

# WMF Pfanne ProfiResist



## WMF Pfannen ProfiResist

Mehrschichtmaterial mit Antihaftversiegelung und Wabenstruktur  
Bedienungs- und Pflegehinweise

## WMF Frying Pans ProfiResist

Multi-layer material with non-stick coating and honeycomb structure.  
Instructions for use and care

## WMF Poêles ProfiResist

Matériau multicouche avec revêtement antiadhésif et une structure en nids d'abeilles.  
Conseils d'utilisation et d'entretien

## WMF Sartenes ProfiResist

Material multicapa con recubrimiento antiadherente y estructura en panal.  
Indicaciones de manejo y cuidado

## WMF Padelle ProfiResist

Materiale multistrato con rivestimento antiaderente e struttura a nido d'ape.  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

## WMF Koekenpannen ProfiResist

Meerlaags materiaal met antiaanbaklaag en honingraatstructuur.  
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen



## WMF Pfanne ProfiResist

Mehrschichtmaterial mit Antihaftversiegelung und Wabenstruktur

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 einen hohen Gebrauchsnutzen.

Die Pfanne aus Mehrschichtmaterial hat eine sehr schnelle Wärmeleitfähigkeit und ist besonders geeignet für alles, was bei hohen Temperaturen scharf angebraten wird wie Fleisch, Geflügel oder Fisch mit Haut. Aufgrund ihrer Wabenstruktur ist die Pfanne für mehl- oder eierhaltige Gerichte nur bedingt geeignet.

Die Bratfläche mit Wabenstruktur ist extrem kratzfest und lässt sich dank der Antihaftversiegelung problemlos mit Schwamm und Wasser reinigen.

### Qualitätsmerkmale

- Mehrschichtmaterial: innen Cromargan®, im Kern Aluminium, außen Chromstahl.
- Sehr schnelle Wärmeleitfähigkeit.
- Bratfläche antihaftversiegelt mit Wabenstruktur.
- Extrem lange Lebensdauer.
- Besonders kratzfest, geringster Verschleiß.
- Ergonomischer Griff.
- Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Passend für alle Pfannen: Glasdeckel aus hitzebeständigem Gütéglass zum Sichtkochen.
- Haushaltsgerechte Größen.
- 5 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.

#### **Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege**

- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit heißem Spülwasser abwaschen und abtrocknen.
- Die Bratfläche leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Vorsicht: Überhitzung kann die Pfanne beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei starker Überhitzung mit Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften.
- 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.
- 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 Pfannen mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen. Moderne Kompaktpulmittel können in der Spülmaschine die Versiegelung angreifen und beschädigen. WMF empfiehlt Handspülung.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheurmittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfetten.
- Sie können zum Hantieren in der Pfanne neben Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff bei vorsichtiger Handhabung auch Metallwender benutzen. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantieanspruch.

#### **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 Antihaf-versiegelung.

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 Antihaf-versiegelung 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  
klein ø 14,5 cm  
mittel ø 18 cm  
groß ø 22 cm

Pfanne  
ø 20 cm  
ø 24 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 erhobenen 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 Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob

fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

#### **Garantieerklärung**

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 5 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, Verarbeitung und Antihafteigenschaft. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts vom WMF Fachhändler, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir die mangelhafte Pfanne kostenlos gegen eine neue austauschen. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Garantieabschnitt vorzulegen.

Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß

§§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang zu.

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

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

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

### **Garantieabschnitt**

WMF Pfannen werden von erfahrenen Fachleuten nach modernsten Fertigungsmethoden hergestellt. WMF leistet gemäß obenstehenden Garantiebedingungen 5 Jahre Garantie. Bei Garantieansprüchen bitten wir Sie, die Pfanne zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt Ihrem WMF Fachhändler zur weiteren Veranlassung einzureichen.

## WMF Frying Pan ProfiResist

Multi-layer material with non-stick coating and honeycomb structure.

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.

The pan made of multi-layer material has a very fast thermal conductivity and is particularly ideal for everything that is seared at high temperatures, such as meat, poultry or fish with skin. Due to its honeycomb structure, the pan is only somewhat suitable for dishes containing flour or eggs. The cooking surface with a honeycomb structure is extremely scratch resistant and, thanks to the non-stick coating, can easily be cleaned with a sponge and water.

### Quality characteristics

- Multi-layer material: Cromargan® inside, aluminium in the core, chrome steel on the outside.
- Very fast thermal conductivity.
- Cooking surface has a non-stick coating with a honeycomb structure.
- Extremely long service life.
- Particularly scratch-resistant, minimal wear.
- Ergonomic handle.
- Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- To fit all frying pans lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- Regular household sizes.
- 5-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.

### **Safety and care instructions**

- Before first use wash the frying pan thoroughly in hot water and dry well.
- Oil the the surface 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; in the case of severe overheating and smoke in the kitchen, air thoroughly.
- 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.
- 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 the non-stick coating in the dishwasher and cause damage. WMF recommends washing by hand.

- Soak residue food and carefully remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratz 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.
- Besides wooden or plastic kitchen utensils, a metal turner can be used if care is taken. 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**

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

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

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





Be careful with hot fat.

Never leave a hot pan without attention.

Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher.

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

#### Instructions for electric cookers

WMF frying pans are available in the usual household sizes.

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

Hob	Frying pan
small ø 14,5 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 28 cm

#### Instruction for Ceramic Hobs

To prevent unnecessary scratches do not drag or pull the cookware over the hob.

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

#### Cooking on 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.

A buzzing sound may occur when the heat setting is high. This is due to a technicality and does not indicate a fault either in the hob or in the cookware.

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

#### 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 5 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 voucher 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 clause. Within the guarantee period you are entitled to your statutory

rights of guarantee on replacement, price reduction, cancellation, and compensation according to §§ 437 ff BGB as required by law.

The guarantee does not cover damage resulting from the following:

- cuts and scratches of a purely optical nature
- overheating
- unsuitable and improper use
- faulty, unsuitable, improper or negligent handling
- disregard of these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones

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

### **Guarantee Voucher**

WMF frying pans are produced by experienced specialists using the most up to date production methods.

WMF offers a 5-year guarantee according to the guarantee conditions outlined guarantee voucher to your WMF retailer for appropriate action

## WMF Poêle ProfiResist

Matériau multicouche avec revêtement antiadhésif et une structure en nids d'abeilles.

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 mûr et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

La poêle en matériau multicouche est dotée d'une conductibilité thermique extrêmement rapide et est particulièrement bien adaptée pour tous les ingrédients devant être saisis à température vive comme viandes, volailles ou poissons sans peau. Sa structure en nids d'abeilles ne permet que de manière restreinte la saisie de plats farineux ou contenant d'œufs

Le fond à structure en nids d'abeilles est particulièrement résistant aux rayures et peut être nettoyé sans problème avec une éponge et de l'eau grâce à son revêtement antiadhésif.

### Critères de qualité

- Matériau multicouche: Cromargan® à l'intérieur, noyau en aluminium, acier chromé à l'extérieur.
- Conductibilité thermique extrêmement rapide.
- Fond à revêtement antiadhésif avec une structure en nids d'abeilles.
- Durée de vie extrêmement longue.
- Particulièrement résistante aux rayures, très faible usure.
- Manche ergonomique.
- Compatible tous feux, induction comprise.
- 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 5 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 l'intérieur de la poêle 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.
- 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

par la fonte.

- 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 le revêtement antiadhésif 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 le nettoyage, enduire de nouveau l'intérieur de la poêle d'huile ou de matière grasse.
- Outre les ustensiles en bois ou en plastique, on peut utiliser aussi, sous réserve de maniement en douceur, des pelles ou spatules en 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

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

### Conseil pratique pour les tables de cuisson vitrocéramiques

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

### **Cuisson sur les tables à induction**

Veillez 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 fond du faitout, surtout si celui-ci est 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 5 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 bon de garantie dûment rempli par le vendeur servant de justificatif.

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

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

Ces dispositions ne réduisent en aucun cas la garantie légale. Durant le délai de garantie, le vendeur doit légalement réparer les conséquences



d'un défaut, à savoir réparation, diminution, résiliation et indemnisation de dommage (article 437 ff BGB - Code Civil allemand).

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

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

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

### **Bon de garantie**

Les poêles sont fabriquées par des professionnels compétents et selon les procédés de fabrication les plus modernes. Conformément aux dispositions énoncées ci-dessus, WMF accorde 5 ans de garantie. En cas de réclamation, prière de retourner la poêle accompagnée du bon de garantie dûment rempli par le revendeur WMF.

## WMF Sartén ProfiResist

Material multicapa con recubrimiento antiadherente y estructura en panal.

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

La sartén de material multicapa tiene una rápida conductividad térmica y está especialmente indicada para todo tipo de comidas que deban freirse a fuego fuerte, como carnes, aves o pescados con piel. Por su estructura en panal se puede utilizar de forma limitada en preparaciones que contengan harina o huevos.

La superficie de estructura en panal es extremadamente resistente a los arañazos y su sello antiadherente permite limpiarla sin problemas con una esponja y agua.

### Características de calidad

- Material multicapa: por dentro Cromargan®, aluminio en el núcleo y acero al cromo en el exterior.
- Muy rápida conductividad térmica.
- Superficie con recubrimiento antiadherente y estructura en panal.
- Vida útil extremadamente larga.
- Muy resistente a los arañazos, poco desgaste.
- Mango ergonómico.
- Apta para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Adecuada para todas las sartenes: Tapa de cristal resistente al calor para una cocción a la vista.
- Diferentes tamaños ideales para el hogar
- 5 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 la superficie con un poco de aceite o grasa.
- Los mejores resultados friendo los conseguirá a temperatura mediana o baja.
- Precauciones: El sobrecalentamiento puede dañar el recubrimiento antiadherente. Por eso no descuidar nunca la sartén en el fuego; en caso de sobrecalentamiento con humo, airear bien la cocina.
- 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 demasiado, 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 el recubrimiento antiadherente. 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 la limpieza volver a engrasar la superficie en aceite o grasa.
- Para cocinar puede utilizar utensilios de cocina de madera y material sintético así como de metal usados con cuidado. Posibles cortes o arañazos no tienen ninguna influencia en las calidades de antiadherencia de la superficie. Son problemas puramente estéticos y no entran dentro de la garantía.

#### **Indicaciones para la preparación**

Para freír con grasa ponga siempre la grasa en la sartén vacía antes de empezar a calentar. Ponga el fuego a intensidad media-alta o

temperatura media como mucho. Baje el fuego cuando empiece a salir un poco de humo de la grasa y ponga el alimento a freír en la sartén. ¡Eso evitará quemar la capa antiadherente!  
¡Importante! Utilice margarina o mantequilla para los huevos, el pescado la harina y las patatas. Utilice aceite y grasa únicamente para la carne (sin empanar).  
Tenga cuidado con la grasa o residuos hirvientes. Nunca deje desatendido el sartén caliente. Si la grasa acumulada se prende fuego, extíngala usando una manta o un extintor de incendios. Cuando se cocinan alimentos sin grasa no hay un aceite que nos indique lo caliente que está la sartén. En esos casos se debe calentar la sartén a temperatura media como mucho y asegurarse de que no se caliente en exceso, ya que se podría dañar revestimiento antiadherente.

#### **Indicaciones para 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	Sartén
pequeño ø 14,5 cm	20 cm
mediano ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

#### **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.

#### **Advertencia 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 niveles elevados de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido tiene sus razones en la



propia técnica de inducción y no supone ningún fallo en su cocina o su batería. 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 5 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 cupón 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 cupón 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: Subsanción, 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 están fabricadas por especialistas experimentados según los más modernos procedimientos de fabricación.

WMF le ofrece según lo arriba indicado 5 años de garantía. En reclamaciones de garantía, por favor entregue la sartén con este cupón de garantía relleno en su establecimiento WMF.

## WMF Padella ProfiResist

Materiale multistrato con rivestimento antiaderente e struttura a nido d'ape.

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.

La padella di materiale multistrato possiede una conduttività termica molto rapida ed è particolarmente adatta per tutto ciò che viene dorato a temperature alte come la carne, il pollame o il pesce con la pelle. Grazie alla sua struttura a nido d'ape, la padella è adatta solo in modo limitato a piatti con contenuto di farina o di uova. La superficie di cottura con la struttura a nido d'ape è estremamente resistente ai graffi e, grazie al rivestimento antiaderente, è facile da pulire con spugna e acqua.

### Caratteristiche qualitative

- Materiale multistrato: l'interno è realizzato in Cromargan®, il nucleo è di alluminio, l'esterno è di acciaio inossidabile.
- Conduttività termica molto rapida.
- Superficie di cottura antiaderente con struttura a nido d'ape.
- Durata estremamente lunga nel tempo.
- Resistente in modo particolare ai graffi, minima usura.
- Impugnatura ergonomica.
- Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad 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.
- 5 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 perchè i manici nel forno si surriscaldano.

#### **Consigli per l'uso e la manutenzione**

- Al primo utilizzo lavare la padella con acqua calda ed asciugare accuratamente.
- Ungere la superficie 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 un forte surriscaldamento con conseguente sviluppo di fumo, arieggiare il locale.
- 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 il rivestimento antiaderente. Si consiglia il lavaggio a mano.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la padella etogliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detersivi abrasivi.
- Dopo la pulizia, ungerne la superficie con olio o burro.
- Per cucinare, oltre ad accessori in legno e in materiale sintetico, maneggiando con attenzione, potete utilizzare anche 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**

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella padella vuota prima di riscaldarla! Alzare la temperatura al massimo fino a media o



medio-alta. Abbassare la temperatura quando il grasso comincia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella padella. In questo modo si evita di surriscaldare il rivestimento antiaderente!

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

Attenzione con l'olio bollente.

Non lasciare incustodita una padella bollente.

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

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

### Istruzioni per il fornello elettrico

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

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

Fornello	Padella
ø 14,5 cm	ø 20 cm
ø 18 cm	ø 24 cm
ø 22 cm	ø 28 cm

Istruzioni per i piani cottura in vetroceramica

Nel caso in cui si disponga di un piano cottura in vetroceramica con decori in rilievo, utilizzando le padelle in alluminio, potrebbero crearsi sullo stesso strisce o segni che possono essere rimossi facilmente. Spruzzate il piano cottura con un prodotto specifico per forno e lasciatelo 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.

### Piani di cottura 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.

Con calore elevato, può verificarsi un ronzio.

Questo rumore ha un'origine tecnica e non indica un difetto del piano di cottura o delle stoviglie.

Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste

la possibilità, specialmente per pentole che presentano un fondo di diametro inferiore, che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

Esclusione di garanzia

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

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

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

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

## **Garanzia**

WMF garantisce la funzionalità dei suoi prodotti per un periodo di 5 anni, per quanto riguarda materiali, lavorazione, antiaderenza.

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

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

Affinchè la garanzia sia valida, è necessario produrre il tagliando.

Naturalmente, la garanzia non costituisce limitazione ai Vostri diritti

legali. Durante il periodo coperto da garanzia, Vi spettano tutti i diritti di garanzia che riguardano soddisfazione cliente, deterioramento, recesso e risarcimento danni in conformità alla legge §§ 437 ff BGB

Sono esclusi dalla garanzia i danni cagionati da:

- segni e graffi di pura natura ottica
- surriscaldamento
- utilizzo non conforme





- trattamento inadeguato o negligente
- inosservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- Sostituzioni di parti con ricambi non originali

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

#### **Tagliando di garanzia**

Le padelle WMF vengono prodotte da persone esperte secondo i più moderni metodi di lavorazione.

WMF concede 5 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 ProfiResist

Meerlaags materiaal met antiaanbaklaag en honingraatstructuur.

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.

De pan van meerlaags materiaal heeft een zeer hoog warmtegeleidingsvermogen en is bijzonder geschikt voor alle gerechten die bij hoge temperatuur snel worden aangebraden, zoals vlees, gevogelte of vis met huid. Door de honingraatstructuur is de pan beperkt geschikt voor gerechten die meel of eieren bevatten.

Het bakoppervlak met honingraatstructuur is extreem krasvast en kan dankzij de antiaanbaklaag probleemlos met een spons en water worden gereinigd.

### Kwaliteitskenmerken

- Meerlaags materiaal: van binnen Cromargan®, in de kern aluminium, van buiten chroomstaal.
- Zeer snel warmtegeleidingsvermogen.
- Bakoppervlak met antiaanbaklaag en honingraatstructuur.
- Extreem lange levensduur.
- Bijzonder krasvast, minimale slijtage.
- Ergonomische handgreep.
- Geschikt voor alle warmtebronnen (duus ook voor inductie).
- Passend voor alle pannen: glazen deksel van hittebestendig kwaliteitsglas voor perfect zicht.
- Verschillende afmetingen.
- 5 jaar garantie.
- Bij inachtneming van de onderstaande aanwijzingen eenvoudig te reinigen en onverslijtbaar.

**Lees vóór het eerste gebruik de volgende gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen 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 kunststofelementen 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 het oppervlak lichtjes in met spijsolie of -vet in.
- De beste braadresultaten bereikt u op middelmatig vuur.
- Let op: Door oververhitting kan de antikleeflaag beschadigd worden. Laat de pan daarom nooit zonder toezicht op het fornuis staan; ventileer grondig bij sterke oververhitting met rookontwikkeling in de keuken.
- Verhit de pan nooit langere tijd zonder inhoud en let erop dat het vocht van het gerecht nooit volledig verdampt. Bij het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan het kookgerei 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 antiaanbak-

laag 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 de antikleeflaag 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-schoonmaak spons »3M«).
- Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen met zand.
- Vet na het reinigen het oppervlak weer in met spijsolie of -vet.
- U kunt voor gebruik in de pan naast keukengereedschap van hout of kunststof bij voorzichtig gebruik ook metalen gerei gebruiken. Eventueel optredende snij- of krassporen hebben geen invloed op de antiaanbakeigenschappen van het oppervlak. Deze zijn zuiver optisch van aard en rechtvaardigen geen garantieclaim.

#### **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		koekenpan
klein ø 14,5 cm		ø 20 cm
middel ø 18 cm		ø 24 cm
groot ø 22 cm		ø 28 cm

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

#### **Aanwijzingen voor glaskeramische kookvelden**

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.

#### **Aanwijzing voor inductiekookplaat**

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken.

Bij hoge temperaturen kan een ruisend geluid ontstaan. Dit geruis heeft een technische oorzaak



en heeft niets te maken met een defect aan uw kookplaat of pan.

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-voorgescreven gebruik
- ongeschikte, ondeskundige of onzorgvuldige behandeling
- het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- et 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 handelen van de wettelijke vertegenwoordiger van onze onderneming of van degenen die

hem hierbij helpen.

### **Garantieverklaring**

Wij garanderen u hierbij tijdens een garantieperiode van 5 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 kosteloos 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. 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 worden door ervaren vaklieden volgens de modernste productiemethoden vervaardigd.

WMF verleent conform de bovenstaande garantievoorwaarden 5 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](mailto:info@wmf.de)

[www.wmf.de](http://www.wmf.de)

399 435 printed 0812 Stand 0812