WARUNKI OGRANICZONEJ GWARANCJI WMF

Gwarancja WMF/SILIT na patelnie, garnki, rondle WMF/SILIT, przybory kuchenne oraz szybkowary, formy do pieczenia i akcesoria KAISER wraz z akcesoriami obejmuje wady fabryczne lub wady materiałów, wykryte w ciągu okresu podstawowego 24 miesięcy lub rozszerzonego (patrz lista produktów z gwarancją dłuższą niż 2 lata) od daty zakupu.

Lista produktów z gwarancją dłuższą niż 2 lata:

KOD CMMF	KOD EAN	NAZWA POLSKA	GWARANCJA
3201010261	4000530706171	PATELNIA STEAK PROFI 28CM	5 lat
3201010260	4000530706164	PATELNIA STEAK PROFI 24CM	5 lat
3201006216	4000530703750	WOK PROFI RESIST 28 CM	5 lat
3201002679	4000530696281	PATELNIA WYSOKA PROFI RESIST 28CM	5 lat
3201000359	4000530650955	PATELNIA DO SERWOWANIA PROFI RESIST 28CM	5 lat
3201002678	4000530650948	PATELNIA DO SERWOWANIA PROFI RESIST 24CM	5 lat
3201000358	4000530649850	PATELNIA PROFI RESIST 28CM	5 lat
3201000357	4000530649843	PATELNIA PROFI RESIST 24CM	5 lat
3201001023	4000530584564	RONDEL Z POKRYWKĄ GOURMET PLUS 16CM	5 lat
3201001022	4000530581235	GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ GOURMET PLUS 8.8L	5 lat
3201001021	4000530581211	GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ GOURMET PLUS 24CM	5 lat
3201001020	4000530581204	GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ GOURMET PLUS 20CM	5 lat
3201001019	4000530581198	GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ GOURMET PLUS 16CM	5 lat
3201001014	4000530589088	ZESTAW GARNKÓW Z POKRYWKAMI GOURMET PLUS 5SZT	5 lat
3201000344	4000530584823	ZESTAW GARNKÓW Z POKRYWKAMI GOURMET PLUS 4SZT	5 lat
3201000545	4000530666772	PATELNIA PERMADUR PREMIUM GRILL 28X28CM	5 lat
3201000544	4000530666765	PATELNIA PERMADUR PREMIUM WYSOKA 28CM	5 lat
3201000543	4000530666758	PATELNIA PERMADUR PREMIUM WYSOKA 24CM	5 lat
3201000538	4000530666741	PATELNIA PERMADUR PREMIUM 28CM	5 lat
3201000537	4000530666734	PATELNIA PERMADUR PREMIUM 24CM	5 lat
3201000536	4000530666727	PATELNIA PERMADUR PREMIUM 20CM	5 lat
3201007623	4000530705877	WOK FUSIONTEC CZARNY 28CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006056	4000530703439	PATELNIA FUSIONTEC CZARNA 28CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006055	4000530702692	PATELNIA FUSIONTEC CZARNA 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006054	4000530702685	PATELNIA FUSIONTEC CZARNA 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006053	4000530702746	PATELNIA GŁĘBOKA FUSIONTEC CZARNA 28CM	30 lat na materiał Fusiontec
3201006052	4000530703606	MISA DO GOTOWANIA FUSIONTEC RÓŻOWY KWARC 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006051	4000530703538	MISA DO GOTOWANIA FUSIONTEC PLATYNOWY 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006049	4000530703385	MISA DO GOTOWANIA FUSIONTEC RÓŻOWY KWARC 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006048	4000530703590	MISA DO GOTOWANIA FUSIONTEC PLATYNOWY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006046	4000530702678	MISA DO GOTOWANIA FUSIONTEC CZARNA 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006045	4000530702661	MISA DO GOTOWANIA FUSIONTEC CZARNA 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006043	4000530703675	KOMPLET GARNKÓW FUNCTIONAL CZARNY 2SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006042	4000530703699	KOMPLET GARNKÓW FUNCTIONAL PLATYNOWY 4SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006041	4000530702227	KOMPLET GARNKÓW FUNCTIONAL CZARNY 4SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006040	4000530703668	GARNEK WYSOKI FUNCTIONAL PLATYNOWY 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006039	4000530702210	GARNEK WYSOKI FUNCTIONAL CZARNY 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006038	4000530703712	GARNEK WYSOKI FUNCTIONAL PLATYNOWY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006037	4000530702203	GARNEK WYSOKI FUNCTIONAL CZARNY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006035	4000530702197	GARNEK NISKI FUNCTIONAL CZARNY 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006033	4000530702180	GARNEK NISKI FUNCTIONAL CZARNY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006032	4000530703729	RONDEL FUSIONTEC PLATYNOWY 16CM	30 lat na materia Fusiontec
KOD CMMF	KOD EAN	NAZWA POLSKA	Gwarancja
3201006031	4000530702173	RONDEL FUSIONTEC FUNCTIONAL CZARNY 16CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006027	4000530702753	RONDEL FUSIONTEC CZARNY 16CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006023	4000530703644	KOMPLET GARNKÓW FUSIONTEC CZARNY 2SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006022	4000530703453	KOMPLET GARNKÓW FUSIONTEC RÓŻOWY KWARC 4SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006021	4000530703378	KOMPLET GARNKÓW FUSIONTEC PLATYNOWY 4SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006020	4000530703583	KOMPLET GARNKÓW FUSIONTEC CIEMNY MOSIĄDZ 4SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006019	4000530702760	KOMPLET GARNKÓW FUSIONTEC CZARNY 4SZT	30 lat na materia Fusiontec
3201006017	4000530703569	GARNEK NISKI FUSIONTEC PLATYNOWY 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006014	4000530703415	GARNEK NISKI RÓŻOWY KWARC 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006013	4000530703620	GARNEK NISKI PLATYNOWY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006012	4000530703552	GARNEK NISKI FUSIONTEC CIEMNY MOSIĄDZ 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006011	4000530702722	GARNEK NISKI FUSIONTEC CZARNY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006010	4000530703484	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC RÓŻOWY KWARC 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006009	4000530703408	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC PLATYNOWY 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006008	4000530703613	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC CIEMNY MOSIĄDZ 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006007	4000530703545	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC RÓŻOWY KWARC 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006006	4000530703477	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC PLATYNOWY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006005	4000530703392	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC CIEMNY MOSIĄDZ 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006004	4000530702715	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC CZARNY 24CM	30 lat na materia Fusiontec
3201006003	4000530702708	GARNEK WYSOKI FUSIONTEC CZARNY 20CM	30 lat na materia Fusiontec
3201000217	4000530686077	MŁYNEK ELEKTRYCZNY DO PRZYPRAW CERAMILL BIAŁY	10 lat na system Ceramill
3201000216	4000530685841	MŁYNEK ELEKTRYCZNY DO PRZYPRAW CERAMILL CZARNY 21CM	10 lat na system Ceramill
3201000875	4000530658173	MŁYNEK ELEKTRYCZNY DO PRZYPRAW CERAMILL DREWNIANY	10 lat na system Ceramill
3201000215	4000530582690	MŁYNEK ELEKTRYCZNY DO PRZYPRAW CERAMILL 19CM	10 lat na system Ceramill
3201000818	4000530675941	ZESTAW MŁYNKÓW CERAMIL NATURE 2SZT	10 lat na system Ceramill
3201000205	4000530675927	ZESTAW MŁYNKÓW DO PRZYPRAW CERAMILL NATURE 2SZT	10 lat na system Ceramill
3201000817	4000530675910	MŁYNEK DO PRZYPRAW CERAMIL NATURE	10 lat na system Ceramill

W przypadku wystąpienia problemów prosimy o kontakt ze sprzedawcą, dane którego znajdują się na dowodzie zakupu.

W przypadku potwierdzenia wady, produkt zostanie wymieniony na taki sam lub podobny, a w przypadku szybkowarów zostanie wykonana naprawa. W związku z niniejszymi warunkami gwarancji zobowiązania WMF/KAISER/SILIT ograniczają się wyłącznie wymiany produktu. WMF/KAISER/SILIT nie jest zobowiązana do naprawy lub wymiany produktu jeśli nie zostanie przedłożony ważny dowód jego zakupu.

Wyjątki

Niniejsza gwarancja nie obejmuje zniszczeń powstałych w wyniku uszkodzenia mechanicznego, niewłaściwego użytkowania, zaniedbania lub nieprzestrzegania instrukcji, braku konserwacji, w wyniku ingerencji lub nieautoryzowanej naprawy produktu. Gwarancja również nie pokrywa normalnego zużycia oraz:

- przegrzania, długotrwałego wystawienia na działanie źródła ciepła,
- wystąpienia plam, przebarwień, rys,
- wystąpienia odprysków na elementach chromowanych,
- wypadków takich jak pożar, powódź itp.
- użycia profesjonalnego, komercyjnego lub użycia w miejscu pracy,
- nabycia na potrzeby prowadzonej działalności gospodarczej,
- uszkodzeń powstałych przez brud lub owady w produkcie (nie dotyczy produktów zaprojektowanych do zwalczania bądź odstraszania owadów),
- złamania lub upuszczenia produktu,
- uszkodzeń powstałych w wyniku szoku termicznego,
- wymiany części eksploatacyjnych (uszczelki, baterie...)
- zniszczenia części szklanych lub porcelanowych,

- zniszczeń mechanicznych obręczy korpusu garnków np. w wyniku uderzeń, obić, wyszczerbień.

WMF/SILIT deklaruje 30-letnią gwarancję na trwałość materiału Fusiontec/Silargan. Pokrywki, uchwyty i chromowane krawędzie są wyłączone z gwarancji, ponieważ części te nie są pokryte materiałem Fusiontec/Silargan. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu produktu w sklepie zaopatrywanym przez dystrybutora WMF/SILIT. Procedura reklamacji wymaga przedłożenia dowodu zakupu nabycia konsumenckiego. W przypadku wystąpienia defektów w materiale Fusiontec/Silargan w okresie gwarancyjnym, wymienimy bezpłatnie wadliwy produkt na nowy taki sam lub w przypadku braku dostępności na model o nie gorszych właściwościach. Dodatkowe prawa z tytułu niniejszej gwarancji są wyłączone. Dowód zakupu i wadliwy produkt muszą zostać przedstawione w celu potwierdzenia roszczenia z tytułu gwarancji. Pod warunkiem, że model ten jest nadal objęty zakresem produktów, wadliwa część zostanie zastąpiona częścią z tego samego modelu. Jeśli model nie jest już zawarty w asortymencie, wadliwa część zostanie zastąpiona podobnym produktem, dostępnym w ramach obecnego asortymentu.

Gwarancja nie obejmuje:

- wystąpienia plam, przebarwień, rys,
- szkód spowodowanych następującymi przyczynami:
- Przegrzanie
- Nieodpowiednie i niewłaściwe użytkowanie
- Nieprawidłowe, niewłaściwe, lub niedbałe używanie naczyń
- Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi
- Jakiekolwiek energiczne i gwałtowne użycie siły w użytkowaniu naczynia
- Mechaniczne, chemiczne lub fizyczne działania na powierzchnię Fusiontec/Silargan
- Nieautoryzowane naprawy
- Instalacja części zamiennych oraz akcesoriów, które nie odpowiadają oryginalnemu produktowi

Normalne ślady zużycia - takie jak rysy, ślady cięcia i zadrapania - mają charakter czysto wizualny i nie stanowią szkody na podstawie warunków zgłoszenia gwarancyjnego. Roszczenia gwarancyjne ograniczają się wyłącznie do normalnego prawidłowego użytkowania w prywatnych gospodarstwach domowych. Uszkodzenia spowodowane użytkowaniem komercyjnym nie są objęte ochroną gwarancją.

Gwarancja nie pokrywa przywierania wynikającego z nieprawidłowego użytkowania jak również przypadków wymienionych powyżej.

WMF/KAISER/SILIT. Dodatkowa gwarancja rozszerzona obejmuje wady fabryczne materiałów lub jakość wykonania pod warunkiem użytkowania produktu zgodnie z zaleceniami producenta. Niniejsza gwarancja nie pokrywa zniszczeń powstałych na skutek niewłaściwego użytkowania, uszkodzeń mechanicznych, uszkodzeń powstałych w wyniku upadku produktu, żółtych lub niebieskich przebarwień jak również innych przypadków wymienionych powyżej.

Gwarancja na szybkowary

Czas naprawy wyniesie maksymalnie 30 dni kalendarzowych od momentu dostarczenia produktu do autoryzowanego serwisu wraz z kompletem dokumentów uprawniających do bezpłatnej naprawy

Szybkowary WMF/SILIT objęte są 2 letnią gwarancją oraz 30 letnią gwarancją na powłokę Fusiontec/Silargan liczoną od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady materiałów lub jakość wykonania garnka lub przedwczesne zniszczenie metalowej podstawy pod warunkiem użytkowania produktu zgodnie z zaleceniami producenta.

Niniejsza gwarancja nie pokrywa zniszczeń powstałych na skutek niewłaściwego użytkowania, uszkodzeń mechanicznych, uszkodzeń powstałych w wyniku upadku produktu lub umieszczenia produktu w piekarniku. Należy pamiętać, że żywotność uszczelki, wskaźnika ciśnienia, zaworów, rączek jak i uszczelki wskaźnika zamknięcia jest ograniczona. Części te są wyłączone z 2 letniej gwarancji i wymagają cyklicznej wymiany. Akcesoria takie jak koszyk, trójnóg, minutnik (jeśli występuje) i płyta pary mają 2 letnią gwarancję.

Formy do pieczenia Kaiser

Gwarancja nie obejmuje zniszczeń powstałych w wyniku uszkodzenia mechanicznego, niewłaściwego użytkowania, zaniedbania lub nieprzestrzegania instrukcji, braku konserwacji, w wyniku ingerencji lub nieautoryzowanej naprawy produktu. **Gwarancja również nie pokrywa normalnego zużycia oraz:**

- przegrzania, długotrwałego wystawienia na działanie źródła ciepła,
- wystąpienia plam, przebarwień, rys,
- użycia profesjonalnego, komercyjnego lub użycia w miejscu pracy,
- złamania lub upuszczenia produktu,
- uszkodzeń powstałych w wyniku szoku termicznego,
- zniszczenia części szklanych lub porcelanowych.

Prawa Konsumenckie
Niniejsza gwarancja nie ma wpływu na prawa konsumenckie; prawa te nie mogą być anulowane ani ograniczone. Dotyczy to również praw uzyskanych od sprzedawcy, od którego konsument zakupił produkt. Niniejsza gwarancja daje konsumentowi określone prawa, może on także korzystać z innych praw specyficznych dla konkretnych stanów lub krajów. Zgodnie ze swoją decyzją konsument może domagać się uznania któregoś z tych praw. W celu uzyskania szczegółów prosimy o kontakt na www.wmf.pl. W przypadku pytań prosimy o kontakt z infolinią służącą radą i pomocą.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Gwarancja obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

WMF INSTRUKCJA UŻYCIA I KONSERWACJI:

PRODUKTY DO GOTOWANIA

Produkty do gotowania WMF są zaprojektowane tak, aby przez wiele lat zapewniać radość z gotowania i wysoką wydajność bez konieczności konserwacji

Przed pierwszym użyciem usunąć materiały opakowaniowe, oznaczenia, naklejki i etykiety. UWAGA: Niektóre produkty do gotowania mają plastikowe osłony, zwłaszcza u podstawy uchwytu. Należy usunąć je przed użyciem, w przeciwnym razie może wystąpić ryzyko pożaru.

Produkty do gotowania:

- Myć w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym i wycierać miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym
- W przypadku produktów do gotowania z wewnętrzną powłoką zapobiegającą przywieraniu, należy podgrzać każdą patelnię przez 30 sekund, zdjąć ze źródła ciepła i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego na całej powierzchni wewnętrznej czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Usunąć nadmiar oleju. Czynność tę należy wykonywać regularnie po każdym myciu patelni, aby zachować właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu. Brak wykonywania czynności natłuszczania powłoki może powodować stopniowe przywieranie potraw.

Ogólne wskazówki dotyczące gotowania

- Do produktów do gotowania używać tylko małego lub średniego ognia przez cały czas (nawet do gotowania wody). Mały lub średni ogień oferuje najlepsze wyniki gotowania. Duży ogień może uszkodzić produkt do gotowania, a tego rodzaju uszkodzenie nie jest objęte gwarancją. Dużego ognia używać jedynie do zmniejszenia ilości płynu. Średni i średnio-duży ogień służy do podsmażania i smażenia. Mały ogień służy do podgrzewania żywności, gotowania na wolnym ogniu i przygotowywania delikatnych sosów – odnosi się również do kuchenek elektrycznych, indukcyjnych itp. gdzie jako ogień należy rozumieć stopień ustawienia płyty grzewczej.
- Nigdy nie zostawiać na ogniu produktów do gotowania bez zawartości ani nie stawiać pustych produktów na ciepłym palniku.
- Wybrać odpowiednią wielkość palnika, tak aby ogień lub źródło ciepła dotykały tylko spodu produktu do gotowania i nie obejmowały boków patelni/garnka
- Nie używać patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu do flambirowania.
- Przed myciem pozostawić patelnie do ostygnięcia, aby zapobiec odkształceniu spowodowanemu gwałtowną zmianą temperatury. Unikać gwałtownych zmian temperatur.
- Nie przesuwać produktów do gotowania po powierzchni płyty grzejnej, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zarówno produktów do gotowania, jak i powierzchni płyty grzejnej (ryzyko zarysowania)
- Odbarwianie: Nadmierne nagrzewanie i gwałtowna zmiana temperatury mogą prowadzić do powstania brązowych lub niebieskich zabrudzeń. Nie jest to wada produktu, zjawisko zachodzi przy stosowaniu zbyt wysokiej temperatury źródła ciepła (zazwyczaj przy pustej lub zawierającej niewielką ilość produktu patelni). Do odbarwienia może dochodzić również w przypadku dużej zawartości żelaza w wodzie. Wówczas powstaje wrażenie, że na powierzchni patelni jest niewielka rdza. Duża zawartość wapnia w wodzie może powodować nalot, który można łatwo usunąć sokiem z cytryny lub octem. Objawy tego rodzaju nie podlegają gwarancji producenta
- Podczas gotowania wody dodawać sól dopiero po doprowadzeniu do wrzenia, aby drobinki soli nie uszkadzały stalowych elementów produktu do gotowania.
- Nie podgrzewać tłuszczu lub oleju do tego stopnia, że pali się, dymi lub robi się ciemny.
- Mleko łatwo przywiera. Gotować mleko na małym lub średnim ogniu do czasu pojawienia się pęcherzyków powietrza wokół krawędzi.
- Aby uniknąć rozlania, nie napełniać patelni powyżej dwóch trzecich objętości.
- Unikać przechowywania kwaśnych, słonych lub tłustych potraw na patelni/ w garnku przed gotowaniem lub po gotowaniu w tym potraw typu bigos, żur, cebula smażona. Intensywność oraz kwasowość potraw mogą mieć negatywny wpływ na ich właściwości.
- W przypadku braku innych zaleceń używać patelni WMF tylko na płycie grzejnej, a nie używać w piekarniku – zob. sekcję dotyczącą uchwytów, rączek i pokrywek.

Kompatybilność i używanie płyty grzejnej

- Upewnić się, że płyta grzejna jest kompatybilna z produktami do gotowania, sprawdzając symbole na elementach montażowych, opakowaniu lub w katalogu.
- Zawsze wytrzeć do sucha podstawę produktów do gotowania przed rozpoczęciem gotowania, zwłaszcza, jeżeli używa się ich na płycie ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej, w przeciwnym razie patelnia może przywrzeć do płyty. W zależności od rodzaju płyty podstawa patelni może zawierać oznaczenia lub rysy. Jest to zjawisko normalne.
- Dopasować odpowiedni rozmiar palnika do podstawy patelni i ustawić patelnię na środku źródła ciepła.
- W przypadku płyty ceramicznej należy dopilnować, aby podstawa garnka/patelni i powierzchnia płyty były idealnie czyste, aby uniknąć przypalenia resztek między garnkiem a płytą, co powoduje zarysowanie płyty lub trwałe uszkodzenie.
- Nigdy nie przesuwać patelni po powierzchni płyty – zawsze podnosić garnek/patelnię do góry.
- Nigdy nie przesuwać patelni i woków na płycie podczas gotowania.
- Indukcja to metoda podgrzewania, która jest o wiele szybsza i efektywniejsza niż inne źródła ciepła. Aby zagwarantować wydajność posiadanych produktów do gotowania:
- Nigdy nie podgrzewać pustych garnków i patelni.
- Podczas podgrzewania patelni zaleca się ustawić średnią temperaturę nagrzewania płyty (poziom wyjściowy) (należy sprawdzić instrukcję obsługi płyty indukcyjnej).
- Przy zdejmowaniu pokrywki podczas gotowania przechylić ją w taki sposób, aby zasłonić się przed parą. Chronić ręce i twarz przed oparami.
- Nie używać szklanych pokrywek z pęknięciami, wyszczerbieniami lub zarysowaniami ani nie próbować naprawiać uszkodzonych produktów do gotowania. Używanie uszkodzonych pokrywek może powodować rozpryśnięcie szkła i ewentualne obrażenia użytkowników lub osób przebywających w pobliżu.
- Nie wkładać gorących szklanych pokrywek do zimnej wody lub pod strumień zimnej wody, albo bezpośrednio na zimną powierzchnię roboczą, ponieważ gwałtowna zmiana temperatury może prowadzić do pęknięcia szkła. Tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją.
- Pokrywki z hartowanego szkła można bezpiecznie używać w piekarniku w maksymalnej temperaturze 180 °C . Szklane pokrywki należy zdjąć z patelni przed włożeniem do piekarnika podgrzanego do wyższej temperatury. Jeżeli szklane pokrywki są wyposażone w rączki z bakelitu (tj. bez dodatkowych listew), nie można ich bezpiecznie używać w piekarniku.
- Jeżeli przykryta patelnia zostaje zostawiona na płycie po wyłączeniu źródła ciepła, należy lekko uchylić pokrywę lub otworzyć otwór odprowadzania pary, w przeciwnym razie w patelni może wytworzyć się próżnia.

Uchwyty i rączki

- Uchwyty i rączki mogą nagrzewać się w niektórych warunkach. Zawsze używać rękawic do gotowania. Podczas gotowania upewnić się, że uchwyty nie znajdują się nad palnikami. Nie dopuszczać do bezpośredniego kontaktu uchwytów ze źródłem ciepła lub ogniem, nie umieszczać ich bezpośrednio nad gorącym rusztem.
- Niektóre uchwyty i rączki są mocowane za pomocą śrub, które z czasem mogą się poluzować w wyniku ciągłego nagrzewania i schładzania mocowania. W takim przypadku należy je ostrożnie dokręcić. Nie dokręcać śrub zbyt mocno, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia pokrywy lub rączki. Jeżeli śruby nie można dokręcić lub jeżeli uchwyty są nitowane albo spawane, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.
- Jeżeli uchwyty i rączki są wykonane ze stali nierdzewnej, można używać ich w piekarniku w temperaturze do 280 °C.
- Jeżeli uchwyty i rączki są wykonane ze stali nierdzewnej z elementami z silikonu, można używać ich w piekarniku w temperaturze do 210 °C .
- Rączek i uchwytów z bakelitu (tj. bez dodatkowych listew) nie można bezpiecznie używać w piekarniku.

Produkty do gotowania z powłoką zapobiegającą przywieraniu (pielęgnacja i czyszczenie)

- Nie można korzystać z metalowych akcesoriów. Należy uważać, aby nie porysować powłoki zapobiegającej przywieraniu. Zarysowania nie są objęte gwarancją.
- Z czasem na powłoce zapobiegającej przywieraniu mogą pojawić się drobne odbarwienia. To normalne zjawisko, które nie wpływa na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu w produktach do gotowania.
- Niewielkie rysy i przetarcia są normalnym zjawiskiem i nie wpływają na funkcjonalność powłoki zapobiegającej przywieraniu. Rysy nie są objęte gwarancją.
- W przypadku produktów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie trzeba używać sprejów zapobiegających przywieraniu. Stosowanie takich preparatów może prowadzić do powstawania niewidzialnej warstwy na powierzchni patelni niekorzystnie wpływającej na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Regularnie powtarzać czynności konserwacyjne w celu zachowania funkcjonalności powłoki zapobiegającej przywieraniu, zwłaszcza po myciu w zmywarce – nanieść niewielką ilość oleju na powłokę patelni i wetrzeć przy pomocy ręcznika papierowego.
- W razie przypadkowego przypalenia żywności na patelni, wlać ciepłą wodę i płyn do mycia naczyń i pozostawić do odmoczenia na około godzinę. Następnie w razie potrzeby umyć naczynie normalnie za pomocą miękkiego zmywaka (zmywak do powłok zapobiegających przywieraniu). Powłokę zapobiegającą przywieraniu należy następnie zabezpieczyć poprzez przetarcie powierzchni ręcznikiem papierowym nawilżonym niewielką ilością oleju spożywczego, aby przywrócić jej właściwości.
- Jeżeli produkty zaczynają przywierać do patelni, zazwyczaj oznacza to, że właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu uległy osłabieniu w wyniku nadmiernego nagrzewania patelni, braku regularnej konserwacji, przypalenia produktów na patelni lub pozostawiania resztek potraw na patelni. Zjawisko to nie jest objęte gwarancją producenta.
- Na powłoce wewnętrznej patelni może powstawać osad z resztek lub kamienia. Zjawisko to można często zaobserwować, jeżeli naczynie jest regularnie używane do gotowania warzyw, a także w przypadku używania twardej wody. Aby usunąć osad, zastosować rozcieńczony ocet lub sok z cytryny. Aby rozwiązać problem, należy rozprowadzić niewielką ilość oleju na powłoce zapobiegającej przywieraniu po umyciu i wysuszeniu patelni. W ten sposób zabezpiecza się powłokę. Powłoka zapobiegająca przywieraniu nie odpryskuje ani nie łuszczy się podczas normalnego używania w warunkach domowych. Przypadkowe połknięcie drobinek powłoki nie stanowi zagrożenia. Są one nietoksyczne i całkowicie obojętne. W razie połknięcia są one całkowicie nieszkodliwe dla organizmu. W razie pytań należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.
- Produkty do gotowania WMF są lub nie są wyposażone w powłokę zapobiegającą przywieraniu. Patelnia osiąga optymalną temperaturę gotowania ok. 190 °C i zawsze należy stosować tłuszcz do smażenia.
- Powłokę ceramiczną można nagrzewać do temperatury 570 °F/300 °C płyty grzejnej.
- Wysoka odporność cieplna wewnętrznej powłoki ceramicznej sprawia, że patelnia idealnie nadaje się do obsmażania, zrumieniania i smażenia z użyciem tłuszczu
- Produkty z powłoką ceramiczną zapewniają zdrowe gotowanie ponieważ wymagają mniejszej ilości nasyconych tłuszczów i olejów podczas gotowania.

Produkty do gotowania wykonane z materiału Fusiontec

- Należy zawsze stosować tłuszcz podczas smażenia.
- Nigdy nie należy uderzać akcesorium o chromowany rant produktu wykonanego z materiału Fusiontec. Może to powodować uszkodzenia rantu i trwałe uszkodzenie naczynia.
- Produkty wykonane z materiału Fusiontec myć w zmywarce.
- Produktów Fusiontec nie należy przechowywać jeden w drugim, gdyż rączki garnków mogą obijać garnki sąsiednie.
- Można korzystać z metalowych akcesoriów
- Niewielkie rysy i przetarcia są normalnym zjawiskiem i nie wpływają na funkcjonalność materiału. Rysy nie są objęte gwarancją. Powłoka garnka z czasem może matowieć ale jest to zjawisko naturalne.
- W razie przypadkowego przypalenia żywności na patelni, wlać ciepłą wodę i płyn do mycia naczyń i pozostawić do odmoczenia na około godzinę. Następnie w razie potrzeby umyć naczynie normalnie za pomocą miękkiego zmywaka przy użyciu mleczka do naczyń.
- Nie polewać rozgrzanej patelni zimną wodą ani nie zanurzać jej w zimnej wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może być przyczyną odkształcenia dna.

Przybory kuchenne do stosowania z produktami do gotowania

- Aby zapewnić najlepsze długotrwałe użytkowanie produktów zaleca się używanie przyborów plastikowych, silikonowych lub drewnianych.
- Drobne zarysowania powierzchni są zjawiskiem normalnym i nie pogarszają funkcjonalności produktów do gotowania.

Używanie piekarnika i rusztu.

- Produktów do gotowania można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturze do 500 °F/260 °C/do, jeżeli uchwyty są wykonane ze stali nierdzewnej bez elementów z bakelitu lub silikonu. Zobacz sekcję dotyczącą uchwytów i rączek, aby sprawdzić bezpieczną temperaturę dla danego produktu do gotowania.
- Do przenoszenia produktów do gotowania do piekarnika lub wyjmowania ich z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- Pokrywki z hartowanego szkła można bezpiecznie używać w piekarniku w maksymalnej temperaturze 350 °F/175 °C. Szklane pokrywki należy zdjąć z patelni przed włożeniem do piekarnika podgrzanego do wyższej temperatury.
- Produkty do gotowania z uchwytami ze stali nierdzewnej bez elementów z silikonu lub bakelitu i z wewnętrzną powłoką zapobiegającą przywieraniu można umieszczać na ruszcie, lecz należy zachować odległość co najmniej 5 cm od rusztu.

Czyszczenie produktów do gotowania

- Po każdym użyciu umyć wewnętrzną i zewnętrzną powłokę patelni gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia. Starannie wypłukać i osuszyć.
- Nie używać szorstkich, drucianych zmywaków ani proszków do szorowania.
- Nie polewać rozgrzanej patelni zimną wodą ani nie zanurzać jej w zimnej wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może być przyczyną odkształcenia dna.
- Nie moczyć zbyt długo zewnętrznej powłoki patelni ze względu na aluminiowe mocowania (np. nity). Zawsze starannie osuszać produkty do gotowania.
- Aby zachować właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, powtarzać czynności konserwacyjne po każdym myciu w zmywarce.
- Nie zostawiać urządzenia do gotowania w zmywarce po zakończeniu cyklu.

Czyszczenie – produkty bez powłoki zapobiegającej przywieraniu

- W ramach codziennej pielęgnacji myć patelnie gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia (nie zaleca się używania szorstkich zmywaków ani proszków do szorowania).
- W przypadku uporczywych zabrudzeń lub przypalonych resztek jedzenia wewnątrz patelni, odmoczyć naczynie w ciepłej wodzie. Wymieszać specjalny proszek do czyszczenia stali nierdzewnej z wodą, aby uzyskać pastę. Zastosować pastę za pomocą miękkiej ściereczki. Rozprowadzać pastę kolistymi ruchami od środka do zewnątrz. Umyć w ciepłej wodzie ze środkiem do mycia, bezzwłocznie osuszyć, aby uniknąć nalotu.
- Nie stosować wybielaczy, środków do czyszczenia piekarników lub produktów na bazie chloru do czyszczenia patelni, ponieważ mają silnie żrące działanie na stal nierdzewną, nawet po rozcieńczeniu. Środki te prowadzą do powstania niewielkich wgłębień na powierzchni stali, które mogą być nieestetyczne i wpływają na wydajność gotowania.
- Nie używać szorstkich, drucianych zmywaków do stali ani środków do szorowania.
- Można bezpiecznie używać nylonowych zmywaków.
- Należy pamiętać ze zewnętrzne elementy wykończeniowe i mocowania ze stali nierdzewnej mogą obluzować się w wyniku działania niektórych środków do mycia w zmywarce. Takie przypadki nie są objęte gwarancją.
- Nawet jeżeli produkt można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne i staranne osuszanie produktu bezzwłocznie po myciu, aby zapobiec powstawaniu nalotu.
- Nie zostawiać urządzenia do gotowania w zmywarce po zakończeniu cyklu.
- Na produktach do gotowania ze stali nierdzewnej z czasem mogą pojawić się niebieskie lub żółte odbarwienia. To naturalne zjawisko, które może wynikać z przegrzania. Nie sygnalizuje ono problemu z produktami do gotowania.
- W przypadku niewłaściwego mycia lub wygotowania wody mogą wystąpić następujące zjawiska:- - białe plamy (np. od gotowania ziemniaków), biały nalot, efekt tęczy / tęczowe obwódki, brązowe suche obwódki (ślady wody).
- Jeżeli produkt jest wykonany ze stali nierdzewnej, na powierzchni mogą pojawić się odbarwienia. Odbarwienia można usunąć specjalnym preparatem do stali nierdzewnej lub dodając soku z cytryny albo octu do zwykłego środka myjącego.

Mycie w zmywarce.

- Nie wszystkie produkty do gotowania WMF można myć w zmywarce. Należy sprawdzić etykiety na opakowaniach. Nawet jeżeli produkt do gotowania można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne. Elementy wykonane z aluminium przy myciu w zmywarce mogą matowieć. Zjawisko takie jest naturalne i nie stanowi wady produktu.
- W przypadku mycia w zmywarce zewnętrzna powłoka i aluminiowe mocowania mogą ulec obluzowaniu i odbarwieniu ze względu na działanie niektórych detergentów. Nasza gwarancja nie obejmuje tego rodzaju zużycia, jednak nie ma ono wpływu na właściwości patelni.

Jak rozpoznawać usterki objęte gwarancją stali nierdzewnej i unikać ich.

- Spód: Korpus produktów do gotowania jest objęty gwarancją, która dotyczy odczepienia zamkniętego spodu lub pęcherzyków powietrza między zamkniętym spodem a korpusem. Może to powodować przegrzanie lub powstawanie ciepłych punktów. Tego rodzaju usterka jest objęta gwarancją.

Wewnętrzna powierzchnia produktu

- Gwarancja korpusu urządzeń do gotowania obejmuje ciemnobrązowe, czarne i rdzawe zabrudzenia.
- W przypadku zauważenia zabrudzeń na wewnętrznej powierzchni produktu najpierw umyć je zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pielęgnacji. Jeżeli zabrudzenia utrzymują się po przesunięciu paznokciem po powierzchni po czyszczeniu lub jeżeli ślady wyglądają jak wżery lub dziury, są one objęte gwarancją.

Pomocne wskazówki:

- Dodawać sól do wody dopiero po doprowadzeniu jej do wrzenia.
- Nie używać środków myjących zawierających chlor
- Nie używać nadtlenku wodoru ani wybielacza

Uchwyty, uchwyty boczne i rączki:

- Jeżeli patelnia jest wyposażona w spawane uchwyty, a uchwyt odpadnie w miejscach spawania, natomiast w ściankach patelni nie ma otworów, tego rodzaju usterka jest objęta gwarancją.

Jak rozpoznawać usterki nieobjęte gwarancją stali nierdzewnej i unikać ich.

Uszkodzenia powstałe w wyniku czyszczenia nie są objęte gwarancją:

- Niektóre środki do mycia są bardzo żrące i mogą niszczyć zewnętrzne wykończenie ze stali nierdzewnej i mocowania. Elementy te mogą ulec odbarwieniu lub obluzowaniu w wyniku żrącego działania niektórych środków do zmywarek. Takie przypadki nie są objęte gwarancją.
- Nawet jeżeli produkt można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne.
- Nie zostawiać urządzenia do gotowania w zmywarce po zakończeniu cyklu.
- Po myciu zaleca się również osuszanie produktów do gotowania ręcznikiem papierowym

Odbarwienia powierzchni wewnętrznej nie są objęte gwarancją:

- Nadmierne nagrzewanie może prowadzić do powstawania brązowych lub niebieskich zabrudzeń. Nie jest to wada produktu, zjawisko zachodzi przy stosowaniu zbyt wysokiej temperatury źródła ciepła (zazwyczaj przy pustej lub zawierającej niewielką ilość produktu patelni).
- Do odbarwienia może dochodzić również w przypadku dużej zawartości żelaza w wodzie. Wówczas powstaje wrażenie, że na powierzchni garnka jest niewielka rdza. Tego rodzaju zabrudzenia można łatwo usunąć, stosując instrukcje dotyczące czyszczenia.
- Niebieskie odbarwienia na dnie produktu mogą powstawać w wyniku gotowania produktów zawierających skrobię, takich jak ryż lub makaron.
- Na dnie produktu mogą powstawać pewne zabrudzenia związane z rodzajem używanej wody. Mogą one wynikać z zawartości wapnia w wodzie (kamień). Można je łatwo usunąć za pomocą octu lub soku z cytryny.
- Umyć produkt do gotowania ręcznikiem papierowym, używając octu lub soku z cytryny
- Do czyszczenia patelni używać specjalnych środków do stali nierdzewnej
- Dodawać sól do wody dopiero po doprowadzeniu jej do wrzenia

Odbarwienia powierzchni zewnętrznej nie są objęte gwarancją

- Nadmierne nagrzewanie może prowadzić do powstawania brązowych lub niebieskich zabrudzeń. Nie jest to wada produktu, zjawisko zachodzi przy stosowaniu zbyt wysokiej temperatury źródła ciepła (zazwyczaj przy pustej lub zawierającej niewielką ilość produktu patelni).
- Do czyszczenia patelni używać specjalnych środków do stali nierdzewnej

Odkształcenia produktu nie są objęte gwarancją

- Upuszczenie patelni może powodować odkształcenia
- Nadmierne nagrzewanie lub podgrzewanie pustej patelni również może powodować odkształcanie produktu
- Nie wlewać gorącej wody na gorącą patelnię, może to prowadzić do gwałtownej zmiany temperatury i powodować odkształcenia dna.
- Dopasowywać wielkość palników do rozmiaru patelni.
- Czyścić i osuszać spód patelni przed użyciem na płycie ceramicznej.
- Wybrać odpowiednią wielkość palnika, tak aby ogień lub źródło ciepła dotykały tylko spodu produktu do gotowania i nie obejmowały boków patelni.
- Należy pamiętać, że gotowanie na płycie indukcyjnej wymaga szczególnej uwagi. Płyta indukcyjna bardzo szybko osiąga wysoką temperaturę, a gwałtowne i nagłe zmiany temperatury mogą powodować odkształcanie produktu.

Uchwyt, uchwyty boczne i rączka; uszkodzenia nieobjęte gwarancją

- Jeżeli patelnia jest wyposażona w spawane uchwyty, a uchwyt odpadnie w miejscach spawania, zaś w ściankach patelni są widoczne otwory, może to oznaczać, że produkt był przepełniany. Tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją.

PRODUKTY WMF Z SZKŁA

- Dzieci nie powinny użytkować naczyń szklanych bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie należy podgrzewać naczynia do temperatury powyżej 60st.C, np. poprzez wlanie gorącego płynu.
- Szybkie podgrzanie a następnie schłodzenie, które spowoduje różnicę temperatur ok. 30st.C może spowodować pęknięcie naczynia szklanego.
- Myjąc naczynia w zmywarce należy nastawić program przeznaczony do mycia szkła oraz stosować odpowiednie środki chemiczne.

NOŻE WMF

Przygotowanie do użycia:

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć miękką gąbką z płynem do mycia naczyń a następnie wypłukać i wytrzeć do sucha. Użytkowanie:

– zachowaj ostrożność podczas krojenia, noże są bardzo ostre i wymaga to przyzwyczajenia

– podczas krojenia nie wyginaj noża na boki, nóż nie służy również do skrobania

– nożem nie należy kroić kości

– nie kroić zamrożonej żywności

– należy unikać krojenia na twardych powierzchniach jak szkło, kamień czy metal (przyśpiesza to tępienie noża , może prowadzić do wyszczerbienia ostrza)

– unikać wysokich temperatur (np. trzymania noża przy ogniu)

– nie otwierać nożem puszek, butelek słoików

Pielęgnacja:

- Przechowywać nóż czysty i suchy , nie pozostawiać brudnego noża (może spowodować odbarwienie stali)
- Nie przetrzymywać noża długo w wodzie lub brudnego noża w zlewie – nie dopuszczać do całkowitego stępienia noża, ostrzenie będzie wtedy trudniejsze i może być mniej skuteczne (zależnie od sposobu ostrzenia)
- Jeśli producent dopuszcza mycie w zmywarkach to noże powinny być myte w osobnym koszyczku, ostrzami do góry. Po skończonym cyklu wyjęte i wytarte to sucha. Noże nie powinny wysychać w zmywarce
- Każdy dobry nóż zaleca się jednak myć ręcznie, wydłuży do czas jego użytkowania oraz czas między ostrzeniami. Mycie ręczne noży nie wymaga wiele siły ani czasu.

Ostrzenie noży:

Najprostszym, najszybszym i dosyć skutecznym rozwiązaniem są ostrzałki szczelinowe. Dobra ostrzałka szczelinowa to taka, która ma wysokiej jakości mechanizm ostrzący, często dwustopniowy. Najlepsze ostrzałki zachowują odpowiedni kąt ostrza noża tak aby go nie zniszczyć i nie zmienić właściwości, które zostały nadane w procesie produkcji.

Wskazówki odnośnie ostrzenia na ostrzałkach szczelinowych:

- Nie należy dopuszczać do mocnego stępienia noża, lepiej podostrzyć nóż częściej a mniej agresywnie Gdy nóż nie jest mocno stępiony przy użyciu dobrej ostrzałki, wystarczy 3-5 delikatnych pociągnięć aby naostrzyć nóż
- Przeciągaj nóż przez ostrzałkę równomiernie
- Siła nacisku podczas ostrzenia powinna być uzależniona od stopnia stępienia noża, zbyt mocne dociskanie zmniejsza żywotność ostrzałki i deformuje krawędź ostrza (lepiej jest więcej razy przeciągnąć nóż po ostrzałce ze słabszym dociskiem)
- Znaczące zmiany docisku oraz prędkości przeciągania noża przez ostrzałkę mogą spowodować nierówności na ostrzu

PRODUKTY WMF Z DREWNA

- Należy myć wyłącznie ręcznie
- Nie należy myć w zmywarce
- Należy po myciu produkt natrzeć olejem spożywczym lub olejem do drewna z dopuszczeniem do użycia dla produktów gastronomicznych. Brak olejowania drewna może prowadzić do wysychania drewna i pękania jego struktury.
- Młynki, stojaki na noże oraz inne akcesoria należy przecierać olejem spożywczym min. raz na pół roku co chroni drewno przez wysychaniem.
- Delikatne pęknięcia, rysy czy nacięcia na deskach do krojenia są naturalnym zjawiskiem i nie stanowią o wadzie produktu.