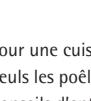


WMF ProfiSelect



DE: Schneideplatte WMF ProfiSelect, Cromargan® mit Dürit Antihaftbeschichtung
Cocotte WMF ProfiSelect, Cromargan® mit Dürit Antihaftbeschichtung
Bretterplatte WMF ProfiSelect, Cromargan® mit Dürit Antihaftbeschichtung

GB: Casserole pan WMF ProfiSelect, Cromargan® mit Dürit ProfiSelect non-stick coating Instructions for use and care

FR: Cocotte WMF ProfiSelect, Cromargan® avec revêtement antiadhésif Dürit ProfiSelect Instructions d'utilisation et d'entretien

ES: Sartén para asar WMF ProfiSelect, Cromargan® con revestimiento antihumedad Dürit ProfiSelect Indicaciones de manejo y cuidado

IT: Brasiera WMF ProfiSelect, Cromargan® con rivestimento antialveolare Dürit ProfiSelect Istruzioni per la manutenzione e la cura

NL: Braadpan WMF ProfiSelect, Cromargan® met Dürit ProfiSelect antikleeflaag Gebreks- en onderhoudsaanwijzingen

JP: ブラシエラWMF WMF ProfiSelect, Cromargan® 使用による手入れの手引き

CN: WMF ProfiSelect 鑄鐵 Cromargan® 鑄鐵平底鍋 WMF ProfiSelect 使用による手入れの手引き

Printed 0113 Stand 0113

ILAG
NON STICK
ANTI-KLEEF

Printed 0113 Stand 0113

DE

WMF Schmorpfanne ProfiSelect
Cromargan® mit Dürit Antihaftbeschichtung

Herrliche Glucksmasse zu Ihrer Zeit. Sie haben sich für ein Qualitätssymbol von WMF entschieden. Hochwertiger Materialien, exzellente Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsgarantien garantieren eine lange Lebensdauer. Die außergewöhnliche Design- und die durchsetzbare Funktionalität gewährleisten hohen Gehaltswert. Antihaftbeschichtungen WMF garantieren beste Delikatessen. Sie können damit fettarm kochen und lohnen so einen wichtigen Beitrag zur gesundheitsbewussten Ernährung. Bei bestmöglichem Verwendung bricht auch bei geringer Fettzufuhr nichts an und bleibt nichts haften. Ein weiterer, wichtiger Vorteil: die Reinigung ist durch den Antihafteffekt besonders einfach.

Qualitätskennwerte

- Chromargan® mit Dürit ProfiSelect Antihaftbeschichtung
- Beste Antihaftbeschichtungen
- TransTherm®-Altherdenen runden mit Edelstahl verarbeitet für hervorragende Koch- und Brateneigenschaften.
- Beste für alle Platten: Deckel aus hitzebeständigem Dürıtglas zum Sichtköcheln.
- Haushaltsgerechte Breite.
- 2 Jahre Garantie.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und strapazierfähig.

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

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen. Höchste Heißstufe nur zum Anheizen verwenden, reichhaltig zuckerhaltigen und Speisen auf mittlerer Stufe kochen.
- Besonders beim wiederkochen Garnen und fettarm kochen mit kleinen Hörnchen arbeiten.
- Nur Platten und Deckel ohne Kunststoffe und auch die Backseite geeignet.

Sicherheitshinweise zum Sieden im Ofen

- Vor dem ersten Gebrauch die Platte mit einem Spülwasser abwaschen und abtrocknen.
- Die Antihaftbeschichtung leicht mit Spiegel oder Spätzle einfetten.
- Besonders bei Bratengefäßen erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Vorbehalt: Überprüfen kann die Antihaftbeschichtung bestehen. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und mit Schwamm oder Bürste schrubben entfernen.
- Vorbehalt: Bitte keine Spülmaschine verwenden.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandpapier schleifen.
- Nach dem Kochen die Platte mit Spiegel oder Fett wischen.
- Bitte verwenden Sie am Hartkern der Platte Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren kann keiner Reinigung auf der Antihaftbeschichtung der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantianspruch.

Hinweise für die Zubereitung

- Bitte kein Öl geben Sie das Fett immer in die kalte Platte und erhitzt es erst dann!
- Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittellow oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die bratenden Leberstücke in die Platte. Auf diese Weise verhindern Sie die Entzündung der Fett.
- Wichtig! Bitte nicht direkt auf die Platte legen Sie Es-, Melt- oder Kochfettmarken auf Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und fette Fett für Fleisch (ohne Panade).
- Sehr empfohlen: Öl oder Margarine auf die Platte geben.
- Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Die Platte darf nie unbedacht auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Platte gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innendekors sind die Reaktionen in der Plattegrundierung. Lüften Sie die entsprechenden Verfärbungen.

Produktbeschreibung

- Pfannen nimmt länger Zeit ohne Inhalt zuhitzen und darauf hin, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigungen des Kochgeräts oder der Heizquelle kommen.
- Solle trotz aller Vorsicht etwas stark angebraten sein, schwere Verbrühungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Platte darf nicht in kaltem Wasser reinigen. Zur schadenden Pflege empfehlen wir, die Platte mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem kleinen Pflasterstein reinigen. Modellkompaktplatten können in der Spülmaschine die Antihaftbeschichtung angreifen und beschädigen.
- Feststehende Speisereste aufbewahren und

Napominy glede varne uporabe in videnja

- Pred prvo uporabo potrejete upoznati z velenjem in jo osvojiti.
- Premaz je potreben za preprečevanje nevarnosti namenite z jedilnim ali jedino mesto.
- Najboljje rezultate boste dosegli, če boste peki na sredini ali na stiku z velenjem.
- Predvino: Prekemerno segrevanje lahko povzroči prejsnjega. Ponevato zato nikoli ne puščajte brez nadzora na Stedeliniku, če v kuhinji naredite neke druge posamezne delavnosti.
- Nikoli ne vredujte določi tega: Tovarši lahko obavljajo posebno notranjost na velenju in ne splošno.
- Če se v kuhinji previdnosti vedno mogoči, zmanjšajte črno segrevanje.
- Za velenje predvino: Velenje izdelka. Črno segrevanje velenja, ki je v kuhinji naredite zmanjšajte.
- Tovarši prepozna: WMF ručni pogon.
- Tovarši ostanek: Tovarši namenite in jih v gobu ali kružno odstranite. (Prepozna: Čistilo gobo Scotch Brit nicht 3M, ki ne velenje poseže).
- Ajzen je uporabljena jeklenje velenje ali velenje z segrevanjem.
- Na velenje: Velenje velenje ali velenje z segrevanjem.
- Pri kuhanju v površini uporabljati in kuhinjske leske ali plastične. Morebitne sledi rejanja ali praske ne vplivajo na sprejemanje na površino.
- Sogli je potreben za preprečevanje velenja in segrevanja.

Napotki za pripravo

- Ko rezete v kuhinji, dolgi olej veden v hladno pene in sledijo leto nalo segret!
- Temperaturne nastavke na najvišji: Smanjite velenje, ko se iz malobike začne nekoliko kaditi. Nato dodajte živila, ki jih želite segreti, v posek.
- Za kuhanje: Zajezite segrevanje, da jete, moko in krompirje uporabljate samo marmirino. O tem je moč predvino sam na sredino temperaturne nastavke.

Napotki za električne žarnice

- Povez znamko WMF in na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm
velika = 22 cm	o 28 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Gomeče mlečke je potreben, da velenje uporabi kopali ali polnilo.

- Pri kuhanju v površini uporabljati in kuhinjske leske ali plastične. Morebitne sledi rejanja ali praske ne vplivajo na sprejemanje na površino.

- Sogli je potreben za preprečevanje velenja in segrevanja.

- Pri kuhanju v površini uporabljati in kuhinjske leske ali plastične. Morebitne sledi rejanja ali praske ne vplivajo na sprejemanje na površino.

- Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm

- Napotek za induktivne žarnice: Velenje znamke WMF je na velenju, ki so primerno za gospodinjstvo. Pri električnih žarnicah na boljši energetski izkoristek ustreza premer žarnika Stedelinka približno premetu lorcev in pose:

počela Stedelinka	preve
mala = 14,5 cm	o 20 cm
šredna = 18 cm	o 24 cm