

WMF Pfannen und Woks



WMF Pfannen und Woks
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Frying pans and woks
Instructions for use and care

WMF Poêles et woks
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sartenes y woks
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Padelle e woks
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 平底锅和中华炒锅
操作和保养指南



WMF Pfannen und Woks

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein langlebiges Qualitätsprodukt mit hohem Gebrauchsnutzen von WMF entschieden. Dafür sorgen sowohl die hochwertigen Materialien, die erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen, als auch das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität.

Kochen, braten, schmoren oder frittieren – mit Ihrer neuen WMF Pfanne oder mit Ihrem neuen WMF Wok können Sie in kürzester Zeit Gerichte zubereiten, die abwechslungsreich, schmackhaft, leicht und gesund sind.

Bitte lesen Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch und beachten diese im täglichen Gebrauch.

Viele weitere Informationen über Ihre WMF, unsere Produkte und Aktionen für Sie, finden Sie übrigens auch auf www.wmf.com.



Vorteile von WMF Pfannen und Woks sowie verwendeter Materialien auf einen Blick:

WMF Pfannen und Woks aus Cromargan®	WMF Pfannen und Woks aus Mehrschichtmaterial	WMF Pfannen und Woks aus Aluminium
• Sehr widerstandsfähig gegen Belastungen wie hoher Hitze beim Braten und Temperaturschocks beim Ablöschen. • Sehr gute Wärmespeicherung dank TransTherm®-Allherdboden. • Spülmaschinen- und backofenfest (Einschränkungen bei Kunststoffgriffen und Antihaftversiegelungen, siehe Seite 8).	• Mehrschichtmaterial mit Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10. • Strapazierfähig, hygienisch und einfach zu reinigen. • Schnelles, präzises Temperaturverhalten durch Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern. • Spülmaschinen- und backofenfest (Einschränkungen bei Kunststoffgriffen und Antihaftversiegelungen, siehe Seite 8).	• Schnelles, präzises Temperaturverhalten dank perfekter Wärmeleitfähigkeit. • Geringes Gewicht erleichtert die Handhabung.

WMF Pfannen und Woks aus Aluminiumguss	WMF Pfannen und Woks mit zusätzlicher Versiegelung
• Gleichmäßige Wärme- verteilung und lange Wärmespeicherung. • Strapazierfähig, kratzfest und backofengeeignet.	PTFE-Antihaf Versiegelung z.B. PermaDur • Kein Anhaften empfindlicher Speisen • Sehr gut geeignet für fettarmes Braten • Einfache Reinigung • Sehr langlebig Keramische Versiegelungen z.B. CeraDur • Sehr gut geeignet für fettarmes Braten • Einfache Reinigung • Extrem hitzebeständig

Hinweise vor der Verwendung

- Vor dem ersten Kochvorgang eventuell vorhandene Aufkleber entfernen und das Produkt anschließend drei Mal gründlich auskochen.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Pfanne oder Wok 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.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur. Die höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden und rechtzeitig zurückschalten. Insbesondere Mehrschichtmaterial erhitzt sich sehr schnell und gleichmäßig bis zum Rand.
- Benutzen Sie bei Edelstahlgriffen oder Gussgriffen grundsätzlich einen geeigneten Handschutz. Diese Griffen nehmen besonders bei Gebrauch im Ofen und auf Gasherden die Hitze an.
- Bei ständiger Überhitzung können sich bleibende Verfärbungen am Material bilden. Diese sind rein optischer Natur und haben keinen Einfluss auf die Kocheigenschaften.
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.
- Lassen Sie das heiße Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine feuchte Decke oder einen Feuerlöscher.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.

- Sollte sich der Kunststoffgriff Ihres Produkts lockern, ziehen Sie die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach, bevor Sie es wieder verwenden!

Spezielle Hinweise für Produkte mit Versiegelung

- Überhitzung kann die Versiegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften.
- Pfanne oder Wok möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfiehlt sich einfaches Ausreiben mit Küchenpapier oder das Spülen von Hand mit einem milden Pflegemittel. Die Versiegelung nach der Reinigung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Bitte verwenden Sie zum Braten in der Pfanne oder Wok Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren können einen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche haben. Sie bewirken keinen Garantieanspruch.
- Vermeiden Sie kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen und metallischen Küchenutensilien am Schüttrand. Dies kann zu Beschädigungen führen.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

- Die maximale Hitzezufuhr hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (siehe nachfolgende Tabelle zur Hitzebeständigkeit).
- Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.
- Bitte benutzen Sie einen geeigneten Handschutz, da das gesamte Produkt inklusive Deckel und Griffe im Backofen heiß wird.

Hitzebeständigkeit

Griffe (Deckel und Körper)

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| • aus Kunststoff / mit Silikon | 70°C |
| • aus Edelstahl | 250°C |
-

Deckel

- | | |
|-----------------|--------------|
| • aus Glas | 180°C |
| • aus Edelstahl | 250°C |
-

Versiegelung

- | | |
|--|--------------|
| • Keramische Versiegelung
(im Gebrauch auf Kochfeld) | 400°C |
| • Duraquarz® Antihafversiegelung
(im Gebrauch auf Kochfeld) | 400°C |
| • PTFE-Antihafversiegelung
(im Gebrauch auf Kochfeld) | 260°C |

Hinweise für die Spülmaschine

Da moderne Kompaktpfölmittel in der Spölmachine die Antihafiversiegelung angreifen und beschädigen können, empfiehlt WMF bei antihafiversiegelten Pfannen und Woks Handspölung. Ausschließlicöh Pfannen ohne Antihaferversiegelung können in der Spölmachine gereinigt werden. Dabei gilt es Folgendes zu beachten:

- Nur Markenspölmittel verwenden. Vorratsbehälter für Speziälsalz und Klarspölmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spölmachine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Salzbehälter einen Zwischenspölgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- In der Spölmachine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spölmachine nach Beendigung des Spölvorgangs baldmöglichst zur Belöftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Zubereitung

- Stellen Sie die Temperatur nach dem Anheizen maximal auf mittlere Heizstufe. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu perlen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne oder den Wok. Eine Überhitzung kann zur Beschädigung der Versiegelung führen.
- Bei fettlosem Braten ist beim Aufheizen des Produkts nicht zu erkennen, wie heiß das Kochgeschirr bereits ist. Heizen Sie deshalb nur auf mittlere Temperatur hoch, bevor Sie das Bratgut einlegen.
So stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht überhitzt. Eine Überhitzung kann zur Beschädigung der Antihafversiegelung führen.

WMF empfiehlt folgende Öle und Fette zu verwenden:

Native-/Kalt gepresste Öle (max. 120°C)

Zum Verfeinern von Salaten und gegrilltem Gemüse.

Butter / Margarine (120°C – 150°C)

Eier-/ Mehlspeisen und Fisch.

Butterschmalz (170°C – 190°C)

Besonders geeignet zum Braten von Fleisch und Paniertem (halb Öl/halb Butterschmalz).

Pflanzenöle, z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl (190°C – 220°C)

Für alle Speisen, die in einer Pfanne zubereitet werden. Für asiatische Gerichte eignet sich insbesondere Sesamöl.

Pflanzenhartfette, z.B. Kokosfett (190°C – 250°C)

Geeignet für alle Speisen die bei hoher Temperatur in einer Pfanne zubereitet werden.

Pfannen und Woks von WMF gibt es für alle Herdarten und in haushaltsgerechten Größen.

Hinweise zur Herdplattengröße bei konventionellen Elektroherden und bei Herden mit Cerankochfeld

Zur bestmöglichen Energienutzung sollten die Durchmesser der Herdplatten und des Produkts in etwa übereinstimmen. Die Herdplatte sollte dabei gleich groß wie der Boden des Produktes sein, oder kleiner.

Herdplatte	Pfanne/Wok
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 -28 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm und größer

Hinweis für Induktionsherde

- Um Sicherzustellen, dass Ihr Produkt zur Nutzung auf Induktionsherden geeignet ist, achten Sie bitte auf das entsprechende Herdartensymbol am Boden Ihres Produkts und/oder auf der Verpackung.
- Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie Ihr Produkt niemals 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.
- Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen des Herdherstellers.

Hinweise für Glaskeramikkochfelder

- Um ein Glaskeramikkochfeld nicht zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte.
- Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhabenen Dekoren können durch den Umgang mit Aluminiumpfannen Streifen und Striche in Form von Metallabrieb 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 solangeüber Ihr Kochfeld, bis die Streifen verschwunden sind. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.
- Entfernen Sie regelmäßig den groben Schmutz mit einem Lappen oder einem Schwamm und ein wenig Reinigungs- oder Spülmittel. So können Sie verhindern, dass sich Schmutz mit der Zeit regelrecht einbrennt.
- Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen des Herstellers.

Hinweis für Gasherde

- Passen Sie die Gasflamme an den Bodendurchmesser der Pfanne bzw. des Wok an.
- Stellen Sie sicher, dass die Flammen nicht seitlich hoch schlagen.
- Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen des Herstellers.

Hinweise für Zubehörtartikel

- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.

Complaint slip | Réclamations | Cupón para reclamaciones | Tagliando di reclamo | 投诉单

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaint slip and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如要投诉, 请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客户姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道地址

Postleitzahl | Postcode | Code postal
Código postal | Codice postale | 邮政编码

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 城市

WMF frying pans and woks

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from WMF.

This is ensured by the high-quality materials, excellent workmanship and careful quality testing as well as the sophisticated design and well thought-out functionality.

Cooking, frying, braising or deep-frying – with your new WMF frying pan or new WMF wok you can prepare dishes that are varied, tasty, light and healthy in no time at all.

Please read the following safety instructions carefully and observe them during daily use. You will also find much more information about WMF and our products and promotions on www.wmf.com.



Benefits of WMF frying pans and woks and an overview of the materials used:

WMF frying pans and woks made of Cromargan®	WMF frying pans and woks made of multilayer material	WMF frying pans and woks made of aluminum
• Highly resistant to stresses such as high heat during frying and thermal shocks during deglazing. • Very good heat retention thanks to the TransTherm® universal base. • Dishwasher safe and oven proof (restrictions apply to plastic handles and non-stick coatings, see page 20).	• Multilayer material with Cromargan®: stainless steel 18/10. • Durable, hygienic and easy to clean. • Fast, precise temperature response due to multilayer material with aluminum core. • Dishwasher safe and oven proof (restrictions apply to plastic handles and non-stick coatings, see page 20)	• Fast, precise temperature response thanks to perfect thermal conductivity. • Light weight for easier handling.

WMF frying pans and woks made of cast aluminum	WMF frying pans and woks with additional coating
• Even heat distribution and long heat retention. • Durable, scratch-resistant and oven proof.	PTFE non-stick coating e.g. PermaDur • Delicate food does not stick • Ideal for low-fat frying • Easy to clean • Very durable Ceramic coatings e.g. CeraDur • Ideal for low-fat frying • Easy to clean • Extremely heat resistant

Information before use

- Before using the product for the first time, remove any stickers and then thoroughly boil it out three times.

Instructions for safe use and care

- Never heat an empty frying pan or wok for extended periods of time and ensure that the liquid in the food being cooked never completely evaporates. Failure to follow these guidelines can cause damage to the cookware or heat source.
- You will achieve the best frying results at a medium or low temperature. Only use the highest heat setting for heating up and turn down the heat in good time. Multilayer material in particular heats up very quickly and evenly up to the rim.
- Always use suitable hand protection for stainless steel or cast handles. These handles absorb heat, especially when used in the oven and on gas hobs.
- Continual overheating can result in permanent discoloration of the material. This is purely cosmetic and does not affect the wok's cooking properties.
- Be careful with hot fat.
- Do not leave a hot frying pan or wok unattended.
- Do not extinguish burning fat with water. Use a damp blanket or fire extinguisher.
- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.



- If the plastic handle of your product becomes loose, tighten the screw on the handle with a standard household screwdriver before using it again!

Special instructions for products with a coating

- Overheating may damage the coating. The frying pan should therefore never be left unattended on the hob. Thoroughly ventilate the kitchen in the event of smoke.
- Wash the frying pan or wok as soon as possible after use. For gentle care, we recommend simply wiping with paper towel or rinsing by hand using a mild detergent. After cleaning, lightly rub cooking oil or fat onto the coating.
- Only use kitchen utensils made of wood or synthetic material in the frying pan or wok. Any cutting or scratch marks can affect the non-stick property of the surface. They do not give rise to any warranty claim.
- Avoid exerting force on the pouring rim with hard, sharp-edged and metal kitchen utensils, as this may result in damage.

Temperature specifications when using in the oven

- The maximum heat input depends on the parts with the lowest temperature resistance (see the following table on heat resistance).
- Never use the oven's grill function with pans with glass lids.
- Please use suitable hand protection, as the entire product including the lid and handles becomes hot in the oven.

Heat resistance

Handles (lid and body)

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| • Made of plastic/with silicone | 70°C |
| • Made of stainless steel | 250°C |

Lid

- | | |
|---------------------------|--------------|
| • Made of glass | 180°C |
| • Made of stainless steel | 250°C |

Coating

- | | |
|--|--------------|
| • Ceramic coating
(for use on the hob) | 400°C |
| • Duraquarz® non-stick coating
(for use on the hob) | 400°C |
| • PTFE non-stick coating
(for use on the hob) | 260°C |

Dishwasher information

Because modern compact detergents can corrode and damage the non-stick coating in the dishwasher,

WMF recommends hand-washing for non-stick frying pans and woks. Only frying pans without a non-stick coating can be washed in the dishwasher. Bear the following in mind:

- Only use brand-name dishwasher detergents. Always refill the salt and rinse-aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. Concentrated salt may cause corrosion. After filling the salt container, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to enable ventilation.
- Remove cookware from the machine as soon as possible and do not leave it in damp air for longer periods, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware well before storing it.

Preparation instructions

- After heating up the frying pan or wok, set the temperature to no higher than a medium setting. Reduce the heat when the fat begins to bubble slightly. Then place the food to be fried into the frying pan or wok. Overheating can damage the coating.
- For fat-free frying, it is not possible to tell how hot the cookware is when it is heated up. Therefore, only heat up to a medium temperature before placing food in it. This prevents the cookware from overheating. Overheating can damage the non-stick coating.

WMF recommends using the following oils and fats:

Virgin/cold pressed oils (max. 120°C)

For refining salads and grilled vegetables.

Butter/margarine (120°C – 150°C)

Eggs/flour-based dishes and fish.

Clarified butter (170°C – 190°C)

Especially suitable for frying meat and breaded food (half oil/half clarified butter).

Vegetable oils, e.g. rapeseed oil, sunflower oil (190°C – 220°C)

For all dishes that are prepared in a frying pan.
For Asian dishes, sesame oil is especially suitable.

Hard vegetable fats, e.g. coconut oil (190°C – 250°C)

Suitable for all dishes that are prepared in a frying pan at a high temperature.

Frying pans and woks from WMF are suitable for all kinds of hobs and are available in sizes that are suitable for domestic use.

Notes on the size of the hotplate for conventional electric hobs and hobs with a ceramic hotplate

For optimal energy use, the hotplate diameter should approximately match the diameter of the product. The hotplate should be the same size as the base of the product or smaller.

Hotplate	Frying pan/wok
Small ø 14.5 cm	ø 20 cm
Medium ø 18 cm	ø 24–28 cm
Large ø 22 cm	ø 28 cm and larger

Information for induction hobs

- To ensure that your product is suitable for use on induction hobs, please look for the induction hob symbol on the base of your product and/or on the packaging.
- Induction is a very rapid heat source. Never heat empty cookware as it can be damaged by overheating. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.
- Observe the hob manufacturer's instructions.

Information for glass ceramic hobs

- Do not pull or push the cookware across the hotplate as this may scratch the glass ceramic hob.
- For glass ceramic hobs with raised patterns, the use of aluminum frying pans can cause streaks and lines on the hob in the form of metal abrasions. These can be removed easily as follows. Spray your hob with oven cleaner and leave it for a while to take effect. Then rub your hob applying firm pressure until the streaks have disappeared. This will not damage your glass ceramic hob.
- Regularly remove the coarse dirt with a cloth or a sponge and a little detergent or washing-up liquid. This way you can prevent dirt from really burning in over time.
- Observe the hob manufacturer's instructions.

Information for gas hobs

- Adjust the gas flame to the base diameter of the frying pan or wok.
- Make sure that the flames do not come up the sides of the product.
- Observe the hob manufacturer's instructions.

Notes for accessories

- Do not cool a hot glass lid with cold water as the lid may be damaged by the thermal shock.

Complaint slip



Reklamation | Réclamations | Cupón para reclamaciones | Tagliando di reclamo | 投诉单

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaint slip and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如如要投诉, 请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客户姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道地址

Postleitzahl | Postcode | Code postal
Código postal | Codice postale | 邮政编码

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 城市

Poêles et woks WMF

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité avec une longue durée de vie et une utilité optimale. Et ce notamment grâce aux matériaux de haute qualité, une finition de premier ordre et des contrôles de qualité rigoureux tout comme le design bien pensé et la fonctionnalité optimale.

Cuire, rôtir, mijoter ou frire – grâce à votre nouvelle poêle WMF ou à votre nouveau Wok WMF, vous pourrez préparer en un rien de temps des plats variés, savoureux, légers et sains.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité ci-dessous et les respecter lors de l'utilisation quotidienne du produit. Retrouvez de nombreuses autres informations sur WMF, nos produits et nos offres sur www.wmf.com.



Aperçu des avantages des poêles et woks WMF ainsi que des matériaux utilisés :

Poêles et woks WMF en Cromargan®	Poêles et woks WMF en matériau multicouche	Poêles et woks WMF en aluminium
• Résistent très bien aux sollicitations telles que les très hautes températures lors de la cuisson des aliments à feu vif, et aux chocs thermiques lors du déglacage. • Excellente accumulation de la chaleur grâce au fond diffuseur TransTherm®. • Résistent au lave-vaisselle et au four (restrictions pour les manches en plastique et les revêtements antiadhésifs, voir page 32).	• Matériau multicouche avec Cromargan® : acier inoxydable 18/10. • Résistants, hygiéniques et faciles à nettoyer. • Réaction rapide et précise à la température grâce au matériau multicouche avec cœur en aluminium. • Résistent au lave-vaisselle et au four (restrictions pour les manches en plastique et les revêtements antiadhésifs, voir page 32).	• Réaction rapide et précise à la température grâce à l'excellente conductibilité thermique. • Leur faible poids facilite le maniement.

Poêles et woks WMF en fonte d'aluminium	Poêles et woks WMF avec revêtement supplémentaire
• Répartition régulière et longue accumulation de la chaleur. • Robustes, résistants aux rayures et au four.	Revêtement antiadhésif PTFE, p. ex. PermaDur • Les mets fragiles n'attachent pas • Particulièrement adapté pour une cuisson faible en matière grasse • Nettoyage facile • Extrêmement durable Revêtement céramique p. ex. CeraDur • Particulièrement adapté pour une cuisson faible en matière grasse • Nettoyage facile • Excellente résistance à la chaleur

Indications avant l'utilisation

- Avant le premier cycle de cuisson, retirer le cas échéant l'autocollant et bien faire bouillir le produit trois fois.

Conseils d'utilisation et d'entretien

- La poêle ou le wok ne doit jamais chauffer sans contenu pendant longtemps, et vous devez faire en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect de ces consignes, vous risquez d'endommager l'ustensile de cuisine ou la source de chaleur.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à moyenne ou basse température. Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, puis réduisez à temps. Le matériau multicouche en particulier, chauffe très rapidement et de manière uniforme jusqu'au bord.
- Pour les manches en acier inoxydable ou en fonte, veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques adaptés. Les manches absorbent beaucoup de chaleur, surtout lors d'une utilisation au four et sur la gazinière.
- En cas de surchauffe prolongée, le matériau peut se décolorer de manière irréversible. Ces décolorations sont purement visuelles et n'influencent pas la cuisson.
- Redoublez de prudence avec la graisse chaude.
- Ne laissez pas votre ustensile de cuisine chaud sans surveillance.
- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Servez-vous d'une couverture humide ou d'un extincteur.
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.



- Si le manche plastique de votre produit est desserré, resserrez la vis du manche à l'aide d'un tournevis standard avant de réutiliser votre produit !

Instructions spéciales pour les produits avec revêtement

- La surchauffe peut endommager le revêtement. Ne laissez jamais la poêle/le wok sur le feu sans surveillance et aérez bien la cuisine en cas de formation de fumée.
- Nettoyez la poêle ou le wok aussitôt que possible après l'utilisation. Pour un entretien doux, nous conseillons d'essuyer votre produit avec du papier absorbant ou de le laver à la main avec un liquide vaisselle non agressif. Après le nettoyage, graissez légèrement le revêtement avec de l'huile ou de la graisse alimentaire.
- Lors de la cuisson dans la poêle ou le wok, utilisez des spatules ou accessoires de cuisine en bois ou en plastique. Les rayures ou les traces de coupure susceptibles de se former peuvent avoir une incidence sur les propriétés antiadhésives de la surface. Elles ne sont pas couvertes par la garantie.
- Évitez de taper avec vigueur sur les bords avec des ustensiles durs, pointus et métalliques. Cela peut endommager le produit.

Prescriptions de température pour l'utilisation au four

- L'apport maximal de chaleur dépend des pièces présentant la résistance à la température la plus faible (voir le tableau de résistance à la chaleur ci-après).
- N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction gril du four.
- Veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques adaptés, car au four, l'ensemble de votre produit devient très chaud, manche et couvercle y compris.

Résistance à la chaleur

Manches (couvercle et corps)

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| • en plastique / avec silicone | 70°C |
| • en acier inoxydable | 250°C |

Couvercle

- | | |
|-----------------------|--------------|
| • en verre | 180°C |
| • en acier inoxydable | 250°C |

Revêtement

- | | |
|---|--------------|
| • Revêtement céramique
(utilisation sur plaque de cuisson) | 400°C |
| • Revêtement antiadhésif en Duraquarz®
(utilisation sur plaque de cuisson) | 400°C |
| • Revêtement antiadhésif en PTFE
(utilisation sur plaque de cuisson) | 260°C |

Conseils pour le lave-vaisselle

Les détergents à vaisselle compacts modernes pouvant aggraver le revêtement antiadhésif au lave-vaisselle,

WMF conseille de laver à la main les poêles et woks avec un tel revêtement. Seules les poêles sans revêtement antiadhésif peuvent être lavées au lave-vaisselle. Lors du lavage à la main, veuillez respecter les points suivants :

- N'utilisez que des produits de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infiltre pas à l'intérieur de la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli le réservoir de sel.
- Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les ustensiles de cuisine. Nettoyez-la immédiatement pour que vos récipients de cuisson ne soient pas endommagés par la corrosion.
- Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage afin de l'aérer.
- Retirez dès que possible les ustensiles de cuisine du lave-vaisselle et ne les laissez pas longtemps mouillés pour éviter l'apparition de tâches.
- Les ustensiles de cuisine doivent être soigneusement séchés avant d'être rangés.

Conseils de préparation

- Réglez la température au maximum à un feu moyen après le chauffage. Diminuez la température lorsque la matière grasse commence à faire quelques bulles. Mettez alors les aliments à cuire dans la poêle ou le wok. Une surchauffe risque d'endommager le revêtement.
- Dans le cas de la cuisson sans matière grasse, il n'est pas possible de savoir à quel point votre ustensile de cuisine est déjà chaud. Veillez donc à faire chauffer seulement à température moyenne la poêle ou le wok avant d'y mettre les aliments à cuire. Vous éviterez ainsi la surchauffe de votre ustensile de cuisine. Une surchauffe risque d'endommager le revêtement antiadhésif.

WMF conseille l'utilisation des huiles et graisses suivantes :

Huiles vierges extra/pressées à froid (120°C max.)

Pour rehausser les salades et les légumes grillés.

Beurre / margarine (120°C – 150°C)

Plats à base d'œufs/de farine et le poisson.

Beurre clarifié (170°C – 190°C)

Convient particulièrement pour la cuisson de la viande et des aliments panés (moitié huile/moitié beurre clarifié).

Huiles végétales, p. ex. huile de colza, huile de tournesol (190°C – 220°C)

Pour tous les plats qui se préparent à la poêle. L'huile de sésame convient particulièrement pour la préparation de plats asiatiques.

Graisses végétales solides (190°C – 250°C)

Pour tous les plats qui se préparent à la poêle à température élevée.

Il existe des poêles et woks WMF qui conviennent à tous les types de cuisinières.

Recommandations relatives à la taille des plaques pour les cuisinières électriques classiques et les cuisinières vitrocéramiques

Afin d'exploiter l'énergie de manière plus efficace, le diamètre de la plaque devrait plus ou moins correspondre au diamètre de votre produit. Il est recommandé que la plaque soit de la même taille ou plus petite que votre produit.

Plaque	Poêle/wok
petite ø 14,5 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 24-28 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm et plus

Instructions pour les plaques à induction

- Pour vous assurer que votre produit peut être utilisé sur une plaque à induction, vérifiez que le symbole de cuisinière approprié est indiqué sur le fond de votre produit et/ou sur l'emballage.
- L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez jamais votre produit sans contenu, car la surchauffe risque de l'endommager. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre ustensile de cuisine.
- Respectez les instructions d'utilisation du fabricant de la plaque de cuisson.

Instructions pour les plaques vitrocéramiques

- Évitez de tirer ou de pousser votre produit sur la plaque vitrocéramique pour ne pas la rayer inutilement.
- Pour les plaques de cuisson vitrocéramiques avec des décorations en relief, au contact des poêles en aluminium, des trainées et des traces sous forme d'abrasion métallique peuvent se former sur la plaque de cuisson et s'enlèvent avec des détergents ordinaires. Vaporisez du spray dégraissant pour four sur votre plaque de cuisson et laissez-le agir pendant un long moment. Frottez vigoureusement votre plaque de cuisson jusqu'à disparition des traces. Ainsi, votre plaque de cuisson en vitrocéramique reste intacte.
- Enlevez régulièrement les grosses salissures avec un chiffon ou une éponge et un peu de détergent ou de liquide vaisselle. Vous éviterez ainsi que la saleté ne s'incruste profondément au fil du temps.

- Respectez les instructions d'utilisation du fabricant de la plaque de cuisson.

Instructions pour les cuisinières à gaz

- Adaptez la flamme de la gazinière au diamètre du fond de la poêle/du wok.
- Veillez à ce que la flamme ne remonte pas sur le côté de votre produit.
- Respectez les instructions d'utilisation du fabricant de la plaque de cuisson.

Recommandations pour les accessoires

- Ne refroidissez pas un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide, car le choc thermique pourrait endommager le couvercl

Reklamation | Complaint slip | Cupón para reclamaciones | Tagliando di reclamo | 投诉单

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaint slip and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如如要投诉, 请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客户姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道地址

Postleitzahl | Postcode | Code postal
Código postal | Codice postale | 邮政编码

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 城市

Sartenes y woks WMF

Le felicitamos por su elección.

Ha adquirido un producto de calidad de WMF muy duradero y de gran utilidad. Esto está garantizado tanto por sus materiales de alta calidad como por una fabricación de primer orden y las minuciosas pruebas de calidad a las que se somete, así como por su diseño perfeccionado y su estudiada funcionalidad.

Cocinar, asar, guisar o freír: con su nueva sartén WMF o con su nuevo wok WMF podrá elaborar en muy poco tiempo platos variados, deliciosos, ligeros y saludables.

Lea atentamente las advertencias de seguridad siguientes y téngalas en cuenta en el uso diario.

Encontrará mucha información adicional sobre WMF, nuestros productos y descuentos en www.wmf.com.



Resumen de las ventajas y materiales de las sartenes y woks WMF:

Sartenes y woks WMF de Cromargan®	Sartenes y woks WMF de material multicapa	Sartenes y woks WMF de aluminio
• Alta resistencia a condiciones extremas, como calor elevado al asar y cambios bruscos de temperatura al rebajar con líquidos. • Excelente almacenamiento del calor gracias al fondo TransTherm® para todo tipo de cocinas. • Resistencia a horno y lavavajillas (con limitaciones en el caso de mangos/asas de plástico y de revestimientos antiadherentes, ver página 44).	• Material multicapa con Cromargan®: acero inoxidable 18/10. • Robustez, higiene y facilidad de limpieza. • Reacción de temperatura rápida y precisa gracias al material multicapa con núcleo de aluminio. • Resistencia a horno y lavavajillas (con limitaciones en el caso de mangos/asas de plástico y de revestimientos antiadherentes, ver página 44).	• Reacción de temperatura rápida y precisa gracias a su perfecta conductividad del calor. • Ligereza y fácil manejo.

Sartenes y woks WMF de fundición de aluminio	Sartenes y woks WMF con revestimiento adicional
• Distribución uniforme y almacenamiento prolongado del calor. • Robustez, resistencia a arañazos y aptos para horno.	Revestimiento antiadherente PTFE p. ej., PermaDur • Los alimentos delicados no se pegan. • Muy adecuadas para freír con poca grasa • Limpieza sencilla • Vida útil muy larga Revestimientos cerámicos p. ej., CeraDur • Muy adecuados para freír con poca grasa • Limpieza sencilla • Extremadamente resistentes al calor

Indicaciones para el uso

- Antes del primer uso, elimine los adhesivos que pudiera haber y, a continuación, hierva bien el producto tres veces.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado

- No caliente nunca la sartén o el wok vacíos y procure que el líquido de cocción nunca se evapore del todo. Si no se tiene esto en cuenta, se podría dañar la batería de cocina o incluso la fuente de calor.
- Conseguirá los mejores resultados a media o baja temperatura. Utilice el nivel máximo de calor solo para calentar y bájelo en el momento oportuno. En particular, el material multicapa se calienta muy rápidamente y de forma homogénea hasta el borde.

- Si la batería tiene un mango o asas de acero inoxidable o de fundición, utilice una protección para las manos adecuada. Este tipo de mangos o asas absorben el calor especialmente si se usan en hornos y sobre cocinas de gas.
- Si la sartén o el wok se sobrecalienta con stantamente, pueden formarse manchas permanentes en el material. No obstante, estas tienen solo un efecto óptico y no influyen en la cocción.
- Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes.
- Vigile siempre el producto cuando esté caliente.
- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una manta húmeda o un extintor.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo.



- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- En caso de que el mango o el asa de plástico del producto se haya aflojado, antes de volver a utilizarlo, apriete con un destornillador convencional el tornillo que verá en el mango o asa.

Indicaciones especiales para productos con revestimiento

- El sobrecalentamiento puede dañar el revestimiento. Por eso, no deje nunca la sartén sin vigilar en el fuego; si se produce humo, airee bien la cocina.
 - Limpie la sartén o el wok inmediatamente después de su uso. Para una limpieza no agresiva, se recomienda pasar simplemente papel de cocina o lavar a mano con un detergente suave. Después del lavado, engrase levemente el revestimiento con aceite o grasa para cocinar.
- Para asar y freír en la sartén o el wok, utilice siempre paletas y utensilios de cocina de madera o plástico. Cualquier eventual corte o arañazo puede afectar a las características antiadherentes de la superficie. Este tipo de daños no están contemplados en la garantía.
 - Evite golpear el borde con utensilios de cocina duros, afilados y metálicos, ya que podría provocar daños en la batería.

Indicaciones de temperatura para utilización en horno

- El aporte máximo de calor depende de los componentes que tengan menor resistencia térmica (véase la tabla siguiente).
- No utilice nunca la función de parrilla del horno cuando use tapas de vidrio.
- Utilice protección para las manos adecuada, ya que todo el producto se calienta, incluidos la tapa y el mango o las asas.

Resistencia al calor

Mango/asas (tapa y cuerpo)

- | | |
|----------------------------|--------|
| • de plástico/con silicona | 70 °C |
| • de acero inoxidable | 250 °C |
-

Tapa

- | | |
|-----------------------|--------|
| • de vidrio | 180 °C |
| • de acero inoxidable | 250 °C |
-

Revestimiento

- | | |
|---|--------|
| • Revestimiento cerámico
(uso en placa de cocción) | 400 °C |
| • Revestimiento antiadherente
Duraquarz® (uso en placa de cocción) | 400 °C |
| • Revestimiento antiadherente de PTFE
(uso en placa de cocción) | 260 °C |

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

Dado que los detergentes compactos modernos que se utilizan en el lavavajillas pueden atacar y dañar el revestimiento antiadherente, WMF recomienda lavar a mano las sartenes y woks que tengan dicho revestimiento. Únicamente se pueden lavar en el lavavajillas las sartenes sin revestimiento antiadherente. Al hacerlo, tenga en cuenta lo siguiente:

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. No debe entrar sal en el interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Por eso, después de llenar los depósitos de sal, es recomendable realizar un programa de lavado intermedio con el lavavajillas vacío.
- En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a la batería de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas lo antes posible para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque la batería de cocina del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmeda durante mucho tiempo, pues, de lo contrario, pueden formarse manchas.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Indicaciones de preparación

- Después de la fase de calentamiento, ponga la temperatura como máximo a nivel medio. Baje el fuego en cuanto el aceite o la grasa comience a burbujear ligeramente. A continuación, coloque en la sartén o el wok el alimento que vaya a preparar. Un exceso de calor puede dañar el revestimiento.
- En caso de cocinar sin grasa, no es posible apreciar la temperatura elevada que alcanza la batería durante el calentamiento. Por este motivo, es recomendable calentar a temperatura media antes de colocar el alimento en la sartén o el wok.

De este modo se asegura de que no se caliente en exceso. Un exceso de calor puede dañar el revestimiento antiadherente.

WMF recomienda utilizar los aceites y grasas siguientes:

Aceites vírgenes/de presión en frío (máx. 120 °C)

Para aderezar ensaladas y verduras a la plancha

Mantequilla/margarina (120 °C – 150 °C)

Pescado y platos a base de huevos/harinas

Mantequilla clarificada (170 °C – 190 °C)

Especialmente indicada para elaborar carne y rebozados (mitad aceite/mitad mantequilla clarificada)

Aceites vegetales, p. ej., de colza, girasol (190 °C – 220 °C)

Para cualquier plato elaborado en sartén. Para recetas asiáticas, se recomienda especialmente el aceite de sésamo.

Grasas vegetales sólidas, p. ej., grasa de coco (190 °C – 250 °C)

Para cualquier plato elaborado en sartén a alta temperatura

Las sartenes y woks WMF están disponibles para todo tipo de cocinas y en tamaños adecuados para el uso doméstico.

Indicaciones sobre el tamaño de placa en cocinas eléctricas convencionales y vitrocerámicas

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, se recomienda que el diámetro de la placa y de la batería coincidan. En este sentido, el tamaño de la placa debe ser igual o inferior al diámetro del fondo de la batería.

Placa	Sartén/wok
pequeña ø 14,5 cm	ø 20 cm
mediana ø 18 cm	ø 24-28 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm o superior

Indicaciones para cocinas de inducción

- Para asegurarse de que su producto esté indicado para el uso en cocinas de inducción, compruebe que en la base del producto y/o en el embalaje figure el correspondiente símbolo del tipo de cocina.
- La inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca el producto vacío, ya que un sobrecalentamiento podría dañarlo. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido se debe a una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o de la batería de cocina.
- Tenga en cuenta las indicaciones de uso del fabricante de la cocina.

Indicaciones para cocinas de vitrocerámica

- Para no arañar la superficie vitrocerámica, no arrastre ni deslice por ella la batería de cocina.
- En placas de vitrocerámica con decoración saliente, al utilizar sartenes de aluminio pueden aparecer rayas y marcas en forma de desgaste metálico en la superficie que pueden eliminarse fácilmente. Pulverice sobre la superficie un spray limpiador de hornos y déjelo actuar durante un tiempo prolongado. A continuación, frote con fuerza hasta que desaparezcan las rayas. La vitrocerámica no se dañará.
- Retire regularmente la suciedad más gorda con un paño o un estropajo de esponja y un poco de lavavajillas o detergente. Evitará así que la suciedad se vaya pegando con el tiempo.
- Tenga en cuenta las indicaciones de uso del fabricante de la cocina.

Indicaciones para cocinas a gas

- Ajuste la llama de gas al diámetro del fondo de la sartén o del wok.
- Asegúrese de que las llamas no lleguen hasta los lados de la batería de cocina.
- Tenga en cuenta las indicaciones de uso del fabricante de la cocina.

Indicaciones sobre accesorios

- Si la tapa de vidrio está caliente, no aplique agua fría para enfriarla, ya que se podría dañar debido al cambio brusco de temperatura.

Reklamation | Complaint slip | Réclamations | Tagliando di reclamo | 投诉单

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaint slip and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如要投诉, 请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客户姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via |

Postleitzahl | Postcode | Code postal
Código postal | Codice postale | 邮政编码

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 城市

Padelle e wok WMF

Congratulazioni per il suo acquisto.

Ha scelto un prodotto di qualità di lunga durata di WMF dall'elevato valore d'uso.

Ciò è garantito sia dai materiali di alta qualità, dalla lavorazione eccellente e dall'accurato controllo della qualità, sia dal design collaudato e dalla funzionalità sofisticata.

Cuocere, arrostitire, stufare o friggere – con la sua nuova padella WMF o il suo nuovo wok WMF può preparare in pochissimo tempo varie pietanze gustose, leggere e salutari.

La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni per la sicurezza e di rispettarle nell'utilizzo quotidiano.

Trova ulteriori informazioni sulla sua WMF, sui nostri prodotti e le promozioni per lei nel sito www.wmf.com.



Panoramica dei vantaggi di padelle WMF, wok e materiali utilizzati:

Padelle e wok WMF in Cromargan®	Padelle e wok WMF in materiale multistrato	Padelle e wok WMF in alluminio
• Molto resistenti alle sollecitazioni come il calore elevato durante la cottura e gli shock da temperatura durante lo spegnimento. • Ottima conservazione del calore tramite il fondo universale TransTherm®. • Lavabili in lavastoviglie e adatti per cotture al forno (restrizioni in caso di impugnature in plastica e rivestimenti antiaderenti, vedi pagina 56).	• Materiale multistrato con Cromargan®: acciaio inox 18/10. • Resistenti, igieniche e facili da pulire. • Risposta rapida e precisa alle temperature grazie al materiale multistrato con anima in alluminio. • Lavabili in lavastoviglie e adatte per cotture al forno (restrizioni in caso di impugnature in plastica e rivestimenti antiaderenti, vedi pagina 56)	• Risposta rapida e precisa alle temperature grazie alla perfetta conducibilità termica. • Il peso ridotto ne facilita l'utilizzo.

Padelle e wok WMF in getto di alluminio	Padelle e wok WMF con rivestimento aggiuntivo
• Distribuzione uniforme del calore e lunga conservazione del calore. • Robuste, resistenti ai graffi e adatte alla cottura in forno.	Rivestimento antiaderente in PTFE ad es. PermaDur • Gli alimenti delicati non si attaccano • Molto adatto per la cottura con pochi grassi • Pulizia semplice • Lunga durata Rivestimenti in ceramica ad es. CeraDur • Molto adatto per la cottura con pochi grassi • Pulizia semplice • Estremamente resistenti al calore

Indicazioni prima dell'utilizzo

- Prima della prima cottura, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti e far bollire bene il prodotto tre volte.

Istruzioni per un uso sicuro e per la cura

- Non riscaldare mai la padella o il wok per un tempo prolungato senza alimenti. Inoltre, evitare che i liquidi di cottura evaporino completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- I migliori risultati di cottura si ottengono a temperature medie o basse. Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare e impostare il livello inferiore tempestivamente. Il materiale multistrato, in particolare, si riscalda in modo molto rapido e omogeneo fino al bordo.
- Utilizzare sempre una protezione per le mani adeguata per manici in acciaio inox o ghisa. Questi manici assorbono il calore, in particolare se usati in forno e sui fornelli a gas.
- In caso di costante surriscaldamento possono formarsi degli scolorimenti permanenti sul materiale. Si tratta di difetti di natura esclusivamente visiva che non hanno alcun effetto sulle caratteristiche di cottura.
- Fare attenzione al grasso molto caldo.
- Non lasciare incustodito il prodotto bollente.
- Qualora il grasso surriscaldato dovesse infiammarsi, non spegnere il fuoco con acqua. Usare una coperta umida o un estintore.
- Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.

- Se il manico in plastica del prodotto si allenta, stringere la vite sul manico con un normale cacciavite domestico prima di riutilizzarlo!
- Per la cottura in padella o nel wok, si prega di utilizzare palette e utensili da cucina in legno o in plastica. Eventuali segni di incisioni o graffi possono compromettere le proprietà antiaderenti della superficie. Non danno luogo ad alcun diritto di garanzia.

Indicazioni speciali per prodotti con rivestimento

- Il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento. Per questo motivo non lasciare mai la padella sul fuoco senza controllarla. Se in cucina si sviluppa del fumo, assicurare una buona ventilazione.
- Dopo l'uso pulire la padella o il wok il prima possibile. Per garantire una manutenzione ottimale, si consiglia di strofinare con carta assorbente da cucina o di lavarla a mano con un detersivo delicato. Dopo il lavaggio distribuire sul rivestimento un leggero strato di olio alimentare o grasso alimentare.
- Evitare di battere con forza sul bordo cromato con utensili da cucina duri, appuntiti e metallici. Ciò potrebbe provocare danni.

Indicazioni relative alla temperatura per l'impiego in forno

- L'apporto massimo di calore dipende dai componenti con la resistenza alle temperature più bassa (vedere la seguente tabella sulla resistenza al calore).
- Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.
- Si raccomanda l'utilizzo di una protezione per le mani adeguata, perché in forno il prodotto, il coperchio e il manico si scaldano.

Resistenza al calore

Manici (coperchio e corpo)

- | | |
|------------------------------|--------------|
| • In plastica / con silicone | 70°C |
| • In acciaio inox | 250°C |
-

Coperchio

- | | |
|-------------------|--------------|
| • In vetro | 180°C |
| • In acciaio inox | 250°C |
-

Rivestimento

- | | |
|--|--------------|
| • Rivestimento ceramico
(uso sul piano cottura) | 400°C |
| • Rivestimento antiaderente
Duraquarz® (uso sul piano di cottura) | 400°C |
| • Rivestimento antiaderente PTFE
(uso sul piano di cottura) | 260°C |

Istruzioni per la lavastoviglie

Dato che i detergenti compatti moderni per la lavastoviglie possono aggredire e danneggiare il rivestimento antiaderente, WMF raccomanda di lavare a mano le padelle e i wok con rivestimento antiaderente. Possono essere lavate nella lavastoviglie soltanto le padelle senza rivestimento antiaderente. Prestare attenzione a quanto segue:

- adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre tempestivamente anche i contenitori del sale e del brillantante e accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito il contenitore del sale, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere alle pentole macchie di ruggine. Se non prontamente eliminate, le macchie potrebbero provocare corrosioni.
- Alla fine del ciclo di lavaggio, aprire lo sportello della lavastoviglie il prima possibile per consentire un'adeguata ventilazione.
- Estrarre prima possibile le pentole dalla macchina e non lasciarle umide a lungo per evitare la formazione di macchie.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.

Istruzioni per la preparazione

- Dopo il riscaldamento alzare la temperatura al massimo fino a un livello medio. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a soffriggere leggermente. Posizionare quindi gli alimenti da cucinare nella padella o nel wok. Il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento.
- Durante la cottura degli alimenti senza grasso, non è possibile capire la temperatura raggiunta dalla pentola. Per questo motivo, riscaldare solo a una temperatura media prima di introdurre il cibo da cuocere.

In questo modo si evita che la pentola cuocia "a secco". Un surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente.

WMF raccomanda l'utilizzo dei seguenti oli e grassi:

Olio extravergine/spremuta a freddo (max. 120°C)

Per insaporire insalate e verdure grigliate.

Burro/margarina (120°C - 150°C)

Pietanze a base di uova/farina e pesce.

Burro fuso (170°C - 190°C)

Particolarmente idoneo per cuocere la carne e i cibi impanati (metà olio/metà burro fuso).

Oli vegetali, ad es. olio di colza, olio di girasole (190°C - 220°C)

Per tutti i cibi preparati in padella. Per le pietanze asiatiche è particolarmente indicato l'olio di sesamo.

Grassi vegetali, ad es. grasso di cocco (190°C - 250°C)

Adatto a tutti i cibi che si preparano in padella ad alta temperatura.

Le padelle e i wok di WMF sono disponibili per tutti i tipi di piani di cottura e in tutte le dimensioni adatte all'uso domestico.

Note sulle dimensioni del piano cottura nelle cucine elettriche convenzionali e nelle cucine con piano cottura in vetroceramica

Per sfruttare al meglio l'energia, i diametri delle piastre e del prodotto devono all'incirca corrispondere. La piastra di cottura deve avere le stesse dimensioni del fondo del prodotto o essere più piccola.

Piano di cottura	Padella/wok
piccolo ø 14,5 cm	ø 20 cm
medio ø 18 cm	ø 24 -28 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm e superiore

Indicazione per i piani di cottura a induzione

- Per accertarsi che il prodotto sia idoneo per l'uso su piani a induzione, controllare il simbolo della tipologia di piano di cottura sul fondo del prodotto e/o sulla confezione.
- L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare il prodotto senza contenuto poiché il surriscaldamento può danneggiarlo. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.
- Attenersi alle istruzioni per l'uso fornite dal produttore del piano di cottura.

Indicazioni per i piani di cottura in vetroceramica

- Per non graffiare il piano di cottura in vetroceramica, non tirare o far scorrere la pentola sulle piastre.
- Nel caso dei piani di cottura in vetroceramica con raffinate decorazioni, l'impiego delle padelle in alluminio può formare righe e strisce sotto forma di abrasioni metalliche sul piano di cottura che si possono rimuovere con semplici strumenti. Distribuire sul piano di cottura lo spray da forno e lasciarlo agire per un tempo prolungato. Quindi strofinare energicamente fino a quando le strisce non scompaiono dal piano di cottura. Con questo sistema non si provocano danni al piano di cottura.
- Rimuovere regolarmente lo sporco grosso-lano con uno straccio o una spugna e un po' di detergente o detersivo. Così facendo, si evita che lo sporco si depositi nel tempo.
- Attenersi alle istruzioni per l'uso fornite dal produttore del piano di cottura.

Indicazione per i piani di cottura a gas

- Regolare la fiamma al diametro del fondo della pentola o del wok.
- Accertarsi che le fiamme non salgano attorno alla pentola o al wok.
- Attenersi alle istruzioni per l'uso fornite dal produttore del piano di cottura.

Note sugli accessori

- Non raffreddare un coperchio di vetro caldo con acqua fredda; il coperchio potrebbe danneggiarsi a causa dello shock termico.

Reklamation | Complaint slip | Réclamations | Cupón para reclamaciones | 投诉单

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaint slip and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如要投诉, 请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客户姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道地址

Postleitzahl | Postcode | Code postal
Código postal | Codice postale | 邮政编码

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 城市

WMF 平底锅和中华炒锅

衷心感谢并恭喜您选用本产品。

您选择的是一款优质耐用的 WMF 产品，具有极高的实用性。高品质的材料、一流的加工工艺、严格的质量检验以及成熟的设计和齐备缜密的功能为此提供保证。

煮、煎、炖、炸——使用新款的 WMF 平底锅或 WMF 中华炒锅，您可以采用多种方式在短时间內烹制各式各样美味又健康的菜肴。

请您仔细通读下列安全注意事项，并在日常使用中予以遵守。

您可前往 www.wmf.com 网站查询有关 WMF、我们的产品以及特别活动的更多信息。

使用前注意事项

- 第一次烹饪前请去除可能存在的贴纸，然后将产品用水彻底煮沸清洗三次。

安全使用及保养指南

- 切勿长时间空烧平底锅或中华炒锅，并注意不可完全烧干食物汤汁。如不遵守，可能导致锅具或热源损坏。
- 在中火或者小火状态下可获得最佳的烹饪效果。只有在热锅时才使用最大火，之后应及时调低烹饪档位。
独特的多层材料结构能够实现快速均匀加热，热量均匀分布直至锅沿。



WMF 平底锅和中华炒锅的优点以及所用材料概览：

WMF 平底锅和中华炒锅 由 Cromargan® 材料制成	WMF 平底锅和中华炒锅 由多层材料制成	WMF 平底锅和中华炒锅 采用铝合金材质
• 对于高负荷应用具有极佳的耐磨损性能，例如煎炸时的高温以及浇汁时的急剧降温。 • 适用于所有灶具的 TransTherm® 全能锅底储热性能极佳。 • 适用于洗碗机和烤箱（带有塑料手柄和防粘涂层的款式除外，见第 68 页）。	• 多层材料包含 Cromargan®：不锈钢 18/10。 • 经久耐用、卫生、易于清洁。 • 采用带铝芯的多层材料，温度响应迅速而精准。 • 适用于洗碗机和烤箱（带有塑料手柄和防粘涂层的款式除外，见第 68 页）。	• 导热性能极佳，温度响应迅速而精准。 • 重量轻，操作方便。

WMF 平底锅和中华炒锅 采用铸铝材质	WMF 平底锅和中华炒锅 带有额外的表面封层
• 导热均匀，长时间的储热效果。 • 经久耐用，耐刮擦，适用于烤箱。	PTFE 防粘涂层 例如 PermaDur • 敏感食材不会粘住 • 非常适用于少脂肪煎制 • 清洁简便 • 使用寿命长久 陶瓷封层 例如 CeraDur • 非常适用于少脂肪煎制 • 清洁简便 • 耐热性极佳

- 使用带不锈钢手柄或金属铸件手柄的锅具时, 请佩戴合适的手套。在烤箱中和燃气灶上使用时, 这些手柄特别容易吸收热量。
- 在长时间过热状态下, 可能会导致锅具材料变色。此变化纯属外观性质, 不会对烹饪品质造成任何影响。
- 小心灼热油脂。
- 切勿让烧热的产品无人看管。
- 当油脂着火时不要用水灭火。请使用浸湿的厚毯或灭火器。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软, 然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含砂型去污剂。

- 如果产品的塑料手柄松动, 请使用常用的家庭螺丝刀将锅柄上的螺丝重新拧紧, 然后才可重新使用!

对于带表面封层的产品 特别提示

- 过热可能会对表面封层造成损害。因此, 切勿在无人看管的情况下将锅具置于炉灶上烹煮; 厨房中出现烟雾时, 请彻底通风。
- 使用之后请尽快清洗平底锅或中华炒锅。为了爱护您的锅具, 建议使用厨房纸巾简单擦拭, 或者使用柔性清洗剂手工清洗。清洗之后, 请给表面封层轻轻涂上一层食用油或者食用脂肪。



- 在平底锅或中华炒锅中煎制食材时，请使用木制或者塑料制成的锅铲或厨具。如果出现割痕或者刮痕，可能会对表面的防粘效果造成影响。此类情况不属于保修范围。
- 请避免坚硬、尖锐和金属制成的厨具在锅沿上用力敲击。这可能会对锅具造成损害。

用于烤箱时的温度要求

- 最大供热量取决于耐热性最低的零部件（耐热性参见以下表格）。
- 使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能。
- 请使用合适的手套，因为整个产品（包括锅盖和锅柄）会在烤箱中变烫。

耐热性

锅柄（锅盖和锅体）

- | | |
|------------|--------|
| • 塑料材质/含硅胶 | 70 °C |
| • 不锈钢材质 | 250 °C |

锅盖

- | | |
|---------|--------|
| • 玻璃材质 | 180 °C |
| • 不锈钢材质 | 250 °C |

表面封层

- | | |
|--------------------------------|--------|
| • 陶瓷封层
(在炉灶上使用时) | 400 °C |
| • Duraquarz® 防粘涂层
(在炉灶上使用时) | 400 °C |
| • PTFE 防粘涂层
(在炉灶上使用时) | 260 °C |

洗碗机使用指南

由于洗碗机中使用的新型浓缩洗涤剂会腐蚀防粘涂层 造成其损坏, 因此 WMF 建议您手工清洗带有防粘涂层的平底锅和中华炒锅。只有不带防粘涂层的锅具才可放入洗碗机中清洗。

还请务必遵守以下事项:

- 只能使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。盐的浓缩液可能有腐蚀作用。因此, 建议在加满盐储罐后进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中, 外来锈蚀可能会经由其他物品转移到锅具上。如不立即清除此类锈蚀, 则会造成腐蚀损坏。

- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出锅具, 不要让其长时间处于潮湿环境下, 否则可能产生水渍。
- 将锅具充分擦干存放。

烹饪指南

- 热锅之后温度最高仅可设定在中档上。当油脂开始略微起泡时，即将火调小。然后将待煎制的食品放入平底锅或中华炒锅。过热可能造成表面封层损坏。
- 无油脂煎制的情况下，在加热产品时无法识别锅具已经达到多烫。因此在放入待煎制的食材之前，仅采用中档温度加热。这样可以确保锅具不会过热。过热则可能造成表面封层损坏。

WMF 建议使用下列食用油和固态油脂：

初榨/冷榨油

(最高 120 °C)

用于色拉、烤制蔬菜的精调。

黄油/植物黄油

(120 °C - 150 °C)

蛋制菜肴/面制菜肴、鱼类。

乳脂

(170 °C - 190 °C)

特别适合用于煎肉和以及油炸裹面包屑的食品（一半油/一半乳脂）。

植物油，例如菜籽油、葵花籽油

(190 °C - 220 °C)

适用于所有在平底锅中烹饪的菜肴。芝麻油特别适用于亚洲菜肴。

植物硬脂肪，例如椰子油

(190 °C - 250 °C)

适用于所有在平底锅中高温烹饪的菜肴。

WMF 提供适用于所有炉灶类型、大小符合家用需求的各种平底锅和中华炒锅。

灶盘尺寸指南：
传统电炉以及
电陶炉

为了实现最佳的能源利用，灶盘直径应该与产品直径大致吻合。灶盘应该等于或小于锅底尺寸。

炉盘	平底锅/中华炒锅
小 ø 14.5 cm	ø 20 cm
中 ø 18 cm	ø 24 -28 cm
大 ø 22 cm	ø 28 cm 或更大

电磁炉使用指南

- 判别您的产品是否适合在电磁炉上使用，请注意产品底部和/或包装上的灶具类型图标。
- 电磁炉是一种加热极快的热源设备。不要将产品空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响的产生是由于技术原因，并不代表您的灶具或锅具出现故障。
- 请遵守制造商的使用说明书。

玻璃陶瓷炉灶使用指南

- 为了避免在玻璃陶瓷炉的表面产生刮擦，请不要在炉面上推拉锅具。
- 在带凸起装饰花纹的玻璃陶瓷炉灶上使用铝制锅具时，炉灶表面可能会出现金属材料刮落的条纹痕迹，这可用简单的方法清除。您可在炉面上喷洒烤箱清洗剂，浸泡一段较长的时间。然后用力摩擦炉面，直至痕迹消失为止。您的玻璃陶瓷炉不会因此而受损。
- 请定期用抹布或海绵蘸取少量的清洁剂或洗涤剂，将粗略的污渍去除。这样可以防止污渍日久形成烧结块。
- 请遵守制造商的使用说明书。

燃气灶上的使用指南

- 燃气灶火焰须根据平底锅或中华炒锅的底部直径进行调整。
- 请确保火焰不会从锅具侧面猛烈升起。
- 请遵守制造商的使用说明书。

配件指南

- 请不要将发烫的玻璃盖放入冷水中急冷，因为温度的急剧变化可能造成锅盖受损。

Reklamation | Complaint slip | Réclamations | Cupón para reclamaciones Tagliando di reclamo

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaint slip and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如如要投诉, 请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客户姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道地址

Postleitzahl | Postcode | Code postal
Código postal | Codice postale | 邮政编码

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 城市

WMF Business Unit Consumer GmbH | WMF Platz 1 | 73312 Geislingen/Steige | Germany
wmf.com | contact@wmf.com



00 0039 9440 5/24