

CeraDur® Gourmet



WMF Pfanne CeraDur® Gourmet
Aluminium mit CeraDur® Antihaftversiegelung
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Frying Pan CeraDur® Gourmet
Aluminium with CeraDur® non-stick coating
Instructions for use and care

WMF CeraDur® Gourmet
Aluminium avec revêtement antiadhésif CeraDur®
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sartén CeraDur® Gourmet
Aluminio con recubrimiento antiadherente CeraDur®
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Padella CeraDur® Gourmet
Alluminio con rivestimento antiaderente CeraDur®
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF Koekenpan CeraDur® Gourmet
Aluminium met CeraDur® antikleeflaag
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen



DE

WMF Pfanne CeraDur® Gourmet

Aluminium mit CeraDur® Antihaftversiegelung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine sehr lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten 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. Das speziell entwickelte Versiegelungsverfahren CeraDur® basiert auf mineralischen Bestandteilen und enthält keine lebensmittelbedenklichen Stoffe. CeraDur® antihaftversiegelte Pfannen sind besonders geeignet für empfindliche Speisen, die bei hoher Hitze angebraten werden wie Geflügel, Rösti, Fisch.

Qualitätsmerkmale

- Aluminium mit CeraDur® Antihaftversiegelung
- Beste Antihafteigenschaften
- Extrem hitzebeständig bis 400 °C durch Versiegelung auf mineralischer Basis
- Ergonomischer Kunststoffgriff mit Flammschutz
- Für alle Herdarten geeignet. Besonders für Induktionsherde.
- Passend für alle Pfannen: Deckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.
- Haushaltsgerechte Größen.
- 2 Jahre Garantie
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und strapazierfähig.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- 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 braten.



- 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.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt 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. WMF empfiehlt deshalb Handspölung.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit heißem Spölmwasser abwaschen und abtrocknen.
- Die Antihafteversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Vorsicht: Überhitzung kann die Antihafteversiegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Raumentwicklung in der Küche gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innenbodens beeinflussen die Produkteigenschaft nicht.
- Pfanne niemals längere Zeit 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.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratz nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Nach dem Abspölen bzw. bevor Sie die Pfanne wieder verwenden, den Pfannenboden gründlich abtrocknen.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfetten.
- Bitte verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche.



Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantieanspruch.

- 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 Antihafversiegelung.

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 Antihafversiegelung 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.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst besonders bei kleinen Bodendurchmessern die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

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 Ergänzungssteile 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 Antihafffähigkeit. 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 aus-



tauschen. 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 Gewährleistungsrechte 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 CeraDur® antihaf-versiegelte 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.





GB



WMF Frying Pan CeraDur® Gourmet

Aluminium with CeraDur® 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 very long 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. The specially developed coating process is based on mineral components and contains no materials unsafe when in contact with food. CeraDur® non-stick frying pans are especially appropriate for delicate food that is seared at a high temperature like steaks, fish, egg dishes.

Quality characteristics

- Aluminium with CeraDur® non-stick coating.
- Optimum non-stick properties.
- Extremely heat resistant to 400 °C thanks to mineral-based coating.
- Ergonomically shaped plastic handle with flame guard.
- Suitable for all types of cooker. Especially for induction hobs.
- To fit all frying pans: lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- Regular household sizes.
- 2-year guarantee.
- 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.
- 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. WMF recommends washing by hand.

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.
- Caution: Overheating can damage the non-stick coating. Never leave the frying pan unattended on the cooker; if smoke develops 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 for a long time 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.
- 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 washing the frying pan or before using it again, dry the base of the frying pan thoroughly.
- After cleaning oil the surface with cooking oil or fat once more.
- Please use wooden or plastic turners and kitchen utensils. Any traces of cuts or scratches that occur have no effect on the non-stick qualities of the surface. They are only of an optical nature and cannot be claimed under the guarantee.
- 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 pans
small ø 14.5 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 28 cm

Instructions 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 streaks 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.

Instructions for induction hobs

Please note. Induction is a very rapid heat source. Do not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware.

At a high setting there may be a humming sound. This occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware. The diameter of



the base and the size of the hob must correspond in size otherwise where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

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 voucher must be produced to make a claim.

Your statutory rights of guarantee will of course not be affected by this guarantee. 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 frying pans with CeraDur® 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.

FR

WMF Poêle CeraDur® Gourmet

Aluminium avec revêtement antiadhésif CeraDur®

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 très grande durabilité des ustensiles. Le design 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. Le procédé de revêtement spécialement développé se compose d'éléments minéraux et ne contient aucune substance nocive pour les aliments. Les poêles avec revêtement antiadhésif CeraDur® conviennent particulièrement à la cuisson de mets délicats devant être rissolés, tels que steaks, poisson, mets aux œufs.

Critères de qualité

- Aluminium avec revêtement antiadhésif CeraDur®.
- Excellentes propriétés antiadhésives.
- Très grande résistance à la chaleur (jusqu'à 400 °C) grâce au revêtement minéral.
- Manche ergonomique avec protection flammes.
- Compatible tous feux, l'induction en particulier.
- S'adaptant à toutes les poêles: couvercles en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Toutes les poêles disponibles dans les tailles courantes.
- Garantie 2 ans
- 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.
- 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 trop longtemps 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 les ustensiles en aluminium dans le lave-vaisselle. WMF conseille le lavage à la main.
- 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 avoir lavé la poêle ou bien avant de la réutiliser, essuyer le fond convenablement.
- Après le nettoyage, enduire de nouveau l'intérieur de la poêle d'huile ou de matière grasse.
- N'utiliser que des spatules ou ustensiles en bois ou en plastique. Les éventuelles traces de rayures ou de coupures n'altèrent en aucune façon les



propriétés antiadhésives du revêtement. Elles ne constituent qu'une imperfection visuelle et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

- 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:

Plaque	Poêles
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

Pour éviter de rayer inutilement la table de cuisson vitrocéramique, ne pas faire glisser l'ustensile de cuisson sur la plaque. 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.

Conseil pratique pour les tables à induction

Veuillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine.

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile. Le fond du faitout et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au faitout, surtout s'il s'agit

d'un faitout de petit diamètre.

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/coupoûres
- 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 WMF avec revêtement antiadhésif CeraDur® 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.

ES



WMF Sartén CeraDur® Gourmet

Aluminio con recubrimiento antiadherente CeraDur®

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 aseguran una muy larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso. Las sartenes WMF con recubrimiento antiadherente garantizan el mejor resultado. 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. El procedimiento de recubrimiento especialmente elaborado se basa en elementos minerales y no contiene sustancias dañinas para los alimentos. Las sartenes con recubrimiento antiadherente CeraDur® están especialmente indicadas para comidas suaves, que tienen que ser preparadas a temperaturas muy altas, como p.ej. steaks, pescado, comidas con huevos.

Características de calidad

- Aluminio con recubrimiento antiadherente CeraDur®.
- Con las mejores cualidades antiadherentes.
- Resistente al calor hasta 400 °C con recubrimiento en base mineral.
- Mango ergonómico sintético resistente al calor.
- Apta para todos los tipos de cocina. Especialmente adecuada para inducción.
- Adecuada para todas las sartenes: Tapa de cristal resistente al calor para una cocción a la vista
- Diferentes tamaños ideales para el hogar
- 2 años de garantía
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar y resistente.

Por favor lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de uso

- 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 freír con poca grasa.

- Las 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 bien la sartén con agua caliente y secar.
- Engrasar el recubrimiento antiadherente con un poco de aceite o grasa.
- Los mejores resultados friendo los conseguirá a temperatura media o baja.
- Precauciones: El sobrecalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. Por eso no descuida nunca la sartén en el fuego; en caso de 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 durante un tiempo excesivo y procurar que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si esto ocurriera, se pueden producir daños en los utensilios de cocina o en la fuente de calor.
- Si a pesar de todas las precauciones algo se quemara, retirar inmediatamente lo quemado,

para no dañar 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 de aluminio. WMF recomienda lavarla a mano.
- 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 lavarla o antes de volverla a utilizar, seque bien la base.
- Después de la limpieza volver a engrasar la superficie en aceite o grasa.
- Utilizar utensilios de cocina de madera y material sintético Posibles cortes o arañazos no tienen ninguna influencia en las cualidades de antiadherencia de la superficie. Son problemas puramente estéticos y no entran dentro de la garantía.
- 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 inadecuado tuviera problemas con las asas de material sintético, póngase en contacto con su tienda especializada WMF, donde podrá 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 anti-adherente!

¡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 las cocinas eléctricas

Existen sartenes WMF en tamaños adecuados para el hogar. Para un mejor aprovechamiento de la energía debería coincidir el diámetro de la sartén con el del fuego:

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

Indicaciones para las cocinas de vitrocerámica

Para no dañar innecesariamente su placa vitrocerámica evite arrastrar o deslizar la sartén sobre la superficie. En las cocinas de vitrocerámica con decorados pueden aparecer rayas en el fuego por la utilización de sartenes de fundición de 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 dañada.

Indicaciones para cocinas de inducción

Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la



cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas.

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la batería de cocina tengan un defecto. El diámetro del fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

Exclusión de responsabilidad

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

- por el uso inadecuado
- por un trato incorrecto
- 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.

Salvo disposición que indique lo contrario, solo nos hacemos responsables de los daños producidos por la

actuación desidia o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Garantía

Por la presente le garantizamos durante un periodo 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 una vez cumplimentado 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 verán limitados por esta declaración de garantía los derechos que conforme a la Ley le corresponden mientras esta garantía esté en vigor. Subsanación, pérdida parcial, renuncia o indemnización.

La garantía no es válida, si los daños han sido 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 con recubrimiento antiadherente CeraDur® 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.



IT

WMF Padella CeraDur® Gourmet

Alluminio con rivestimento antiaderente CeraDur®

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono durata molto lunga. 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. Lo speciale trattamento antiaderente si basa su componenti minerali e non contiene sostanze nocive per l'alimentazione. Le padelle trattate con il procedimento antiaderente CeraDur® sono particolarmente adatte per pietanze delicate, che vengono cucinate ad alte temperature come bistecche, pesce, cibi a base di uova.

Caratteristiche qualitative

- Alluminio con rivestimento CeraDur®.
- Migliori proprietà di antiaderenza.
- Eccezionale resistenza al calore fino a 400 °C grazie alla sigillatura su base minerale.
- Manico ergonomico con protezione antiscottature.
- Adatte a tutti i piani di cottura, compresa 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.
- 2 anni di garanzia.
- 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 perché 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.
- Attenzione: il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. Perciò non lasciate mai la padella incustodita sul fornello; nel caso in cui si verifichi sviluppo di fumo in cucina, arieggiare il locale. Le eventuali variazioni di colore sulla superficie del fondo interno, non alterano le caratteristiche del prodotto.
- Non riscaldare mai la padella a lungo 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 padella. Per una 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. Si consiglia il lavaggio a mano.
- 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 il lavaggio e prima di riutilizzare la padella, si consiglia di asciugare bene il fondo.
- Dopo la pulizia, ungere la superficie con olio o burro.
- Per cucinare, utilizzare solamente utensili in legno o in materiale sintetico. Eventuali graffi non influiscono sulle proprietà antiaderenti della superficie: sono di pura natura ottica e non originano diritto di garanzia.
- 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. Spegnerne 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 in fusione di alluminio 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	Padelle
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

Per non graffiare inavvertitamente il piano di cottura in vetroceramica, non trascinate la pentola sulla piastra. 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 agire a lungo. Strofinare quindi con energia il piano di cottura fino a quando le righe sono sparite. Il piano cottura non viene comunque danneggiato.



Consigli per il fornello ad induzione

Fare attenzione. L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldare padelle o pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie. Cucinando a fuoco sostenuto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. Il diametro del fondo della padella e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste la possibilità, specialmente per padelle che presentano un fondo di diametro inferiore che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della padella.

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 di questo prodotto 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. Affinché la garanzia sia valida, è necessario produrne il tagliando di garanzia.

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



NL

§§ 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 con rivestimento antiaderente CeraDur® 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 Koekenpan CeraDur® Gourmet

Aluminium met CeraDur® antikleeflaag

Van harte gefeliciteerd met uw keuze. U hebt gekozen voor een kwaliteitsproduct van WMF. Hoogwaardig materiaal, eersteklas verwerking en zorgvuldige kwaliteitscontroles garanderen een zeer lange levensduur. Het geperfectioneerde design en de geavanceerde functionaliteit staan garant voor optimaal gebruik. Met WMF pannen met antikleeflaag is succes verzekerd. U kunt hiermee vetarm braden en levert zo een belangrijke bijdrage aan gezondheidsbewuste voeding. Bij gebruik volgens de voorschriften bakt er, ook als u weinig vet toevoegt, niets aan en blijft er niets plakken. Een ander, belangrijk voordeel: Door het antikleefeffect zijn deze pannen bijzonder eenvoudig te reinigen. De speciaal ontwikkelde antikleeflaag is gebaseerd op minerale bestanddelen en bevat geen bezwaarlijke stoffen voor levensmiddelen. CeraDur® antikleefpannen zijn bijzonder geschikt voor delicate gerechten, die bij hoge temperaturen aangeboden worden, zoals steaks, vis, eihoudende gerechten.



Kwaliteitskenmerken

- Aluminium met CeraDur®-antikleeflaag.
- Beste antikleef eigenschappen.
- Extreem hittebestendig tot 400 °C door antikleeflaag op minerale basis.
- Ergonomische kunststofgreep met vlambescherming.
- Geschikt voor alle warmtebronnen, vooral voor inductie.
- Passend voor alle pannen: glazen deksel van hittebestendig kwaliteitsglas voor perfect zicht.
- Verschillende afmetingen.
- 2 jaar garantie
- Bij inachtneming van de onderstaande aanwijzingen eenvoudig te reinigen en onverslijtbaar

Lees vóór het eerste gebruik de volgende gebruiksaanwijzingen helemaal door.

Gebruiksaanwijzingen

- Verwijder vóór het eerste gebruik eventueel aanwezige stickers, spoel de pan met heet water en droog deze goed af.
- Gebruik hoog vuur alleen om kort te verhitten, schakel de warmtebron op tijd terug en laat de gerechten op middelmatig vuur gaar worden.
- Werk in het bijzonder met laag vuur bij gerechten

die met weinig water gaar moeten worden of met weinig vet moeten braden.

- Alleen pannen en deksels zonder kunststof-elementen zijn ook voor ovens geschikt. Gebruik pannenlappen omdat de handgrepen in de oven heet kunnen worden.

Veiligheids- en onderhoudsaanwijzingen

- Spoel de pan vóór het eerste gebruik grondig met heet water en droog deze goed af.
- Vet de antikleeflaag lichtjes in met een plantaardige olie.
- De beste bak- en braadresultaten bereikt u op middelmatig vuur.
- Let op: Door oververhitting kan de antikleeflaag beschadigen. Laat de pan daarom nooit zonder toezicht op het fornuis staan; ventileer grondig bij rookontwikkeling in de keuken. De eventueel optredende lichte verkleuringen van het oppervlak van de binnenbodem hebben geen invloed op de producteigenschappen.
- Verhit de pan nooit langere tijd zonder inhoud en let erop dat het vocht van het gerecht nooit volledig verdampst. Bij het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan het kooggerei of de warmtebron worden beschadigd.



- Is er ondanks alle voorzichtigheid toch iets sterk aangebrand, verwijder de zwarte brandresten dan direct zodat de werking van de antiaanbaklaag niet minder wordt.
- 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. WMF beveelt aan de pannen met de hand af te wassen.
- Laat vastzittende resten losweken en verwijder deze voorzichtig met een spons of borstel. (Wij adviseren Scotch Brite-schoonmaakpons »3M«).
- Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen met zand.
- Droog de bodem van de pan na het afspelen of voordat u de pan weer gebruikt grondig af.
- Vet na het reinigen het oppervlak weer in met spijsole of -vet.
- Gebruik in de pan alleen keukengereedschap van hout of kunststof. Eventueel optredende snij- of krassporen hebben geen invloed op de antiaanbak eigenschappen van het oppervlak. Deze zijn zuiver optisch van aard en rechtvaardigen geen garantieclaim.
- Wanneer u de greep van uw pan hebt vastgezet

moet u eerst de schroef van de greep goed vastdraaien met een gewone schroevendraaier. Daarna mag u de pan pas gebruiken.

- Kunststof handgrepen die door ondeskundig gebruik zijn beschadigd, kunnen bij uw WMF speciaalzaak opnieuw besteld worden.

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.





Aanwijzing voor elektrische fornuizen

WMF pannen zijn in verschillende afmetingen leverbaar. Bij elektrische fornuizen moet de diameter van het kookveld ongeveer als volgt met de diameter van de ketel of pan overeenkomen, zodat de energie beter wordt benut:

kookveld	pan
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
middel ø 18 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 28 cm

Aanwijzingen voor glaskeramische kookvelden

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

Tips bij het koken met inductie

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Ver-

warm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken.

Als u kookt op een inductie kookplaat, dan kan bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en helemaal niet een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is. De diameter van de panbodem en kookveld dienen overeen te stemmen omdat anders, met name bij kleine panbodems, de mogelijkheid bestaat dat het kookveld niet reageert op de pan.

Aansprakelijkheidsuitsluiting

Wij maken u er uitdrukkelijk op attent dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die is terug te voeren op de volgende oorzaken:

- niet-voorgeschreven gebruik
- ongeschikte, ondeskundige of onzorgvuldige behandeling
- het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het inbouwen van reserveonderdelen die niet met de originele uitvoering overeenkomen Hetzelfde geldt voor aanvullende onderdelen en toebehoren.

Voor zover de wet niet dringend iets anders voorschrijft, zijn wij overigens alleen aansprakelijk voor schade die berust op opzettelijk of grof nalatig han-

delen van de wettelijke vertegenwoordiger van onze onderneming of van degenen die hem hierbij helpen.

Garantieverklaring

Wij garanderen u hierbij tijdens een garantieperiode van 2 jaar de correcte werking van ons product met betrekking tot materiaal, verwerking en antikleef-eigenschappen. De garantieperiode begint met de datum van aankoop van het product bij de WMF speciaalzaak, te documenteren door een door de verkoper volledig ingevuld garantiebewijs. Ontstaan er tijdens de garantieperiode gebreken aan het product, dan zullen wij de defecte pan kostenloos tegen een nieuwe omruilen. De garantie is uitsluitend hiertoe beperkt. Overige vorderingen uit deze garantie zijn uitgesloten. Om aanspraak te kunnen maken op de garantie dient het garantiebewijs overgelegd te worden. Uiteraard worden door deze garantieverklaring uw wettelijke garantierechten niet beperkt. Binnen de garantieperiode gelden voor u de wettelijke garantierechten met betrekking tot verbetering achteraf, mindering, terugtrekking en schadevergoeding conform het de van toepassing zijnde artikelen in het Burgerlijk Wetboek.

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 gebruiksaanwijzing
- 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 CeraDur® 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

399 997 printed 0512 Stand 0512