

WMF Pfannen



WMF Aluminium-Pfannen
mit Durit Protect Plus Antihafversiegelung
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Aluminium Frying Pans
with Durit Protect Plus non-stick coating
Instructions for use and care

WMF Poêles en Aluminium
avec revêtement antiadhésif Durit Protect Plus
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sartènes de Aluminio
con recubrimiento antiadherente Durit Protect Plus
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Padelle in Alluminio
con rivestimento antiaderente Durit Protect Plus
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF Aluminium Koekenpannen
met Durit Protect Plus antikleeflaag
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen



Elektro Ceram Gas

WMF Pfannen

mit Durit Protect Plus Antihaftversiegelung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten einen hohen Gebrauchsnutzen. Antihaftversiegelte WMF Pfannen garantieren bestes Gelingen. Sie können damit fettarm braten und leisten so einen wichtigen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Ernährung. Bei bestimmungsgemäßer Verwendung brät auch bei geringer Fettzugabe nichts an und bleibt nichts haften. Ein weiterer, wichtiger Vorteil: die Reinigung ist durch den Antihafteffekt besonders einfach.

Qualitätsmerkmale

- Durit Protect Plus Antihaftversiegelung: dauerhaft – widerstandsfähig – kratzfest.
- Für alle herkömmlichen Herdarten geeignet. Nicht für Induktion.
- Passend für alle Pfannen: Glasdeckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und strapazierfähig.

Lesen Sie die folgenden Bedienung- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe garen.
- Besonders beim wasserarmen Garen und fettarm Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Nur Pfannen und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.



Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit heißem Spülwasser abwaschen und abtrocknen.
- Die Antihafteveriegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur. Falls beim Braten höhere Temperaturen erforderlich sind, die Pfanne zuvor einige Minuten aufheizen und dann zurückschalten.
- Vorsicht: Überhitzung kann die Antihafteveriegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei starker Überhitzung mit Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innenbodens beeinflussen die Produkteigenschaft nicht.
- Pfanne niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen, um den Antihafteeffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, die Pfanne mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu

spülen. Moderne Kompaktpfölmittel können in der Spölmachine Kochgeschirre aus Aluminium angreifen und beschädigen.

- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfetten.
- Wenn sich der Griff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden.
- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung beschädigt wurden, können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.

Hinweise für die Zubereitung

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in die kalte Pfanne und erhitzen Sie es erst dann! Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne. Auf diese Weise verhindern Sie ein Überhitzen der Antihafteveriegelung.

Wichtig! Verwenden Sie für Ei-, Mehl- oder Kartoffelmahlzeiten nur Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und hartes Fett nur für Fleisch (ohne Panade).

Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Lassen Sie die heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher. Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fett, ist kein Öl vorhanden, durch das man erkennen könnte, wie heiß die Pfanne ist. Heizen Sie die Pfanne daher nur auf mittlere Temperatur auf, und stellen Sie sicher, dass sie nicht überhitzt. Dies könnte die Antihaftversiegelung beschädigen.

Hinweis für Elektroherde

Pfannen von WMF gibt es in haushaltsgerechten Größen.

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topf- und Pfannendurchmesser in etwa entsprechen:

Herdplatte	Pfanne
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

Hinweis für Glaskeramikkochfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte. Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhabenen Dekoren können durch den Umgang mit Aluminiumpfannen Streifen und Striche auf dem Kochfeld entstehen, die sich mit einfachen Mitteln wieder entfernen lassen. Sprühen Sie Ihr Kochfeld mit Backofenspray ein und lassen Sie es längere Zeit einwirken. Reiben Sie dann mit kräftigem Druck solange über Ihr Kochfeld, bis die Streifen verschwunden sind. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.



Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

Garantieerklärung

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 2 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, Verarbeitung und Antihaftefähigkeit. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts vom WMF Fachhändler, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir die mangelhafte Pfanne kostenlos gegen eine neue austauschen. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Garantieabschnitt vorzulegen. Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte

nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang zu.


Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte, ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanlage
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einem autorisierten WMF Fachhändler geltend zu machen.

Garantieabschnitt

WMF Durit Protect Plus antihafteversiegelte Pfannen werden von erfahrenen Fachleuten nach modernsten Fertigungsmethoden hergestellt.



WMF leistet gemäß obenstehenden Garantiebedingungen 2 Jahre Garantie. Bei Garantieansprüchen bitten wir Sie, die Pfanne zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt Ihrem WMF Fachhändler zur weiteren Veranlassung einzureichen.

WMF Frying Pans

with Durit Protect Plus non-stick coating

Congratulations on your choice. You have selected a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee durability. With the fully developed design and the well thought out function, it will certainly prove its worth.

WMF frying pans with non-stick coating are a guarantee for success. It is an aid to low fat cooking and this is an important contribution to healthy nutrition.

If used in the way it was designed even with a minimum of fat nothing burns or sticks. A further important advantage: the non-stick coating means cleaning is really easy.

Quality characteristics

- Durit protect plus non-stick coating: made to last – robust – scratch-resistant.
- Suitable for all conventional cookers. Not for induction cookers.
- To fit all frying pans: glass lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- Regular household sizes.
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.

Please read following Instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Use the highest setting only to heat up, turn down the heat in good time and finish cooking the food at moderate heat.
- Use the lowest setting especially when cooking with little water and little fat.
- Pans and lids without plastic parts are also suitable for the oven. Please use oven gloves as the handles can get hot in the oven.

Safety and care instructions

- Before first use wash the frying pan thoroughly

in hot water and dry well.

- Oil the non-stick coating lightly with cooking oil or cooking fat.
- The best cooking results are achieved at medium or low temperatures. However, should high temperatures be necessary for frying, heat up the pan quickly for a few minutes before reducing the heat.
- Caution: Overheating can damage the non-stick coating. Never leave the frying pan unattended on the cooker; in the case of severe overheating and smoke in the kitchen, air thoroughly. Any slight discoloration of the surface on the inside of the base that may occur does not affect the quality of the product.
- Never heat up the frying pan when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored it may damage the pan, or the hob.
- Even if after due care has been taken food has burnt badly, remove the black burnt food immediately to protect the non-stick effect.
- Clean the frying pan as soon as possible after use. As a measure of gentle care we recommend wiping the frying pan with kitchen paper or washing by hand in hot water and washing up liquid. Modern compressed detergent could affect aluminium cookware in the dishwasher

and cause damage.

- Soak residue food and carefully remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- After cleaning oil the surface with cooking oil or fat once more.
- If the handle of your pan becomes loose, tighten the screw on the handle using a commercially available screwdriver. Discontinue use of the pan until this has been done.
- If the plastic handles are damaged due to inappropriate use, your retailer will be pleased to supply you with replacements.

Instructions for food preparation

When frying with fat always put the fat into the empty pan before heating it up!

Turn up the heat to medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pan. This way you avoid overheating the non-stick coating!

Important! Use margarine or butter for egg, fish, flour and potato dishes. Use oil and hard fat for meat (without breading) only.

Be careful with hot fat.



Never leave a hot pan without attention. Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher.

When frying foods without fat there is no oil to give an indication of how hot the pan is. For this reason heat up the pan to medium temperature at most and make sure that it does not overheat, as this could impair the effect of the non-stick coating.

Instructions for electric cookers

WMF frying pans are available in the usual household sizes.

Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the frying pan to make better use of energy.

Hob		Frying pan
small	ø 14.5 cm	ø 20 cm
medium	ø 18 cm	ø 24 cm
large	ø 22 cm	ø 28 cm

Instruction for ceramic hobs

To prevent unnecessary scratches do not drag or pull the cookware over the hob. On glass ceramic hobs with raised decoration using aluminium

frying pans may cause stripes and lines to appear, which can be easily removed by the following method. Spray the hob with oven cleaner and leave on for a long time. Rub the hob firmly until the marks have disappeared. This does not damage your ceramic hob.

Liability exclusion

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- inappropriate use
- unsuitable, improper or careless handling
- disregard of these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones.

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

Terms of Guarantee

We hereby guarantee our product to function

without fault for 2 years regarding material, manufacture and non-stick qualities. The guarantee period begins on the date of purchase of the product from a WMF retailer, recorded on the guarantee certificate completed fully by the salesperson.

If faults in the product occur during the period covered by the guarantee, we will exchange the faulty frying pan for a new one free of charge. This is the only claim covered by the guarantee. Further claims are excluded from this guarantee.

The guarantee certificate must be produced to make a claim.

Your statutory rights of guarantee will of course not be affected by this clause. Within the guarantee period you are entitled to your statutory rights of guarantee on replacement, price reduction, cancellation, and compensation according to §§ 437 ff BGB as required by law.

The guarantee does not cover damage resulting from the following:

- cuts and scratches of a purely optical nature
- overheating
- unsuitable and improper use
- faulty, unsuitable, improper or negligent handling
- disregard of these instructions for use

- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones

A guarantee claim can be made either directly to the guarantor or to an authorised WMF retailer

Guarantee Voucher

WMF Durit Protect Plus frying pans with non-stick coating are produced by experienced specialists using the most up to date production methods. WMF offers a 2-year guarantee according to the guarantee conditions outlined above. When claiming we ask you to hand the frying pan with this fully completed guarantee voucher to your WMF retailer for appropriate action.

WMF Poêles

avec revêtement antiadhésif Durit Protect Plus

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design sûr et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Les poêles antiadhésives de WMF garantissent une cuisson parfaite. Vous pouvez cuire avec peu de matière grasse et vous contribuez ainsi à une alimentation diététique. Utilisés comme il se doit, ces ustensiles sont très pratiques : rien ne colle au fond, même avec peu de matière grasse et atout supplémentaire, le revêtement antiadhésif facilite l'entretien.

Critères de qualité

- Revêtement antiadhésif Durit protect plus: durable – robuste – résistant aux rayures.
- Pour toutes les sources de chaleur conventionnelles. Usage déconseillé sur tables à induction.
- S'adaptant à toutes les poêles: couvercle en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Toutes les poêles disponibles dans les tailles courantes.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser le feu en temps voulu et faire cuire à feu moyen.
- Pour une cuisson avec peu d'eau ou peu de matière grasse, utiliser un feu doux.
- Seuls les poêles et les couvercles sans accessoires plastiques sont utilisables aussi au four traditionnel. Utiliser alors des maniques, car les poignées peuvent chauffer.

Conseils d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

- Avant la première utilisation laver la poêle convenablement dans de l'eau de vaisselle et l'essuyer.
- Enduire le revêtement antiadhésif d'huile ou de matière grasse.
- Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à feu moyen ou à petit feu. Si certains mets nécessitent des températures élevées, chauffer la poêle quelques minutes auparavant, puis baisser le feu.
- Attention: Une surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais laisser par conséquent la poêle sur le feu sans surveillance. S'il devait se produire de la fumée, bien aérer la cuisine. Les colorations éventuelles dans le fond de la poêle n'altèrent en aucune façon la qualité du produit.
- Ne jamais chauffer la poêle vide et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière.
- Si malgré tout, quelque chose devait brûler, éliminer aussitôt les résidus carbonisés, pour ne pas altérer les propriétés antiadhésives.
- Nettoyer la poêle aussitôt après utilisation. Pour un nettoyage en douceur, nous conseillons d'utiliser un papier de cuisine absorbant ou un lavage à la main avec un produit vaisselle doux.

Les produits vaisselle concentrés modernes risquent d'attaquer et de détériorer l'aluminium dans le lave-vaisselle.

- Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M.
- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- Après le nettoyage, enduire de nouveau l'intérieur de la poêle d'huile ou de matière grasse.
- Si la poignée de votre poêle est desserrée, resserrer seulement la vis qui se situe sur la poignée à l'aide d'un tournevis standard. La poêle ne doit pas être utilisée avant cette opération.
- Si à la suite d'une manipulation inappropriée les poignées en plastique devaient être endommagées, s'adresser à un revendeur WMF pour les pièces de rechange.

Conseils de cuisson

Lorsque vous faites frire avec de la graisse mettez toujours la graisse dans la poêle vide avant de la réchauffer !

Augmentez la chaleur à une température moyenne-haute ou moyenne au maximum. Réduisez la chaleur dès que la graisse commence à fumer légèrement. Placez ensuite les aliments à frire dans la poêle.



Vous éviterez ainsi de surchauffer le revêtement anti-adhésif !

Important ! Utilisez de la margarine ou du beurre pour les plats à base d'œufs, de poisson, de farine et de pommes de terre. Utilisez de l'huile et de la graisse solide pour les viandes (sans chapelure) uniquement.

Manipulez l'huile chaude avec précaution.

Ne laissez pas le poêle chaud sans surveillance. Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur d'incendie.

Lorsque vous faites frire des aliments sans graisse, il n'y a pas d'huile pour donner une indication du degré de chaleur de la poêle. C'est pourquoi il est recommandé de réchauffer la poêle à une température moyenne au maximum et de s'assurer qu'elle ne surchauffe pas car cela pourrait détériorer l'effet du revêtement anti-adhésif.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Les poêles de WMF sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles.

Plaques		Poêle
petite	Ø 14,5 cm	Ø 20 cm
moyenne	Ø 18 cm	Ø 24 cm
grande	Ø 22 cm	Ø 28 cm

Conseil pratique pour les tables de cuisson vitrocéramiques

Une poêle en aluminium peut laisser des traces (rayures ou traits), sur une table vitrocéramique avec des décors en relief, traces que l'on peut enlever avec des moyens très simples. Vaporiser un spray spécial four sur votre table céramique et laisser agir assez longtemps. Bien frotter ensuite la table jusqu'à effacement des traces. La table vitrocéramique n'est pas abîmée pour autant.

Exclusion de la garantie

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés

- par une utilisation inappropriée
- par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- par le non respect du mode d'emploi
- par des réparations effectuées de manière incompétente
- par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés intentionnellement ou imprudemment par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Garantie

Nous accordons 2 ans de garantie sur le matériau, la fabrication et les propriétés antiadhésives du revêtement.

La garantie commence le jour de l'acquisition du produit chez un revendeur WMF. Le certificat de garantie dûment rempli par le vendeur servant de justificatif.

En cas de constatation d'un défaut dans le produit durant la période de garantie, WMF remplace gratuitement la poêle défectueuse. La garantie ne couvre que ce genre de réclamation. Tout autre réclamation en est exclue.

En vue de faire valoir vos droits de garantie, présentez le certificat de garantie.

Ces dispositions ne réduisent en aucun cas la garantie légale. Durant le délai de garantie, le vendeur doit légalement réparer les conséquences d'un défaut, à savoir réparation, diminution,

résiliation et indemnisation de dommage (article 437 ff BGB – Code Civil allemand).

Ne sont pas couverts par la garantie, les dommages suivants causés par

- Imperfections purement visuelles, telles traces de rayures/coupures
- Surchauffe
- Mauvaise utilisation
- Entretien insuffisant, inapproprié ou négligé
- Non respect du mode d'emploi
- Réparations effectuées de façon incompétente
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine

La demande de garantie est à adresser directement au siège du garant ou à un revendeur autorisé WMF.

Bon de garantie

Les poêles antiadhésives Durit Protect Plus sont fabriquées par des professionnels compétents et selon les procédés de fabrication les plus modernes.

Conformément aux dispositions énoncées ci-dessus, WMF accorde 2 ans de garantie. En cas de réclamation, prière de retourner la poêle accompagnée du bon de garantie dûment rempli par le revendeur WMF.

WMF Sarténes

con recubrimiento antiadherente Durit Protect Plus

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción e su uso.

Las sartenes WMF con recubrimiento antiadherente garantizan que siempre salga bien. Así puede asar/freír con poco aceite y contribuye a una alimentación sana. Utilizándolas bien no se pega nada aunque se utilice poco aceite. Otra ventaja muy importante: la limpieza, por el efecto antiadherente es, especialmente fácil.

Características de calidad

- Recubrimiento antiadherente Durit protect plus: duradero – robusto – resistente a los arañazos
- Para todo tipo de cocinas convencionales. No adecuado para inducción.
- Adecuado para todas las sartenes: tapa de cristal resistente al calor para una cocción a la vista
- Diferentes tamaños ideales para el hogar
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar e indestructible.

Por favor lea las siguientes muy atentamente hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de manejo

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- Utilizar la potencia más alta de fuego solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.
- Trabajar con potencias bajas especialmente al cocinar con poca agua y al asar con poca grasa.
- Sartenes y tapas sin piezas de material sintético son también aptos para el horno. Por favor utilice guantes, ya que las asas se pueden calentar en el horno.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- Antes del primer uso fregar la sartén con agua caliente y detergente y secar.
- Engrasar el recubrimiento antiadherente con un poco de aceite o grasa.
- Los mejores resultados friendo los consigue a temperatura mediana o baja. Si necesitara una temperatura más alta, precaliente antes la sartén y luego baje la temperatura.
- Cuidado: El sobrecalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. Por eso no dejar nunca la sartén en el fuego sin cuidado; en caso de sobrecalentamiento con humo, airear bien la cocina. La posible decoloración en la superficie del fondo interior no perjudica las cualidades del producto.
- No calentar nunca la sartén sin contenido y procurar que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si esto ocurriera, se pueden producir daños en la sartén o en la cocina.
- Si a pesar de todo el cuidado se quemara algo mucho, retirar inmediatamente las quemaduras negras, para no perjudicar el efecto antiadherente.
- Limpiar la sartén lo antes posible después de cada uso. Recomendamos para un cuidado correcto limpiarla con papel de cocina o con agua caliente y un lavavajillas suave. Los detergentes compactos modernos en el lavavajillas pueden atacar y dañar

los utensilios de cocina aluminio.

- Ablandar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No araña 3M").
- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.
- Después de la limpieza volver a engrasar la superficie con aceite o grasa.
- Si se ha aflojado el asa de su sartén, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la sartén antes de hacerlo.
- Si por un trato no adecuado tuviera problemas con las asas de material sintético, póngase en contacto con su tienda especializada, dónde podría adquirir asas nuevas.

Indicaciones para la preparación

Para freír con grasa ponga siempre la grasa en la sartén vacía antes de empezar a calentar. Ponga el fuego a intensidad media-alta o temperatura media como mucho. Baje el fuego cuando empiece a salir un poco de humo de la grasa y ponga el alimento a freír en la sartén. ¡Eso evitará quemar la capa antiadherente! ¡Importante! Utilice margarina o mantequilla para los huevos, el pescado la harina y las patatas. Utilice



aceite y grasa únicamente para la carne (sin empanar). Tenga cuidado con la grasa o residuos hirvientes. Nunca deje desatendido el sartén caliente. Si la grasa acumulada se prende fuego, extíngala usando una manta o un extintor de incendios. Cuando se cocinan alimentos sin grasa no hay un aceite que nos indique lo caliente que está la sartén. En esos casos se debe calentar la sartén a temperatura media como mucho y asegurarse de que no se caliente en exceso, ya que se podría dañar revestimiento antiadherente.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las sartenes WMF existen en tamaños aptos para la casa.

Para un mejor aprovechamiento de la energía en cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro de la sartén al del fuego:

Fuego	Sartén
pequeño Ø 14,5cm	Ø 20cm
mediano Ø 18cm	Ø 24cm
grande Ø 22cm	Ø 28cm

Indicaciones para cocinas de vitrocerámica

Para no dañar innecesariamente su placa vitrocerá-

mica evite arrastrar o deslizar la sartén sobre la superficie.

En las cocinas de vitrocerámica con decorado pueden aparecer rayas en el fuego por la utilización de sartenes de fundición da aluminio, que se eliminan con facilidad. Rocíe su placa con spray para limpieza de hornos y déjelo actuar durante un tiempo, después frote fuertemente su placa hasta que desaparezcan las rayas. Así su vitrocerámica no resultará dañanda.

Exclusión de responsabilidad

Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- por el uso no adecuado
- por un trato no adecuado
- por no tener en cuenta estas indicaciones de uso
- por no llevar a cabo reparaciones adecuadas
- por el montaje de repuestos no originales

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Garantía

Por la presente le garantizamos durante un tiempo de 2 años el funcionamiento sin problemas de nuestro producto en relación a material, fabricación y cualidades de antiadherencia. El tiempo de garantía empieza con la fecha de adquisición del producto y rellenado el certificado de garantía por el vendedor.

Si durante el tiempo de garantía tuviera algún problema con la sartén, se la cambiaríamos por una nueva. El derecho de garantía solo cubre esta prestación. No se admiten otro tipo de reclamaciones.

Solo se puede aceptar una garantía presentando el certificado de garantía.

Naturalmente no se ven limitadas por esta declaración de garantía sus derechos a una garantía que le corresponde por Ley. Dentro del plazo de garantía le corresponden por Ley los derechos a subsanación, pérdida parcial, renuncia o indemnización.

La garantía no es válida, si los daños están producidos por los siguientes motivos:

- Cortes o arañazos superficiales
- Sobrecalentamiento
- Utilización inadecuada
- Por un trato no adecuado

- El no seguimiento de estas instrucciones
- Reparaciones no adecuadas
- La utilización y montaje de recambios no originales

La garantía tiene que ser validada directamente en el emisor de la garantía o en un establecimiento WMF autorizado.

Cupón de Garantía

Las sartenes WMF Durit protect plus con recubrimiento antiadherente están fabricadas por especialistas experimentados según los más modernos procedimientos de fabricación.

WMF le ofrece según lo arriba indicado 2 años de garantía. En reclamaciones de garantía, por favor entregue la sartén con este cupón de garantía rellenado en su establecimiento WMF.

WMF Padelle

con rivestimento antiaderente Durit Protect Plus

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo. Le padelle WMF con rivestimento antiaderente garantiscono la miglior riuscita; permettono, infatti, di cucinare senza grassi e favoriscono una più sana alimentazione. Con un uso corretto, anche con poca aggiunta di grassi, gli alimenti non si bruciano e nulla resta attaccato sul fondo. Un ulteriore vantaggio: grazie all'effetto antiaderente, la pulizia risulta particolarmente facile.

Caratteristiche qualitative

- Rivestimento antiaderente Durit protect plus: durevole – resistente – antigraffio.
- Adatte a tutte le più diffuse fonti di calore, eccetto l'induzione.
- Per tutte le padelle: coperchi ad incastro in vetro di alta qualità resistente al calore, affinché gli alimenti siano visibili durante la cottura.
- Misure standard per l'uso domestico.
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile.

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

Consigli per l'uso

- Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua molto calda e asciugare bene.
- Mettere al massimo il fornello solo per l'inizio cottura, quindi cuocere a fuoco medio.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua e pochi grassi cuocere a fiamma bassa.
- Padelle e coperchi senza parti in plastica sono adatti anche al forno: è necessario usare le presine perchè i manici nel forno si surriscaldano.

Consigli per l'uso e la manutenzione

- Al primo utilizzo lavare la padella con acqua calda ed asciugare accuratamente.
- Ungere lo strato antiaderente con poco olio da cucina o burro.
- I migliori risultati si ottengono cucinando a temperature medie o basse. Se per friggere è necessaria una temperatura superiore, scaldare prima bene la padella per un paio di minuti e poi abbassate la fiamma.
- Attenzione: il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. Perciò non lasciate mai la padella incustodita sul fornello; nel caso in cui si verifichi un forte surriscaldamento con conseguente sviluppo di fumo, arieggiare il locale. Le eventuali variazioni di colore sulla superficie del fondo interno, non alterano le caratteristiche del prodotto.
- Non riscaldare mai la padella senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento della padella stessa o della fonte di calore.
- Nel caso in cui si bruciassero gli alimenti, rimuovere subito i residui per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Dopo l'uso, pulire subito la padelle. Per un maggior cura Vi consigliamo di pulire la padella con carta da cucina o lavare a mano in acqua calda con un detersivo delicato per stoviglie. I moderni detersivi in lavastoviglie possono intaccare o danneggiare le pentole in alluminio.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la padella e togliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detersivi abrasivi.
- Dopo la pulizia, ungere la superficie con olio o burro.
- Se l'impugnatura della sua padella è stata allentata, serrare soltanto la vite in corrispondenza dell'impugnatura con un cacciavite domestico. Prima di questo, non si può utilizzare la padella.
- Se le maniglie di plastica dovessero danneggiarsi per uso improprio, rivolgete Vi al Vostro rivenditore di fiducia per la sostituzione.

Istruzioni per la preparazione

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella padella vuota prima di riscaldarla!

Alzare la temperatura al massimo fino a media o medio-alta. Abbassare la temperatura quando il



grasso comincia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella padella. In questo modo si evita di surriscaldare il rivestimento antiaderente!

Importante! Utilizzare margarina o burro per i piatti a base di uova, pesce, farina e patate. Utilizzare olio e grassi solidi solo per la carne (senza impanatura).

Attenzione con l'olio bollente.

Non lasciare incustodita una padella bollente.

Spegnere l'olio bollente se brucia, con una coperta o un estintore.

Quando gli alimenti vengono fritti senza grassi, non c'è olio a fornire un'indicazione sulla temperatura della padella. Per questo motivo, riscaldare la padella al massimo a temperatura media e assicurarsi che non si surriscaldi, poiché questo potrebbe annullare l'effetto del rivestimento antiaderente.

Istruzioni per il fornello elettrico

Le padelle WMF sono disponibili nelle misure standard per uso domestico.

Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare padelle di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Fornello	Padella
Ø 14,5 cm.	Ø 20 cm.
Ø 18 cm.	Ø 24 cm.
Ø 22 cm.	Ø 28 cm.

Istruzioni per i piani cottura in vetroceramica

Nel caso in cui si disponga di un piano cottura in vetroceramica con decori in rilievo, utilizzando le padelle in alluminio, potrebbero crearsi sullo stesso strisce o segni che possono essere rimossi facilmente. Spruzzate il piano cottura con un prodotto specifico per forno e lasciatelo arire a lungo. Strofinare quindi con energia il piano di cottura fino a quando le righe sono sparite. Il piano cottura non viene comunque danneggiato.

Esclusione di garanzia

Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente
- mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra società o dai loro esecutori.

Garanzia

WMF garantisce la funzionalità dei suoi prodotti per un periodo di 2 anni, per quanto riguarda materiali, lavorazione, antiaderenza.

Il periodo di garanzia parte dalla data di acquisto, documentabile attraverso un certificato di garanzia debitamente compilato dal rivenditore.

In caso di constatazione di un difetto del prodotto durante il periodo di garanzia, WMF provvede alla sostituzione gratuita. Il diritto di garanzia si limita esclusivamente a questa condizione. Richieste diverse da questa garanzia sono escluse dalla stessa. Affinchè la garanzia sia valida, è necessario produrne il certificato.

Naturalmente, la garanzia non costituisce limitazione ai Vostri diritti legali. Durante il periodo coperto da garanzia, Vi spettano tutti i diritti di garanzia che riguardano soddisfazione cliente,

deterioramento, recesso e risarcimento danni in conformità alla legge §§ 437 ff BGB.

Sono esclusi dalla garanzia i danni cagionati da:

- segni e graffi di pura natura ottica
- surriscaldamento
- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente
- inosservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali

La richiesta di garanzia è da eseguirsi presso la sede oppure presso un rivenditore autorizzato WMF.

Tagliando di garanzia

Le padelle WMF Durit Protect Plus con rivestimento antiaderente vengono prodotte da persone esperte secondo i più moderni metodi di lavorazione.

WMF concede 2 anni di garanzia, in conformità alle sopra elencate condizioni di garanzia. In caso di richiesta di garanzia, Vi preghiamo di far pervenire la padella unitamente al tagliando debitamente compilato al Vostro rivenditore WMF.

WMF Koekenpannen

met Durit Protect Plus antikleeflaag

Hartelijk gefeliciteerd met uw keuze voor een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitsbewaking garanderen een lange levensduur. Het uitgekiende design en de slimme functionaliteit zorgen voor een groot gebruiksgemak.

De antikleeflaag van de WMF-koekenpannen maakt het mogelijk om te braden en te bakken zonder veel vet en zal hierdoor dus bijdragen aan een gezondere voeding. Verder kunt u er zeker van zijn dat er bij bakken en braden met weinig vet niets zal aanbranden of blijven plakken. Nog een belangrijk voordeel van deze antikleeflaag is dat het schoon- maken van deze pannen een stuk eenvoudiger wordt.

Kwaliteitskenmerken

- Durit protect plus antikleeflaag: duurzaam – krasvast – oersterk.
- Geschikt voor alle conventionele fornuizen, niet voor inductie.
- Passend op alle koekenpannen: hittebestendige glazen deksels, die het mogelijk maken het kookproces te volgen.
- Grote geschikt voor normale huishoudens.
- Bij inachtneming van de gebruiksaanwijzing zeer onderhoudsvriendelijk en nagenoeg onverwoestbaar.

Voor het gebruik gelieve eerst de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen!

Gebruiksaanwijzing

- Vóór het gebruik de pan eerst ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.
- Op middelhoog vuur de pan eerst opwarmen; hierna op normale wijze het voedsel bereiden.
- Vooral als er weinig vocht of vet in de pan aanwezig is, is het raadzaam een zwakkere warmtebron gebruiken.
- Pannen en deksels zonder kunststof delen zijn ook geschikt voor in de oven: let er wel op dat u in dat geval pannenlappen gebruikt als u de pan

vastpakt, want de metalen grepen kunnen in de oven wél heet worden.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

- Vóór het gebruik het artikel eerst goed met heet water afspoelen en afdrogen.
- De antikleeflaag licht met olie insmeren.
- Het beste braadresultaat bereikt u bij middelmatige of lage temperatuur. Indien bij het braden een hogere temperatuur noodzakelijk is, dan eerst de pan enige minuten verwarmen en vervolgens terugschakelen.
- Opgesapt! oververhitting kan de antikleeflaag aantasten. Laat dus nooit de pan onbeheerd op het fornuis staan. In geval van oververhitting in combinatie met rookontwikkeling, de keuken goed ventileren. Eventuele lichte kleurverschillen in de bodem, zijn niet van invloed op de eigenschappen van de pan.
- De pan nooit zonder inhoud verhitten. Let erop dat het vocht nooit volledig verdampt, dat wil zeggen dat pan met inhoud dus nooit droog mag komen te staan op een hittebron, dit kan namelijk leiden tot schade aan de pan of aan het fornuis.
- Mocht ondanks alle voorzichtigheid toch iets sterk aanbranden, verwijder het dan onmiddellijk om het antikleef-effect van de bodem niet te beïnvloeden.

- Reinig de pan zo snel mogelijk na gebruik. Voor zorgvuldig onderhoud adviseren wij om de pannen met keukenpapier schoon te wrijven of met een mild afwasmiddel met de hand af te wassen. Moderne geconcentreerde afwasmiddelen kunnen kookgerei van aluminium in de vaatwasmachine aantasten en beschadigen.
- Vastzittende etensresten losweken en voorzichtig met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert 'Scotch Brite' krasvrije reinigingssponsjes).
- Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Na het schoonmaken van de pan de antikleeflaag weer insmeren meer olie.
- Wanneer u de greep van uw pan hebt vastgezet moet u eerst de schroef van de greep goed vastdraaien met een gewone schroevendraaier.
- Indien de kunststof handgrepen door incorrect gebruik beschadigen adviseren wij u om contact op te nemen met uw dealer voor het leveren van vervangende grepen.

Bereidingsaanwijzingen

Wanneer u braadt met vet voeg altijd vet toe aan een lege pan voordat u deze verhit!

Zet de temperatuur van de hittebron niet hoger dan medium-hoog of medium. Zet de hittebron lager zodra het vet rook begint af te geven. Leg



dan het te braden voedsel in de pan. Zodoende voorkomt u dat de anti-aanbaklaag oververhit! Belangrijk! Gebruik margarine of boter voor gerechten met eieren, vis, meel en aardappels. Gebruik uitsluitend olie en hard vet voor vlees (zonder paneerlaagje). Wees voorzichtig met heet vet. Laat nooit een hete pan alleen. Blus brandend vet met een deken of een brandblusser. Wanneer u voedsel braadt zonder vet is er geen olie aanwezig om aan te geven hoe heet de pan is. Daarom dient u de pan niet hoger op te warmen dan medium temperatuur en ervoor te zorgen dat het niet oververhit, aangezien dit een nadelige invloed kan hebben op de anti-aanbaklaag.

Tips bij het koken met elektriciteit

Als u kookt op elektrische kookplaten, let dan op de grootte en doorsnee van de pannen. Die pannen zijn idealiter iets groter dan de elektrische warmtebron. Hieronder een overzicht van de ideale verhoudingen bij het gebruik, zodat u efficiënter gebruik kunt maken van de energie:

Kookplaat	Koeken-/Braadpan
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
middel ø 18 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 28 cm

Tips bij het keramisch koken

Trek of schuif uw ketels of pannen niet over de kookplaat om uw glaskeramisch kookveld onnodig te bekrassen.

Bij glaskeramische kookvelden met verhoogde decoraties kunnen door de omgang met aluminium pannen strepen op het kookveld ontstaan, die met eenvoudige middelen weer kunnen worden verwijderd. Spuit ovenspray op uw kookveld en laat dit langere tijd inwerken. Wrijf vervolgens net zolang krachtig over uw kookveld totdat de strepen zijn verdwenen. Uw glaskeramisch kookveld wordt hierdoor niet beschadigd.

Aansprakelijkheidclausule

Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk kunnen zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- gebruik van het artikel voor andere doeleinden dan normaal gebruik
- onjuiste, nalatige of niet-professionele behandeling
- het niet navolgen van de gebruiksaanwijzing
- niet correct uitgevoerde reparaties
- het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen

Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/accessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schade die voortkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantieverklaring

Wij garanderen u hiermee een probleemloos gebruik van dit produkt voor een periode van 2 jaar. Deze garantie heeft betrekking op het materiaal, de bewerking en de kwaliteit van de antikleeflaag. De garantieperiode gaat in op de datum van aanschaf van het produkt bij een vakhandelaar van WMF, die daarvoor een volledig ingevuld garantiebewijs opmaakt.

Mocht er tijdens de garantieperiode als gevolg van fabricagefouten schade optreden aan het produkt, dan zal WMF het beschadigde artikel gratis vervangen voor een nieuw artikel. De aansprakelijkheid betreft uitdrukkelijk alleen deze vervanging: gevolgschade valt niet onder onze garantie voorwaarden.

Om aanspraak te maken op de garantie moet u in het bezit zijn van het eerdergenoemde volledig ingevulde garantiebewijs.

Uiteraard is het zo dat door deze garantieverklaring u niet ontheven wordt van uw garantierecht. Vanzelfsprekend wordt u met deze garantieverklaring niet beperkt in uw consumentenrecht. Binnen de geldende garantietermijn staan u de wettelijke

middelen ter beschikking met betrekk.

Er is geen garantie voor beschadigingen die zijn ontstaan door de volgende oorzaken:

- snij- en krassporen van zuiver optische aard
- oververhitting
- ongeschikt en ondeskundig gebruik
- verkeerde, ongeschikte, ondeskundige of onzorgvuldige behandeling
- het niet in acht nemen van deze gebruiks-aanwijzing
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het inbouwen van reserveonderdelen die niet met de originele uitvoering overeenkomen. Een garantieclaim dient direct bij de garantieverlener of bij een geautoriseerde WMF speciaalzaak te worden ingediend.

Garantiebewijs

WMF pannen met Durit Protect Plus antikleeflaag worden door ervaren vaklieden volgens de modernste productiemethoden vervaardigd.

WMF verleent conform de bovenstaande garantievoorwaarden 2 jaar garantie. Bij een garantieclaim verzoeken wij u om de pan samen met dit volledig ingevulde garantiebewijs in te leveren bij uw WMF speciaalzaak, waar men voor de verdere afhandeling zal zorgen.

Garantieabschnitt



Guarantee Voucher
Bon de garantie
Cupón de garantía
Tagliando di garanzia
Garantiebewijs

Name des Käufers / The purchaser's name

Straße / Street

PLZ / Postal Code

Ort / Town

Stempel des WMF Fachgeschäfts / WMF retailer's stamp

Verkaufsdatum / Date of sale

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de

399 897 printed 0712 Stand 0712