

WMF Pfannen



WMF Pfannen
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Frying Pans
Instructions for use and care

WMF Poêles
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sartenes
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Padelle
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 煎锅
操作和保养指南



WMF Pfannen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine sehr lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Qualitätsmerkmale

Pfanne ist nicht gleich Pfanne. Jede hat Ihre besonderen Stärken. Deshalb gehören mindestens zwei Pfannenarten in jeden Haushalt: Eine Cromargan®-Pfanne und eine Pfanne mit Antihafversiegelung. WMF Pfannen gibt es mit zwei verschiedenen Antihafversiegelungen.

Die Vorteile der WMF Pfannen auf einen Blick:

Cromargan® Pfanne	PTFE-Antihafversiegelung z.B. PermaDur	Keramische Antihafversiegelung z. B. CeraDur
<ul style="list-style-type: none"> • Hält hohe Belastungen wie starke Hitze beim Anbraten und Temperaturschocks beim Ablöschen sehr gut stand • Sehr gute Wärmespeicherung durch den TransTherm®-Allherdboden • Spülmaschinen- und backofenfest (Einschränkung bei Kunststoffgriffen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Anhaften empfindlicher Speisen • Sehr gut geeignet für fettarmes Braten • Sehr guter Antihafeffekt • Sehr langlebig 	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Anhaften empfindlicher Speisen • Sehr gut geeignet für fettarmes Braten • Extrem hitzebeständig

Hinweise vor Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten.
- Besonders beim wasserarm garen und fettarm braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Nur Pfannen und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.
- Pfannen aus Mehrschichtmaterial sorgen für eine sehr schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung. Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten. Besonders beim wasserarmen Garen und fettarm Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten. Mehrschichtmaterial erhitzt sich sehr schnell und gleichmäßig bis zum Rand. Benutzen Sie grundsätzlich Topflappen und Ofenhandschuhe. Bei ständiger Überhitzung können sich bleibende Verfärbungen im Material bilden. Diese sind rein optischer Natur und haben keinen Einfluss auf die Kocheigenschaften.

- Wenn die Pfanne nur auf der Bratfläche antihafversiegelt ist, achten Sie bei mehl- und eierhaltigen Speisen darauf, dass diese sich nur auf dem Pfannenboden verteilen. Am Rand können Sie leicht haften bleiben.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Pfanne niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Wenn sich der Kunststoffgriff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem handelsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden. Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung beschädigt wurden, können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgetauscht werden.

Speziell für antihaftversiegelte Pfannen:

- Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften.
- Die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, die Pfanne mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen.
- Die Antihaftversiegelung nach der Reinigung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Bitte verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne 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 zur Beschädigung führen.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

- Die maximale Hitzezufuhr hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Topf).

- Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

Temperaturbeständigkeit:

Griffe (Deckel und Körper)

aus Kunststoff/Silikon	70°C (zum Warmhalten)
aus Edelstahl	250°C

Deckel

aus Glas	180°C
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C
aus Edelstahl	250°C
mit Kunststoffteilen	70°C

Antihaftversiegelung

mit keramischer Antihaftversiegelung (auf Herd)	400°C
mit PTFE-Antihaftversiegelung (auf Herd)	260°C

Hinweise für die Spülmaschine

Da moderne Kompaktpfölmittel in der Spölmachine die Antihaftversiegelung angreifen können und beschädigen, empfiehlt WMF bei antihaftversiegelten Pfannen Handspölung.

Ausschließlich Pfannen ohne Antihaftversiegelung 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 öföfnen.
- 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 mittelhoch ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne. Auf diese Weise verhindern Sie ein Überhitzen der Antihaftversiegelung.
- Bei scharfem Anbraten bei hohen Temperaturen empfehlen wir hoch erhitzbare Öle, wie z.B. Erdnussöl
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.
- Lassen Sie die heiöfe Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöschler.
- Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fett, ist kein Öl vorhanden, durch das man erkennen könnte, wie heiß die Pfanne ist. Heizen Sie die Pfanne daher nur auf mittlere Temperatur auf, und stellen Sie sicher, dass sie nicht überhitzt. Dies könnte die Antihaftversiegelung beschädigen.

Hinweis für alle Herdarten

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



Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topf- und Pfannendurchmesser in etwa entsprechen:

Herdplatte	Pfanne
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

Hinweis für Induktionsherde

Ob Ihre Pfanne induktionsgeeignet ist, erkennen Sie am Herdartensymbol auf der Verpackung oder auf dem Pfannenboden.

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch

bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bodendurchmesser der Pfanne und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Pfannenboden nicht anspricht.

Hinweise für Glaskeramikkochfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte.

Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhobenen Dekoren können durch den Umgang mit Aluminiumpfannen Streifen und Striche 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 solange über Ihr Kochfeld, bis die Streifen verschwunden sind. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

EN



WMF Frying pans

Congratulations on your choice! You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, excellent workmanship and meticulous quality controls ensure a very long service life. The sophisticated design and well-thought-out functionality ensure great versatility.

Quality features

A frying pan is not just a frying pan! Each one has its own particular strengths. That is why every home should have at least two types of frying pan: a Cromargan® frying pan and a frying pan with a non-stick coating. WMF frying pans are available with two different non-stick coatings.

The benefits of WMF frying pans at a glance:

Cromargan® frying pan	PTFE non-stick coating e.g. PermaDur	Ceramic non-stick coating e.g. CeraDur
<ul style="list-style-type: none">• Strongly resistant to stresses such as high heat when frying and thermal shock when deglazing• Very good heat retention thanks to the TransTherm® universal base• Dishwasher-safe and oven-proof (restrictions apply to plastic handles)	<ul style="list-style-type: none">• Delicate food does not stick• Ideal for low-fat frying• Excellent non-stick effect• Very durable	<ul style="list-style-type: none">• Delicate food does not stick• Ideal for low-fat frying• Extremely heat-resistant• Frying at high temperatures is possible• The best non-stick properties



Instructions prior to use

- Prior to first use, remove any existing labels, rinse with hot water and dry well.
- Only use the highest heat setting for heating up. Then reduce the heat in good time so that the food is fried over a medium heat.
- Use the low heat settings in particular for low-water cooking and low-fat frying.
- Only frying pans and lids without synthetic parts are also suitable for the oven. Please use pan holders, as the handles can become hot in the oven.
- Frying pans made from multilayer material ensure very rapid and even heat distribution. Only use the highest heat setting for heating up. Then reduce the heat in good time so that the food is fried over a medium heat. Use the low heat settings in particular for low-water cooking and low-fat frying. Multilayer material heats up very quickly and evenly up to the rim. You must use pan holders and oven gloves. Continual overheating can result in permanent discolouration of the material. This is purely cosmetic and does not affect the pan's cooking properties.
- If the frying pan only has a non-stick coating on the frying surface, when cooking food

containing flour or eggs make sure that the food only touches the base of the frying pan, as otherwise it may easily stick to the rim.

Instructions for safe use and care

- You will achieve the best frying results at a medium or low temperature.
- Never heat an empty frying pan 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.
- Soak stubborn food residue and gently remove with a sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- If the plastic handle of your frying pan has become loose, tighten the screw on the handle using a standard screwdriver. You must not use the frying pan again until you have tightened the screw. Plastic handles that are damaged through improper handling can be replaced by your WMF dealer.

Especially for pans with non-stick coating:

- Overheating can damage the non-stick coat-

ing. 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 as soon as possible after use. For gentle care, we recommend wiping the pan with a paper towel or rinsing it by hand with a mild cleaning product.
- After cleaning, lightly rub cooking oil or fat onto the non-stick coating.
- Please use kitchen utensils made of wood or synthetic material in the frying pan. Any cutting or scratch marks can affect the non-stick property of the surface. No claim can be made for such damage under the guarantee.
- 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 supply depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).
- Never use the grill function of the oven with glass lids.

Temperature resistance:

Handles (lid and body)

made of synthetic material/silicone	70°C (for keeping food warm)
made of stainless steel	250°C

Lid

made of glass	180°C
made of glass with a stainless steel rim	180°C
made of stainless steel	250°C
with synthetic parts	70°C

Coating

with ceramic coating (on hob)	400°C
with PTFE non-stick coating (on hob)	260°C

Dishwasher information

As modern compact dishwasher detergents can attack and damage non-stick coatings, WMF recommends that you wash frying pans with a non-

stick coating by hand.

Only frying pans without a non-stick coating can be washed in the dishwasher. Bear the following in mind:

- Only use well-known brands of dishwasher detergent. Always fill the salt and rinse aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. A concentration of salt can 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 corrosive damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to allow for ventilation.
- Remove the frying pan from the machine as soon as possible and do not allow to stand for long periods in damp air, otherwise marks may appear on the surface. Dry the frying pan thoroughly before storing it.

Information for preparation

- After heating up the frying pan up, set the

temperature no higher than medium-high or medium. Reduce the heat if the fat begins to smoke slightly. Then place the food to be fried into the frying pan. This prevents the non-stick coating from overheating.

- When flash-frying at high temperatures we recommend using heat-resistant oils such as groundnut oil.
- Be careful with hot fat.
- Do not leave hot frying pans unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or a fire extinguisher.
- When dry-frying, the absence of cooking oil means it is difficult to tell how hot the pan is. Therefore, only heat the frying pan at a medium temperature and ensure that it does not overheat, as this could damage the non-stick coating.

Information for all kinds of hob

WMF manufacture frying pans for all kinds of hob and in sizes that are suitable for domestic use.



Electro Glasse-ceramic Gas Induction

Information for electric hobs

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs must match with the diameter of the pot or pan:

Hotplate	Frying pan
small ø 14.5 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 28 cm

Information for induction hobs

If your frying pan is suitable for induction hobs, there is an induction hob symbol on the packaging or on the base of the frying pan.

Please note the following. Induction is a very rapid heat source. Never heat an empty frying pan, as overheating the cookware can damage it. When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

The frying pan base diameter and the hob size must match, as otherwise, especially for smaller base diameters, it is possible that the hob (magnetic field) will not react to the frying pan base.

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 aluminium 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 using firm pressure until the streaks have disappeared. This will not damage your glass ceramic hob.

WMF Group GmbH
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Poêles

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et de rigoureux contrôles de qualité. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.

Voici en un clin d'œil les avantages des poêles WMF :

Poêle Cromargan®	Revêtement antiadhésif PTFE, par exemple PermaDur	Revêtement antiadhésif en céramique par exemple CeraDur
<ul style="list-style-type: none"> • Résiste très bien aux sollicitations telles que de très hautes températures lorsqu'on saisit les aliments à feu vif et en cas des chocs thermiques lors du déglacage • Excellente accumulation de la chaleur grâce au fond diffuseur TransTherm® • Lavable au lave-vaisselle et peut être utilisée au four (restriction pour les manches en plastique) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les mets fragiles n'attachent pas • Particulièrement adapté pour une cuisson faible en matière grasse • Excellent pouvoir antiadhésif • Extrêmement durable 	<ul style="list-style-type: none"> • Les mets fragiles n'attachent pas • Particulièrement adapté pour une cuisson faible en matière grasse • Excellente résistance à la chaleur • Cuisson possible à des températures élevées • Propriétés antiadhésives incomparables

Caractéristiques de qualité

Une poêle n'est pas simplement une poêle. Chacune d'entre elles possède des atouts particuliers. C'est pourquoi au moins deux types de poêles ont leur place dans chaque maison : une poêle Cromargan® et une poêle avec revêtement antiadhésif. Les poêles WMF sont disponibles avec deux revêtements antiadhésifs différents.

Conseils avant l'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants, rincez à l'eau chaude et séchez soigneusement.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen.
- Travaillez avec de faibles niveaux de puissances surtout avec les cuissons pauvres en eau et en graisse.
- Seuls les poêles et les couvercles sans pièces en plastique conviennent aussi pour la cuisson au four. Veuillez vous servir de maniques, car les poignées sont bouillantes quand elles sortent du four.
- Les poêles en matériau multicouche assurent une répartition uniforme et très rapide de la chaleur. Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen. Travaillez avec de faibles niveaux de puissances surtout avec les cuissons pauvres en eau et en graisse. Le matériau multicouche chauffe très rapidement et de manière uniforme jusqu'au bord. Utilisez toujours des maniques et des gants de cuisine. En cas de surchauffe prolongée, le matériau peut se décolorer de manière ir-

réversible. Ces décolorations sont purement visuelles et n'influencent pas la cuisson.

- Si la poêle ne possède un revêtement antiadhésif que sur la surface de cuisson, veillez à ce que les aliments qui contiennent de la farine ou des œufs ne se répartissent que sur le fond de la poêle. Ils peuvent facilement rester collés sur le bord.

Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à moyenne ou basse température.
- Les poêles ne doivent 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, vous multipliez vos chances d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- 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.
- Lorsque la poignée en plastique de votre poêle s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis standard. N'utilisez

pas votre poêle tant que vous ne l'avez pas fait. Les poignées en plastique qui ont été endommagées suite à une manipulation non conforme peuvent être remplacées auprès de votre magasin spécialisé WMF.

En ce qui concerne les poêles avec revêtement antiadhésif :

- La surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne laissez jamais la poêle sur le feu sans surveillance et aérez bien la cuisine en cas de formation de fumée.
- Nettoyez la poêle aussitôt que possible après l'utilisation. Pour un entretien doux, nous conseillons d'essuyer la poêle avec du papier absorbant ou de la rincer à la main avec un liquide vaisselle non agressif.
- Après le nettoyage, graissez légèrement le revêtement antiadhésif avec de l'huile ou de la graisse alimentaire.
- Pour manipuler le contenu de la poêle, utilisez des spatules ou des accessoires de cuisine en bois ou en plastique. Les rayures ou les traces de coupe susceptibles de se former peuvent influencer les propriétés antiadhésives de la surface. Aucun droit à la garantie n'en découle.

- Évitez de taper avec vigueur sur les bords avec des ustensiles durs, pointus et métalliques. Cela peut provoquer des dégâts.

Prescriptions de température pour l'utilisation au four

L'apport de chaleur maximal dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou récipient). N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

Résistance thermique :

Poignées (couvercle et corps)

en plastique/silicone	70°C (maintien au chaud)
en acier	250°C

Couvercle

en verre	180°C
en verre avec bord en acier	180°C
en acier	250°C
avec pièces en plastique	70°C

Revêtement

avec revêtement en céramique (sur cuisinière)	400°C
avec revêtement antiadhésif PTFE (sur cuisinière)	260°C

Conseils pour le lave-vaisselle

Étant donné que les détergents à vaisselle compacts modernes peuvent endommager le revêtement antiadhésif au lave-vaisselle, WMF conseille de laver les poêles avec un tel revêtement à la main. Seules les poêles sans revêtement antiadhésif peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Lors du lavage à la main, veuillez respecter les points suivants :

- N'utilisez que du produit de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infilte pas dans l'intérieur du lave-vaisselle. Une concentration de sel pour 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 ustensiles 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 la poêle du lave-vaisselle et ne les laissez pas mouillés pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître. La poêle doit être correctement séchée avant de la ranger.

Conseils de préparation

- Réglez la température au maximum à un feu moyen-fort ou moyen lorsque la poêle est préchauffée. Baissez la chaleur si la graisse met peu de temps à fumer. Mettez alors l'aliment à cuire dans la poêle. Ainsi, vous évitez une surchauffe du revêtement antiadhésif.
- Pour saisir vivement à de hautes températures, nous recommandons l'utilisation d'huiles résistantes aux températures élevées, comme l'huile d'arachide.
- Redoublez de prudence avec la graisse chaude.
- Ne laissez pas la poêle chaude sans surveillance. N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.
- Pour la cuisson des aliments sans matière

grasse, il n'y a pas d'huile qui permet de déterminer la chaleur de la poêle. Tâchez de faire chauffer la poêle uniquement à température moyenne en prenant garde de ne pas le faire surchauffer. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Conseil pour tous les types de cuisinière

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



Instructions pour les cuisinières électriques

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploitation l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent plus ou moins correspondre aux diamètres des poêles :

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

Instructions pour les tables à induction

Consultez le symbole du type de cuisinière sur

l'emballage ou sur le fond de la poêle pour voir si votre poêle convient aux tables de cuisson à induction.

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Un souffle peut s'entendre en cas de degré de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine.

Le diamètre du fond de la poêle et la taille de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond de la poêle, surtout si le diamètre du fond est petit.

Conseils pour les cuisinière en vitrocéramique

Évitez de tirer ou de pousser l'ustensile de cuisson sur la plaque chauffante pour ne pas rayer inutilement la plaque de cuisson en vitrocéramique. Pour les plaques de cuisson en vitrocéramique avec des décorations en relief, au contact des poêles en aluminium, des trainées et des traces sous forme d'abrasion céramique peuvent se former sur la plaque de cuisson et s'enlèvent avec des détergents ordinaires. Vaporisez du spray dégraissant four sur votre plaque de cuisson et

laissez-le agir pendant un long moment. Frottez vigoureusement sur votre plaque de cuisson jusqu'à disparition des traces. Ainsi, votre plaque de cuisson en vitrocéramique reste intacte.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Sartenes

Le felicitamos por su elección. Usted ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas de calidad cuidadosas garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados garantizan una Las ventajas de las sartenes WMF de un vistazo:

Las ventajas de las sartenes WMF de un vistazo:

Sartén de Cromargan®	Revestimiento antiadherente de PTFE, p. ej. PermaDur	Revestimiento antiadherente cerámico p. ej. CeraDur
<ul style="list-style-type: none"> • Soporta muy bien condiciones de uso extremas, como p. ej. altas temperaturas al freír y cambios bruscos de temperatura al rebajar • Excelente almacenamiento del calor gracias al fondo TransTherm® • Aptas para el lavavajillas y el horno (con limitaciones en el caso de mangos de plástico) 	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos delicados no se pegan • Muy adecuadas para freír con poca grasa • Excelente efecto antiadherente • Vida útil muy larga 	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos delicados no se pegan • Muy adecuadas para freír con poca grasa • Extremadamente resistente al calor • Posibilidad de freír a altas temperaturas • Las mejores propiedades antiadherentes

Características de calidad

No todas las sartenes son iguales. Cada una tiene características especiales. Por eso, en cada hogar debería haber al menos dos tipos de sartenes distintos: una sartén de Cromargan® y una con revestimiento antiadherente. Las sartenes WMF están disponibles con dos revestimientos antiadherentes diferentes.

Indicaciones antes del primer uso

- Antes del primer uso, elimine los posibles adhesivos que hubiera, lave la sartén con agua caliente y séquela bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente bájela a temperatura media para asar el alimento.
- Es importante utilizar temperaturas más bajas especialmente al cocer con poca agua y freír con poca grasa.
- Solo las sartenes y tapas sin piezas de plástico son aptas para el horno. Utilice siempre manoplas, ya que las asas se calientan mucho en el horno.
- Las sartenes de material multicapas distribuyen la temperatura de forma rápida y homogénea. Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente bájela a temperatura media para asar el alimento. Es importante utilizar temperaturas bajas especialmente al cocer con poca agua y freír con poca grasa. El material multicapas se calienta muy rápidamente y de forma homogénea hasta el borde. Utilice siempre manoplas y guantes para el horno. Si la sartén se sobrecalienta constantemente, pueden formarse manchas permanentes en el material. No obstante, éstas tienen solo un

efecto óptico y no influyen en la cocción.

- Si la sartén tiene un revestimiento antiadherente solo en la superficie de freír, cuando prepare alimentos que contengan harina o huevos distribúyalos solo sobre el fondo de la sartén. Podrían quedarse pegados en el borde.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.

- Conseguirá los mejores resultados a media o baja temperatura.
- No caliente nunca la sartén vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se podría dañar la batería de cocina o incluso la fuente térmica.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos suavemente con una esponja o cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Si se ha aflojado la empuñadura de plástico de su sartén, simplemente apriete el tornillo de la empuñadura con un destornillador doméstico común. No utilice la sartén antes de apretarlo. Las empuñaduras de plástico dañadas por un manejo inadecuado pueden ser sustituidas en

su distribuidor especializado WMF.

Especialmente para sartenes con superficie antiadherente:

- Un sobrecalentamiento podría dañar el revestimiento antiadherente. Por eso no deje nunca la sartén sin vigilar en el fuego; si se produce humo, airee bien la cocina.
- Limpie la sartén inmediatamente después de usarla. Como cuidados le recomendamos frotar la superficie con papel de cocina o lavar a mano con un lavavajillas suave.
- Después de la limpieza engrase ligeramente el revestimiento antiadherente con aceite o grasa para cocinar.
- Para cocinar en la sartén utilice paletas y utensilios de cocina de madera o plástico. Los posibles cortes o arañazos pueden influir sobre la propiedad antiadherente de la superficie. Dichos daños no están cubiertos por la garantía.
- Evite golpear el borde con utensilios de cocina duros, afilados y metálicos, ya que podría dañarse.

Indicaciones de temperatura para la utilización en el horno

El aporte máximo de calor depende de las piezas con la menor resistencia al calor (asas, tapa u olla). No utilice la función de parrilla del horno

cuando use tapas de vidrio.

Resistencia a la temperatura:

Asas (tapa y cuerpo)

de plástico / silicona	70°C (para con servar el calor)
de acero inoxidable	250°C

Tapa

de cristal	180°C
de cristal con reborde de acero inoxidable	180°C
de acero inoxidable	250°C
con piezas de plástico	70°C

Revestimiento

con revestimiento cerámico (sobre la cocina)	400°C
con revestimiento antiadhe- rente de PTFE (sobre la cocina)	260°C

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

Dado que los detergentes compactos modernos empleados en los lavavajillas pueden dañar el revestimiento antiadherente, WMF recomienda lavar a mano las sartenes antiadherentes.

Lave en el lavavajillas solamente 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. Recomendamos realizar un programa de lavado intermedio con el lavavajillas vacío después de rellenar el depósito de sal.
- En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a las baterías 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 sartén 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 sartén siempre bien seca.

Indicaciones de preparación

Indicación para todos los tipos de cocinas

Las sartenes WMF están disponibles para todos los tipos de cocinas y en tamaños adecuados para el hogar.



Indicaciones para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro de la cacerola y la sartén deberían ser aproximadamente:

Zona de cocción	Sartén
pequeña ø 14,5 cm	ø 20 cm
mediana ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

Indicaciones para cocinas de inducción

Puede reconocer si su sartén es adecuada para cocinas de inducción mediante el símbolo de tipos de cocina que se encuentra en el embalaje o en el fondo de la sartén.

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sar-

tenes vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido es una cuestión técnica y no indica defecto de su cocina o de la batería de cocina.

El tamaño de la zona de cocción y del fondo de la sartén deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir, especialmente en diámetros de fondos pequeños, que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la sartén.

Indicaciones para cocinas vitrocerámica

Para no arañar innecesariamente la superficie vitrocerámica, le recomendamos que no arrastre ni deslice por ella la batería de cocina.

En el 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. Seguidamente frote aplicando una fuerte presión hasta que las rayas desaparezcan de la superficie de la cocina. La vitrocerámica no se dañará.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

IT



WMF Padelle

Ci congratuliamo per la vostra scelta. Avete acquistato un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione d'eccellenza e i controlli accurati della qualità garantiscono una durata lunghissima. Il design maturo e funzionale ne garantisce un elevato valore d'uso.

Caratteristiche qualitative

C'è padella e padella. Ognuna ha i suoi vantaggi. Per questo motivo in ogni casa ci devono essere almeno due tipi di padelle: una padella Cromargan® e una padella con rivestimento antiaderente. Le padelle WMF presentano due diversi rivestimenti antiaderenti.

Panoramica dei vantaggi delle padelle WMF:

Padella Cromargan®	Rivestimento antiaderente in PTFE, ad es. PermaDur	Rivestimento antiaderente in ceramica ad es. CeraDur
<ul style="list-style-type: none">• Resiste alle elevate temperature durante la cottura e allo shock di temperatura allo spegnimento• Ottima conservazione del calore tramite il fondo universale TransTherm®• Lavabile in lavastoviglie e adatta per cotture al forno (restrizione in caso di manici di plastica)	<ul style="list-style-type: none">• Gli alimenti delicati non si attaccano• Molto adatta per la cottura con pochi grassi• Eccellente effetto antiaderente• Lunga durata	<ul style="list-style-type: none">• Gli alimenti delicati non si attaccano• Molto adatta per la cottura con pochi grassi• Estremamente resistente al calore• Possibile cottura a elevate temperature• I migliori rivestimenti antiaderenti



Indicazioni prima dell'uso

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti, lavare ad alte temperature ed asciugare con cura.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio.
- In particolare, lavorare a livelli di calore ridotti per le cotture a fuoco lento con poca acqua e rosolature con pochi grassi.
- Solo le padelle e i coperchi senza parti in plastica sono adatti anche al forno. Utilizzare le presine dato che in forno i manici possono raggiungere temperature elevate.
- Le padelle in materiale multistrato assicurano una distribuzione del calore rapida e omogenea. Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio. In particolare, lavorare a livelli di calore ridotti per le cotture a fuoco lento con poca acqua e rosolature con pochi grassi. Il materiale multistrato si riscalda in modo molto rapido e omogeneo fino al bordo. Utilizzate di norma le presine e i guanti da forno. 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.

- Se la padella è antiaderente solo sulla superficie di cottura, in caso di alimenti con contenuto di farina o di uova prestare attenzione che essi si distribuiscano solo sul fondo della padella. Potrebbero restare facilmente attaccati sul bordo.

Consigli per un uso sicuro e per la manutenzione

- I migliori risultati di cottura si ottengono a temperature medie o basse.
- Non riscaldare mai la padella 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.
- 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 di plastica della padella si è allentato, serrare soltanto le vite sul manico con

un cacciavite usato normalmente in casa. Solo dopo questo intervento è possibile usare ancora la padella. I manici in plastica danneggiati da un uso improprio possono essere sostituiti presso il vostro rivenditore WMF di fiducia.

Appositamente per padelle con rivestimento antiaderente:

- Un eventuale surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. 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 il prima possibile. Per garantire una manutenzione ottimale, si consiglia di strofinare la padella con carta assorbente da cucina o di lavarla a mano con un detergente delicato.
- Dopo il lavaggio distribuire sul rivestimento antiaderente un leggero strato di olio alimentare o grasso alimentare.
- Si prega di utilizzare per la padella palette e utensili da cucina in legno o in plastica. Gli eventuali segni di incisioni o graffi possono non aver nessun effetto sulle proprietà antiaderenti della superficie. Non prevedono alcuna garanzia.

- Evitare di battere con forza con utensili da cucina duri, appuntiti e metallici sul bordo cromato. Ciò potrebbe danneggiarlo.

Indicazioni relative alla temperatura per l'impiego in forno

La resistenza massima all'apporto di calore dipende dai componenti con resistenza alle temperature minima (manici, coperchio o pentola). Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.

Resistenza alle temperature:

Manici (coperchio e corpo)

in plastica/silicone	70°C (per mantenere il caldo)
in acciaio	250°C

Coperchio

in vetro	180°C
in vetro con bordo	
in acciaio inossidabile	180°C
in acciaio	250°C
con parti in plastica	70°C

Rivestimento

con rivestimento in ceramica (su piano di cottura)	400°C
con rivestimento antiaderente (su 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 con rivestimento antiaderente.

Possono essere lavate nella lavastoviglie soltanto le padelle senza rivestimento antiaderente. Bisogna prestare attenzione a quanto segue:

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed 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.
- Potrebbe accadere che la ruggine proveniente da altri oggetti presenti all'interno della lavastoviglie si depositi sulla pentola. 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.
- Togliere la padella dalla lavastoviglie ed asciugarla subito per evitare la formazione di macchie. Conservare la padella ben asciutta.

Istruzioni per la preparazione

- Alzare la temperatura dopo il riscaldamento al massimo fino a medio o medio-alto. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da cucinare nella padella. In questo modo si evita il surriscaldamento del rivestimento antiaderente.
- Per rosolare a elevate temperature consigliamo l'utilizzo di olio resistente alle alte temperature, come ad esempio l'olio di arachidi.
- Fare attenzione al grasso molto caldo.
- Non lasciare incustodita la padella bollente. Non spegnere il grasso e olio in fiamme con acqua. Usare una coperta o un estintore.
- Durante la cottura degli alimenti senza grasso, non sono presenti eventuali oli che consentano di capire la temperatura raggiunta

dalla padella. Per questo motivo, riscaldare la padella solo ad una temperatura media ed assicurarsi che non si surriscaldi perché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Nota per tutti i tipi di fornelli

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



Istruzioni per il fornello elettrico

Alla fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Piano di cottura piccolo ø 14,5 cm	Padella ø 20 cm
medio ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

Istruzioni per il fornello a induzione

Potete sapere se la vostra padella è adatta per la

cottura a induzione dal simbolo della tipologia di piano di cottura sulla confezione o sul fondo della padella.

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate padelle vuote poiché il surriscaldamento può danneggiarle. 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. Il diametro del fondo della padella e le dimensioni del campo di cottura devono corrispondere, altrimenti è possibile che il campo di cottura (campo magnetico) non venga correttamente indirizzato alla base della padella, specie se questa è di piccole dimensioni.

Indicazioni per le piastre di fornelli vetroceramica

Per non rigare inutilmente il piano di cottura in vetroceramica, non tirare o far scorrere la batteria da cucina 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.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

ZH



WMF 平底锅

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款WMF优质产品。高品质的材料、一流的加工工艺以及严格的质量检验确保产品拥有长久的使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

质量特性

每个平底煎锅都是不尽相同的。任何平底煎锅都有其自己特殊的优点。因此，每个家庭都应至少有两种不同类型的平底煎锅：一只Cromargan®平底煎锅和一只带不粘涂层的平底煎锅。WMF平底煎锅有两种不同类型的

不粘涂层。

WMF平底煎锅优点一览：

Cromargan®平底煎锅	PTFE不粘锅，例如PermaDur	陶瓷不粘锅，例如CeraDur
<ul style="list-style-type: none">• 耐热性极佳，可以承受例如煎食物时的高温，或者承受注入液体时的急剧降温• TransTherm®通用型炉底带来最佳的储热性能• 适用于洗碗机和烤箱（塑料手柄除外）	<ul style="list-style-type: none">• 不会粘住食品• 非常适用于烹饪低脂肪食品• 极佳的不粘效果• 使用寿命长久	<ul style="list-style-type: none">• 不会粘住食品• 非常适用于烹饪低脂肪食品• 耐热性极好• 适合高温下快速煎制• 最佳的不粘性能

操作指南

- 第一次使用前请去除可能存在的标签，用热水清洗并充分抹干。
- 最高加热挡只用于热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。
- 特别是在少水炖煮或烹饪低脂肪食品时应选用小火挡。
- 只有不带塑料件的平底煎锅和锅盖也适合用于烤箱。请使用垫布，因为手柄在烤箱内可能会很热。
- 用多层材料制成的平底煎锅可实现快速而均匀的热量分布。最高加热挡只用于热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。特别是在少水炖煮或烹饪低脂肪食品时应选用小火挡。多层材料的结构可实现快速和直至锅沿的均匀加热。请您务必使用垫布和烤箱手套。在长时间过热状态下，可能会导致平底煎锅表面变色。这纯属外观变化，不会对烹饪质量造成任何影响。
- 如果在平底煎锅中只有煎烤面带不粘涂层的话，请注意在烹饪面食或者含蛋的食品时，只能将其分摊在锅底。在锅边很容易造成粘锅。

安全使用指南和保养指南

- 在中火或者小火状态下可获得最佳的烹饪效果。

- 切勿长时间空烧平底煎锅，并注意不可完全蒸干食物汤汁。如不遵守，可能导致锅具或热源损坏。
- 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沙型去污剂。
- 如果平底煎锅的塑料锅柄松动，则先用家庭常用的螺丝刀重新拧紧锅柄上的螺丝。在此之前不得再行使用平底煎锅。因使用不当而损坏的塑料锅柄可由WMF专业经销商予以更换。

只针对平底不粘锅：

- 过热可能会对不粘涂层造成损害。因此，切勿让烹饪中的平底煎锅无人看管位于炉灶上；厨房中出现烟雾时，请彻底通风。
- 使用之后请尽快清洗平底煎锅。为了爱护您的平底煎锅，我们建议用厨房纸巾擦拭，或者使用柔性清洗剂手动清洗。
- 清洗之后，请给不粘涂层轻轻涂上一层食用油或者食用脂肪。
- 烹饪时请使用木制或者塑料制成的铲子或者厨具。如果出现划痕或者刮痕，可能会对表面的不粘效果造成影响。这种情况不属于保修范围。
- 请您避免用坚硬、尖锐和金属制成的厨具用力敲击锅边。这可能会对不粘锅造成损害。

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(锅柄、锅盖或锅体)。
玻璃锅盖时切勿使用烤箱的烧烤功能。

耐热性

锅柄(锅盖和锅体)

塑料/硅胶	70°C (用于保温)
不锈钢	250°C

锅盖

玻璃	180°C
玻璃带不锈钢镶边	180°C
不锈钢	250°C
带塑料件	70°C

涂层

带陶瓷涂层(对应炉灶)	400°C
带PTFE不粘涂层(对应炉灶)	260°C

洗碗机使用指南

因为洗碗机中使用的新型浓缩洗涤剂可能会渗

入不粘锅表面造成损害，因此WMF建议您手工清洗不粘锅。

只有不带不粘涂层的平底煎锅才可放入洗碗机中清洗。还请务必遵守以下事项：

- 只使用品牌洗涤剂。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。盐的浓缩液可能产生腐蚀。因此，建议在加满盐储罐后进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能因其他物品而将外部锈蚀转移到锅具上。如不立即清除这种外部锈蚀，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平底煎锅，不要让其长时间潮湿，否则可能产生斑迹。
- 将平底煎锅充分抹干存放。

烹饪指南

- 热锅后将温度最高设定在中高挡位上或中挡上。当油脂开始略微起烟时，即将火候调小。然后将待煎的食品入锅。这样可避免不粘涂层过热。
- 用高温旺火煎制食品时，建议采用耐高温的食用油，例如花生油。
- 小心灼热油脂。
- 不要让热锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。请您使用被子或灭火器。
- 烹饪没有油脂的食品时因缺少油而无法入

判断平底煎锅的热度。在这种情况下请您只使用中火，以确保不会过热。否则可能会对不粘锅造成损伤。

所有炉灶类型说明

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煎锅。



电炉上的使用指南

使用电炉时，为了更好地充分利用能源，炉盘直径应与锅底直径大抵相符：

炉盘	锅
小型 ø 14.5 cm	ø 20 cm
中型 ø 18 cm	ø 24 cm
大型 ø 22 cm	ø 28 cm

电磁炉上的使用指南

如果想知道您的平底煎锅是否适用于电磁炉，请查看外包装上或者锅底的炉灶类型图标。请注意。电磁炉是一种加热极快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。在高挡火候下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的灶具或锅具

出现故障。锅的底部直径与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区(磁场)无法识别到锅底的可能性。

陶瓷炉和玻璃陶瓷炉上的使用指南

为了避免在玻璃陶瓷炉的表面出现不必要的刮擦，请您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平底煎锅时，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。

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Reklamationsabschnitt



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 the event of a complaint, please complete the complaint slip in full and enclose it with the purchase receipt. | 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 | 客戶姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道

Postleitzahl | Postcode | Code postal | Código postal

Codice postale | 郵政編碼

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 番地 - 地點

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
wmf.com

00 0039 9438 | 002