

Garantieabschnitt Guarantee Voucher Bon de garantie
Cupón de Garantía Tagliando di garanzia Garantiebewijs



Bueno

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp

Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Kochgeschirr

Instructions for use and care
WMF Cookware

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Batteries de cuisine

Indicaciones de manejo y cuidado
WMF Baterías de cocina

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Batterie da cucina

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen
WMF Kookgerei



www.wmf.de

WMF AG D-73309 Geislingen 399 964 printed 0409 version 0409



DE

WMF Kochgeschirrserien



Aluguss mit Durit Protect Plus Antihaftversiegelung: hervorragende Antihaft-Eigenschaften

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 Kochgeschirre 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: hervorragende Antihaft-Eigenschaften.
- Die Durit Protect Plus Antihaftversiegelung ist lebensmittelunbedenklich. Sie bietet herausragende Antihafteigenschaften und zeichnet sich bei Beachtung der Gebrauchs- und Pflegeeigenschaften durch eine überdurchschnittliche Lebensdauer aus.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung und lange Wärmespeicherung, dadurch gute Energieausnutzung.
- Passend für alle Töpfe und Pfannen: Steckdeckel aus hitzebeständigem Gürtglas zum Sichtkochen.
- Formschöne Edelstahlgriffe, die deutlich weniger heiß werden als herkömmliche Gussgriffe.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Für alle herkömmlichen Herdarten geeignet (außer Induktion).
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

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 zurücksetzen und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Besonders beim wasserarmen Garen und fettarm Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Töpfe und Pfannen ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet.
- Bei längeren Kochzeiten und besonders bei flachen Töpfen können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen, Topflappen zu benutzen.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr gründlich mit heißem Spülwasser abwaschen und abtrocknen.
- Die Antihaftversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur. Falls beim Braten höhere Temperaturen erforderlich sind, das Kochgeschirr zuvor einige Minuten aufheizen und dann zurücksetzen.
- Vorsicht: Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Das Kochgeschirr 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.
- Kochgeschirr 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 durch Schmelzen des Aluminiumbodens kommen.

DE



- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Das Kochgeschirr möglichst bald nach Gebrauch mit einem Küchenpapier ausreiben bzw. in heißem Wasser mit Spülmittel reinigen.
- Fest sitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhafte Scheuermittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfetten.
- Beim Hantieren auf der Bratoberfläche nur Löffel, Schaber und Wender aus Kunststoff oder Holz verwenden; niemals auf der Oberfläche schneiden oder mit Küchengeräten aus Metall hantieren. Eventuell auftretende Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantieanspruch.

Hinweise für die Zubereitung

Bratgut erst bei richtiger Temperatur in das Kochgeschirr legen.

Braten mit Fett:

Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich das Fett schlierenartig bewegt.

Braten ohne Fett:

Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn auf den heißen Boden gespritzte Wassertropfen perlend tanzen und dann verzischen.

Fett oder Öl bei voller Heizstufe erhitzen, Fleisch einlegen und Hitze deutlich reduzieren. Fleisch nicht zu früh wenden. Es ist ganz natürlich, dass das Bratgut zunächst am heißen Boden festhängt. Wenn sich die Poren nach zwei bis drei Minuten geschlossen haben, löst es sich von selbst.

Sie können dies durch leichtes Anheben mit einer Gabel prüfen.

Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten etwa 8-10 Minuten braten.

Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit des Fleisches ab.

Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen.

WMF wünscht Ihnen guten Appetit.

Hinweis für Elektroherde

Aluguss Kochgeschirre 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

klein	ø 14,5 cm
mittel	ø 18 cm
groß	ø 22 cm

Töpfe

ø 16 cm
ø 20 cm
ø 24 und 28 cm

Pfannen

ø 20 cm
ø 24 cm
ø 28 cm

Hinweis für Glaskeramikkochfelder

Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhobenen Dekoren können durch den Umgang mit Aluminiumkochgeschirren Streifen und Striche auf dem Kochfeld entstehen. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.

DE

GB

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.

Garantieabschnitt

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion.

Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt (siehe Rückseite) zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

WMF Cookware

**Cast aluminium with Durit Protect Plus non-stick coating,
excellent non-stick qualities**

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 cookware with non-stick coating is 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, excellent non-stick qualities.
- Durit Protect Plus non-stick coating is non toxic. It has excellent non-stick qualities and if the instructions for use and care are adhered to, it is exceptionally long-lasting.
- Even heat distribution and long lasting heat retention giving good energy efficiency.
- To fit all cookware: insertable lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- Well-proportioned stainless steel handles that get significantly less hot than conventional cast handles.
- Regular household sizes.
- Suitable for all customary types of cooker (except induction).
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.



GB



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 frying pans without plastic parts are also suitable for the oven. Please use oven gloves as the handles can get hot in the oven.
- When a long time is needed for cooking and in particular with low pans, the handles can get hot. We recommend using oven gloves.

Safety and care instructions

- Before first use wash the cookware 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 cookware 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 cookware when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored it may damage the cookware, or the hob by melting the aluminium base.
- Even if after due care has been taken food has burnt badly, remove the black burnt food immediately to protect the non-stick effect.

- As soon as possible after use, wipe with kitchen paper or wash in hot water and washing up liquid.
- 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.
- Use only wooden or plastic kitchen utensils. Never cut anything on the non-stick surface or use metal 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.

Instructions for food preparation

Place the food to be fried in the pan when it is hot enough.

Frying with fat:

the right temperature has been reached when the fat moves in opaque streaks.

Frying without fat:

the right temperature has been reached when drops of water splashed onto the hot frying pan fizz and then evaporate.

Heat up the fat or oil at the highest setting, put in the meat and turn the heat right down. Meat should not be turned too early, and it is quite normal for it to stick at the beginning. Once the pores have been sealed, however the meat can be turned quite easily. You can check this by lifting slightly with a fork.

Fry both sides for about 8-10 minutes with the lid on. The time needed depends on the size and consistency of the meat.

By using this method of cooking with the lid on, the meat cooks in its own juice and you can reduce the amount of fat significantly.

WMF hopes you enjoy your meal.

GB



Instructions for electric cookers

WMF cast aluminium cookware is available in the usual household sizes. Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the pan or frying pan to make better use of energy.

Hob	Pans	Frying pans
small	ø 14,5 cm	ø 16 cm
medium	ø 18 cm	ø 20 cm
Large	ø 22 cm	ø 24 cm ø 24 and 28 cm ø 28 cm

Instruction for ceramic hobs

On glass ceramic hobs with raised decoration using aluminium frying pans may cause stripes and lines to appear. 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.

Guarantee Voucher

We use only perfect material for this cookware and the most up to date production methods. For this reason we guarantee fully material, manufacture and function. In the case of complaint please return the product with the guarantee voucher (see reverse side) to your retailer.

FR



WMF Batteries de cuisine

Fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif Durit Protect Plus aux excellentes propriétés antiadhésives

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 mûr et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif. Les ustensiles de cuisson antiadhésifs 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 aux excellentes propriétés antiadhésives.
- Le revêtement antiadhésif Durit Protect Plus est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments. Performances antiadhésives excellentes et garantie de longévité, si l'on respecte les conseils d'utilisation et d'entretien.
- Utilisation rationnelle de l'énergie grâce à la répartition homogène et l'emmagasinage de la chaleur.
- S'adaptant aux différents ustensiles : les couvercles emboîtables en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Élégantes poignées en inox qui chauffent beaucoup moins que les poignées traditionnelles en fonte d'aluminium.
- Tous les ustensiles disponibles dans les tailles courantes.
- Compatible tous feux sauf induction
- 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.
- Faitouts et poêles sans accessoires plastiques sont utilisables aussi au four traditionnel. Utiliser alors des maniques, car les poignées peuvent chauffer.
- Lors d'un temps de cuisson prolongé, les poignées, des faitouts bas en particulier, risquent de chauffer. Nous recommandons l'utilisation de maniques.

Conseils d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

- Avant la première utilisation laver les ustensiles 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 les ustensiles 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.

FR



- Ne jamais chauffer les ustensiles vides 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 par la fonte de la couche d'aluminium dans le fond.
- Si malgré tout, quelque chose devait brûler, éliminer aussitôt les résidus carbonisés, pour ne pas altérer les propriétés antiadhésives.
- Nettoyer l'ustensile aussitôt après utilisation à l'aide d'un papier absorbant ou en le rinçant dans de l'eau de vaisselle chaude.
- 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 l'ustensile d'huile ou de matière grasse.
- Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique; ne jamais couper directement dans le revêtement et éviter les ustensiles de métal.
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.

Conseils de cuisson

Ne mettre les aliments dans l'ustensile que lorsque celui-ci est à la bonne température.

Cuisson avec de la matière grasse : la bonne température est atteinte, lorsque la matière grasse en fondant commence à former des traînées dans le fond.

Cuisson sans matière grasse : la bonne température est atteinte, lorsque l'on jette des gouttes d'eau dans le fond de la poêle et que celles-ci crépitent et disparaissent en chuintant.

Chauder l'huile ou la matière grasse à feu vif, y mettre la viande et bien baisser le feu. Ne pas tourner la viande trop tôt. Il est tout à fait normal qu'elle colle un peu au fond au début. Lorsque la chaleur en aura fermé les pores, elle se détachera toute seule. On peut le vérifier en la soulevant légèrement avec une fourchette.

Couvrir et faire rissoler la viande de chaque côté 8-10 minutes environ. Le temps de cuisson dépend de la grosseur et de la qualité du morceau de viande. Avec cette méthode de cuisson, la viande cuit dans son jus et nécessite donc peu de matière grasse.
WMF vous souhaite bon appétit.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Les ustensiles de cuisson en fonte d'aluminium 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	Faitouts	Poêles
petite ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24 et 28 cm	ø 28 cm

Conseil pratique pour les tables de cuisson vitrocéramiques

Un ustensile de cuisson en aluminium peut laisser des traces (rayures ou traits) sur une table vitrocéramique avec des décors en relief. La table vitrocéramique n'est pas abîmée pour autant.

FR

ES



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 inappropriate
- par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- par le non respect du mode d'emploi
- par des réparations effectuées de manière incomptente
- 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.

Bon de garantie

Ces ustensiles de cuisson sont fabriqués avec des matériaux de premier choix et selon les procédés les plus modernes. Les vices de matériaux, de fabrication et de fonction sont donc entièrement couverts par notre garantie.

En cas de réclamation, remettez la marchandise accompagnée du bon de garantie (en dernière page) à votre revendeur WMF.

WMF Baterías de cocina

Fundición de aluminio con recubrimiento antiadherente Durit Protect Plus, excelentes propiedades antiadherentes

Enhорабуна 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 baterías de cocina 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, excelentes propiedades antiadherentes.
- El recubrimiento antiadherente Durit Protect Plus, es inofensivo para los alimentos. Ofrece cualidades extraordinariamente antiadherentes y teniendo en cuenta las indicaciones de manejo y cuidado se distingue por su larga vida.
- Reparto uniforme del calor y largo mantenimiento del calor, para un buen aprovechamiento de energía.
- Adecuado para todos los recipientes: Tapa encajable de cristal resistente al calor para una cocción a la vista.
- Bonitas asas de acero inoxidable, que se calientan menos que las habituales asas de fundición.
- Diferentes tamaños ideales para el hogar
- Para todo tipo de cocina (salvo inducción).
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar e indestructible.

ES



Por favor lea las siguientes indicaciones de manejo y cuidado 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.
- Las ollas y las sartenes sin piezas de material sintético son también aptas para el horno. Por favor utilice guantes, ya que las asas se pueden calentar en el horno.
- En tiempos largos de cocción y sobre todo en recipientes bajos, se pueden calentar las asas. Recomendamos utilizar manoplas.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- Antes del primer uso fregar la batería de cocina con agua caliente y detergente y secar.
- Engrasar el recubrimiento antiadherente con un poco de aceite o grasa.
- Los mejores resultados de cocción los consigue a temperatura mediana o baja. Si necesitara una temperatura más alta para freír, precaliente antes el recipiente y luego baje la temperatura.
- Cuidado: El sobrecalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. Por eso no dejar nunca la batería de cocina 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 las baterías sin contenido y procurar que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si esto ocurriera, se pueden producir daños en la batería de cocina o en la cocina al derretirse el fondo de aluminio.

- Si a pesar de todo el cuidado se quemara algo mucho, retirar inmediatamente las quemaduras negras, para no perjudicar el efecto antiadherente.
- Limpiar la batería de cocina con papel de cocina una vez utilizada o limpiarla con agua caliente y detergente.
- 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 en aceite o grasa.
- Para cocinar puede utilizar utensilios de cocina de madera y material sintético. No corte nunca en la superficie ni utilice utensilios de cocina metálicos. 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.

Indicaciones para la preparación

Cuando la sartén haya alcanzado la temperatura adecuada, poner los alimentos en la misma. Asar con aceite: Se tiene la temperatura adecuada, cuando el aceite se mueve en la sartén con mayor rapidez.

Asar sin aceite: Se tiene la temperatura adecuada, cuando en el fondo de la sartén se pulverizan gotas de agua y se forman bolitas y después desaparecen.

Calentar el aceite o grasa a la temperatura más alta, añadir la carne y bajar notablemente la temperatura. No dé la vuelta demasiado pronto a la carne que está en la sartén, es normal que al principio se pegue.

Una vez que el calor haya cerrado los poros, la carne se desprenderá sola. Esto lo puede comprobar levantándola un poco con un tenedor. Asar por los dos lados unos 8-10 minutos con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y calidad de la carne.

Con este método de preparación con la tapa cerrada, se asa la carne en su propio jugo, por lo que no tiene que utilizar mucho aceite.

ES



Indicaciones para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina de WMF de aluminio fundido existen en tamaños aptos para la casa. Para un mejor aprovechamiento de la energía en cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro de la cacerola al del fuego:

Fuego	
pequeño	ø 14,5 cm
mediano	ø 8 cm
grande	ø 22 cm

Cacerola	
	ø 16 cm
	ø 20 cm
	ø 24 cm
	ø 24 cm, 28 cm

Sartenes	
	ø 20 cm
	ø 24 cm
	ø 28 cm

Indicaciones para cocinas de vitrocerámica

En cocinas de vitrocerámica con decorados pueden aparecer rayas en el campo de fuego por la utilización de sartenes de fundición de aluminio. Su vitrocerámica no se daña por eso.

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.

Cupón de Garantía

Para estas baterías de cocina solo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de fabricación.

Por eso WMF garantiza el material, la fabricación y el funcionamiento.

En reclamaciones de garantía, por favor entregue la mercancía con el cupón de garantía relleno (véase al dorso) en su establecimiento WMF.

IT

WMF Batterie da cucina



Fusione di alluminio con rivestimento antiaderente Durit Protect Plus, eccellente proprietà di antiaderenza

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 pentole 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, eccellente proprietà di antiaderenza.
- Il rivestimento antiaderente Durit Protect Plus è adatto agli alimenti. Offre eccezionali proprietà antiaderenti ed osservando correttamente i consigli per l'utilizzo ha una durata superiore alla media.
- Diffusione omogenea e mantenimento del calore più a lungo per un buon risparmio di energia.
- Per tutte le pentole: coperchi ad incastro in vetro di alta qualità resistente al calore, affinché gli alimenti siano visibili durante la cottura.
- Manici in acciaio che si surriscaldano molto meno rispetto a quelli in fusione di alluminio.
- Misure standard per l'uso domestico
- Adatta a tutte le fonti di calore tradizionali (eccetto quella per induzione).
- 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.

- 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.
- Pentole e padelle senza parti in plastica sono adatte anche al forno: è necessario usare le presine perché i manici nel forno si surriscaldano.
- In caso di tempi di cottura lunghi e soprattutto utilizzando pentole basse, i manici si surriscaldano. Si consiglia di utilizzare le presine.

Consigli per l'uso e la manutenzione

- Al primo utilizzo lavare le pentole 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, scaldate prima bene la padella per un paio di minuti e poi abbassate la fiamma.
- Attenzione: il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento anti-adherent. Perciò non lasciate mai le pentole incustodite sul fornello; nel caso in cui si verifichi un forte surriscaldamento con conseguente sviluppo di fumo, arrieggiate il locale. Le eventuali variazioni di colore sulla superficie del fondo interno, non alterano le caratteristiche del prodotto.
- Non riscaldare mai le pentole 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 delle pentole stesse o della fonte di calore, attraverso lo scioglimento del fondo di alluminio.
- Nel caso in cui si bruissero gli alimenti, rimuovere subito i residui per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

IT



- Dopo l'uso, pulire la pentola con carta da cucina o lavare in acqua calda con detersivo per stoviglie.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammolto la pentola e togliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.
- Dopo la pulizia, ungere la superficie con olio o burro.
- Per cucinare, utilizzare solamente accessori in legno e in materiale sintetico; non tagliare assolutamente sulla superficie o cucinare utilizzando accessori in metallo. Eventuali graffi non influiscono sulle proprietà antiaderenti della superficie: sono di pura natura ottica e non originano diritto di garanzia.

Istruzioni per la preparazione

Porre l'arrosto nella pentola solo dopo aver raggiunto la temperatura adeguata. Arrostire con olio o burro: la giusta temperatura è raggiunta quando le striature di grasso scivolano sul fondo della padella. Arrostire senza grassi: la giusta temperatura è raggiunta quando le gocce d'acqua spruzzate nella padella rimbalzano sul fondo ed evaporano. Scaldate, a fiamma piuttosto sostenuta, burro oppure olio, adagiare la carne nella pentola e ridurre decisamente la fiamma. Non girare la carne troppo presto; che inizialmente si attacchi, è normale. Quando il calore avrà chiuso tutti i pori, si staccherà da sola. Potete controllare sollevando leggermente con una forchetta. Lasciare cuocere da entrambe le parti per circa 8 – 10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni del pezzo di carne da cuocere.

In questo modo, utilizzando il coperchio, la carne cuoce nel proprio liquido e Vi consente di adoperare pochissimo olio o burro. WMF Vi augura buon appetito.

Istruzioni per il fornello elettrico

Le pentole 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 pentole e padelle di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Fornello	Pentole	Padelle
ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
ø 22 cm	ø 24 e 28 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. Il piano cottura non viene comunque danneggiato.

IT

NL



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.

Tagliando di garanzia

Per queste stoviglie adoperiamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo, la WMF concede la piena garanzia su materiali, lavorazione e funzioni.

In caso di reclamo, si prega di consegnare il tagliando di garanzia (vedi retro), unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

WMF Kookgereien

Gietalumiunium met Durit Protect Plus beschermlaag met uitstekende anti-aanbakeigenschappen

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 dit WMF-artikel 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 schoonmaken van deze pannen een stuk eenvoudiger wordt.

Kwaliteitskenmerken

- Durit Protect Plus beschermlaag met uitstekende anti-aanbak-eigenschappen.
- Durit Protect Plus antikleeflaag is zeer hygiënisch. Het biedt uitstekende antikleef eigenschappen en kenmerkt zich bij navolging van de gebruiksi en verzorgaanwijzing door een hoger dan gemiddelde doorsnee levensduur.
- Gelijkmatige warmteverdeling en houdt warmte langer vast en daar door optimaal gebruik van de energie.
- Passend op alle pannen: Hittebestendig glazen steekdeksel, dat het mogelijk maakt het koken te volgen.
- Mooie edelstaal grepen, die duidelijk minder heet worden als de gebruikelijke grepen van gietaluminium.
- Groottes geschikt voor normale huishoudens.
- Voor alle warmtebronnen geschikt (behalve inductie)
- Bij inachtneming van de gebruiksaanwijzing zeer onderhoudsvriendelijk en nagenoeg onverwoestbaar.

NL



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

Gebruikaanwijzing

- 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, koekenpannen 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.
- Bij langere kooktijden en met name bij lage pannen kunnen de hand-grepen heet worden. Wij raden u aan om pannenlappen te gebruiken.

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, de pan eerst enige minuten verwarmen en vervolgens terugschakelen.
- Opgepast! 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 laten 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 verdampst, 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 door het smelten van de aluminium bodem.

- Mocht ondanks alle voorzichtigheid toch iets sterk aanbranden, verwijder het dan onmiddellijk om het antikleeffffect van de bodem niet te beïnvloeden.
- De pan het liefst zo snel mogelijk na gebruik met keukenpapier schoonmaken danwel met warm water afwassen.
- Vastzittende etensresten losweken en voorzichtig met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert 'Scotch Brite' krasvrije reinigingsponsjes).
- Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Na het schoonmaken van de pan de antikleeflaag weer insmeren meer olie.
- U kunt alleen spatels en andere hulpmiddelen van hout en van plastic gebruiken; Denk eraan om nooit op het oppervlak te snijden of spatels van metaal te gebruiken! De dan eventueel optredende krasjes zijn slechts visueel en hebben geen enkele invloed op de eigenschappen van de antikleeflaag en zijn dus ook geen reden om aanspraak te maken op de garantie.

Tips bij het bereiden van voedsel

Braadwaren pas bij de juiste temperatuur in de pan plaatsen.

Braden met boter of olie:

de juiste temperatuur is bereikt, wanneer het vet zich in slierten in de pan beweegt.

Braden zonder boter of olie:

de juiste temperatuur is bereikt als u enkele waterdruppels in de pan laat vallen en deze "dansen" en vervolgens verdampen.

De boter of olie op hoog vuur verwarmen, vervolgens het vlees erin leggen en de warmte duidelijk reduceren. Keert u het te braden vlees niet te snel om.

Het is heel normaal dat het eerst vast gaat zitten. Wanneer door de hitte de poriën gesloten zijn, laat het vlees vanzelf van de bodem los. U kunt dit proberen door het licht op te heffen met een vork.

Met een gesloten deksel ongeveer 8 tot 10 minuten braden, afhankelijk van de grootte en het soort vlees dat u gebruikt. Bij deze manier van bakken met gesloten deksel, wordt het vlees in zijn eigen sappen bereid, zodat u een minimale hoeveelheid boter of olie kunt gebruiken.

WMF wenst u smakelijk eten!

NL



Tips bij het koken met elektriciteit

Als u kookt op elektrische kookplaten, let dan op de grootte en diameter 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	Kookpan	Koeken-/Braadpan
ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
ø 22 cm	ø 24 e 28 cm	ø 28 cm

Tips bij het keramisch koken

Als u beschikt over een glazen keramische kookplaat met verhoogde kookplaten en/of reliëf, kunnen er door het gebruik van aluminium pannen strepen ontstaan op de glasplaat. Uw keramische kookplaat wordt hierdoor echter 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 voorkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs

Voor dit gietaluminium artikel gebruikt onze fabriek uitsluitend eersteklas kwaliteitsmaterialen die op een zo zorgvuldig mogelijke wijze worden verwerkt. Mocht er toch een mankement ontstaan aan het product dat terug te voeren is op het materiaal of de productie dan neemt WMF de garantie daarvan op zich.

Mocht er schade aan dit gietaluminium artikel ontstaan en u aanspraak wilt maken op de garantie, dan verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs (z.o.z.) bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

Bueno



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Kochgeschirr

Instructions for use and care
WMF Cookware

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Batteries de cuisine

Indicaciones de manejo y cuidado
WMF Baterías de cocina

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Batterie da cucina

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen
WMF Kookgereien



Elektro Ceran Gas

Garantieabschnitt Guarantee Voucher Bon de garantie
Cupón de Garantía Tagliando di garanzia Garantiebewijs

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp

www.wmf.de

WMF AG D-73309 Geislingen 399 964 printed 0409 version 0409