

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

A circular badge with a white-to-gray gradient background. The text '2-year guarantee' is centered in a white, sans-serif font.

2-year
guarantee

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 Antihaftversiegelung. WMF Pfannen gibt es mit zwei verschiedenen Antihaftversiegelungen.

Die Vorteile der WMF Pfannen auf einen Blick:

Cromargan® Pfanne	PTFE-Antihaftversiegelung z.B. PermaDur	Keramische Antihaftversiegelung 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 Antihafteffekt • 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 antihaftversiegelt ist, achten Sie bei mehl- und einhaltigen 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. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratz nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Wenn sich der Kunststoffgriff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden. Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung beschädigt wurden, können bei Ihrem WMF Fachhändler

ausgewechselt 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 Garantiespruch.
- 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 Tei-

len 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 aus Edelstahl mit Kunststoffteilen	180°C 250°C 70°C

Antihaftversiegelung

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

Hinweise für die Spülmaschine

Da moderne Kompaktspülmittel in der Spülmaschine die Antihaftversiegelung angreifen können und beschädigen, empfiehlt WMF bei antihaftversiegelten Pfannen Handspülung. Ausschließlich Pfannen ohne Antihaftversiegelung können in der Spülmaschine gereinigt werden. Dabei gilt es folgendes zu beachten:

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

bewahren.

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 heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.
- 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 Ceran-/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.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf

folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

Garantieerklärung

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 2 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, Verarbeitung und Antihafteigenschaft. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts vom WMF Fachhändler, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig aus-

gefüllten Garantieabschnitt und den Kaufbeleg. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir die mangelhafte Pfanne kostenlos gegen eine neue austauschen. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs sind der ausgefüllte Garantieabschnitt und der Kaufbeleg vorzulegen.

Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird das mangelhafte Teil durch ein Teil desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das mangelhafte Teil durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt. Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang zu.

Garantieausschluss

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte, ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanlage
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Garantieanspruch

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des ausgefüllten Garantieabschnitts nebst datiertem Kaufbeleg. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum.

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einem autorisierten WMF Fachhändler geltend zu machen.

Garantiegeber

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige

Hinweis auf gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Die gesetzlichen Rechte, die einem Verbraucher gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war (z.B. Nacherfüllung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz), werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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. (We recommend using a Scotch Brite „3M Non-Scratch“ cleaning sponge.)
- 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 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 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.



Elektro Ceran 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.

Disclaimer

We would like to expressly point out that we shall not be held liable for damages that are attributable to the following causes:

- Improper use
- Inappropriate, improper or negligent handling
- Non-compliance with these operating instructions
- Improperly performed repairs
- The installation of spare parts that do not correspond with the original design

The same applies for supplementary pieces and accessories.

Unless the law provides otherwise, we shall only

be liable for damages that are based on an intentional or grossly negligent action by the legal representative from our company or its auxiliary persons.

Guarantee declaration

During the warranty period of two years, we hereby guarantee the proper functioning of our product with regard to materials, processing and non-stick properties. The warranty period begins on the date the product is purchased from the WMF specialist retailer, which is to be documented via a guarantee voucher that has been completed by the vendor and the proof of purchase. If defects arise in the product during the warranty period, then we will replace the defective frying pan for a new one free of charge. The warranty only extends to this claim. Additional claims from this warranty are excluded. The completed guarantee voucher and proof of purchase must be provided in order to validate the claim under warranty.

Provided that this model is still included in the product range, the defective part will be replaced by a part from the same model. If the model is no longer included in the product range, the defective part will be replaced with a similar

product within the current product range. Naturally, your legal warranty entitlements are not limited by this guarantee declaration. During the warranty period, you are entitled to the legal warranty rights for subsequent fulfilment, withdrawal, reduction and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

Warranty exclusion

We do not assume any guarantee for damage due to the following reasons:

- Failure to observe the use and care instructions contained in this instruction manual
- Overheating
- Unsuitable and improper use
- Incorrect or negligent handling
- Any kind of forceful impact
- Mechanical, chemical or physical damage to the surface resulting from incorrect use

Claim under warranty

For any warranty claim, a dated proof of purchase is required in addition to the completed guarantee voucher. The guarantee is effective from the date of purchase.

The warranty claim is either to be claimed di-

rectly from the guarantee provider or from an authorised WMF specialised dealer.

Warranty issuer

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige

Information on the consumer's statutory rights

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk (e.g. subsequent fulfilment, withdrawal, reduction and compensation) are not affected by this guarantee.

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.

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.

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 e 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

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. (Nous préconisons la mousse nettoyante « anti-rayures 3 M » Scotch Brite).
- 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 coupure susceptibles de se former peuvent influencer les propriétés antiadhé-

sives 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)
avec revêtement antiadhésif PTFE (sur cuisinière)

400°C

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 cou-

verture 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'exploiter 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 tables en céramique/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 for-

mer 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.

Non-responsabilité

Nous déclinons formellement toute responsabilité en cas de dommages imputables aux causes suivantes :

- une utilisation non conforme
 - un entretien inadéquat, maladroit ou négligent
 - le non-respect du mode d'emploi
 - des réparations non effectuées dans les règles de l'art
 - l'installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle original
- Cela vaut également pour les pièces complémentaires et les accessoires.

Sauf indication contraire par la loi, notre responsabilité ne se limite par ailleurs qu'aux dommages imputables au comportement délibéré ou indéniablement négligent affiché par des représentants légaux de notre société ou leurs auxiliaires.

Déclaration de garantie

Nous pouvons vous garantir sur toute la durée de la garantie de 2 ans un fonctionnement irréprochable de notre produit au niveau du matériau, de la fabrication et du revêtement antiadhésif. La période de garantie commence à compter de la date de l'achat du produit auprès du revendeur WMF qui doit être justifié par le bon de garantie dûment rempli par le vendeur et la preuve d'achat. Si le produit est entaché de défauts au cours de la période de garantie, nous remplacerons la poêle défectueuse par une nouvelle sans aucuns frais. La réclamation en garantie s'applique uniquement à cette réclamation. Toute autre réclamation en garantie sera exclue. Pour faire valoir la garantie, le bon de garantie dûment rempli et la preuve d'achat sont à présenter.

Tant que le même modèle figure dans le programme de livraison, la pièce défectueuse est remplacée par une autre du même modèle. Si le modèle ne figure plus dans le programme de livraison, la pièce défectueuse est remplacée par une pièce de rechange similaire d'un produit équivalent figurant dans le programme de livraison.

Bien évidemment, cette déclaration de garantie

n'a aucune incidence sur vos droits de garantie réglementaires. Pendant la période de garantie, vous pouvez faire valoir vos droits de garantie réglementaires sur l'exécution en nature, la réduction, la résiliation et les dommages-intérêts conformément aux §§ ff 437 du Code civil allemand.

Exclusion de garantie

Nous n'accordons aucune garantie en cas de dommages occasionnés pour les raisons suivantes :

- le non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien de ce mode d'emploi
- la surchauffe
- un usage inapproprié ou incorrect
- un entretien inadapté ou négligeant
- toute manipulation violente
- des contraintes mécaniques, chimiques ou physiques exercées sur la surface causées par une utilisation non conforme aux prescriptions.

Droits à la garantie

Le droit à la garantie n'est applicable que sur présentation du bon de garantie dûment rempli et du ticket de caisse daté. La garantie prend effet à partir de la date d'achat.

Vous pouvez faire valoir votre droit à garantie directement auprès du garant ou d'un revendeur WMF agréé.

Garant

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige

Note sur les droits légaux du consommateur

Cette garantie n'impose pas de restriction sur les droits légaux que le consommateur peut invoquer à l'encontre du vendeur si la marchandise n'était pas exempte de défaut au moment du transfert de risque (par ex. amendement, résiliation, réduction et indemnisation).

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:

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.

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

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. (Le recomendamos la esponja Scotch Brite "Cero Rayas" con fibra 3M).
- 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 con piezas de plástico	250°C 70°C

Revestimiento

con revestimiento cerámico (sobre la cocina)	400°C
con revestimiento antiadherente 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

- Después de la fase de calentamiento, ponga la temperatura como máximo a nivel medio alto o medio. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. Coloque entonces en la sartén el alimento que vaya a freír. De este modo impide que el revestimiento antiadherente se sobrecaliente.
- Para sofreír a altas temperaturas recomendamos aceites que pueden calentarse a altas temperaturas, como p. ej. aceite de cacahuete
- Tenga mucha precaución con el aceite o grasa caliente.
- Vigile siempre la sartén cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapa o un extintor.
- Si desea asar alimentos sin grasa, deberá tener en cuenta que al no haber aceite no podrá reconocer la temperatura de la sartén. Por eso, le recomendamos que caliente la sartén solo a temperatura media y se asegure que no se sobrecaliente. De lo contrario se podría dañar el revestimiento antiadherente.

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 sartenes 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 placas de Ceran y 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.

Exención de responsabilidad

Le advertimos expresamente que no nos responsabilizamos de los daños causados por los siguientes motivos:

- Utilización no conforme al uso previsto
- Manejo inadecuado, inapropiado o negligente
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Reparaciones realizadas inadecuadamente
- Montaje de piezas de recambio no originales

Lo mismo rige para las piezas complementarias y los accesorios.

Siempre y cuando la ley no determine obligatoriamente otra cosa, solo nos responsabilizamos de daños que se produzcan como consecuencia de dolo o negligencia grave por parte del representante legal de nuestra empresa o de sus ayudantes.

Declaración de garantía:

Por la presente garantizamos el correcto funcionamiento de nuestro producto con respecto al material, la fabricación y la antiadherencia durante un periodo de garantía de 2 años. La garantía comienza en la fecha de adquisición del producto en un distribuidor especializado WMF, lo cual se debe documentar mediante el compro-

bante de compra y el cupón de garantía debida y completamente cumplimentado por el vendedor. Si durante el periodo de garantía el producto presentara defectos, la sartén será reemplazada por una nueva de forma gratuita. El derecho a garantía se limita exclusivamente a esto. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía. Para poder alegar el derecho de garantía, es necesario presentar el cupón de garantía debidamente cumplimentado junto con el comprobante de la compra.

Si su modelo sigue dentro de nuestro programa de envío, la pieza defectuosa será reemplazada por otra del mismo modelo. Si, por el contrario, la pieza defectuosa ya no está dentro del programa, entonces la sustituiremos por un producto similar que haya en el programa de envío.

Naturalmente, sus derechos legales de garantía no se verán afectados por esta declaración de garantía. Usted tiene derechos legales de garantía dentro del plazo de la misma, respecto a cumplimiento posterior, reducción, desistimiento y daños y perjuicios según el art. 437 y siguientes del BGB (Código Civil alemán) según el alcance legal correspondiente.

Exclusión de garantía

No nos responsabilizamos de los daños producidos por los siguientes motivos:

- No seguir las indicaciones de utilización y cuidados contenidas en estas instrucciones de uso
- Sobrecalentamiento
- Utilización inapropiada o inadecuada
- Manejo erróneo o descuidado
- Cualquier violencia ejercida del tipo que sea
- Influencias mecánicas, químicas o físicas sobre la superficie como consecuencia de una utilización distinta al uso previsto.

Derecho de garantía

El derecho de garantía solo es válido si se presenta el cupón de garantía junto con el comprobante de compra con la fecha de adquisición. La garantía comienza en la fecha de compra.

Podrá hacer valer su derecho de garantía directamente ante el garante o en un punto de venta WMF autorizado.

Garante

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige

Indicación relativa a los derechos legales del usuario

Los derechos legales que el usuario tiene frente al vendedor si el objeto adquirido en el momento del traspaso del riesgo no estaba libre de defectos (p. ej., el derecho de cumplimiento posterior, desistimiento, reducción o indemnización por daños y perjuicios) no están limitados por esta garantía.

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. (Si consiglia la spugna antigraffio Scotch Brite 3M.)
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Se il manico di plastica della padella si è allen-

tato, serrare soltanto la 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	180°C
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 detersivi 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 detersivi 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 con-

sentano 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

Al 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 riscaldare 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 Ceran/piastre in 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.

Esclusione di responsabilità

Vi informiamo che WMF non si assume alcuna responsabilità per danni causati da:

- utilizzo non conforme
 - trattamento inadeguato, inappropriato o negligente
 - mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
 - riparazioni inadeguate
 - sostituzioni di parti con ricambi non originali
- Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei rappresentanti legali della società o dai loro esecutori.

Dichiarazione di garanzia

Garantiamo il corretto funzionamento del nostro prodotto in termini di materiale, lavorazione e antiaderenza per un periodo di tempo pari a 2 anni. Il termine di garanzia decorre dalla data di acquisto del prodotto presso il rivenditore specializzato, come documentato dal tagliando di garanzia compilato e rilasciato dal venditore e dalla ricevuta di acquisto. In presenza di vizi del prodotto, provvediamo immediatamente alla sostituzione gratuita della padella difettosa. La garanzia è da considerarsi valida unicamente in questa circostanza. Altre circostanze sono escluse dalla copertura di garanzia. Per la richiesta di intervento in garanzia è necessario presentare il tagliando di garanzia e la ricevuta di acquisto. Se lo stesso modello è ancora in distribuzione, il componente difettoso sarà sostituito con un componente di ricambio dello stesso modello. Qualora il modello non sia più in distribuzione il componente difettoso sarà sostituito da un componente simile disponibile nella gamma di prodotti in distribuzione.

I suoi diritti di legge non sono limitati dalla presente dichiarazione di garanzia. In conformità all'art. 437 segg. del codice civile tedesco, durante il periodo di garanzia le sono riconosciuti i

diritti di legge per l'adempimento posticipato, la riduzione, il recesso e il risarcimento danni.

Esclusione di garanzia

La garanzia non può essere applicata in caso di danni causati dalle seguenti ragioni:

- Inosservanza delle indicazioni relative alla manutenzione e alla cura, riportate nel presente libretto delle istruzioni
- Surriscaldamento
- Utilizzo inadeguato e inappropriato
- Trattamento errato o negligente
- Qualsiasi tipo di manipolazione violenta
- Segni meccanici, chimici e fisici sulle superfici, derivanti da un impiego non conforme alle disposizioni

Intervento in garanzia

La garanzia è valida solo dietro presentazione del certificato di garanzia compilato attestante la data in cui è avvenuto l'acquisto. La garanzia decorre dalla data di acquisto.

La richiesta di intervento in garanzia può essere inoltrata direttamente al garante o, in alternativa, a un rivenditore specializzato e autorizzato da WMF.

Garante

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige

Nota sui diritti legali del consumatore

I diritti che spettano a un consumatore nei confronti del venditore se l'articolo acquistato al momento del trasferimento del rischio non era privo di difetti (ad es. adempimento successivo, recesso, riduzione, risarcimento) non sono contemplati da questa garanzia.

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非粘涂层。

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®通用型炉底带来极佳的储热性能 • 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。（推荐使用3M公司的无划痕Scotch Brite清洁海绵）。
- 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。如果出现割痕或者刮痕，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 不锈钢	70°C (用于保温) 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白剂的储罐。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，则将造成腐蚀损坏。
- 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

- 热锅后请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来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。

在高档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。

免责条款

特此声明，我们对由于以下原因造成的损失不承担任何赔偿责任：

- 不符合规定的使用
- 处理方式不合适、不正确或疏忽大意
- 未遵守本使用说明
- 修理不当
- 安装了与原始规格不相符的备件

上述声明同样适用于补充件和配件。

此外，只要法律未作不同的强制性规定，我们

只对由于我公司法定代表人或其代理人的故意或重大过失行为所造成的损失承担赔偿责任。

保修声明

在此我们向您保证，在2年质保期内我们的产品在材料、加工和不粘效果方面都具有完美的功能。质保期从在WMF专业经销商那里购买本产品之日起算，以销售人员填写完整的保修卡记录和购物凭据为准。若产品在质保期内发生缺陷，我们将为您免费更换新的平底煎锅。保修要求只涵盖到此要求。从本报修要求延伸而来的其他要求概不受理。提出保修要求时必须提交填写完整的保修卡和购物凭据。

只要该型号仍属于可供货产品，我们会用相同型号的部件更换有缺陷的部件。如果该型号已经不属于可供货产品，我们会在可供货产品中用尽可能相近的部件进行更换。

当然，您的法定保修权利并不会因此保修声明而受到限制。在保修期限内，您可以在德国《民法典》第437条所规定的法定范围内获得关于弥补缺陷、降价、退货、损坏赔偿方面的法定保修权利。

排除保修

对于下列原因造成的损失我们不予承担保修责任：

- 不遵守本使用说明规定的使用方法和保

养方法

- 过热
- 使用的用途不合适、不正确
- 操作方法错误或者疏忽大意
- 任何形式的暴力施加
- 由于未按规定使用而对表面造成的机械、化学或物理性损坏。

保修要求

提出保修要求时必须提交填写完整的保修卡，并且附带注明购买日期的购物凭据。保修期自购买日起算。

保修要求可以直接向保修提供方或者向WMF授权的专业经销商提出。

保修提供方

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige

关于消费者合法权利的说明

如果出售货品在风险转移时带任何缺陷，则买方应享有的对卖方的法定权利(例如弥补、退货、降价、损坏赔偿)将不因此保修条款而受到限制。

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

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

Stempel des WMF Fachgeschäfts | WMF retailer's stamp | Timbre
du magasin spécialisé WMF | Sello del comercio de WMF | Timbro
del negozio specializzato WMF | WMF 專業商店的印章

Verkaufsdatum | Date of sale | Date de vente
Fecha de venta | Data di vendita | 售出日期

