



GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG
USE & CARE

PFAS-FREE

DIAMOND QXP

D-LITE



EXTRAORDINARY COOKWARE MADE IN GERMANY

PFAS-FREE*

**ENTDECKE UNSERE NEUE, REVOLUTIONÄRE PFAS-FREIE
VERSIEGELUNG MIT HÖCHSTER PERFORMANCE.
DIAMOND QXP – BESSER FÜR DICH. BESSER FÜR DIE NATUR.**

**DISCOVER OUR NEW, REVOLUTIONARY PFAS-FREE
COATING WITH THE HIGHEST PERFORMANCE.
DIAMOND QXP – BETTER FOR YOU. BETTER FOR NATURE.**

*Die Diamond-QXP-Versiegelung wird in einem PFAS- und PTFE-freien Verfahren hergestellt

*The Diamond QXP coating is manufactured in a PFAS-free and PTFE-free process

INHALT / CONTENTS

Deutsch	4
English	12



FÜR LANGE FREUDE AN IHREM WOLL-KOCHGESCHIRR

Liebe Kundin, lieber Kunde,

nirgendwo lässt sich besser hochwertig und nachhaltig produzieren als in Deutschland. Made in Germany – für WOLL ist dieses Siegel nicht nur ein Qualitätsmerkmal. Sondern auch ein Bekenntnis zum Standort. Auch deshalb steht bei WOLL die wohl modernste Alugusspfannen-Produktion in Europa. Das WOLL-Team prüft die Güte jedes einzelnen Artikels permanent: Beim Gießen, Schleifen, Beschichten, beim Testen im Labor, bei der Montage und beim Versand. Mit einem Gefühl für Zeitgeist entwirft man bei WOLL Produkte, die einen Unterschied machen. Die Entwicklung von PFAS-freien Beschichtungen war daher unser nächster Meilenstein.

PFAS-FREIE WOLL-QUARZITVERSIEGELUNG QXP

D-LITE ist die technologische Weiterentwicklung von Diamond Lite – angepasst an moderne Anforderungen wie PFAS-Freiheit, Nachhaltigkeit und zeitgemäße Ergonomie.

Beachten Sie unsere Tipps für noch mehr Spaß am Kochen.

ENERGIE

**Schnelle Gaumenfreuden mit wenig Energie:
Kochen mit Qualität und Köpfchen!**



In WOLL-Aluminium-Kochgeschirr wird die Wärme besonders gut weitergeleitet und gespeichert – so können Sie die Temperatur auf kleinerer Heizstufe aufrechterhalten und kochen besonders energiesparend.

Noch mehr Energiespartipps:

- Verwenden Sie WOLL-Aluminium-Kochgeschirr, deren Boden dem Durchmesser der Herdplatte entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die hohe Qualität und die gute Wärmeleitfähigkeit des WOLL-Thermobodens wird die Hitze aber auch bei etwas kleineren Platten gleichmäßig verteilt – auch bei Viereckpfannen oder der ovalen Fischpfanne!
- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer sein als der Durchmesser des Bodens des WOLL-Aluminium-Kochgeschirrs.
- Durch den besonders dicken WOLL-Thermoboden werden Speisen auch bei ausgeschalteter Herdplatte lange warmgehalten.
- Wählen Sie eine Topfgröße, die dem Inhalt entspricht. Ein Topf sollte optimalerweise zu 2/3 gefüllt sein.
- Gemüse wie z.B. Kartoffeln, Karotten oder Blumenkohl dämpfen Sie am besten ohne oder mit wenig Flüssigkeit im geschlossenen Topf oder in einer Kasserolle – das spart Energie, ist gesünder und schmeckt besser. Auch die Kochzeit reduziert sich dabei um 30–40%.

ERHITZEN

**Die richtige Temperatur beim Braten:
WOLL-Aluminium-Kochgeschirr wird besonders schnell heiß!**



WOLL-Aluminium-Kochgeschirr mit QXP-Versiegelung erreicht schon nach 70 Sekunden eine Temperatur von über 300°C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Kocheergebnis zu erzielen. Denn bei zu hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen zudem sogenannte Teerharze auf der Pfannenoberfläche, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können und die Antihafteigenschaften beeinträchtigen.

Tipp für Induktionsprodukte: Alle Induktionskochfelder verfügen über eine sogenannte Booster-Funktion, mit der über einen kurzen Zeitraum eine enorme Leistungserhöhung des Kochfeldes ermöglicht wird. Bei Nutzung dieser Funktion – insbesondere zum schnellen Aufheizen

des Kochgeschirrs – gilt jedoch besondere Achtsamkeit: Zum Schutz vor Beschädigungen an der Versiegelung sollte der Herd beim Einsatz von WOLL-QXP-Produkten spätestens nach einer Minute Nutzung der Booster-Funktion wieder heruntergedreht werden. Somit sorgen Sie für einen längeren Erhalt der herausragenden Antihaft-Eigenschaft Ihres Produkts.

**So erhitzen Sie WOLL-Aluminium-Kochgeschirr richtig,
wenn Sie mit Fett oder Öl braten oder backen:**

- Erhitzen Sie Ihr WOLL-Aluminium-Kochgeschirr ca. eine Minute im Leerzustand auf höchster Heizstufe. Der hochwertige Thermoboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und fügen Sie Fett oder Öl und Ihr Bratgut hinzu. (sehen Sie hierzu „Fette und Öle“)
- Machen Sie den Kochlöffeltest: um zu sehen, ob das Fett oder Öl die richtige Temperatur hat, halten sie einen trockenen Holzlöffelstiel in das Fett. Bilden sich rundherum kleine Bläschen, dann ist das Fett heiß genug. Es sollte nicht anfangen zu rauchen, denn dann beginnt es zu verbrennen!

**WOLL-Aluminium-Kochgeschirr eignet sich dank der hochwertigen Antihaftversiegelung
aber auch hervorragend für die fettfreie Zubereitung, zum Beispiel von Fleisch:**

- Beim fettfreien Braten von Fleisch erhitzen Sie Ihr WOLL-Aluminium-Kochgeschirr ca. eine Minute auf höchster Stufe. Die Temperatur können Sie mit dem Tropfentest prüfen: spritzen Sie mit einem nassen Finger ein paar Tropfen Wasser in das WOLL-Aluminium-Kochgeschirr – tanzen die Tropfen auf dem Boden, hat es die richtige Temperatur; verzischen sie sofort, ist das WOLL-Aluminium-Kochgeschirr schon zu heiß.
- Jetzt können Sie die Wärme um ca. 30% reduzieren.
- Bitte beachten Sie, dass das Fleisch Zimmertemperatur haben muss.
- Geben Sie das Fleisch nun in das WOLL-Aluminium-Kochgeschirr – es wird zunächst leicht ankleben.
- Wenden Sie es, wenn es sich leicht vom Boden löst, und braten Sie auch die andere Seite scharf an.
- Braten Sie Ihr Fleisch nun, bis es den gewünschten Garzustand erreicht hat. Blutig: bei der Daumenprobe kein Widerstand; Rosa: leichter Widerstand; Durchgebraten: das Fleisch gibt kaum noch nach.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Braten noch ca. 5 Minuten im Ofen bei 90°C ruhen.



Wählen Sie je nach Zubereitung ein Öl oder Fett, das die gewünschte Kochtemperatur verträgt. Denn Fette und Öle haben eine unterschiedliche Hitzestabilität, man spricht auch vom Rauchpunkt – das ist die Temperatur, bei der die Fettverbrennung durch sichtbare Rauchentwicklung beginnt.

In der heißen Küche, z.B. zum scharfen Anbraten von Fleisch oder bei der Zubereitung von Gemüse im Wok, sind Speisefette und -öle mit einem hohen Rauchpunkt besonders empfehlenswert:

- raffiniertes Distelöl (Rauchpunkt 266 °C)
- raffiniertes – oft auch als „rein“ bezeichnetes – Olivenöl (Rauchpunkt 242 °C)
- raffiniertes Rapsöl – auch von Ernährungsberatern sehr empfohlen (Rauchpunkt 240 °C)
- raffiniertes Sonnenblumen-, Kokos-, Maiskeim-, Soja- oder Erdnussöl (220 – 232 °C)
- Palmkernfett (220 °C)

Für sanftes Anbraten, z.B. von Fisch oder Hühnerbrust, oder die Zubereitung von Pfannengerichten, wie z.B. Bratkartoffeln oder panierten Speisen, eignen sich:

- Traubenkernöl (190 – 210 °C)
- Butterschmalz (geklärte Butter; bis 205 °C)
- natives Olivenöl extra (bis 190 °C)

Butter und Margarine vertragen nur ca. 160 °C Hitze und werden häufig bei der Zubereitung von Eiergerichten, panierten und mehlierten Speisen oder zum zarten Andünsten von Gemüse verwendet.

ACHTUNG:

Diätfette und Diätmargarinen und die meisten nativen oder kaltgepressten Öle (z.B. natives Distel- oder Sonnenblumenöl) sind in der Regel nicht zum Braten geeignet! Achten Sie immer auf die Hinweise der Hersteller auf den Verpackungen.

Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einem Feuerlöscher, einer Decke o.ä.

QXP-VERSIEGELUNG

Schnitt- oder Kratzspuren:

Kein Problem!

PFAS-FREE

Die widerstandsfähige QXP-Versiegelung aus Quarzit ist schnitt- und abriebfest. Vermeiden Sie starke Schläge, besonders an den Rändern und hacken Sie nicht auf die Bratfläche. Dies kann zu Abplatzungen führen. Bei mineralischen Versiegelungen – wie unserer QXP-Versiegelung – ist anfänglich immer ein bedeutend besserer Antihafteffekt als bei PTFE-Beschichtungen zu erkennen. Jedoch lässt dieser nach 1–2 Jahren etwas nach, was normal ist. Daher empfehlen wir nach einiger Zeit die Zugabe von 3–4 Tropfen Öl oder etwas Fett beim Braten.

KÜCHENHELFER

Praktische Küchenhelfer:

Alles ist möglich!



Dank der widerstandsfähigen WOLL-Versiegelung können Sie problemlos alle Küchenhelfer einsetzen, ob aus Holz, Kunststoff oder auch Metall. Oder nutzen Sie unsere praktischen WOLL-Silikon-Küchenhelfer – sie sind hoch hitzebeständig, sehr leicht zu reinigen, hygienisch und verlängern die Lebensdauer unserer Produkte noch zusätzlich.

REINIGUNG

Reinigung von WOLL-Aluminium Kochgeschirr:

Einfacher geht's nicht!



Bitte kochen Sie Ihr WOLL-Produkt vor dem ersten Gebrauch drei Mal aus. Nach jeder Verwendung sollte das Produkt entweder per Hand mit Spülmittel und einem Küchenschwamm, oder in der Spülmaschine von Fettresten befreit werden. So wird die Versiegelung vor eingebranntem Fett geschützt. Damit Sie länger Freude an Ihrem Produkt haben, empfehlen wir eine Reinigung per Hand. Die aggressiven Reiniger in der Spülmaschine können ein Nachlassen des Antihafteffektes hervorrufen. Bitte entfernen Sie den abnehmbaren Stiel, bevor Sie Ihr Woll-Produkt in die Spülmaschine stellen.

CERAN

Kochen auf Cerankochfeldern:

Hoch die Pfannen!



Vermeiden Sie Hin- und Herschieben von WOLL-Aluminium-Kochgeschirr auf empfindlichen Kochfeldern jeglicher Art, um Kratzer darauf zu verhindern. Heben Sie daher Ihr Kochgeschirr beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Für diese Schäden übernehmen wir keine Haftung.

Kochen mit Induktion:**Energiesparend – sauberer – schneller!**

Auch wenn Sie mit Induktion kochen, ist WOLL-Aluminium-Kochgeschirr genau das Richtige. Beim Kochen mit WOLL-Induktionskochgeschirr wird direkt im vollflächigen Induktionsboden ein starkes Magnetfeld erzeugt. Die Hitze entsteht also exakt dort, wo sie gebraucht wird und verteilt sich gleichmäßig. Das bedeutet: Sie sparen Energie und können Speisen noch schneller und präziser erhitzen. Schmutz auf dem Herd rund um das WOLL-Aluminium-Kochgeschirr lässt sich problemlos entfernen, denn dieser Bereich bleibt nahezu kalt.

Doch aufgepasst: Induktionskochfelder sind häufig am Rand mit Magnetfeldsensoren ausgestattet, die erkennen, ob das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist. Der Durchmesser des Kochfeldes sollte daher der Größe des Kochgeschirr-Bodens entsprechen. Sonst wird dieses nicht als induktionsgeeignet erkannt. Um Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihr WOLL-Aluminium-Kochgeschirr beim Versetzen immer an.

FÜR IHRE SICHERHEIT**Beim Frittieren:**

Verwenden Sie einen hohen Topf oder Bräter.

Diesen höchstens bis zur Hälfte mit Fett füllen, dadurch vermeiden Sie Verbrennungen durch überschäumendes Fett. Achtung: Fett nicht überhitzen (max. Fetttemperatur 180 °C).
Keinen Deckel verwenden.

**Eingegossene Hebegriffe:**

Bei WOLL-Aluminium-Kochgeschirr mit eingegossenen Hebegriffen (Gussgriffen) verwenden Sie immer Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Feste Phenolik-Seitengriffe und -Deckelknöpfe unserer Produkte der Serie D-Lite QXP sind backofenfest bis 250 °C. Sie werden im Backofen heiß – verwenden Sie daher Topflappen beim Angreifen.

Abnehmbare Stiele von WOLL-Aluminium-Kochgeschirr sind nicht backofenfest. Für die Verwendung im Backofen müssen die abnehmbaren Stiele immer abgenommen werden.

Umgang mit Beschlagteilen: Dank der eingegossenen Messingtülle kann die Griffschraube bedenkenlos nachgezogen werden.

Gewährleistung und Garantie

GEWÄHRLEISTUNG

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anderen angegeben) geben Sie bitte Ihr Produkt zusammen mit der Rechnung oder Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Unsere Service-Adresse finden Sie auf Seite 11.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Verschleißerscheinungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
 - unsachgemäßer Behandlung,
 - Nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
 - nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen
- entstanden sind.

GARANTIE

Im Garantiefall wird Norbert Woll GmbH nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und so weit

- das Produkt keinen Schaden oder Verschleißerscheinungen ausweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkte keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberfläche zurückzuführen sind.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

SERVICE-ADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49-0
info@woll.de

ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie Ihr Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

GARANTIE

D-Lite QXP: 25 Jahre Garantie auf den Körper, 3 Jahre auf die Versiegelung.

- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- In anderen Ländern (als Deutschland) gelten evtl. andere Garantie- und/oder Gewährleistungsbestimmungen. Bitte fragen Sie Ihren Händler.
- Natürlicher Verschleiß im Antihafbereich, verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.



FOR LONG-LASTING ENJOYMENT OF YOUR WOLL COOKWARE

Dear Customer,

There is no better place for the production of high-quality and sustainable products than Germany. Made in Germany – for WOLL, this seal is not just a sign of quality. It is also a commitment to the location. This is one of the reasons why WOLL has probably the most modern cast aluminium pan production in Europe. The WOLL team constantly checks the quality of every single item: while casting, grinding, coating, testing in the laboratory, assembling and shipping. WOLL designs products that are in tune with the zeitgeist of our times. Products that make a difference. Developing PFAS-free coatings was therefore our next milestone.

PFAS-FREE WOLL QXP QUARTZITE COATING

D-LITE is the technological evolution of Diamond Lite – adapted to modern requirements such as PFAS-free, sustainability and contemporary ergonomics.

Follow our tips for even more fun while cooking.

ENERGY

Quick treats that consume less energy:

High-quality intelligent cooking!



WOLL aluminium cookware conducts and stores heat very efficiently – so you can use a lower heat setting to maintain the temperature and cook in a way that is particularly energy-efficient.

Tips to save even more energy:

- Use WOLL aluminium cookware with a base that matches the diameter of the hob. A hob that is too large will consume energy unnecessarily. Thanks to the high quality and good heat conductivity of the WOLL thermal base, heat is distributed uniformly even if the hob is slightly smaller – also in the case of square pans or oval fish pans!
- On a gas cooker, the diameter of the gas flame should never be larger than the diameter of the base of the WOLL aluminium cookware.
- The particularly thick WOLL thermal base keeps food warm for a long time even when the hob is switched off.
- The size of the pot should correspond to the contents. A pot should ideally be filled to two-thirds of its capacity.
- Vegetables such as potatoes, carrots or cauliflower are best steamed, without liquid or with a little liquid, in a closed pot or in a casserole – this is healthier, tastes better and saves energy. It also reduces cooking time by 30–40%.

HEATING

The right temperature for roasting:

WOLL aluminium cookware gets hot very quickly!



WOLL aluminium cookware with QXP coating reaches a temperature of over 300°C after just 70 seconds. Reduce heat at the right time to ensure healthy and tasty dishes. Cooking oils and fats burn very quickly when the temperature is too high and also leave behind what are known as tar resins on the surface of the pan. It may not always be possible to remove these tar resins and this will impair the non-stick properties of the pan.

Tip for induction products: All induction hobs have what is known as a booster function, which enables a huge increase in the hob's power over a short period of time. However, special care must be taken when using this function – especially when it is used to heat up the cookware quickly: When using WOLL QXP products, turn down the cooker again after a maximum period of

one minute when using the booster function. This will protect the coating from damage and ensure that the outstanding non-stick properties of your product are retained for a long time.

**How to heat WOLL aluminium cookware correctly,
if you roast or bake with fat or oil:**

- Heat your empty WOLL aluminium cookware for approx. one minute on the highest heat setting. The high-quality thermal base heats up very quickly and evenly.
- Reduce heat to the desired heat setting after one minute and add fat or oil and the food that you want to fry. (Also see „Fats and Oils“)
- Do the cooking spoon test: to check if the fat or oil is at the right temperature, insert a dry wooden spoon handle into the fat. If small bubbles form all around, the fat is sufficiently hot. It should not start to smoke, because then it will start burning!

**Moreover, thanks to the high-quality non-stick coating, WOLL aluminium cookware
is also ideal for fat-free cooking, for example, with meat:**

- When roasting meat without using fat, heat your WOLL aluminium cookware for about one minute on the highest setting. You can check the temperature with the drop test: add a few drops of water to the WOLL aluminium cookware with a wet finger – if the drops dance at the bottom, it is at the right temperature; if they disappear immediately, the WOLL aluminium cookware is already too hot.
- Now you can reduce the heat by about 30%.
- Please note that the meat must be at room temperature.
- Now put the meat into the WOLL aluminium cookware – it will stick slightly at first.
- Turn it over when it comes off the bottom easily and sear the other side as well.
- Now roast your meat until it has been done to your liking.
Rare: no resistance when pressed with your thumb; pink: slight resistance;
well done: the meat is almost firm to the touch.
- After roasting, let the meat rest in the oven at 90°C for about 5 minutes.

Enjoy good health:**Choose correctly, because not all fats like heat!**

Depending on the recipe, choose an oil or fat that can tolerate the required cooking temperature. Fats and oils differ in their heat stability, also referred to as the smoke point – this is the temperature at which fat begins to burn with the formation of visible smoke.

When cooking with heat, e.g. searing meat or preparing vegetables in a wok, it is advisable to use cooking fats and oils with a high smoke point:

- refined safflower oil (smoke point 266°C)
- refined – also called „pure“ – olive oil (smoke point 242°C)
- refined rapeseed oil – which is highly recommended by nutritionists (smoke point 240°C)
- refined sunflower oil, coconut oil, maize germ oil, soybean oil or peanut oil (220–232°C)
- palm kernel fat (220°C)

For searing, e.g. fish or chicken breast, or to prepare pan-fried dishes, such as fried potatoes or breaded dishes, the following are suitable:

- grape seed oil (190–210°C)
- ghee (clarified butter; up to 205°C)
- extra virgin olive oil (up to 190°C)

Butter and margarine can only withstand heat of about 160°C and are often used in the preparation of egg dishes, breaded and floured dishes or to lightly braise vegetables.

ATTENTION:

Dietary fats, dietary margarines and most virgin or cold-pressed oils (e.g. virgin safflower oil or sunflower oil) are generally not suitable for roasting! Always pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging.

Do not extinguish burning fat with water. Use a fire extinguisher, blanket or something similar.

QXP COATING

Cuts or scratches:

No problem!

PFAS-FREE

The hard-wearing QXP coating made of quartzite is resistant to cuts and abrasion. Avoid strong blows, especially on the edges, and do not chop on the roasting surface. This can lead to chipping. Mineral coatings – such as our QXP coating – always provide a significantly better non-stick effect from the very beginning as compared to PTFE coatings. However, this effect wears off somewhat after 1–2 years, which is normal. Therefore, we recommend adding 3–4 drops of oil or a little fat after some time when roasting.

KITCHEN TOOLS

Practical kitchen tools:

Use anything you like!



Thanks to the hard-wearing WOLL coating, you can use any kitchen tool, whether it is made of wood, plastic or even metal, without any problems. Or use our practical WOLL silicone kitchen tools – they are highly heat-resistant, very easy to clean, hygienic and extend the life of our products even further.

CLEANING

Cleaning WOLL aluminium cookware:

It couldn't be easier!



Please rinse out your WOLL product with boiling water three times before first use. After each use, clean the product to remove fat residue. This can be done either by hand with washing-up liquid and a kitchen sponge, or in the dishwasher. This protects the coating from burnt-on fat. To ensure that you enjoy your product for longer, we recommend cleaning it by hand. Aggressive detergents in the dishwasher can cause the non-stick effect to diminish. Please remove the detachable handle before putting your Woll product in the dishwasher.

CERAMIC

Cooking on ceramic hobs:

Lift the pans!



Avoid sliding WOLL aluminium cookware back and forth on sensitive hobs of any kind to prevent scratches on the hob. Always lift your cookware when moving it on the hob. We do not accept any liability for this type of damage.

Cooking with induction:**Energy-saving – cleaner – faster!**

WOLL aluminium cookware is ideal even if you cook with induction. When cooking with WOLL induction cookware, a strong magnetic field is generated directly in the full-surface induction base. The heat is therefore generated exactly where it is needed and is distributed evenly. This means: You save energy and can heat food even faster and more precisely. Dirt on the cooker around the WOLL aluminium cookware is easy to remove because this area remains almost cold.

But watch out: Induction hobs are often equipped with magnetic field sensors on the edge to detect whether the cookware is suitable for induction. The diameter of the hob should therefore correspond to the size of the cookware's base. Otherwise it will not be recognised as suitable for induction. To avoid damage to the induction hob, always lift your WOLL aluminium cookware when moving it.

FOR YOUR SAFETY**When frying:**

Use a high pot or roaster. Fill it no more than halfway with fat to avoid burns caused by foaming fat. Attention: Do not overheat fat (maximum temperature of the fat: 180°C). Do not use a lid.

**Cast-in lifting handles:**

Always use pot holders for WOLL aluminium cookware with cast-in lifting handles (cast handles), as they get hot due to good heat conductivity.

Fixed phenolic side grips and lid knobs of our products in the D-Lite QXP series are ovenproof up to 250 °C. They do get hot in the oven – so use pot holders when holding them.

Removable handles of WOLL aluminium cookware are not ovenproof.

Always detach the removable handles before placing the cookware in the oven.

Handling the fittings: Thanks to the cast-in brass grommet, the handle screw can be retightened without any problem.

WARRANTY

Warranty and guarantee

In the event of a complaint within the current statutory warranty period (unless otherwise specified), please return your product to your retailer together with the invoice or receipt or contact our customer service.

You will find our service address on page 19.

The warranty excludes signs of wear caused by improper use (e.g. overheating, discolouration, scratches, falling or improper cleaning). Traces of use and visual changes caused by cleaning in the dishwasher are also excluded.

We would like to expressly point out that no liability is accepted for damage that occurs due to

- use which was not in accordance with the intended use,
- improper handling,
- failure to follow these instructions for use and care or
- repairs carried out improperly.

GUARANTEE

In the event of a guarantee claim, Norbert Woll GmbH shall, at its own discretion and at its own expense, either repair the product or supply an appropriate replacement.

Claims under this guarantee shall only exist if and to the extent that

- the product does not show any damage or signs of wear caused as a result of using it for purposes other than those for which it is normally intended and/or as specified in the instructions for use,
- the product does not show signs of improper repairs or improper chemical or physical influences on the product surface.

In addition to the guarantee, you are entitled to statutory warranty rights, which are not restricted by the guarantee.

SERVICE ADDRESS

Norbert Woll GmbH
Customer service
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Phone +49 681 /97 049-0
info@woll.de

DISPOSAL

Please ensure that your product as well as the packaging material is always disposed of according to the regulations of your local waste disposal system. If you have any questions, please contact the competent waste disposal company.

GUARANTEE

D-Lite QXP: 25-year guarantee on the body, 3-year guarantee on the coating.

- The respective statutory warranty provisions shall apply in all other respects.
- In countries other than Germany, other guarantee provisions and/or warranty provisions may apply. Please ask your retailer.
- Natural wear in the non-stick area, burnt pans with black, tar-like residues or a coating completely damaged by force are excluded from the guarantee.