



DIAMOND QXP

D-LITE

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Tel. +49 681 / 97 0 49-0 kundenservice@woll.de www.woll-cookware.de



LIEBE:R KUND:IN,

vielen Dank, dass du dich für ein Backblech aus unserer D-Lite Serie entschieden hast.

Seit 1979 steht WOLL für hochwertige Produkte, bei denen langjährige Erfahrung, durchdachte Funktion und moderne Technologie Hand in Hand gehen. Genau diesen Anspruch haben wir auch bei D-Lite weitergedacht.

Entstanden sind Backbleche, die dich zuverlässig bei allem begleiten, was aus deinem Ofen kommt – vom schnellen Alltagsgericht bis zu deinen liebsten Backrezepten.

Mit deinem neuen D-Lite Backblech möchten wir dir nicht nur Qualität und Funktion in die Küche bringen, sondern vor allem eines: noch mehr Freude beim Backen, Zubereiten und Genießen.

ZUM BRATEN ENTWICKELT. PERFEKT ZUM BACKEN.

Die WOLL Backplatte bringt mehr Substanz in den Backofen - ca. 4 mm Aluminiumguss für gleichmäßige Wärme, eine strukturierte QXR Oberfläche für intensive Röstaromen und eine komfortable PFAS-freie Antihaftwirkung für den täglichen Einsatz.

Ob geröstetes Gemüse, goldbraune Kartoffeln, Fisch, Fleisch, Pizza, Baguette oder Auflauf – die Backplatte ist für alle Gerichte gemacht, die im Ofen Farbe, Struktur und Geschmack entwickeln sollen.

ALUMINIUMGUSS. GLEICHMÄSSIGE WÄRME FÜR BESSERE OFENERGEBNISSE.

Die Backplatte besteht aus ca. 4 mm starkem Aluminiumguss. Aluminium nimmt Wärme schnell auf, verteilt sie gleichmäßig und speichert sie zuverlässig. Das unterstützt gleichmäßiges Bräunen und Rösten über die gesamte Fläche – besonders bei Gemüse, Kartoffeln, Fleisch, Fisch und Pizza.

Im Unterschied zu vielen klassischen emaillierten Backblechen steht hier nicht nur eine dünne Auflagefläche im Ofen, sondern ein massiver Gusskörper. Dadurch wirkt die Platte im täglichen Einsatz deutlich wertiger, ruhiger und stabiler in der Handhabung.

Nachfolgend haben wir einige Tipps für dich zusammengestellt – damit du lange Freude an deinem D-Lite Backblech hast und bei jedem Einsatz das Beste herausholst.

Viel Spaß beim Backen, Zubereiten und Genießen wünscht

dein WOLL-Team



DIAMOND QXP
D-LITE

Mehr als nur ein Brat- und Backblech.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

Bitte lesen Sie diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung vollständig und sorgfältig, bevor Sie das Produkt erstmals verwenden.

Dieses Kochgeschirr kann bei bestimmungsgemäßer Verwendung hohe Temperaturen erreichen. Heiße Oberflächen, Griffe, Hebegriffe, Stiele, Deckel und Beschlagteile können Verbrennungen oder Verbrühungen verursachen.

Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung kann zu Personen-, Sach- und Folgeschäden sowie zu Funktionsbeeinträchtigungen des Produkts führen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Produkts an den jeweiligen Nutzer weiter.

1. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Produkt ist ausschließlich bestimmt für das Braten, Rösten und Backen von Lebensmitteln in kompatiblen Haushaltsbacköfen bis maximal 300 °C.

Nur für die Verwendung im Backofen.

Jegliche andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und erfolgt auf eigene Verantwortung des Nutzers. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung umfasst insbesondere:

- Verwendung auf Kochfeldern
- Verwendung während eines Pyrolyse-Programms
- Verwendung auf offenem Feuer, Grill oder anderen direkten Wärmequellen
- Nutzung durch unbeaufsichtigte Kinder
- Verwendung beschädigter oder deformierter Produkte

Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Funktionsbeeinträchtigungen des Produkts führen.

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR

- Die Backplatte wird während und nach der Verwendung sehr heiß sein.
- Verwenden Sie beim Anfassen stets geeignete hitzebeständige Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie die heiße Backplatte nur auf geeigneten hitzebeständigen Flächen ab.

⚠ BRAND- UND UNFALLGEFAHR

- Kochgeschirr während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Öle und Fette nicht unkontrolliert überhitzen. Beginnt Öl während des Kochens zu rauchen, reduzieren Sie die Temperatur und nehmen Sie das Kochgeschirr gegebenenfalls aus dem Backofen.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen.

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr stabil und plan auf der Kochstelle steht.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von heißem Kochgeschirr fern.

⚠ Allgemeiner Sicherheitshinweise

- Beschädigte oder dauerhaft verformte Backplatten nicht weiterverwenden.

3. MATERIAL & KONSTRUKTION

- Hochwertiger Aluminiumguss mit ca. 4 mm Materialstärke.
- Extra-raue QXR-Quarzit-Oberfläche.
- Die Beschichtung wird in einem PFAS- und PTFE-freien Verfahren hergestellt. (bezogen auf die eingesetzten Materialien und Verfahren zum Zeitpunkt der Herstellung)
- Schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung und Wärmespeicherung

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Vor der ersten Nutzung ist zwingend erforderlich:
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Etiketten vollständig.
- Reinigen Sie das Produkt anschließend mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Spülen Sie das Produkt gründlich ab und trocknen Sie es vollständig.
- Das Produkt ist nun einsatzbereit.
- Vor dem ersten Einsetzen prüfen, ob die Backplatte spannungsfrei und sicher auf den vorgesehenen Auflagen des Backofens sitzt

5. GRÖSSENWAHL & BACKOFEN-KOMPATIBILITÄT

Vor der Verwendung die nutzbare Breite zwischen den seitlichen Auflagen bzw. Führungspunkten des Backofens messen. Die Backplatte muss sich ohne Kraftaufwand einsetzen lassen und sicher aufliegen.

- **44,0-45,3 cm:** 44,7 × 36 × 3 cm
geeignet für viele Miele-Backöfen
- **45,4-46,2 cm:** 46,0 × 36 × 3 cm
geeignet für viele Bosch-, Siemens-, Neff- und Constructa-Backöfen
- **46,3-47,0 cm:** 46,5 × 36 × 3 cm
geeignet für viele AEG-, Electrolux-, IKEA- und andere europäische Backöfen

Die Herstellerzuordnungen dienen der Orientierung; modellabhängige Abweichungen sind möglich.

Miele, Bosch, Siemens, Neff, Constructa, AEG, Electrolux, IKEA und andere erwähnte Markennamen sind eingetragene Warenzeichen ihrer jeweiligen Inhaber. Ihre Verwendung dient ausschließlich der Beschreibung der Produktkompatibilität.

6. GEBRAUCH IM BACKOFEN

- Die Backplatte ist backofengeeignet bis maximal 300 °C.
- Die Backplatte vollständig und sicher auf den vorgesehenen Auflagen oder Führungsebenen einsetzen.
- Die Backplatte nicht über längere Zeit oder unbeaufsichtigt leer erhitzen. Kurzes Vorheizen im Rahmen eines Rezepts ist möglich.
- Bei hohen Temperaturen nur ausreichend hitzestabile Öle und Fette verwenden und die Temperaturangaben des jeweiligen Herstellers beachten.
- Zum Wenden und Entnehmen von Speisen geeignete Küchenhelfer verwenden. Metall nur bei sachgemäßem Gebrauch; nicht direkt auf der beschichteten Oberfläche schneiden.
- Achtung: Die Backplatten werden im Backofen sehr heiß.
- Immer Topflappen oder hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden.
- Produkt nicht für Pyrolyse Programme geeignet.

6.1 VERWENDUNG VON ÖLEN UND FETTEN

Verwenden Sie zum scharfen Anbraten ausschließlich hoch erhitzbare Fette und sowie raffinierte Öle.

Zum scharfen Anbraten geeignet:

- raffiniertes Raps oder Sonnenblumenöl
- raffiniertes Erdnussöl
- Traubenkernöl
- Butterschmalz (Ghee)

Nicht zum scharfen Anbraten geeignet:

- Butter
- natives Olivenöl
- kaltgepresste oder native Pflanzenöle
- Margarine

Diese Fette und Öle sind weniger hitzestabil. Bei zu hoher Temperatur können sie verbrennen und hartnäckige Rückstände auf der Oberfläche bilden.

Hinweis: Butter, Margarine sowie native und kaltgepresste Öle können bei niedriger bis mittlerer Temperatur oder zum Verfeinern fertiger Speisen verwendet werden. Beachten Sie dabei die Temperaturangaben des jeweiligen Herstellers.

7. REINIGUNG & PFLEGE

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigung:
 - Handreinigung wird empfohlen
 - Spülmaschinengeeignet
- Optische Veränderungen (z. B. Verfärbungen oder Mattierung) durch Spülmaschinenreinigung stellen keinen Mangel dar.
- Reinigung mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und weichem Schwamm.

- Eingebraunte Rückstände nicht mechanisch entfernen, sondern einweichen lassen.
- Verwenden Sie keine:
 - Stahlwolle
 - stark scheuernden Reinigungsmittel
 - aggressiven Chemikalien
 - scharfkantigen Reinigungswerkzeuge

8. KÜCHENHELFER

- Zulässige Küchenhelfer:
 - Holz
 - Kunststoff
 - Silikon
 - Metall (bei sachgemäßem Gebrauch)
- Schäden durch unsachgemäße Verwendung von Küchenhelfern stellen keinen Gewährleistungsfall dar.

9. Haftungsausschluss

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die entstehen durch:

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch,
- Überhitzung, Leerbetrieb oder unsachgemäße Temperaturbelastung,
- Nichtbeachtung dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung,
- unsachgemäße Reinigung oder Pflege,
- mechanische Beschädigung (z. B. Sturz),
- eigenmächtige Reparaturen, Veränderungen oder Umbauten am Produkt.

Dieser Haftungsausschluss gilt im gesetzlich zulässigen Umfang.

10. GEWÄHRLEISTUNG

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind insbesondere Schäden oder Beeinträchtigungen, die verursacht wurden durch:

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch;
- unsachgemäße Pflege oder Reinigung;
- Überhitzung oder Überschreitung zulässiger Temperaturgrenzen;
- mechanische Beschädigungen;
- normale Abnutzung und gebrauchsbedingte Veränderungen.

Die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers bleiben unberührt.

11. UMWELT & ENTSORGUNG

Entsorgen Sie Produkt, Verpackung und Zubehör gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen und örtlichen Vorschriften.

Führen Sie Verpackungsmaterialien nach Möglichkeit den entsprechenden Wertstoffkreisläufen zu.

12. SERVICE & KONTAKT

Norbert Woll GmbH

Heinrich Barth Straße 7–11
66115 Saarbrücken · Deutschland

Telefon: +49 681 97049 0

E Mail: info@woll.de

www.woll.de