati tuleb kastrul/pann üles tõsta.
- Toiduvalmistamise käigus ei tohi panne ja wok panne kunagi plaadil liigutada.
- Induktsioon on teistest kuumaallikatest palju kiirem ja tõhusam kuumutamise meetod. Käsituses olevate toiduvalmistamistoodete tõhususe tagamiseks:
- Ei tohi iialgi kuumutada tühju kastruleid või panne.
- Panni kuumutamisel on soovitatav määrata keskmine plaadi kuumutamise temperatuur (väljundtase) (kontrollida induktsioonpliidi kasutusjuhendit).
- Keetmise ajal kaane tõstmise korral kallutada seda ennast auru eest kaitsval viisil. Kaitsta käsi ja nägu aurukõrvetuste eest.
- Mitte kasutada mõradega, täketega või kriimudega klaaskaasi ja mitte üritada kahjustatud toiduvalmistamistooted parandada. Kahjustatud kaante kasutamine võib põhjustada klaasi kildudeks purunemist ja kasutajate või läheduses viibijate võimalikke vigastusi.
- Kuumi klaaskaasi külma vette või külma veevoo alla või vahetult külmale tööpinnale mitte panna, sest järsk temperatuurimuutus võib põhjustada klaasi möranemist. Seda tüüpi kahjustusi garantii ei hõlma.
- Karastatud klaasist kaasi võib ohutult küpsetusahjus kasutada maksimaalsel temperatuuril 180 °C. Enne kõrgema temperatuurini kuumutatud küpsetusahju panemist tuleb pannilt klaaskaas eemaldada. Kui klaaskaaned on varustatud bakeliidist sangadega (st ilma lisaliistudeta), ei saa neid küpsetusahjus ohutult kasutada.
- Kui kaetud pann jäetakse pärast kütteallika väljalülitamist pliidile, tuleb kaas kergelt kõrvale kallutada või auru väljalaskeava avada, vastasel juhul võib pannil tekkida vaakum.

Sangad ja käepidemed

- Mõningatel juhtudel võivad sangad ja käepidemed kuumeneda. Kasutada toiduvalmistamisel alati kindaid. Veenduda toiduvalmistamise ajal, et sangad ei paikneks põletite koha. Sangasid kuumaallika või tulega vahetusse kokkupuutesse mitte lasta, kuumale restile vahetult mitte asetada.
- Mõned sangad ja käepidemed on kinnitatud kruvidega, mis võivad kinnituskoha pideva kuumutamise ning jahutamise tulemusena aja jooksul lõtvuda. Sel juhul tuleb need ettevaatlikult kinni keerata. Kruvisid liiga kõvasti mitte kinni keerata, sest see võib põhjustada kaane või käepideme kahjustusi. Kui kruvisid kinni keerata ei saa või käepidemed on needitud või joodetud, võtta ühendust Klienditeeninduse Keskusega.
- Kui sangad ja käepidemed on tehtud roostevabast terasest, võib neid kasutada küpsetusahjus temperatuuril kuni 280 °C.
- Kui sangad ja käepidemed on tehtud silikoonist osadega roostevabast terasest, võib neid kasutada küpsetusahjus temperatuuril kuni 210 °C.
- Bakeliidist käepidemeid ja sangasid (st ilma lisaliistudeta) ei saa küpsetusahjus ohutult kasutada.

Mittekleepuva pinnaga toiduvalmistamistooted (hooldamine ja puhastamine)

- Metallist riistu kasutada ei tohi. Jälgida, et mittekleepuv pind kahjustusi ei saaks. Garantii kriimustusi ei hõlma.
- Aja jooksul võivad mittekleepuval pinnale ilmuda vähesed värvimuutused. See on normaalne nähtus, mis toiduvalmistamistoodetes mittekleepuva pinna omadusi ei mõjuta.
- Väikesed kriimustused ja hõõrdumised on normaalne nähtus ning mittekleepuva pinna funktsionaalsust ei mõjuta. Garantii kriimused ei hõlma.
- Mittekleepuva pinnaga toodete korral ei ole vaja kleepumist vältivaid spreisid kasutada. Selliste preparaatide kasutamine võib põhjustada pannile mittekleepuva pinna omadusi negatiivselt mõjutava nähtamatu kihi teket.

- Mittekleepuva pinna funktsionaalsuse säilitamiseks korrata hooldustoiminguid korrapäraselt, eelkõige pärast nõudepesumasinas pesemist – kanda panni pinnale vähene kogus õli ja hõõruda paberrätikuga sisse.
- Toidu juhusliku pannile kõrbemise korral kallata sellele soe vesi ja nõudepesuvedelik ning jätta umbes tunniks ajaks niiskuma. Seejärel pesta nõu vajaduse korral pehme nuustikuga üle (nuustik mittekleepuvate pindade pesemiseks). Seejärel tuleb mittekleepuv pind, selle omaduste taastamiseks, vähese kogusega õliga niisutatud paberrätikuga ülepühkimise läbi turvata.
- Kui tooted hakkavad pannile kleepuma, tähendab see tavaliselt seda, et mittekleepuva pinna omadused on panni ülekuumutamise, korrapärase hoolduse puudumise, pannile toiduainete kõrvetamise või nende jääkide pannile jätmise tõttu nõrgenenud. Seda nähtust tootja garantii ei hõlma.
- Panni sisepinnal võib tekkida jääkidest või katlakivist katt. Seda nähtust võib täheldada sageli siis, kui nõud kasutatakse korrapäraselt köögiviljade keetmiseks, aga ka kareda vee korral. Katu kõrvaldamiseks kasutada lahjendatud äädikat või sidrunimahla. Probleemi lahendamiseks tuleb pärast panni pesemist ja kuivatamist kanda selle mittekleepuvale pinnale vähene kogus õli. Sel moel saab pind turvatud. Kodustes tingimustes normaalse kasutamise korral mittekleepuv pind ei kihistu ega kooru. Pinna osakeste juhuslik allaneelamine ei ole ohtlik. Need ei ole mürgised ja on täielikult neutraalsed. Allaneelamise korral on need organismile täiesti ohutud. Küsimuste korral tuleb võtta ühendust Klienditeeninduse Keskusega.
- WMF toiduvalmistamistoodet on või ei ole varustatud mittekleepuva pinnaga. Pann saavutab optimaalse toiduvalmistamise temperatuuri u 190 °C juures ja alati tuleb praadimise rasva kasutada.
- Keraamilist pinda võib kuumutada kütteplaadi temperatuurini 570 °F/300 °C.
- Tänu keraamilise sisepinna kõrgele kuumavastupidavusele sobib pann ideaalselt küpsetamiseks, pruunistamiseks ja rasvaga praadimiseks.
- Keraamilise pinnaga tooted tagavad tervisliku toiduvalmistamise, sest vajavad selleks väiksemat kogust küllastatud rasvu ja õlisid.

Fusiontec materjalist toiduvalmistamistoodet

- Praadimiseks tuleb alati kasutada rasva.
- lialgi ei tohi köögiriistadega lüüa Fusiontec materjalist toodete kroomitud randi pihta. See võib põhjustada randi vigastusi ja nõu püsikahjustust.
- Fusiontec materjalist tooteid pesta nõudepesumasinas.
- Fusiontec tooteid ei tohi üksteise sees hoida, sest kastrulite sangad võivad naabruses olevaid nõusid rikkuda.
- Võib kasutada metallist riistu.
- Väikesed kriimustused ja hõõrdumised on normaalne nähtus ning materjali funktsionaalsust ei mõjuta. Garantii kriimused ei hõlma. Kastruli pind võib ajaga matistuda, aga see on loomulik nähtus.
- Toidu juhusliku pannile kõrbemise korral kallata sellele soe vesi ja nõudepesuvedelik ning jätta umbes tunniks ajaks niiskuma. Seejärel pesta nõu vajaduse korral normaalselt pehme nuustiku ja nõudepesupiimaga üle.
- Kuuma panni külma veega mitte üle valada ega külma vette mitte kasta. Järsk temperatuurimuutus võib põhjustada põhja deformeerumist.

Toiduvalmistamistoodetega kasutatavad köögiriistad

- Toodete parima kauakestvaima kasutamise tagamiseks on soovitatav kasutada plastikust, silikoonist või puidust köögiriistu.
- Pinna väikesed kriimustused on normaalseks nähtuseks ja toiduvalmistamistoodete funktsionaalsust ei halvenda

Küpsetusahju ja resti kasutamine

- Toiduvalmistamistooteid võib ohutult kasutada küpsetusahjus temperatuuril kuni 500 °F/260 °C/, kui käepidemed on roostevabast terasest ja ilma bakeliidist või silikoonist osadeta. Antud toiduvalmistamistootele ohutu temperatuuri kontrollimiseks vaata sangasid ja käepidemeid puudutatavat jagu.
- Toiduvalmistamistoode kandes või küpsetusahjust välja võtmiseks kasutada alati köögikindaid.
- Karastatud klaasist kaasi võib küpsetusahjus ohutult kasutada maksimaalsel temperatuuril 350 °F/175 °C. Enne kõrgema temperatuurini kuumutatud küpsetusahju panemist tuleb pannidelt klaaskaaned eemaldada.
- Silikoonist või bakeliidist osadeta roostevabast terasest sangadega ja mittekleepuva sisepinnaga toiduvalmistamistooteid võib paigutada restile, siiski tuleb restist säilitada kaugus vähemalt 5 cm.

Toiduvalmistamistoode puhastamine

- Pesta nuustiku abil panni sise- ja välispind pärast igat kasutust sooja vee ning nõudepesuvedelikuga. Loputada ja kuivatada hoolikalt.
- Mitte kasutada karedaid traatnuustikuid ja küürimisvulbreid.
- Kuuma panni külma veega mitte üle valada ega külma vette mitte kasta. Järsk temperatuurimuutus võib põhjustada põhja deformeerumist.
- Seoses alumiiniumist kinnitusega (nt needid) panni välispinda liiga pikalt mitte niisutada. Kuivatada toiduvalmistamistoode alati hoolikalt.
- Mittekleepuva pinna omaduste säilitamiseks korrata hooldustoiminguid pärast igat nõudepesumasinas pesemist.
- Mitte jätta toiduvalmistamistooteid pärast tsükli lõppemist nõudepesumasinasse.

Puhastamine – mittekleepuva pinnata tooted

- Pesta panni igapäevase hooldamise raames nuustiku ja sooja vee ning nõudepesuvedelikuga (karedate nuustikute ja küürimisvulbrite kasutamine ei ole soovitatav).
- Panni sees oleva raskelteemaldatava mustuse või kõrbenud toidujääkide korral niisutada nõu soojas vees. Spetsiaalne roostevaba terase puhastamise pulber segada pasta saamiseks veega. Kasutada pastat pehme lapi abil. Laotada pasta seestpoolt väljapoole ringjate liigutustega. Pesta pesuvahendiga soojas vees ja kuivatada katu vältimiseks koheselt.
- Mitte kasutada pannide puhastamiseks valgendajaid, küpsetusahjude puhastusvahendeid või klooril põhinevaid tooteid, sest neil on roostevabale terasele isegi pärast lahendamist tugevalt söövitav toime. Need vahendid võivad põhjustada terase pinnale väikeste süviste teket, mis võivad ebaesteetilised olla ja toiduvalmistamise jõudlusele mõju avaldada.
- Terasel karedaid traatnuustikuid ja küürimisvahendeid mitte kasutada.
- Ohutult võib kasutada nailonist nuustikuid.
- Pidada meeles, et välised viimistluse ja kinnituste roostevabast terasest elemendid võivad mõningate nõudepesumasina pesuvahendite mõjul lõtvuda. Selliseid juhtumeid garantii ei hõlma.
- Isegi siis, kui toodet võib nõudepesumasinas pesta, on soovitatav katu tekke vältimiseks seda käsitsi pesta ja hoolikalt kuivatada.
- Mitte jätta toiduvalmistamistooteid pärast tsükli lõppemist nõudepesumasinasse.
- Roostevabast terasest toiduvalmistamistoodele võivad aja jooksul ilmuda sinised või kollased plekid. See on ülekuumenemisest tuleneda võib loomulik nähtus. Ei ole märgiks toiduvalmistamistoode probleemist.
- Ebaõige pesemise või vee ärakeemise korral võivad ilmuda järgnevad nähud: - valged plekid (nt kartulite keetmisest), valge katt, vikerkaare efekt / vikerkaarevärvilised viirud, pruunid kuivad viirud (vee jäljed).

- Roostevabast terasest valmistatud toote pinnale võivad ilmuda värvimuutused. Värvimuutused saab eemaldada spetsiaalse roostevaba terase preparaadiga või tavalisele pesuvahendile sidrunimahla või äädikat lisades.

Pesemine nõudepesumasinas.

- Mitte kõiki WMF toiduvalmistamistooteid võib pesumasinas pesta. Kontrollida pakenditel olevaid etikette. Isegi siis, kui toiduvalmistamistoodet võib pesta nõudepesumasinas, on soovitatav seda teha käsitsi. Alumiiniumist osad võivad nõudepesumasinas pesemisel matistuda. Selline nähtus on loomulik ja ei ole toote viga.
- Nõudepesumasinas pesemise korral võib välispind ja alumiiniumist kinnitus mõningate pesuainete mõjul lõtvuda ning värvi muuta. Meie garantii seda liiki kulumist ei hõlma, aga see ei mõjuta ka panni kasutusomadusi.

Kuidas roostevaba terase garantiiga hõlmatud vigu ära tunda ja vältida.

- Põhi: Toiduvalmistamistoodete korpus on hõlmatud garantiiga, mis puudutab kinnise põhja eraldumist või kinnise põhja ja korpuse vahele õhumullide tekkimist. See võib põhjustada ülekuumenemist või soojade punktide teket. Seda liiki viga on hõlmatud garantiiga.

Toote sisepind

- Toiduvalmistamistoodete korpuse garantii hõlmab tumepruune, musti ja roosteseid plekke.
- Toote sisepinnal plekkide täheldamise korral tuleb see kõigepealt kooskõlas hooldamist puudutavate juhistega puhtaks pesta. Kui mustus jääb pärast puhastamist küünega pinnal kraapimise korral püsima või kui jäljed näevad välja nagu söövitused või augud, hõlmab neid garantii.

Kasulikud näpunäited:

- Lisada sool veele alles pärast vee keema minemist.
- Mitte kasutada kloori sisaldavaid pesuvahendeid.
- Mitte kasutada vesinikülihappendit ega valgendajat.

Sangad, küljesangad ja käepidemed:

- Kui pann on varustatud keevitatud sangadega ja sang tuleb keevituse kohast lahti, aga panni seinal avasid pole, hõlmab seda liiki viga garantii.

Kuidas roostevaba terase garantiiga mittehõlmatud vigu ära tunda ja vältida.

Puhastamise tulemusena tekkinud kahjustusi garantii ei hõlma:

- Mõned pesuvahendid on väga söövitavad ja võivad roostevabast terasest väliseid viimistlusi ja kinnitusi rikkuda. Nõudepesumasinate mõnede pesuvahendite söövitava toime tulemusena võivad need osad värvi muuta või lõtvuda. Selliseid juhtumeid garantii ei hõlma.
- Isegi siis, kui toodet võib pesta nõudepesumasinas, on soovitatav seda teha käsitsi.
- Mitte jätta toiduvalmistamistooted pärast tsükli lõppemist nõudepesumasinasse.
- Samuti on soovitatav toiduvalmistamistooted pärast pesemist paberkäterätikuga kuivatada.

Sisepinna värvimuutusi garantii ei hõlma:

- Ülekuumutamine võib põhjustada pruuni või sinist värvi plekkide teket. See ei ole toote viga, nähtus ilmneb kuumaallika liiga kõrge temperatuuri kasutamisel (tavaliselt tühja või ebapiisava toidukogusega panni korral).
- Värvimuutusi võib põhjustada ka vee suur rauasisaldus. Siis tekib mulje, nagu oleks panni pinnal veidi roostet. Järgides puhastamist puudutavaid juhiseid võib seda liiki mustuse kergesti eemaldada.
- Sinised plekid võivad toote põhjale tekkida tärklisist sisaldavate toiduainete, nagu riis või makaronid, keetmise tulemusena.

- Teatud mustus võib toote põhja tekkida seoses kasutatava vee liigiga. See võib tuleneda vee kaltsiumisisaldusest (katlakivi). On kergesti kõrvaldatav äädika või sidrunimahla abil.
- Pesta toiduvalmistamistoodete, äädikat või sidrunimahla kasutades, paberkäterätikuga.
- Panni puhastamiseks kasutada spetsiaalseid roostevaba terase vahendeid.
- Lisada sool veele alles pärast vee keema minemist.

Välispinna värvimuutusi garantii ei hõlma

- Ülekuumutamine võib põhjustada pruuni või sinist värvi plekkide teket. See ei ole toote viga, nähtus ilmneb kuumaallika liiga kõrge temperatuuri kasutamisel (tavaliselt tühja või ebapiisava toidukogusega panni korral).
- Panni puhastamiseks kasutada spetsiaalseid roostevaba terase vahendeid.

Toote deformatsiooni garantii ei hõlma

- Panni maha pillamine võib seda deformeerida.
- Tühja panni ülemäärane kuumutamine või soojendamine võib samuti toote deformatsiooni põhjustada.
- Mitte valada kuumale pannile kuuma vett, sest see võib põhjustada järsku temperatuurimuutust ja põhja deformatsiooni.
- Sobitada põletite suurus panni mõõtmetele vastavalt.
- Enne keraamilisel plaadil kasutamist puhastada ja kuivatada panni põhi.
- Valida põleti asjakohane suurus, nii et tuli või kuumaallikas puudutaks ainult toiduvalmistamistoodete põhja ja ei hõlmaks panni külgi.
- Pidada meeles, et induktsioonplaadil toidu valmistamine nõuab erilist tähelepanu. Induktsioonplaat saavutab kõrge temperatuuri väga kiiresti, aga järsud ning äkilised temperatuurimuutused võivad põhjustada toote deformatsiooni.

Sang, küljesangad ja käepide; garantiiga mittehõlmatud kahjustused

- Kui pann on varustatud keevitatud käepidemetega ja käepide tuleb keevituse kohast lahti, aga panni seinal on nähtavad avaused, võib see tähendada, et toode oli ületäidetud. Seda tüüpi kahjustusi garantii ei hõlma.

WMF KLAASTOOTED

- Lapsed ei tohi kasutada klaasist nõusid ilma täiskasvanu järelevalveta.
- Nõusid ei tohi kuumutada temperatuurini üle 60kr C, nt kuuma vedeliku sissekallamise läbi.
- Temperatuurivahet u 30kr C põhjustav kiire kuumutamine ja seejärel jahutamine võib põhjustada klaasnõu mõranemise.
- Nõusid pesumasinas pestes määrata klaasipesu programm ja kasutada asjakohaseid keemilisi vahendeid.

WMF NOAD

Kasutamiseks ettevalmistamine:

Enne esimest kasutust tuleb nuga pehme nuustiku ja nõudepesuvedelikuga pesta ning seejärel loputada ja kuivaks pühkida. Kasutamine:

- ole löikamise ajal ettevaatlik, noad on väga teravad ja vajavad harjumist,
- ära painuta nuga löikamise ajal külje poole, samuti ei ole nuga kasutatav rookimiseks,
- noaga ei tohi konte lõikuda,
- sügavkülmutatud toiduaineid mitte lõikuda,
- vältida löikumist kõvadel pindadel, nagu klaas, kivi või metall (see kiirendab noa nürustumist, võib põhjustada terale sakke),
- vältida kõrgeid temperatuure (nt noa hoidmist tule juures),
- purke, pudeleid, konserve noaga mitte avada.

Hooldamine:

- Hoida nuga puhta ja kuivana, mitte jätta musta nuga seisma (võib põhjustada terase värvimuutusi).
- Mitte hoida nuga kaua vees või musta nuga kraanikausis – mitte lasta täielikult nüristuda, siis on teritamine raskem ja võib olla mitte nii tõhus (sõltuvalt teritamise viisist).
- Kui tootja lubab nuge nõudepesumasinas pesta, tuleb need pesta eraldi korvikeses, ülespoole suunatud teradega. Pärast lõppenud tsüklit välja võetuna ja kuivatatuna. Nuge ei tohi nõudepesumasinas kuivatada.
- Igat head nuga on soovitatav siiski käsitsi pesta, see pikendab selle kasutamise ja teritamiste vahelist aega. Noa käsitsi pesemine ei nõua palju jõudu ega aega.

Nugade teritamine:

Lihtsaimaks, kiireimaks ja üsna tõhusaks lahenduseks on piluteritajad. Heal piluteritajal on kõrge kvaliteediga, sageli kaheastmeline teritusmehhanism. Parimad teritajad säilitavad noatera nurga nii, et seda mitte kahjustada ja sellele tootmise protsessis antud omadusi mitte muuta.

Piluteritajatega teritamist puudutavad juhised:

- Noal ei tohi lasta tugevalt nüristuda, parem on nuga sagedamini, aga vähem agressiivselt teritada. Kui nuga ei ole väga nüristunud, piisab hea teritaja korral noa teritamiseks 3–5-st õrnast tõmbest.
- Tõmba nuga läbi teritaja ühtlaselt.
- Teritamise ajal peab surve tugevus vastama noa nüriduse astmele, liiga tugev surve lühendab teritaja eluiga ja deformeerib tera (parem on nuga teritajast läbi tõmmata rohkem kordi, aga nõrgema survega).
- Noa teritajast läbitõmbamise surve ja kiiruse olulised muutused võivad noateral ebaühtlusi põhjustada.

WMF PUIDUST TOOTED

- Tuleb eranditult käsitsi pesta.
- Neid ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Pärast pesemist tuleb toode hõõruda üle toiduõli või gastronoomiliste toodetega kasutamiseks lubatud puiduõliga. Puidu õlitamata jätmine võib viia puidu kuivamise ja selle struktuuri mõranemiseni.
- Veskid, noahoidikud ja muud tarvikud tuleb vähemalt kord poole aasta jooksul toiduõliga üle tõmmata, mis kaitseb puitu kuivamise eest.
- Õrnad praod, kriimud või lõiked on lõikelaudadel loomulikuks nähtuseks ja need ei ole toote vead.

WMF RIBOTOS GARANTIJOS SĄLYGOS

WMF/SILIT garantija WMF/SILIT keptuvėms, puodams, kaistuvams, KAISER virtuvės reikmenims ir greitpuodžiams, kepimo formoms ir priedams kartu su priedais taikoma gamybos defektams arba medžiagų defektams, nustatytiems per pagrindinį 24 mėnesių ar pratęstą garantinį laikotarpį (žr. produktų kuriems suteikiama ilgesnė nei 2 metų garantija, sąrašą) nuo pirkimo dienos.

Produktų, kuriems suteikiama ilgesnė nei 2 metų garantija, sąrašas:

CNMF KODAS	EAN KODAS	LENKŲ PAVADINIMAS	GARANTIJA
3201010261	4000530706171	KEPTUVĖ STEAK PROFI 28CM	5 metų
3201010260	4000530706164	KEPTUVĖ STEAK PROFI 24CM	5 metų
3201006216	4000530703750	WOK KEPTUVĖ PROFI RESIST 28 CM	5 metų
3201002679	4000530696281	AUKŠTA KEPTUVĖ PROFI RESIST 28CM	5 metų
3201000359	4000530650955	KEPTUVĖ SERVIRAVIMUI PROFI RESIST 28CM	5 metų
3201002678	4000530650948	KEPTUVĖ SERVIRAVIMUI PROFI RESIST 24CM	5 metų
3201000358	4000530649850	KEPTUVĖ PROFI RESIST 28CM	5 metų
3201000357	4000530649843	KEPTUVĖ PROFI RESIST 24CM	5 metų
3201001023	4000530584564	KAISTUVAS SU DANGČIU GOURMET PLUS 16CM	5 metų
3201001022	4000530581235	AUKŠTAS PUODAS SU DANGČIU GOURMET PLUS 8.8L	5 metų
3201001021	4000530581211	AUKŠTAS PUODAS SU DANGČIU GOURMET PLUS 24CM	5 metų
3201001020	4000530581204	AUKŠTAS PUODAS SU DANGČIU GOURMET PLUS 20CM	5 metų
3201001019	4000530581198	AUKŠTAS PUODAS SU DANGČIU GOURMET PLUS 16CM	5 metų

CNMF KODAS	EAN KODAS	LENKŲ PAVADINIMAS	GARANTIJA
3201001014	4000530589088	PUODŲ RINKINYS SU DANGČIAIS GOURMET PLUS 24CM	5 metų
3201000344	4000530584823	PUODŲ RINKINYS SU DANGČIAIS GOURMET PLUS 20CM	5 metų
3201000545	4000530666772	KEPTUVĖ PERMADUR PREMIUM GRILL 28X28CM	5 metų
3201000544	4000530666765	KEPTUVĖ PERMADUR PREMIUM AUKŠTA 28CM	5 metų
3201000543	4000530666758	KEPTUVĖ PERMADUR PREMIUM AUKŠTA 24CM	5 metų
3201000538	4000530666741	KEPTUVĖ PERMADUR PREMIUM AUKŠTA 28CM	5 metų
3201000537	4000530666734	KEPTUVĖ PERMADUR PREMIUM AUKŠTA 24CM	5 metų
3201000536	4000530666727	KEPTUVĖ PERMADUR PREMIUM AUKŠTA 20CM	5 metų
3201007623	4000530705877	WOK KEPTUVĖ FUSIONTEC JUODA 28CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006056	4000530703439	KEPTUVĖ FUSIONTEC JUODA 28CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006055	4000530702692	KEPTUVĖ FUSIONTEC JUODA 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006054	4000530702685	KEPTUVĖ FUSIONTEC JUODA 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006053	4000530702746	GILI KEPTUVĖ FUSIONTEC JUODA 28CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006052	4000530703606	VIRIMO PUODAS FUSIONTEC ROŽINIS KVARCAS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006051	4000530703538	VIRIMO PUODAS FUSIONTEC PLATININIS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006049	4000530703385	VIRIMO PUODAS FUSIONTEC ROŽINIS KVARCAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai

CNMF KODAS	EAN KODAS	LENKŲ PAVADINIMAS	GARANTIJA
3201006048	4000530703590	VIRIMO PUODAS FUSIONTEC PLATININIS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006046	4000530702678	VIRIMO PUODAS FUSIONTEC JUODAS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006045	4000530702661	VIRIMO PUODAS FUSIONTEC JUODAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006043	4000530703675	PUODŲ RINKINYS FUNCTIONAL JUODAS 2VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006042	4000530703699	PUODŲ RINKINYS FUNCTIONAL PLATINI- NIS 4VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006041	4000530702227	PUODŲ RINKINYS FUNCTIONAL JUODAS 4VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006040	4000530703668	AUKŠTAS PUODAS FUNCTIONAL PLATINI- NIS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006039	4000530702210	AUKŠTAS PUODAS FUNCTIONAL JUODAS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006038	4000530703712	AUKŠTAS PUODAS FUNCTIONAL PLATINI- NIS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006037	4000530702203	AUKŠTAS PUODAS FUNCTIONAL JUODAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006035	4000530702197	ŽEMAS PUODAS FUNC- TIONAL JUODAS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006033	4000530702180	ŽEMAS PUODAS FUNC- TIONAL JUODAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006032	4000530703729	KAISTUVAS FUSIONTEC PLATININIS 16CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006031	4000530702173	KAISTUVAS FUSIONTEC FUNCTIONAL JUPDAS 16CM	30 metų Fusiontec medžiagai

CNMF KODAS	EAN KODAS	LENKŲ PAVADINIMAS	GARANTIJA
3201006027	4000530702753	KAISTUVAS FUSIONTEC JUODAS 16CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006023	4000530703644	PUODŲ RINKINYS FUSIONTEC JUODAS 2VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006022	4000530703453	PUODŲ RINKINYS FUSIONTEC ROŽINIS KVARCAS 4VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006021	4000530703378	PUODŲ RINKINYS FUSIONTEC PLATININIS 4VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006020	4000530703583	PUODŲ RINKINYS FUSIONTEC TAMSUS ŽALVARIS 4VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006019	4000530702760	PUODŲ RINKINYS FUSIONTEC JUODAS 4VNT.	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006017	4000530703569	ŽEMAS PUODAS FUNCTIONAL PLATININIS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006014	4000530703415	ŽEMAS PUODAS ROŽINIS KVARCAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006013	4000530703620	ŽEMAS PUODAS PLATININIS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006012	4000530703552	ŽEMAS PUODAS FUSIONTEC TAMSUS ŽALVARIS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006011	4000530702722	ŽEMAS PUODAS FUSIONTEC JUODAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006010	4000530703484	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC ROŽINIS KVARCAS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006009	4000530703408	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC PLATININIS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006008	4000530703613	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC TAMSUS ŽALVARIS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai

CNMF KODAS	EAN KODAS	LENKŲ PAVADINIMAS	GARANTIJA
3201006007	4000530703545	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC ROŽINIS KVARCAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006006	4000530703477	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC PLATININIS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006005	4000530703392	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC TAMSUS ŽALVARIS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006004	4000530702715	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC JUODAS 24CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201006003	4000530702708	AUKŠTAS PUODAS FUSIONTEC JUODAS 20CM	30 metų Fusiontec medžiagai
3201000217	4000530686077	ELEKTRINIS PRIESKONIŲ MALŪNĖLIS CERAMILL BALTA	10 metų Ceramill sistemai
3201000216	4000530685841	ELEKTRINIS PRIESKONIŲ MALŪNĖLIS CERAMILL JUODAS 21CM	10 metų Ceramill sistemai
3201000875	4000530658173	ELEKTRINIS PRIESKONIŲ MALŪNĖLIS CERAMILL MEDINIS	10 metų Ceramill sistemai
3201000215	4000530582690	ELEKTRINIS PRIESKONIŲ MALŪNĖLIS CERAMILL 19CM	10 metų Ceramill sistemai
3201000818	4000530675941	MALŪNĖLIŲ RINKINYS CERAMIL NATURE 2VNT.	10 metų Ceramill sistemai
3201000205	4000530675927	PRIESKONIŲ MALŪNĖLIŲ RINKINYS CERAMILL NATURE 2VNT.	10 metų Ceramill sistemai
3201000817	4000530675910	PRIESKONIŲ MALŪNĖLIS CERAMIL NATURE	10 metų Ceramill sistemai

Iškilius problemoms, kreipkitės į pardavėją, kurio duomenys yra pirkimo dokumente.

Jei defektas patvirtintas, produktas pakeičiamas tuo pačiu ar panašiu, o greitpuodžių atveju atliekamas remontas. Atsižvelgiant į šias garantijos sąlygas, WMF/KAISER/SILIT įsipareigojimai apsiriboja tik produkto pakeitimu. WMF/KAISER/SILIT nėra įpareigotas taisyti ar pakeisti produktą, jei nepateikiamas galiojantis pirkimo dokumentas.

Išimtys

Ši garantija neapima žalos, atsiradusios dėl mechaninių gedimų, netinkamo naudojimo, aplaidumo ar instrukcijų nesilaikymo, priežiūros neatlikimo, produkto perdirbimo ar neteisėto remonto. Garantija taip pat netaikoma natūraliam nusidėvėjimui ir:

- perkaitimui, ilgalaikiam šilumos šaltinio poveikiui,
- dėmių, spalvos pokyčių, plyšių atsiradimui,
- atplaišų atsiradimui ant chromuotų detalių,
- tokioms avarijoms, kaip gaistas, potvynis ir pan.
- profesionaliam, komerciniam naudojimui arba naudojimui darbo vietoje,
- įsigyjant produktą savo ekonominės veiklos reikmėms,
- gedimams, atsiradusiems dėl nešvarumų ar vabzdžių ant produkto (netaikoma produktams, skirtiems kovoti ar atbaidyti vabzdžius),
- produkto sudaužymui ar numetimui,
- gedimams, atsiradusiems dėl terminio šoko,
- eksploatacinių dalių keitimui (tarpinės, baterijos...)
- stiklo ar porceliano dalių gedimams,
- puodų korpuso kraštų pažeidimams, pvz. dėl smūgių, sumušimų, įtrūkimų.

WMF/SILIT deklaruoja 30 metų „Fusiontec/Silargan“ medžiagos patvarumo garantiją. Garantija netaikoma dangčiams, rankenoms ir chromuotiems kraštams, nes šios dalys nepadengtos „Fusiontec / Silargan“ medžiaga. Garantinis laikotarpis prasideda nuo produkto pirkimo WMF/SILIT platintojo parduotuvėje dienos. Kartu su skundu būtina pateikti dokumentą, patvirtinantį, kad produktas įsigytas vartotojų reikmėms. Jei per garantinį laikotarpį atsirado „Fusiontec/Silargan“ medžiagos defektai, nemokamai pakeisime nekokybišką produktą nauju, tokiu pačiu arba, jei jis nepasiekiamas, neblogesnių parametru modeliu. Ši garantija nesuteikia jokių kitų teisių. Garantiniam reikalavimui patvirtinti turi būti pateiktas pirkimo dokumentas ir nekokybiškas produktas. Jei grąžinamas modelis vis dar siūlomas mūsų asortimente, nekokybišką dalį pakeisime to pačio modelio dalimi. Jei šis modelis nebėra įtrauktas į mūsų asortimentą, nekokybišką dalį pakeisime panašiu produktu iš mūsų asortimento.

Garantija netaikoma:

- dėmių, spalvos pokyčių, plyšių atsiradimui,
- gedimams, atsiradusiems dėl šių priežasčių:
 - Perkaitimas
 - Neteisingas ir netinkamas naudojimas
 - Neteisingas, netinkamas ar neatsargus indų naudojimas
 - Naudojimo instrukcijos nesilaikymas
 - Bet koks perteklinės jėgos panaudojimas dirbant su indu
 - Mechaninis, cheminis ar fizinis poveikis „Fusiontec/Silargan“ paviršiumi
 - Neteisėti remonto darbai
 - Atsarginių dalių ir priedų, netinkančių originaliam produktui, įrengimas

Natūralaus nusidėvėjimo požymiai, pvz. plyšiai, įpjovimai ir įbrėžimai, yra grynai vizualūs ir nesudaro pagrindo pareikšti garantinį reikalavimą. Garantinis reikalavimas yra pagrįstas jei produktas buvo tinkamai naudojamas privačiuose namų ūkiuose. Garantija netaikoma gedimams, atsiradusiems naudojant produktą komerciniams tikslais.

Garantija netaikoma prisvilimui, atsiradusiam dėl netinkamo naudojimo ir pirmiau minėtiems atvejams.

WMF/KAISER/SILIT. Papildoma išplėstinė garantija apima medžiagų ar gamybos defektus, jei produktas naudojamas pagal gamintojo instrukcijas. Ši garantija netaikoma gedimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, mechaninių pažeidimų, produkto kritimo, geltonoms ar mėlynoms dėmėms ir kitiems pirmiau minėtiems atvejams.

Garantija greitpuodžiams

Remonto laikas bus ne ilgesnis kaip 30 kalendorinių dienų nuo produkto pristatymo į įgaliojantį aptarnavimo centrą kartu su visais dokumentais, suteikiančiais teisę į nemokamą remontą.

WMF/SILIT greitpuodžiams taikoma 2 metų garantija ir 30 metų garantija „Fusiontec/Silargan“ dangai nuo pirkimo dienos. Garantija apima puodo medžiagų ar gamybos defektus arba priešlaikinį metalinio pagrindo sugadinimą, jei produktas naudojamas pagal gamintojo instrukcijas.

Ši garantija netaikoma gedimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, mechaninių pažeidimų, produkto kritimo ar įdėjimo į orkaitę. Reikėtų atsiminti, kad tarpinės, slėgio indikatorius, vožtuvų, rankenų ir uždarymo indikatorius tarpiklių tarnavimo laikas yra ribotas. Šioms dalims netaikoma 2 metų garantija ir jos turi būti periodiškai keičiamos. Priedams, tokiems kaip krepšelis, trikojis, laikmatis (jei yra) ir garų įdėklas, taikoma 2 metų garantija.

Kepimo forma Kaiser

Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl mechaninių gedimų, netinkamo naudojimo, aplaidumo ar instrukcijų nesilaikymo, priežiūros neatlikimo, produkto perdirbimo ar neteisėto remonto. **Garantija taip pat netaikoma natūraliam nusidėvėjimui ir:**

- perkaitimui, ilgalaikiam šilumos šaltinio poveikiui,
- dėmių, spalvos pokyčių, plyšių atsiradimui,
- profesionaliam, komerciniam naudojimui arba naudojimui darbo vietoje,
- produkto sudaužymui ar nometimui,
- gedimams, atsiradusiems dėl terminio šoko,
- stiklo ar porceliano dalių gedimams.

Vartotojų teisės

Ši garantija neturi įtakos vartotojų teisėms; šios teisės negali būti atšauktos ar apribotos. Tai taip pat taikoma pardavėjo, iš kurio vartotojas įsigijo produktą, suteiktoms teisėms. Ši garantija suteikia vartotojui konkrečias teises, o jis taip pat gali turėti kitų teisių, kurios skiriasi priklausomai nuo valstybės ar šalies. Pagal savo sprendimą vartotojas gali prašyti pripažinti bet kurią iš šių teisių. Dėl išsamesnės informacijos prašome susisiekti per www.wmf.pl. Jei turite klausimų, kreipkitės informacijos telefonu dėl patarimo ar pagalbos.

Garantija nepanaikina, neapriboja, nesustabdo Pirkėjo teisių pagal parduotos prekės defektams taikomos garantijos taisykles. Garantija galioja Lenkijos Respublikos teritorijoje.

WMF NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS INSTRUKCIJA:

MAISTO GAMINIMO PRODUKTAI

WMF gaminimo produktai yra sukurti taip, kad daugelį metų teiktų jums malonumą gaminant maistą ir užtikrintų aukštą našumą, nereikalaujant priežiūros

Prieš pirmąjį naudojimą nuimkite visas pakavimo medžiagas, žymes, lipdukus ir etiketes. DĖMESIO: Kai kurie gaminimo produktai turi plastikinius gaubtus, ypač rankenos apačioje. Nuimkite juos prieš naudojimą, kitaip kyla gaisro pavojus.

Maisto gaminimo produktai:

- Plaukite šiltame vandenyje su plovikliu ir nušluostykite minkštu skudurėliu arba popieriniu rankšluosčiu.
- Gaminimo produktams su vidine nesvylančia danga, kiekvieną keptuvę kaitinkite 30 sekundžių, nukelkite nuo ugnies ir švariu audiniu arba popieriniu rankšluosčiu paskleiskite šaukštelį valgomoji aliejaus ant viso vidinio paviršiaus. Pašalinkite aliejaus perteklių. Ši procedūra turi būti atliekama reguliariai po kiekvieno keptuvės valymo, kad būtų išlaikytos nesvylančios dangos savybės. Jei reguliariai nesutepsite dangos, maistas gali imti svilti.

Bendrieji maisto gaminimo patarimai

- Maisto gaminimo produktams visada (net ir verdant vandenį) naudokite tik mažą ar vidutinę ugnį. Maža ar vidutinė ugnis užtikrina geriausius gaminimo rezultatus. Didelė ugnis gali sugadinti gaminimo produktą ir tokiems gedimams garantija netaikoma. Didelę ugnį naudokite tik skysčio kiekiu mažinimui. Vidutinė ir vidutiniškai didelė ugnis naudojama skrudinimui ir kepimui. Maža ugnis naudojama maisto šildymui, virimui ant lėtos ugnies ir lengvų padažų ruošimui – taip pat taikoma elektrinėms, indukcinėms viryklėms, ir pan., kur ugnis reiškia kaitlentės nustatymą.
- Niekada nepalikite tuščių gaminimo produktų ant ugnies ir nedėkite tuščių produktų ant karšto degiklio.
- Rinkitės tinkamo dydžio degiklį, kad ugnis ar šilumos šaltinis liestų tik gaminimo produkto apačią, bet neliestų keptuvės/puodo šonų
- Nenaudokite keptuvės su nesvylančia danga flambiravimui.
- Prieš valymą leiskite keptuvėms atvėsti, kad išvengtumėte deformacijos dėl staigaus temperatūros pokyčio. Venkite staigių temperatūros pokyčių.
- Nestumdykite gaminimo produktų po kaitlentės paviršių, nes tai gali sugadinti gaminimo produktus ir kaitlentės paviršių (subraižymo rizika)
- Dėmių atsiradimas: Dėl perkaitimo ir staigių temperatūros pokyčių gali atsirasti rudų arba mėlynų dėmių. Tai nėra produkto defektas, bet normalus reiškinys, kuris atsiranda kai šilumos šaltinio temperatūra yra per aukšta (paprastai kai keptuvė tuščia arba joje yra nedidelis produkto kiekis). Dėmės taip pat gali atsirasti, kai vandenyje yra daug geležies. Tada susidaro įspūdis, kad ant keptuvės paviršiaus yra nedidelių rūdžių. Dėl didelio kalcio kiekio vandenyje gali atsirasti apnašų, kurias galima lengvai pašalinti citrinų sultimis ar actu. Šių požymių gamintojo garantija neapima.
- Verdant vandenį įberkite druskos tik užvirus, kad druskos dalelės nepažeistų plieninių gaminimo produktų dalių.
- Nekaitinkite riebalų ar aliejaus, kol pradeda degti, skleidžia dūmus ar tampa tamsūs.
- Pienas lengvai prisvyļa. Virkite pieną ant silpnos arba vidutinės ugnies, kol aplink kraštą atsiraso oro burbuliukai.
- Kad išvengtumėte išsipylimo, neužpildykite keptuvės daugiau kaip 2/3 tūrio.
- Prieš arba po virimo venkite laikyti keptuvėje/puode rūgštaus, sūraus ar riebaus maisto, įskaitant bigosą, duonos sriubą ir keptus svogūnus. Maisto intensyvumas ir rūgštingumas gali neigiamai paveikti jų savybes.

- Jei nenurodyta kitaip, WMF keptuves naudokite tik ant kaitlentės, o ne orkaitėje – žr. skyrių apie rankenas, rankenėles ir dangtelius. Suderinamumas ir kaitlentės naudojimas
- Įsitikinkite, kad kaitlentė suderinama su maisto gaminimo produktais, patikrindami simbolius ant tvirtinimo detalių, pakuotės ar kataloge.
- Prieš ruošdami maistą, visada nušluostykite sausai gaminimo produktų pagrindą, ypač kai naudojate juos ant keraminės, halogeninės arba indukcinės kaitlentės, kitaip keptuvė gali prisivilti prie kaitlentės. Priklausomai nuo kaitlentės, keptuvės pagrinde gali būti žymių ar įbrėžimų. Tai normalus reiškinys.
- Pasirinkite degiklio dydį pagal keptuvės pagrindą ir padėkite keptuvę kaitvietės centre.
- Jei naudojate keraminę kaitlentę, įsitikinkite, kad puodo/keptuvės pagrindas ir kaitvietės paviršius yra visiškai švarus, kad tarp puodo ir kaitlentės neprisiviltų maisto likučiai, kurie gali subraižyti paviršių ar sukelti nepataisomą žalą produktui.
- Niekada nestumdyskite keptuvių po kaitlentės paviršių - visada pakelkite puodą/keptuvę į viršų.
- Gaminimo metu niekada nestumdyskite keptuvių ir wok keptuvių po kaitlentės paviršių.
- Indukcija yra kaitinimo būdas, kuris yra daug greitesnis ir efektyvesnis nei kiti šilumos šaltiniai. Siekiant užtikrinti savo gaminimo produktų efektyvumą:
- Niekada nekaitinkite tuščių puodų ir keptuvių.
- Įkaitinant keptuvę, rekomenduojama nustatyti vidutinę kaitlentės kaitinimo temperatūrą (pradinį lygį) (žiūrėkite indukcinės kaitlentės naudojimo instrukciją).
- Pakeldami dangtį būkite atsargūs, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną. Saugokite rankas ir veidą nuo garų.
- Nenaudokite įtrūkusių, deformuotų ar subraižytų stiklinių dangčių, nebandykite taisyti pažeistų gaminimo produktų. Naudojant pažeistus dangčius, stiklas gali sudužti ir sužeisti vartotojus ar šalia esančius žmones.
- Nedėkite karštų stiklo dangtelių į šaltą vandenį arba po šalto vandens srove arba tiesiai ant šalto darbo paviršiaus, nes staigiai pasikeitus temperatūrai, stiklas gali sudužti. Tokiems gedimams garantija netaikoma.
- Grūdinto stiklo dangčius galima saugiai naudoti orkaitėje ne aukštesnėje kaip 180 °C temperatūroje. Prieš dedant į įkaitintą orkaitę, stiklinius dangčius reikia nuimti nuo keptuvės. Jei stikliniai dangčiai yra su bakelito rankenomis (t.y. be papildomų juostų), jų negalima saugiai naudoti orkaitėje.
- Jei uždengtą keptuvę paliksate ant kaitlentės išjungę šilumos šaltinį, šiek tiek atidarykite dangtį arba atidarykite garų išleidimo angą, kitaip keptuvėje gali susidaryti vakuumas.

Rankenos ir rankenėlės

- Tam tikromis sąlygomis rankenos ir rankenėlės gali įkaisti. Visada naudokite virtuvės pirštines. Gaminimo metu įsitikinkite, kad rankenos nėra virš degiklių. Neleiskite rankenoms tiesiogiai liestis su šilumos šaltiniu ar ugnimi, nedėkite jų tiesiai virš karštų grotelių.
- Kai kurios rankenos ir rankenėlės pritvirtintos varžtais, kurie laikui bėgant gali išklibti, kai tvirtinimas nuolat įkaista ir atvėsta. Tokiu atveju reikia juos atsargiai priveržti. Nepriveržkite varžtų per stipriai, nes tai gali sugadinti dangtį ar rankeną. Jei varžto negalima priveržti arba jei rankenos pritvirtintos kniedėmis arba privirintos, kreipkitės į Klientų aptarnavimo centrą.
- Jei rankenos ir rankenėlės pagamintos iš nerūdijančio plieno, jas galima naudoti orkaitėje ne aukštesnėje kaip 280 °C temperatūroje.
- Jei rankenos ir rankenėlės pagamintos iš nerūdijančio plieno su silikoninėmis detalėmis, jas galima naudoti orkaitėje ne aukštesnėje kaip 210 °C temperatūroje.
- Bakelito rankenų ir rankenėlių (t.y. be papildomų juostų) negalima saugiai naudoti orkaitėje.

Maisto gaminimo produktai su neprisvylančia danga (priežiūra ir valymas)

- Negalima naudoti metalinių priedų. Būkite atsargūs, kad nesubraižytumėte nesvylančios dangos. Garantija netaikoma subraižymams.
- Laikui bėgant ant nesvylančios dangos gali atsirasti smulkių dėmių. Tai normalus reiškinys, kuris neturi įtakos gaminimo produktų nesvylančios dangos savybėms.
- Smulkūs įbrėžimai ir nutrynimai yra normalūs reiškinys ir neturi įtakos nesvylančios dangos funkcionalumui. Garantija netaikoma įbrėžimams.
- Produktams su nesvylančia danga nereikia naudoti priemonių nuo prisvilimo. Naudojant tokias priemones ant keptuvės paviršiaus gali susidaryti nematomas sluoksnis, o tai turi neigiamos įtakos nesvylančios dangos savybėms.
- Reguliariai kartokite priežiūros procedūras, kad išlaikytumėte nesvylančios dangos funkcionalumą, ypač po plovimo indaplovėje – ant keptuvės dangos užtepkite nedidelį kiekį aliejaus ir patrinkite popieriniu rankšluosčiu.
- Jei maistas prisvilio prie keptuvės, įpilkite šilto vandens ir indų ploviklio, palikite mirkti apie vieną valandą. Tada, jei reikia, indą įprastu būdu nuplaukite minkšta kempine (nesvylančioms dangoms tinkama kempinė). Kad atkurtumėte nesvylančios dangos savybes, nesvylančią dangą nušluostykite popieriniu rankšluosčiu, sudrėkintu nedideliu kiekiu valgomojo aliejaus.
- Jei produktai ima svilti prie keptuvės, paprastai tai reiškia, kad nesvylančios dangos savybės pablogėjo dėl keptuvės perkaitimo, reguliarios priežiūros neatlikimo, keptuvėje prisvilusio maisto ar keptuvėje likusių maisto likučių. Tokiu atveju gamintojo garantiniai įsipareigojimai negalioja.
- Ant keptuvės išorinio sluoksnio gali susidaryti maisto likučių apnašų ar kalkių nuosėdų. Šį reiškinį dažnai galima pastebėti, kai indas reguliariai naudojamas daržovėms virti, taip pat naudojant kietą vandenį. Nuosėdoms pašalinti naudokite praskiestą actą arba citrinų sultis. Norėdami išspręsti problemą, nuplovę ir išdžiovinę keptuvę, ant nesvylančios dangos paskirstykite nedidelį kiekį aliejaus. Tokiu būdu užtikrinama dangos apsauga. Nesvylanti danga nelūžta ir nesilupa įprastai naudojant namuose. Atsitiktinai nurijus dangos daleles, poveikio sveikatai nėra. Jos yra netoksiškos ir visiškai neutralios. Nurijus, nėra jokio kenksmingo poveikio. Iškilus klausimams, kreipkitės į Klientų aptarnavimo centrą.
- WMF gaminimo produktai yra su nesvylančia danga ar be jos. Optimali kepimo temperatūra – 190 °C, visada naudokite kepimo riebalus.
- Keraminę dangą galima įkaisti iki 570 °F/300 °C kaitlentės temperatūros.
- Dėl didelio vidinės keraminės dangos atsparumo karščiui keptuvė idealiai tinka skrudinti, rausvinti ir kepti su riebalais.
- Produktai su keramine danga užtikrina sveiką maisto gaminimą, nes jiems reikia mažiau sočiųjų riebalų ir aliejų.

Maisto gaminimo produktai iš „Fusiontec“ medžiagos

- Kepimo metu visada naudokite riebalus.
- Niekada netrenkite priedo į chromuotą „Fusiontec“ produkto apvadą. Tai gali sugadinti apvadą ir sukelti nepataisomą žalą indui.
- Produktus iš „Fusiontec“ galima plauti indaplovėje.
- „Fusiontec“ negalima laikyti vieno ant kito, nes puodų rankenos gali atsitrengti į gretimus puodus.
- Galima naudoti metalinius priedus
- Smulkūs įbrėžimai ir nutrynimai yra normalūs reiškinys ir neturi įtakos medžiagos funkcionalumui. Garantija netaikoma įbrėžimams. Puodo danga laikui bėgant gali nublukti, tačiau tai yra natūralus reiškinys.
- Jei maistas prisvilio prie keptuvės, įpilkite šilto vandens ir indų ploviklio, palikite mirkti apie vieną valandą. Tada, jei reikia, indą įprastu būdu nuplaukite minkšta kempine naudodami indų pienelį.
- Nepilkite šalto vandens ant įkaitintos keptuvės ir nemerkitė jos į šaltą vandenį. Dėl staigaus temperatūros pokyčio dugnas gali deformuotis.

Virtuvės reikmenys, skirti naudoti su maisto gaminimo produktais

- Siekiant užtikrinti nepriekaištingą ir ilgalaikį produktų naudojimą, rekomenduojama naudoti plastikinius, silikoninius ar medinius virtuvės reikmenis.
- Smulkūs įbrėžimai ant paviršiaus yra normalūs ir neturi neigiamo poveikio gaminimo produktų funkcijoms.

Orkaitės ir grotelių naudojimas.

- Gaminimo produktus galima saugiai naudoti orkaitėje, ne aukštesnėje kaip 500 °F/260 °C temperatūroje, jei rankenos pagamintos iš nerūdijančio plieno ir neturi bakelito ar silikono detalių. Žiūrėkite skyrių apie rankenas ir rankenėles, kad patikrintumėte saugią maisto gaminimo temperatūrą.
- Dedami gaminimo produktus į orkaitę arba išimdami iš orkaitės, visada naudokite virtuvės pirštines.
- Grūdinto stiklo dangčius galima saugiai naudoti orkaitėje ne aukštesnėje kaip 350 °F/175 °C temperatūroje. Prieš dedant į įkaitintą orkaitę, stiklinius dangčius reikia nuimti nuo keptuvės.
- Gaminimo produktus su nerūdijančio plieno rankenomis, neturinčiomis silikono ir bakelito detalių, su vidine nesvylančia danga, galima dėti ant grotelių, išlaikant mažiausiai 5 cm atstumą nuo grotelių.

Maisto gaminimo produktų valymas

- Po kiekvieno naudojimo vidinį ir išorinį keptuvės paviršių nuvalykite kempine šiltame vandenyje su plovikliu. Kruopščiai nuplaukite ir nusauskinkite.
- Nenaudokite šurkštų vielinių kempinių ar šveitimo miltelių.
- Nepilkite šalto vandens ant įkaitintos keptuvės ir nemerkite jos į šaltą vandenį. Dėl staigaus temperatūros pokyčio dugnas gali deformuotis.
- Išorinės keptuvės dangos negalima mirkyti per ilgai dėl aliuminio tvirtinimo detalių (pvz. kniedės). Visada kruopščiai nusauskinkite gaminimo produktus.
- Siekiant išlaikyti nesvylančios dangos savybes, pakartokite priežiūros procedūrą po kiekvieno plovimo indaplovėje.
- Nepalikite gaminimo prietaiso indaplovėje po plovimo ciklo pabaigos.

Valymas – produktas be nesvylančios dangos

- Kasdienės priežiūros metu keptuvę plaukite kempine šiltame vandenyje su plovikliu (nerekomenduojama naudoti šurkščią kempinių ar šveitimo miltelių).
- Jei keptuvėje yra sunkiai pašalinamų nešvarumų ar prisvilusių maisto likučių, įmerkite indą į šiltą vandenį. Sumaišykite specialius nerūdijančio plieno valymo miltelius su vandeniu, kad gautumėte pastą. Užtepkite pastą minkštu skudurėliu. Paskleiskite pastą sukamaisiais judesiais iš centro į išorę. Nuvalykite šiltame vandenyje su plovikliu, nedelsdami nusauskinkite, kad nesusidarytų apnašos.
- Keptuvės valymui nenaudokite baliklių, orkaitės valiklių ar chloro turinčių produktų, nes jie net ir praskiedę turi stiprų esdinantį poveikį nerūdijančiam plienui. Šios priemonės plieno paviršiuje sukuria nedideles įdubas, kurios gali atrodyti neestetiskai ir turėti įtakos gaminimo kokybei.
- Nenaudokite šurkštų vielinių kempinių plieno valymui ar šveitimo priemonių.
- Galima saugiai naudoti nailonines kempines.
- Reikėtų atsiminti, kad nerūdijančio plieno išorinės apdailos ir tvirtinimo detalės gali išklbiti dėl kai kurių ploviklių poveikio indaplovėje. Tokiais atvejais garantiniai įsipareigojimai negalioja.
- Net jeigu produktą galima plauti indaplovėje, produktą rekomenduojama plauti rankiniu būdu ir kruopščiai nusauskinti po plovimo, kad nesusidarytų apnašos.
- Nepalikite gaminimo prietaiso indaplovėje po plovimo ciklo pabaigos.
- Laikui bėgant ant nerūdijančio plieno gaminimo produktų gali atsirasti mėlynos arba geltonos dėmės. Tai natūralus reiškinys, kuris gali atsirasti dėl perkaitimo. Tai nereiškia, kad produktas netinka naudoti.

- Netinkamai plaunant ar verdant vandenį gali atsirasti šie reiškiniai: – baltos dėmės (pvz. verdant bulves), baltos apnašos, vaivorykštės efektas / daugiaspalvės linijos, rudos sausos linijos (vandens žymės).
- Jei produktas pagamintas iš nerūdijančio plieno, ant paviršiaus gali atsirasti spalvos pakitimų. Juos galima pašalinti specialia nerūdijančiam plienui skirta priemone arba prie įprasto ploviklio pridendant citrinų sulčių ar acto.

Plovimas indaplovėje.

- Ne visus WMF gaminimo produktus galima plauti indaplovėje. Patikrinkite etiketes ant pakuočių. Net jeigu produktą galima plauti indaplovėje, rekomenduojama plauti rankiniu būdu. Aliuminio elementai po plovimo indaplovėje gali nublukti. Toks reiškinys yra natūralus ir nėra produkto defektas.
- Plaunant indaplovėje išorinė danga ir aliuminio tvirtinimo detalės gali išklbiti ir nublukti dėl kai kurių ploviklių poveikio. Mūsų garantija neapima tokio nusidėvėjimo požymių, tačiau jie neturi įtakos keptuvės savybėms.

Kaip atpažinti ir išvengti gedimų, kuriems taikoma nerūdijančio plieno garantija.

- Dugnas: Gaminimo produktų korpusui taikoma garantija, apimanti uždaro dugno atsiskyrimą arba oro burbuliukų atsiradimą tarp uždaro dugno ir korpuso. Tai gali atsirasti dėl perkaitimo ar šiltų taškų susidarymo. Tokio tipo gedimams taikoma garantija.

Vidinis produkto sluoksnius

- Gaminimo prietaisų korpuso garantija apima tamsiai rudas, juodas ir rusvas dėmes.
- Pastebėję nešvarumus ant vidinio produkto paviršiaus, pirma nuvalykite jį pagal priežiūros instrukcijas. Garantija apima nešvarumus, kurie nepašalinami perbraukiant nagu po paviršių arba jei žymės atrodo kaip įdubimai ar įskilimai.

Naudingi patarimai:

- Į vandenį įpilkite druskos tik pradėdant virti.
- Nenaudokite chlorą turinčių ploviklių.
- Nenaudokite vandenilio peroksido ar baliklio

Rankenos, šoninės rankenos ir rankenėlės:

- Jei keptuvė yra su suvirintomis rankenomis, o rankena atsiskirs suvirinimo vietoje, tačiau keptuvės sienelėse nėra skylių, tokiam gedimui taikoma garantija.

Kaip atpažinti ir išvengti gedimų, kuriems netaikoma nerūdijančio plieno garantija.

Garantija neapima valymo metu atsiradusiems gedimams:

- Kai kurie plovikliai turi stiprų ėsdinantį poveikį ir gali sugadinti nerūdijančio plieno išorines apdailos ir tvirtinimo detales. Šios detalės gali nublukti ar išklbiti dėl kai kurių indaplovėje naudojamų ploviklių ėsdinančio poveikio. Tokiais atvejais garantiniai įsipareigojimai negalioja.
- Net jeigu produktą galima plauti indaplovėje, rekomenduojama plauti rankiniu būdu.
- Nepalikite gaminimo prietaiso indaplovėje po plovimo ciklo pabaigos.
- Po plovimo gaminimo produktus taip pat rekomenduojama nusausti popieriniu rankšluosčiu.

Garantija neapima vidinio paviršiaus spalvos pakitimų:

- Dėl perkaitimo gali atsirasti rudų arba mėlynų dėmių. Tai nėra produkto defektas, bet normalus reiškinys, kuris atsiranda kai šilumos šaltinio temperatūra yra per aukšta (paprastai kai keptuvė tuščia arba joje yra nedidelis produkto kiekis).

- Dėmės taip pat gali atsirasti, kai vandenyje yra daug geležies. Tada susidaro įspūdis, kad ant puodo paviršiaus yra nedidelių rūdžių. Tokias dėmes galima lengvai pašalinti laikantis valymo instrukcijų.
- Mėlynos dėmės ant produkto dugno gali atsirasti gaminant krakmolingus maisto produktus, tokius kaip ryžiai ar makaronai.
- Ant produkto dugno gali atsirasti nešvarumų, susijusių su naudojamu vandens kokybe. Tai lemia kalcio kiekis vandenyje (kalkių nuosėdos). Juos galima lengvai pašalinti naudojant actą arba citrinų sultis.
- Nuvalykite gaminimo produktą popieriniu rankšluosčiu, naudodami actą ar citrinų sultis.
- Keptuvės valymui naudokite specialias nerūdijančiam plienui skirtas valymo priemones.
- Į vandenį įpilkite druskos tik pradėdant virti.

Garantija neapima produkto deformacijų

- Keptuvei nukritus ant žemės gali atsirasti deformacijų
- Perkaitimas ar tuščios keptuvės kaitinimas taip pat gali sukelti produkto deformaciją
- Nepilkite karšto vandens ant įkaitusios keptuvės, nes tai gali sukelti staigų temperatūros pokytį ir dugno deformaciją.
- Pasirinkite degiklį pagal keptuvės dydį.
- Nuvalykite ir nusausinkite keptuvės dugną prieš naudodami ant keraminės kaitlentės.
- Rinkitės tinkamo dydžio degiklį, kad ugnis ar šilumos šaltinis liestų tik gaminimo produkto apačią, bet neliestų keptuvės šonų.
- Laikykitės ypatingo atsargumo gamindami maistą ant indukcinės kaitlentės. Indukcinė kaitlentė labai greitai įkaista iki aukštos temperatūros, o staigūs temperatūros pokyčiai gali sukelti produkto deformaciją.

WMF STIKLO PRODUKTAI

- Vaikai neturėtų naudoti stiklo indų be suaugusio priežiūros.
- Nekaitinkite indo iki aukštesnės kaip 60st.C temperatūros, pvz. įpildami karštą skystį.
- Greitas įkaitimas ir vėlesnis atvėsimas, dėl kurio temperatūrų skirtumas bus apie 30°C, gali sukelti stiklinio indo įtrūkimą.
- Plaunant indus indaplovėje reikia nustatyti stikliniams indams skirtą programą ir naudoti tinkamas chemines priemones.

WMF NAUDOJIMO

Paruošimas naudojimui:

Prieš pirmąjį naudojimą nuvalykite peilį minkšta kempine su indų plovikliu, po to nuplaukite ir nušluostykite sausai. Naudojimas:

- pjaustydami būkite atsargūs, nes peiliai yra labai aštrūs ir reikia šiek tiek priprasti
- pjaustymo metu peilio nelenkite į šonus ir nenaudokite jo grandymui
- peiliu negalima pjauti kaulų
- nepjaukite šaldyto maisto
- nepjaustykite ant kietų paviršių, tokių kaip stiklas, akmuo ar metalas (tai pagreitina peilio išblukimą, gali deformuotiis ašmenys)
- venkite aukštų temperatūrų (pvz. laikant peilį prie ugnies)
- peiliu neatidarykite skardinių, butelių, stiklainių

Priežiūra:

- Peilį laikykite švarų ir sausą, nepalikite nešvaraus peilio (pienas gali nublukti)

- Nelaikykite peilio ilgą laiką vandenyje ar nešvaraus peilio kriauklėje – neleiskite peiliui visiškai atšipti, tada galandimas bus sudėtingesnis ir gali būti ne toks efektyvus (priklausomai nuo galandimo būdo)
- Jei gamintojas leidžia plauti indaplovėse, peiliai turi būti plaunami atskirame krepšyje, asmenimis nukreiptais į viršų. Po plovimo ciklo pabaigos, juos išimkite ir nušluostykite sausiai. Peiliai neturėtų džūsti indaplovėje.
- Tačiau kiekvieną gerą peilį rekomenduojama plauti rankomis, tai prailgins jo tarnavimo laiką ir galandimo intervalus. Peilių plovimas rankomis nereikalauja daug pastangų ir laiko.

Peilių galandimas:

Lengviausias, greičiausias ir gana efektyvus sprendimas yra lizdiniai galastuvai. Geras lizdinis galastuvas turi aukštos kokybės galandimo mechanizmą (dažnai dviejų žingsnių). Geriausi galastuvai palaiko tinkamą ašmenų kampą, kad jų nepažeistų ir palaikytų jų gamyklines savybes.

Patarimai, kaip galasti su lizdiniais galastuvais:

- Neleiskite peiliui pernelyg atšipti, geriau pagalasti peilį dažniau, bet mažiau agresyviai. Kai peilis labai atšipęs, naudojant gerą galastuvą, peiliui pagalasti pakanka 3-5 švelnių judesių
- Tolygiai traukite peilį per galastuvą
- Spaudimo jėga galandimo metu priklauso nuo peilio atšipimo laipsnio, per didelis spaudimas sumažina galastuvo tarnavimo laiką ir deformuoja ašmenų kraštą (geriau peilį daugiau kartų traukti per galastuvą silpniau spaudžiant)
- Reikšmingi slėgio ir greičio, kuriuo peilis traukiamas per galastuvą, pokyčiai gali sukelti ašmenų nelygumus

WMF MEDINIAI PRODUKTAI

- Plauti tik rankiniu būdu
- Negalima plauti indaplovėje.
- Po valymo produktą patrinkite valgomuoju aliejumi arba medienos aliejumi, tinkamu naudoti su maistu. Jei mediena nėra reguliariai tepama, ji gali išdžiūti, jos struktūra gali įtrūkti.
- Malūnėliai, peilių stovai ir kiti priedai turi būti tepami valgomuoju aliejumi mažiausiai kartą per šešis mėnesius, kad mediena neišdžiūtų.
- Smulkūs įtrūkimai, plyšiai ar įpjovimai ant pjaustymo lentų yra natūralus reiškinys ir nėra produkto defektas.

WMF/SILIT garantija WMF/SILIT pannām, katliem, kastroļiem, KAISER virtuves piederumiem un ātrvārāmiem katliem, cepšanas formām un piederumiem attiecas uz ražošanas defektiem, kas atklāti 24 mēnešu pamatperiodā vai paplašinātā perioda laikā (sk. izstrādājumi ar garantiju, kas garāka par diviem gadiem) no izstrādājuma iegādes dienas.

Izstrādājumi ar garantiju, kas garāka par diviem gadiem:

CMMF KODS	EAN KODS	NOSAUKUMS	GARANTIJA
3201010261	4000530706171	PANNA STEAK PROFI, 28 CM	5 gadi
3201010260	4000530706164	PANNA STEAK PROFI, 24 CM	5 gadi
3201006216	4000530703750	VOKPANNA PROFI RESIST, 28 CM	5 gadi
3201002679	4000530696281	AUGSTA PANNA PROFI RESIST, 28 CM	5 gadi
3201000359	4000530650955	PANNA ĒDIENU PASNIEGŠANAI PROFI RESIST, 28 CM	5 gadi
3201002678	4000530650948	PANNA ĒDIENU PASNIEGŠANAI PROFI RESIST, 24 CM	5 gadi
3201000358	4000530649850	PANNA PROFI RESIST, 28 CM	5 gadi
3201000357	4000530649843	PANNA PROFI RESIST, 24 CM	5 gadi
3201001023	4000530584564	KASTROLIS AR VĀKU GOURMET PLUS, 16 CM	5 gadi
3201001022	4000530581235	AUGSTS KATLS AR VĀKU GOURMET PLUS, 8,8 L	5 gadi
3201001021	4000530581211	AUGSTS KATLS AR VĀKU GOURMET PLUS, 24 CM	5 gadi
3201001020	4000530581204	AUGSTS KATLS AR VĀKU GOURMET PLUS, 20 CM	5 gadi
3201001019	4000530581198	AUGSTS KATLS AR VĀKU GOURMET PLUS, 16 CM	5 gadi
3201001014	4000530589088	KATLU AR VĀKU KOM- PLEKTS GOURMET PLUS, 5 GAB.	5 gadi

CMMF KODS	EAN KODS	NOSAUKUMS	GARANTIJA
3201000344	4000530584823	KATLU AR VĀKU KOM- PLEKTS GOURMET PLUS, 4 GAB.	5 gadi
3201000545	4000530666772	PANNA PERMADUR PREMIUM GRILL, 28 × 28 CM	5 gadi
3201000544	4000530666765	PANNA PERMADUR PREMIUM, AUGSTA, 28 CM	5 gadi
3201000543	4000530666758	PANNA PERMADUR PREMIUM, AUGSTA, 24 CM	5 gadi
3201000538	4000530666741	PANNA PERMADUR PREMIUM, 28 CM	5 gadi
3201000537	4000530666734	PANNA PERMADUR PREMIUM, 24 CM	5 gadi
3201000536	4000530666727	PANNA PERMADUR PREMIUM, 20 CM	5 gadi
3201007623	4000530705877	VOKPANNA FUSI- ONTEC, MELNA, 28 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006056	4000530703439	PANNA FUSIONTEC, MELNA, 28 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006055	4000530702692	PANNA FUSIONTEC, MELNA, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006054	4000530702685	PANNA FUSIONTEC, MELNA, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006053	4000530702746	DZIĻA PANNA FUSI- ONTEC, MELNA, 28 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006052	4000530703606	BLŪDA VĀRĪŠANAI FUSIONTEC, ROZĀ KVARCS, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006051	4000530703538	BLŪDA VĀRĪŠANAI FUSIONTEC, PLATĪNA, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006049	4000530703385	BLŪDA VĀRĪŠANAI FUSIONTEC, ROZĀ KVARCS, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006048	4000530703590	BLŪDA VĀRĪŠANAI FUSIONTEC, PLATĪNA, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec

CMMF KODS	EAN KODS	NOSAUKUMS	GARANTIJA
3201006046	4000530702678	BĻODA VĀRĪŠANAI FUSIONTEC, MELNA, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006045	4000530702661	BĻODA VĀRĪŠANAI FUSIONTEC, MELNA, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006043	4000530703675	KATLU KOMPLEKTS FUNCTIONAL, MELNS, 2 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006042	4000530703699	KATLU KOMPLEKTS FUNCTIONAL, PLATĪNA, 4 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006041	4000530702227	KATLU KOMPLEKTS FUNCTIONAL, MELNS, 4 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006040	4000530703668	AUGSTS KATLS FUNCTIONAL, PLATĪNA, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006039	4000530702210	AUGSTS KATLS FUNC- TIONAL, MELNS, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006038	4000530703712	AUGSTS KATLS FUNCTIONAL, PLATĪNA, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006037	4000530702203	AUGSTS KATLS FUNC- TIONAL, MELNS, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006035	4000530702197	ZEMS KATLS FUNCTIO- NAL, MELNS, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006033	4000530702180	ZEMS KATLS FUNCTIO- NAL, MELNS, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006032	4000530703729	KASTROLIS FUSIONTEC, PLATĪNA, 16 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006031	4000530702173	KASTROLIS FUSIONTEC FUNCTIONAL, MELNS, 16 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006027	4000530702753	KASTROLIS FUSIONTEC, MELNS, 16 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006023	4000530703644	KATLU KOMPLEKTS FUSIONTEC, MELNS, 2 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec

CMMF KODS	EAN KODS	NOSAUKUMS	GARANTIJA
3201006022	4000530703453	KATLU KOMPLEKTS FUSIONTEC, ROZĀ KVARCS, 4 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006021	4000530703378	KATLU KOMPLEKTS FUSIONTEC, PLATĪNA, 4 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006020	4000530703583	KATLU KOMPLEKTS FUSIONTEC, TUMŠS MISIŅŠ, 4 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006019	4000530702760	KATLU KOMPLEKTS FUSIONTEC, MELNS, 4 GAB.	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006017	4000530703569	ZEMS KATLS FUSIONTEC, PLATĪNA, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006014	4000530703415	ZEMS KATLS, ROZĀ KVARCS, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006013	4000530703620	ZEMS KATLS, PLATĪNA, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006012	4000530703552	ZEMS KATLS FUSIONTEC, TUMŠS MISIŅŠ, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006011	4000530702722	ZEMS KATLS FUSIONTEC, MELNS, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006010	4000530703484	AUGSTS KATLS FUSIONTEC, ROZĀ KVARCS, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006009	4000530703408	AUGSTS KATLS FUSIONTEC, PLATĪNA, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006008	4000530703613	AUGSTA KATLS FUSIONTEC, TUMŠS MISIŅŠ, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006007	4000530703545	AUGSTS KATLS FUSIONTEC, ROZĀ KVARCS, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006006	4000530703477	AUGSTS KATLS FUSIONTEC, PLATĪNA, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec

CMMF KODS	EAN KODS	NOSAUKUMS	GARANTĪJA
3201006005	4000530703392	AUGSTA KATLS FUSI-ONTEC, TUMŠS MISIŅŠ, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006004	4000530702715	AUGSTS KATLS FUSI-ONTEC, MELNS, 24 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201006003	4000530702708	AUGSTS KATLS FUSI-ONTEC, MELNS, 20 CM	30 gadi materiālam Fusiontec
3201000217	4000530686077	ELEKTRISKĀS GARŠVIELU DZIRNAVIŅAS CERAMILL, BALTAS	10 gadi sistēmai Ceramill
3201000216	4000530685841	ELEKTRISKĀS GARŠVIELU DZIRNAVIŅAS CERAMILL, MELNAS, 21 CM	10 gadi sistēmai Ceramill
3201000875	4000530658173	ELEKTRISKĀS GARŠVIELU DZIRNAVIŅAS CERAMILL, KOKA	10 gadi sistēmai Ceramill
3201000215	4000530582690	ELEKTRISKĀS GARŠVIELU DZIRNAVIŅAS CERAMILL, 19 CM	10 gadi sistēmai Ceramill
3201000818	4000530675941	DZIRNAVIŅU KOMPLEKTS CERAMIL NATURE, 2 GAB.	10 gadi sistēmai Ceramill
3201000205	4000530675927	GARŠVIELU DZIRNAVIŅU KOMPLEKTS CERAMIL NATURE, 2 GAB.	10 gadi sistēmai Ceramill
3201000817	4000530675910	GARŠVIELU DZIRNAVIŅAS CERAMILL NATURE	10 gadi sistēmai Ceramill

Ja ir radušās problēmas, sazinieties ar pārdevēju, kura kontaktinformācija norādīta pirkumu apliecinošā dokumentā.

Defekta apstiprināšanas gadījumā izstrādājums tiek nomainīts pret tādu pašu vai līdzīgu, un ātrvārāmo katlu gadījumā tiek veikts remonts. Saistībā ar šiem garantijas noteikumiem WMF/KAISER/SILIT saistības aprobežojas tikai ar izstrādājuma nomainīšanu. WMF/KAISER/SILIT nav jāveic izstrādājuma remonts vai jānomaina tas, ja nav uzrādīts derīgs pirkumu apliecinošs dokuments.

Izņēmumi

Šī garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies mehāniska bojājuma, nepareizas lietošanas, nolaidības vai instrukcijas neievērošanas, iekļaušanās izstrādājumā vai tā neautorizēta remonta rezultātā. Garantija neattiecas arī uz parastu nodilumu un:

- pārkaršanu, ilgstošu pakļaušanu siltuma avota iedarbībai;
- plankumiem, krāsas izmaiņām, skrāpējumiem;
- nodrupuma rašanos uz hromētiem elementiem;
- negadījumiem tādiem kā ugunsgrēks, plūdi u. tml.;
- profesionālu, komerciālu lietošanu vai lietošanu darba vietā;
- iegādi saimnieciskās darbības vajadzībām;
- bojājumiem, kas radušies izstrādājumā esošu netīrumu vai kukaiņu ietekmē (neattiecas uz izstrādājumiem, kas projektēti kukaiņu apkarošanai vai atbaidīšanai);
- izstrādājuma salūšanu vai nokrišanu;
- bojājumiem, kas radušies termiskā trieciena rezultātā;
- ekspluatācijas daļu (blīvju, bateriju u. tml.) nomaiņu;
- stikla vai porcelāna daļu bojājumiem;
- katlu korpusa gredzena mehāniskiem bojājumiem, piemēram, triecieniem, plīsumiem, nodrupumiem.

WMF/SILIT deklarē 30 gadu garantiju materiāla Fusiontec/Silargan noturībai. Garantija neattiecas un vākiem, rokturiem un hromētām malām, jo šīs daļas nav pārklātas ar materiālu Fusiontec/Silargan. Garantijas periods sākas izstrādājuma iegādes, kas veikta veikalā, ko apgādā ar precēm WMF/SILIT izplatītājs, dienā. Reklamācijas procedūra prasa patērētāja pirkumu apliecinājošu dokumenta uzrādīšanu. Gadījumā, ja garantijas laikā Fusiontec/Silargan materiālā rodas defekti, mēs bez atlīdzības nomainīsim bojāto izstrādājumu pret jaunu, vai arī, ja tas nebūs pieejams, ar modeli, kura īpašības nav sliktākas. Papildu tiesības, kas saistītas ar šo garantiju, ir izslēgtas. Lai apstiprinātu ar garantiju saistītās tiesības, ir jāuzrāda pirkumu apliecinājošs dokuments un izstrādājums ar defektu. Daļa ar defektu tiek nomainīta pret daļu no tāda paša modeļa ar nosacījumu, ka izstrādājumu apjoms aptver šo modeli. Ja šis dokuments vairs nav sortimentā, daļa ar defektu tiek aizstāta ar līdzvērtīgu izstrādājumu, kas pieejams pašreizējā sortimentā.

Garantija neattiecas uz:

- plankumiem, krāsas izmaiņām, skrāpējumiem;
- kaitējumiem, kas radušies šādu faktoru ietekmē:
- pārkaršana;
- neatbilstoša un nepareiza lietošana;
- nepareiza, neatbilstoša vai neuzmanīga trauku lietošana;
- lietošanas instrukcijas neievērošana;
- jebkāda enerģiska un strauja spēka izmantošana trauka lietošanas laikā;
- mehāniska, ķīmiska vai fiziska iedarbība uz Fusiontec/Silargan virsmu;
- neautorizēti remontu;
- oriģinālajam izstrādājumam neatbilstošu rezerves daļu un piederumu uzstādīšana.

Tādām lietojuma pazīmēm kā: skrāpējumi, griešanas pēdas, ir tikai vizuāls raksturs, tās nav kaitējums un netiek uzskatītas par pamatu sūdzībai. Garantijas saistības attiecas tikai uz normālu, pareizu izmantošanu privātās mājāsaimniecībās. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies komerciālas lietošanas rezultātā.

Garantija neattiecas uz pārtikas pielipsanu pie izstrādājuma virsmas, kas rodas nepareizas lietošanas un iepriekš minēto iemeslu dēļ.

WMF/KAISER/SILIT. Paplašināta papildgarantija attiecas uz materiālu ražošanas defektiem vai kvalitāti ar nosacījumu, ka izstrādājums tiek lietots atbilstoši ražotāja norādījumiem. Šī garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā, mehāniskiem bojājumiem, bojājumiem, kas radušies izstrādājumam nokrītot, dzelteniem un ziliem plankumiem un citiem iepriekš minētajiem gadījumiem.

Garantija ātrvārāmiem katliem

Remonta laiks ir ne vairāk kā 30 kalendārās dienas no brīža, kad izstrādājums tiek piegādāts pilnvarotā servisa centrā kopā ar dokumentiem, kas dod tiesību uz bezmaksas remontu.

WMF/SILIT ātrvārāmajiem katliem tiek nodrošināta divu gadu garantija un 30 gadu garantija pārklājumam Fusiontec/Silargan no iegādes dienas. Garantija attiecas uz materiālu defektiem, katla izgatavošanas kvalitāti vai priekšlaicīgu metāla pamatnes bojājumu ar nosacījumu, ka izstrādājums tiek lietots atbilstoši ražotāja norādījumiem.

Šī garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ, mehāniskiem bojājumiem, bojājumiem, kas radušies, izstrādājumam nokrītot vai pēc tā ievietošanas cepeškrāsnī. Ņemiet vērā, ka blīves, spiediena indikators, vārstu, rokturu un aizvēršanas indikatora blīves kalpošanas laiks ir ierobežots. Divu gadu garantija neattiecas uz šīm daļām un tās ir regulāri jānomaina pret jaunām. Tādiem piederumiem kā grozs, statīvs, taimeris (ja ir) un tvaika plātne tiek nodrošināta divu gadu garantija.

Cepšanas formas Kaiser

Šī garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies mehāniska bojājuma, nepareizas lietošanas, nolaidības vai instrukcijas neievērošanas, iejaukšanās izstrādājumā vai tā neautorizēta remonta rezultātā. **Garantija neattiecas arī uz parastu nodilumu un:**

- pārkaršanu, ilgstošu pakļaušanu siltuma avota iedarbībai;
- plankumiem, krāsas izmaiņām, skrāpējumiem;
- profesionālu, komerciālu lietošanu vai lietošanu darba vietā;
- izstrādājuma salūšanu vai nokrišanu;
- bojājumiem, kas radušies termiskā trieciena rezultātā;
- stikla vai porcelāna daļu bojājumiem.

Patērētāja tiesības

Šī garantija neietekmē patērētāja tiesības; šīs tiesības nevar tikt anulētas vai ierobežotas. Tas attiecas arī uz tiesībām, ko piešķir pārdevējs, no kura patērētājs iegādājās izstrādājumu. Šī garantija patērētājam piešķir īpašas likumīgas tiesības, un patērētājam var būt arī citas tiesības, kas dažādās valstīs var atšķirties. Patērētājs pēc sava lēmuma var pieprasīt atzīt jebkuras no šīm tiesībām. Lai saņemtu detalizētāku informāciju, sazinieties ar mums tīmekļa vietnē www.wmf.pl. Ja jums ir jautājumi, sazinieties ar informācijas tālruni, lai saņemtu konsultāciju un palīdzību.

Garantija neizslēdz, neierobežo vai neaptur pircēja tiesības, kas izriet no noteikumiem par garantiju attiecībā uz pārdotās preces defektiem. Garantija ir spēkā Polijas Republikas teritorijā.

WMF LIETOŠANAS UN KOPŠANAS INSTRUKCIJA

IZSTRĀDĀJUMIEM PĀRTIKAS GATAVOŠANAI

WMF ēdiena gatavošanas trauki ir izstrādāti tā, lai nodrošinātu jums gatavošanas prieku daudzu gadu garumā un augstu veiktspēju bez apkopes.

Pirms pirmās lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus, marķējumus, uzlīmes un etiķetes. **UZMANĪBU!** Dažiem izstrādājumiem pārtikas gatavošanai ir plastmasas pārsegi, jo īpaši pie roktura pamatnes. Pirms lietošanas, lūdzu, atbrīvojieties no tiem, pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.

Izstrādājumi pārtikas gatavošanai

- Mazgājiet tos siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli, un noslaukiet ar mīkstu lupatiņu vai papīra dvieli.
- Ēdienu gatavošanai ar nepielīpošo iekšējo pārklājumu uzkaršējiet pannu 30 sekundes, noņemiet to no siltuma avota un, izmantojot lupatiņu vai papīra dvieli, iesmērējiet vienu tējkaroti pārtikas eļļas visā tās iekšējā virsmā. Noņemiet eļļas pārpalikumu. Vienmēr veiciet šo darbību pēc pannas mazgāšanas, lai saglabātu nepielīpošā pārklājuma īpašības. Ja pārklājums netiek apstrādāts ar eļļu, ēdiens var laika gaitā sākt pielipt pie pannas virsmas.

Vispārīgie norādījumi par grilēšanu

- Pārtikas produktu gatavošanai vienmēr izmantojiet tikai mazu vai vidēju uguni (pat verdošam ūdenim). Maza vai vidēja uguns nodrošina vislabāko pārtikas gatavošanas rezultātu. Liela uguns var bojāt izstrādājumu un pārtikas produktus gatavošanas laikā, un garantija neattiecas uz šāda veida bojājumiem. Izmantojiet lielu uguni tikai, lai samazinātu šķidruma daudzumu. Vidējā un vidēji lielā uguns ir paredzēta apcepšanai un cepšanai. Maza uguns ir paredzēts ēdiena sildīšanai, sautēšanai un mērcu pagatavošanai – tas attiecas arī uz elektriskajām, indukcijas u. tml. plītiem, kur kā uguns ir jāsaprot sildvirsmas iestatījuma pakāpe.
- Nekad neatstājiet pārtikas gatavošanai paredzētos traukus bez satura uz uguns un nelieciet tukšus traukus uz silta degļa.
- Izvēlieties atbilstošu degļa izmēru tā, lai uguns vai siltuma avots saskartos tikai gatavošanas trauka apakšdaļu un nesaskartos ar pannas/katla sāniem.
- Neizmantojiet pannu ar nepielīpošo pārklājumu ēdiena gatavošanai ar liesmu.
- Pirms mazgāšanai ļaujiet pannai atdzist, lai novērstu deformāciju, ko var izraisīt strauja temperatūras maiņa. Izvairieties no straujas temperatūras maiņas.
- Neslidiniet gatavošanas traukus pa plīti virsmu, jo tas var sabojāt gan trauku, gan radīt plīti virsmas bojājumu (skrāpējumu risks).
- Krāsas izmaiņas: pārmērīga uzkaršēšana un strauja temperatūras maiņa var izraisīt brūnu un zilu plankumu rašanos. Tas nav izstrādājuma defekts, tas rodas, ja siltuma avota temperatūra ir pārāk augsta (parasti panna ir tukša vai tajā ir pārāk mazs produkta daudzums). Krāsas izmaiņas var rasties arī, ja ūdenī ir augsts dzelzs saturs. Tas rada iespaidu, ka uz pannas virsmas ir neliela rūsa. Augsts kalcija saturs ūdenī var izraisīt nogulsnes, ko var viegli noņemt ar citrona sulu vai etiķi. Ražotāja garantija neattiecas uz šādām pazīmēm.
- Ūdens vārīšanas laikā pievienojiet sāli tikai tad, kad ūdens sāk virt, lai sāls daļiņas nebojātu izstrādājuma tērauda elementus.
- Neuzkaršējiet taukus vai eļļu tā, lai tā deg, dūmo vai kļūst tumša.
- Piens viegli piedeg. Gatavojiet pienu uz mazas vai vidējās uguns līdz brīdim, kad ap malu parādās gaisa burbuļi.
- Lai izvairītos no izliešanas, nepielejiet pannu virs divām trešdaļām no tās tilpuma.
- Izvairieties pannā vai katlā uzglabāt skābus sālus vai taukainus ēdienus, kā arī tādus ēdienus kā bigoss, žureks vai cepti sīpoli. Ēdienu intensitāte un skābums var negatīvi ietekmēt trauku īpašības.

- Ja nav citu norādījumu, lietojiet WMF pannu tikai un sildvirsmas un nelietojiet to cepeškrāsnī – sk. nodaļu par rokturiem un vākiem. Plīts virsmas saderība un izmantošana
- Pārliciecinieties, ka sildvirsmā ir saderīga ar gatavošanas traukiem, pārbaudiet simbolus uz stiprinājuma elementiem, iepakojuma vai katalogā.
- Pirms uzsākat ēdiena gatavošanu vienmēr noslaukiet traukus, kuros gatavosiet, līdz tie ir sausi, jo īpaši, ja tie tiek lietoti uz keramiskās, halogēna vai indukcijas sildvirsmas; pretējā gadījumā panna var pielipt pie sildvirsmas. Atkarībā no sildvirsmas veida uz pannas pamatnes var būt marķējumi vai skrāpējumi. Tā ir normāla parādība.
- Pielāgojiet atbilstošu degļa izmēru pannas pamatnei un uzstādiet pannu siltuma avota vidū.
- Keramiskās sildvirsmas gadījumā pievērsiet uzmanību tam, lai katla/pannas pamatne un sildvirsmas virsma būtu ideāli tīra, lai izvairītos no pārtikas atlieku piedegšanas starp katlu un sildvirsmu, kas izraisa sildvirsmas skrāpējumus vai neatgriezenisku bojājumu.
- Nekad neslidiniet pannu pa sildvirsmas virsmu – vienmēr paceliet katlu/pannu uz augšu.
- Nekad neslidiniet pannas un vokpannas pa sildvirsmu pārtikas gatavošanas laikā.
- Indukcija ir uzkaršēšanas metode, kas ir daudz ātrāka un efektīvāka nekā citi siltuma avoti. Lai garantētu ēdiena gatavošanas trauku efektivitāti:
 - nekad neuzkaršējiet tukšus katlus un pannas;
 - pannas uzkaršēšanas laika ieteicams iestatīt vidējo sildvirsmas uzkaršēšanas temperatūru (izejas līmenis) (sk. indukcijas sildvirsmas lietošanas instrukciju);
- gatavošanas laikā noņemot vāku, sargieties no tvaika; aizsargājiet rokas un seju pret izgarojumiem;
- nelietojiet iekarsējušus, saskrāpētus stikla vākus, nemēģiniet labot pārtikas gatavošanai paredzētus traukus. Izmantojot bojātu vāku, var saplīst stikls un tādējādi savainot lietotājus vai tuvumā esošos cilvēkus.
- neievietojiet karstu stikla vākus aukstā ūdenī vai zem auksta ūdens strūkļas un novietojiet tos tieši uz aukstas darba virsmas, jo strauja temperatūras maiņa var izraisīt stikla saplīšanu. Garantija neattiecas uz šāda veida bojājumiem;
- rūdītā stikla vākus var droši lietot cepeškrāsnī maksimālajā temperatūrā 180 °C. Noņemiet stikla vāku no pannas, pirms ievietojat pannu cepeškrāsnī, kas uzkaršēta līdz maksimālajai temperatūrai. Ja stikla vāki ir apīkoti ar bakelīta rokturiem (proti, bez papildlīstēm), tos nevar droši lietot cepeškrāsnī;
- ja panna paliek uz sildvirsmas ar uzliktu vāku pēc siltuma avota izslēgšanas, nedaudz paveriet vāku vai atveriet atveri tvaika novadišanai, lai pannā neveidotos vakuums.

Rokturi

- Dažos apstākļos rokturi var uzkarst. Gatavošanas laikā vienmēr lietojiet cimdus. Pārtikas gatavošanas laikā pārliciecinieties, ka rokturi nav virs degļiem. Nepieļaujiet tiešu rokturu saskari ar siltuma avotu vai uguni, novietojiet tos tieši virs karsta režģa.
- Daži rokturi tiek nostiprināti ar skrūvēm, kas ar laiku var kļūt vajīgas pastāvīgam stiprinājumam uzkarstot un atdzīstot. Šādā gadījumā rūpīgi pievelciet tās. Nepievelciet skrūves pārāk stingri, jo tas var izraisīt vāka vai roktura bojājumu. Ja nav iespējams pievilkt skrūvi vai rokturi nostiprināti ar kniedēm vai sametināt, sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru.
- Ja rokturi ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda, tos var lietot cepeškrāsnī temperatūrā līdz 280 °C.
- Ja rokturi ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda ar silikona elementiem, tos var lietot cepeškrāsnī temperatūrā līdz 210 °C.
- Bakelīta rokturus (proti, bez papildlīstēm) nevar droši lietot cepeškrāsnī.

Izstrādājumi pārtikas gatavošanai ar nepielīpošo pārklājumu (kopšana un tīrīšana)

- Nedrīkst izmantot metāla piederumus. Uzmanieties, lai nesaskrāpētu nelīpošo pārklājumu. Garantija neattiecas uz skrāpējumiem.
- Ar laiku uz nepielīpošā pārklājuma var parādīties nelieli plankumi. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē ēdiena gatavošanai paredzētā trauka nepielīpošā pārklājuma īpašības.

- Nelieli skrāpējumi un nobrāzumi ir normāla parādība un neietekmē nepielīpošā pārklājuma funkcionalitāti. Garantija neattiecas uz skrāpējumiem.
- Izstrādājumu ar nepielīpošu pārklājumu gadījumā nav jālieto aerosoli, kas novērš pielīpšanu. Šādu līdzekļu izmantošanas gadījumā uz pannas virsmas var rasties neredzams slānis, kas nelabvēlīgi ietekmē nepielīpošā pārklājuma īpašības.
- Regulāri atkārtojiet kopšanas darbības, lai saglabātu nepielīpoša pārklājuma funkcionalitāti, jo īpaši pēc mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā, – uzklājiet nelielu eļļas daudzumu uz pannas pārklājuma un ieberziet to ar papīra dvieļi.
- Ja ēdiens nejauši uz pannas piededzis, tad pannā ielejiet siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli un atstājiet to mērcēties aptuveni vienu stundu. Pēc tam, ja nepieciešams, nomazgājiet trauku ar mīkstu lupatiņu (lupatiņa nepielīpošajiem pārklājumiem). Pēc tam aizsargājiet nepielīpošo pārklājumu, noslaukot tā virsmu ar papīra dvieļi, kas samitrināts nelielā pārtikas eļļas daudzumā, lai atjaunotu pārklājuma īpašības.
- Ja ēdiens sāk pielipt pie pannas, tas parasti nozīmē, ka nepiededzošās īpašības ir pasliktinājušās pannas pārkaršanas, regulāras apkopes trūkuma, ēdiena piededzināšanas vai pārtikas atlikumu dēļ. Ražotāja garantija neattiecas uz šo parādību.
- Uz pannas iekšējā pārklājuma var izveidoties pārtikas atlieku vai kaļķakmens nogulsnes. Šo parādību var bieži novērot, ja panna tiek regulāri izmantota dārzeņu gatavošanai un tiek izmantots ciets ūdens. Lai noņemtu nogulsnes, izmantojiet izšķīdinātu etiķi vai citrona sulu. Lai atrisinātu problēmu, pēc pannas mazgāšanas un žāvēšanas uz nelīpošā pārklājuma uzklājiet nelielu daudzumu eļļas. Tas nodrošina pārklājuma aizsardzību. Nepielīpošais pārklājums nenodrūp un neatslāņojas normālos lietošanas apstākļos. Nejauša pārklājuma daļiņu norīšana nerada risku. Pārklājums nav toksisks un ir pilnīgi neitrāls. Norīšanas gadījumā tas ir pilnīgi nekaitīgs organismam. Ja jums ir jautājumi, sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru.
- WMF trauki ēdiena gatavošanai ir gan ar nepielīpošu pārklājumu, gan bez tā. Cepamā panna sasniedz optimālo gatavošanas temperatūru aptuveni 190 °C. Cepšanai vienmēr izmantojiet taukvielas.
- Keramisko pārklājumu var uzkarstēt līdz sildvirsmas temperatūrai 570 °F/300 °C.
- Iekšējā keramikas pārklājuma augstā karstumizturība padara pannu ideāli piemērotu apcepšanai, apbrūnināšanai un cepšanai taukos.
- Izstrādājumi ar keramikas pārklājumu nodrošina veselīgu ēdiena gatavošanu, jo gatavošanas laikā tiem ir nepieciešams mazāk piesātināto tauku un eļļas.

Izstrādājumi pārtikas gatavošanai, kas izgatavoti no materiāla Fusiontec

- Cepšanas laikā vienmēr izmantojiet taukus.
- Nekad nesitiet piederumu pret Fusiontec izstrādājuma hromēto malu. Tas var izraisīt malas bojājumus un trauka neatgriezenisku bojājumu.
- Izstrādājumus, kas izgatavoti no materiāla Fusiontec, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Fusiontec izstrādājumus nedrīkst uzglabāt, ievietojot tos vienu otrā, jo katlu rokturi var bojāt blakus esošos katlus.
- Var izmantot metāla piederumus.
- Nelieli skrāpējumi un nobrāzumi ir normāla parādība un neietekmē pārklājuma funkcionalitāti. Garantija neattiecas uz skrāpējumiem. Ar laiku katla pārklājums var kļūst matēts, taču tā ir normāla parādība.
- Ja ēdiens nejauši pannā piededzis, pievienojiet siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli un ļaujiet tam mērcēties apmēram stundu. Pēc tam, ja nepieciešams, mazgājiet trauku kā parasti ar mīkstu lupatiņu, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli.
- Nelejiet aukstu ūdeni sakarsētā pannu un neiegremdējiet to aukstā ūdenī. Strauja temperatūras maiņa var izraisīt dibena deformāciju.

Virtuves piederumi lietošanai kopā ar ēdiena gatavošanas izstrādājumiem

- Lai nodrošinātu vislabāko izstrādājumu ilgtermiņa izmantošanu, ieteicams izmantot plastmasas, silikona vai koka piederumus.
- Nelieli skrāpējumi uz izstrādājuma virsmas ir normāli un nepasliktina izstrādājuma funkcionalitāti.

Cepeškrāsns un grila izmantošana

- Izstrādājumus pārtikas gatavošanai var droši lietot cepeškrāsnī temperatūrā līdz 500 °F/260 °C, ja to rokturi ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda bez bakelīta vai silikona elementiem. Sk. nodaļu par rokturiem, lai pārbaudītu noteikta izstrādājuma drošu temperatūru.
- Ievietojot izstrādājumu ēdiena gatavošanai cepeškrāsnī vai izņemot to no tās vienmēr izmantojiet virtuves cimds.
- Rūdīta stikla vāki ir droši cepeškrāsnī maksimālajā temperatūrā 350 °F/175 °C. Pirms ievietošanas cepeškrāsnī, kas iepriekš uzkaršēta līdz augstākai temperatūrai, no pannas jānoņem stikla vāks.
- Ēdiena gatavošanas izstrādājumus ar nerūsējošā tērauda rokturiem bez silikona vai bakelīta elementiem un ar iekšēju nelielo pārklājumu drīkst novietot uz režģa, taču attālumam no režģa jābūt vismaz 5 cm.

Ēdiena gatavošanas izstrādājumu tīrīšana

- Pēc lietošanas vienmēr nomazgājiet pannas iekšējo un ārējo pārklājumu ar sūkli siltā ūdenī, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet to.
- Neizmantojiet raupjus metāla sūkļus un tīrīšanas pulverus.
- Neļiejiet aukstu ūdeni karstā pannā un neiegremdējiet pannu aukstā ūdenī. Strauja temperatūras izmaiņa var izraisīt pannas dibena deformāciju.
- Alumīnija stiprinājumu (piemēram, kniežu) dēļ nemērcējiet pannas ārējo pārklājumu pārāk ilgi. Vienmēr rūpīgi nosusiniet ēdiena gatavošanas izstrādājumus.
- Lai saglabātu nelielo pārklājuma īpašības, atkārtojiet apkopes procedūru pēc katras mazgāšanas trauku mazgājamā mašīnā.
- Cikla beigās neatstājiet gatavošanas ierīci trauku mazgājamā mašīnā.

Tīrīšana – izstrādājumi bez nepielīpoša pārklājuma

- Ikdienas kopšanas laikā mazgājiet pannas ar sūkli siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli (nav ieteicams izmantot raupjus sūkļus vai tīrīšanas pulverus).
- Grūti noņemamu netīrumu vai piederušu pārtikas atlieku pannas iekšā gadījumā mērcējiet trauku siltā ūdenī. Lai pagatavotu pastu, sajauciet īpašu nerūsējošā tērauda tīrīšanas pulveri ar ūdeni. Uzklājiet pastu ar mīkstu lupatiņu. Izplatiet pastu ar aplveida kustībām no vidus uz āru. Nomazgājiet izstrādājumu siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un nekavējoties nosusiniet to, lai izvairītos no nogulsnēm.
- Neizmantojiet balinātājus, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai hloru saturošus izstrādājumus pannu tīrīšanai, jo tie ir ļoti kodīgi pret nerūsējošo tēraudu, pat ja tie ir atšķaidīti. Šie līdzekļi izraisa nelielu iedziļinājumu izveidošanos uz tērauda virsmas, kas var būt neestētiski un ietekmēt pārtikas gatavošanu.
- Neizmantojiet raupjus metāla sūkļus tērauda tīrīšanai un citus asus tīrīšanas līdzekļus.
- Var droši izmantot neilona sūkļus.
- Ņemiet vērā, ka ārējie apdares elementi un stiprinājumi var kļūt vaļīgi dažu trauku mazgājamās mašīnas mazgājamo līdzekļu dēļ. Garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem.
- Pat ja izstrādājumu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, ieteicams to mazgāt ar rokām un tūlīt pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt, lai neveidotos nogulsnes.
- Cikla beigās neatstājiet gatavošanas ierīci trauku mazgājamā mašīnā.
- Nerūsējošā tērauda ēdiena gatavošanas izstrādājumiem laika gaitā var parādīties zila vai dzeltena nokrāsa. Tā ir normāla parādība, kas var būt pārkaršanas rezultāts. Tā nav uzskatāma par problēmu ar ēdiena gatavošanas izstrādājumu.

- Nepareizas mazgāšanas vai ūdens iztvaicēšanas gadījumā ir iespējamas šādas parādības: balti plankumi (piemēram, gatavojot kartupeļus), baltas nogulsnes, varavīksnes efekts/varavīksnes krāsas apmales, brūnas sausas apmales (ūdens pēdas).
- Ja izstrādājums ir izgatavots no nerūsējošā tērauda, uz tā virsmas var parādīties plankumi. Tos var noņemt ar īpašu līdzekli nerūsējošajam tēraudam vai pievienojot citrona sulu vai etiķi parastam mazgāšanas līdzeklim.

Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā

- Ne visus WMF izstrādājumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pārbaudiet iepakojuma etiķeti. Pat ja izstrādājumu pārtikas gatavošanai var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, ieteicams to mazgāt ar rokām. Trauku mazgājamā mašīnā mazgāti izstrādājumi, kas izgatavoti no alumīnija, var kļūt blāvi. Tā ir normāla parādība un nav izstrādājuma defekts.
- Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, ārējais apvalks un alumīnija stiprinājumi dažu mazgāšanas līdzekļu iedarbības dēļ var kļūt vaļīgi un kļūt bezkrāsaini. Mūsu garantija neattiecas uz šāda veida nodilumu, taču tas neietekmē pannas īpašības.

Kā atpazīt bojājumus, uz kuriem attiecas garantija nerūsējošajam tēraudam, un kā izvairīties no tiem

- Apakšdaļa: uz izstrādājuma pārtikas gatavošanai korpusu attiecas garantija, kas aptver aizvērtas apakšdaļas atvienošanos vai gaisa burbuļus starp aizvērtu apakšdaļu un korpusu. Tas var izraisīt pārkaršanu vai siltu punktu izveidošanos. Garantijas attiecas uz šāda veida avāriju.

Izstrādājuma iekšējā virsma

- Garantija ēdiena gatavošanas izstrādājuma korpusam attiecas uz tumši brūniem, melniem un rūsganiem netīrumiem.
- Ja ir pamanīti netīrumi uz izstrādājuma iekšējās virsmas, vispirms nomazgājiet tos atbilstoši kopšanas instrukcijai. Garantija attiecas uz netīrumiem, ja tie paliek pēc vilkšanas ar nagu pa virsmu vai pēc tīrīšanas, ja pēdas izskatās kā nodrupumi vai dobumi.

Noderīgi norādījumi

- Pievienojiet sāli ūdenim, tikai kad tas sāk virt.
- Nelietojiet mazgāšanas līdzekļus, kas satur hloru.
- Nelietojiet ūdeņraža peroksīdu un balināšanas līdzekli.

Rokturi un sānu rokturi

- Ja pannai ir metināti rokturi un rokturis metināšanas vietās nokrīt un pannas malās nav caurumu, šāda veida kļūmes tiek segtas garantijā.

Kā atpazīt bojājumus, uz kuriem neattiecas garantija nerūsējošajam tēraudam, un izvairīties no tām

Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies tīrīšanas rezultātā.

- Daži mazgāšanas līdzekļi ir ļoti kodīgi un var bojāt nerūsējošā tērauda apdares elementus un stiprinājumus. Šo elementu krāsa var izmainīties vai tie var kļūt vaļīgi dažu līdzekļu trauku mazgājamajām mašīnām kodīgas iedarbības dēļ. Garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem.
- Pat ja izstrādājumu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, ieteicams mazgāt to ar rokām.
- Neatstājiet izstrādājumu pārtikas gatavošanai trauku mazgājamajā mašīnā pēc mazgāšanas cikla beigām.
- Pēc mazgāšanas ieteicams nosusināt izstrādājumus pārtikas gatavošanai ar papīra dvieli.

Garantija neattiecas uz iekšējās virsmas krāsas izmaiņām.

- Pārmērīga uzkaršanās var izraisīt brūnu un zilu plankumu rašanos. Tas nav izstrādājuma defekts, tas rodas, ja siltuma avota temperatūra ir pārāk augsta (parasti panna ir tukša vai tajā ir pārāk mazs produkta daudzums).
- Krāsas var rasties arī tad, ja ūdenī ir augsts dzelzs saturs. Tad rodas iespaids, ka uz katla virsmas ir neliela rūsa. Šāda veida netīrumus var viegli noņemt, ievērojot tīrīšanas instrukciju.
- Zili plankumi izstrādājuma dibenā var rasties no tādu produktu gatavošanas, kas satur cieti, piemēram, rīsi vai makaroni.
- Izstrādājuma dibenā var rasties plankumi, kas saistīti ar izmantotā ūdens veidu. Tie var būt no ūdens, kas satur daudz kalcija (kaļķakmens). Tos var viegli noņemt ar etiķi vai citrona sulu.
- Nomazgājiet izstrādājumu ar papīra dvieli, izmantojot etiķi vai citrona sulu.
- Pannas tīrīšanai var izmantot īpašus līdzekļus nerūsējošajam tēraudam.
- Pievienojiet sāli ūdenim, tikai kad tas sāk vīrt.

Garantija neattiecas uz ārējās virsmas krāsas izmaiņām.

- Pārmērīga uzkaršanās var izraisīt brūnu un zilu plankumu rašanos. Tas nav izstrādājuma defekts, tas rodas, ja siltuma avota temperatūra ir pārāk augsta (parasti panna ir tukša vai tajā ir pārāk mazs produkta daudzums).
- Pannas tīrīšanai var izmantot īpašus līdzekļus nerūsējošajam tēraudam.

Garantija neattiecas uz izstrādājuma deformācijām.

- Pannas nokrišana var izraisīt deformācijas.
- Pārmērīga uzkaršanās vai tukšas pannas uzkaršanās var izraisīt izstrādājuma deformāciju.
- Neuzlejiet karstu ūdeni uz karstas pannas, jo tas var izraisīt strauju temperatūras izmaiņu, kas var kļūt par dibena deformāciju.
- Pielāgojiet degļu izmēru pannas izmēram.
- Iztīriet un nosusiniet pannas apakšdaļu pirms tās izmantošanas uz keramiskās sildvirsmas.
- Izvēlieties atbilstošu degļa izmēru tā, lai uguns vai siltuma avots saskartos tikai ar izstrādājuma pārtikas gatavošanai apakšdaļai un nesaskartos ar pannas sāniem.
- Ņemiet vērā, ka gatavošana uz indukcijas sildvirsmas prasa īpašu uzmanību. Indukcijas sildvirsmā ļoti ātri sasniedz augstu temperatūru, un straujas un pēkšņas temperatūras izmaiņas var izraisīt izstrādājuma deformāciju.

Rokturi un sānu rokturi; bojājumi, uz kuriem neattiecas garantija

- Ja panna ir aprīkota ar metinātiem rokturiem, un rokturis ir atvienojies metināšanas vietā un pannas sienās ir redzami caurumi, tas var nozīmēt, ka izstrādājums tika pārpildīts. Garantija neattiecas uz šāda veida bojājumiem;

WMF STIKLA IZSTRĀDĀJUMI

- Bērni nedrīkst lietot stikla traukus bez pieaugušā uzraudzības.
- Neuzkarsējiet trauku līdz temperatūrai, kas pārsniedz 60 °C, piemēram, ielejot tajā karstu šķidrumu.
- Ātra uzkaršanās un atdzišana, kas rada temperatūras starpību aptuveni 30 °C, var izraisīt stikla trauka saplīšanu.
- Mazgājot traukus mazgājamajā mašīnā, iestatiet programmu stikla mazgāšanai un izmantojiet atbilstošus ķīmiskos līdzekļus.

WMF NAŽI

Sagatavošana lietošanai

Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet nazi ar trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam izskalojiet un nosusiniet to. Lietošana:

- ievērojiet piesardzību griešanas laikā, naži ir ļoti asi un un ir nepieciešams nedaudz pierast pie tiem;
- griešanas laikā neizlieciet nazi uz sāniem, nazis arī nav paredzēts skrāpēšanai;
- negrieziet kaulus ar nazi;
- negrieziet sasalušu pārtiku;
- izvairieties no griešanas uz citām virsmām tādām kā stikls, akmens vai metāls (tas paātrina naža notrulināšanu un var izraisīt asmens bojājumu);
- izvairieties no augstas temperatūras (piemēram, naža turēšanas pie uguns);
- neatveriet konservu kārbas, pudeles un burkas ar nazi.

Kopšana

- Uzglabājiet nazi tīru un sausu, neatstājiet netīru nazi (tas var izraisīt tērauda krāsas izmaiņu).
- Neturiet nazi ilgi ūdenī vai netīru nazi virtuves izlietnē – nepieļaujiet pilnīgu naža notrulināšanu, jo tad tā asināšana ir grūtāka un var būt mazāk efektīva (atkarībā no asināšanas veida).
- Ja ražotājs pieļauj nažu mazgāšanu trauku mazgājamajās mašīnās, mazgājiet tos atsevišķā grozā ar asmeņiem vērstiem uz augšu. Pēc mazgāšanas cikla beigām izņemiet nažus un nosusiniet tos. Naži nedrīkst izžūt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Katru labu nazi ieteicams mazgāt ar rokām, jo tas pagarina tā kalpošanas laiku un asināšanas intervālus. Nažu mazgāšana ar rokām neprasa daudz spēka un laiku.

Nažu asināšana

Vienkāršākais, ātrākais un diezgan efektīvs risinājums ir spraugu asināmie. Labs spraugu asināmais ir aprīkots ar augstas kvalitātes asināšanas mehānismu, bieži vien divpakāpju. Labākie asināmie saglabā atbilstošu naža asmens leņķi tā, lai to neبوjātu un nemainītu īpašības, kas tam piešķirtas ražošanas procesā.

Norādījumi par asināšanu spraugu asināmajos:

- nepieļaujiet pārmērīgu naža notrulināšanu, labāk asināt nazi biežāk un mazāk agresīvi. Ja nazis nav ļoti notrulināts, pietiek ar 3–5 maigiem rāvieniem, izmantojot labu asināmo, lai uzasinātu nazi.
- Velciet nazi vienmērīgi cauri asināmajam.
- Spiedienam asināšanas laikā ir jābūt atkarīgam no naža notrulināšanas pakāpei, pārāk liels spiediens saīsina asināmā kalpošanas laiku un izraisa asmens malas deformāciju (labāk vairākas reizes pārvilkiet nazi cauru asināmajam, izdarot mazāku spiedienu).
- Ievērojamas spiediena un naža pārvilkšanas cauri asināmajam ātruma izmaiņas var izraisīt nelīdzenumus uz asmeni.

WMF KOKA IZSTRĀDĀJUMI

- Mazgājiet tos tikai ar rokām.
- Nemazgājiet tos trauku mazgājamajā mašīnā.
- Pēc mazgāšanas pārklājiet izstrādājumu ar pārtikas eļļu vai eļļu kokam, kas paredzētas izmantošanai virtuves piederumiem. Koka eļļošanas neesamība var novest pie tā izžūšanas un struktūras saplīšanas.

LITHUANIA

contact-lt@wmf.com



5 214 0057

Groupe SEB Polska Sp. z
o.o.Gdański Business Center II
Dul. Inflancka 4C00-189
Warsawa

LATVIA

contact-lv@wmf.com



6 616 3403

Groupe SEB Polska Sp. z
o.o.Gdański Business Center II
Dul. Inflancka 4C00-189
Warsawa

ESTONIA

contact-et@wmf.com



668 1286

Groupe SEB Polska Sp. z
o.o.Gdański Business Center II
Dul. Inflancka 4C00-189
Warsawa

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten