

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de

WMF Wok



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Wok. Mit Rezepten

Instructions for care and use
WMF Wok pan. With recipes

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Wok. Avec recettes

Indicaciones de uso y cuidado
WMF Wok. Con recetas

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Wok. Con ricette

Gebruik en verzorging
WMF Wok. Met recepten



D

Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Wok. Mit Rezepten

GB

Instructions for care and use
WMF Wok pan. With recipes

F

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Wok. Avec recettes

ES

Indicaciones de uso y cuidado
WMF Wok. Con recetas

I

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Wok. Con ricette

NL

Gebruik en verzorging
WMF Wok. Met recepten

WMF Wok

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

Der Wok, das traditionelle Kochgeschirr der Asiaten, hat längst die europäischen Küchen erobert. Sie können im Wok kochen, braten, schmoren, frittieren und mit passendem Einsatz sogar dämpfen. Die Zubereitung geht schnell. Und Kochen im Wok liegt ganz im Trend einer leichten und gesunden Ernährung.

Woks gibt es in verschiedenen Materialien, z.B. aus Edelstahl, Aluguss oder Aluminium. Auch bei der Ausstattung gibt es Unterschiede, mit oder ohne Deckel oder mit verschiedenen Küchenhelfern für die Zubereitung (bitte beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung).

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.

Sie können den Wok auf dem Herd erhitzen oder auf einem passenden Rechaud mit Pastenbrenner.

Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.

Hinweise für die Zubereitung

Für die Zubereitung müssen alle Zutaten kleingeschnitten bereitstehen.

Zum Anbraten etwas Öl erhitzen. Geben Sie zuerst die Zutaten mit den längsten Garzeiten in das heiße Fett. Rühren Sie häufig durch bis alles gleichmäßig angebraten ist. Fertig gegarte Zutaten schieben Sie auf den Rand zum Warmhalten. So können



Sie in der Mitte des Woks weitere Zutaten anbraten.

Wenn alle Zutaten gar sind, noch einmal kurz vermengen und nach Geschmack würzen.

Größere Stücke können Sie nach dem Anbraten zum Warmhalten und Fertigbaren auf dem Abtropfgitter – sofern vorhanden – ablegen.

Woks mit passendem Dämpfereinsatz bieten noch mehr Variationsmöglichkeiten.

Teigtaschen oder Reisbällchen mit Füllungen aus Fleisch, Fisch oder Gemüse werden im Einsatz und bei geschlossenem Deckel schonend im aufsteigenden Wasserdampf gegart.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

Niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden kommen.

Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.

Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«). Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.

Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig mit Essig auskochen und regelmäßig entfernen.

Gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweis für Induktionsherde

Das Symbol auf der Bodenplatte zeigt, ob ihr Wok für Induktionsherde geeignet ist.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Hinweis für Elektroherde

Verwenden Sie die Herdplatte, deren Größe dem Bodendurchmesser entspricht. Sie sparen dadurch Zeit und Energie.

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.

Garantieabschnitt

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion.

Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

Rezepte

Chop Suey

Zutaten für 2 Personen

100 g Schweinefilet

100 g Putenfilet

je 1-2 EL Sherry und Sojasauce

½ EL Speisestärke

etwas Zucker

½ chinesischer Pilz, in lauwarmem Wasser einweichen

½ Stange Lauch, in schmale Ringe geschnitten

1 kleine Karotte, in feine Streifen geschnitten

150 g Bambussprossen aus der Dose, in feine Streifen geschnitten

10 g eingeweichte Glasnudeln

2 EL Distelöl

60 g gemischte Sprossen (z.B. Linsen-, Sojabohnen-, Erbsensprossen)

Fleisch in feine Streifen schneiden. Sherry, Sojasauce, Speisestärke und 1 Prise Zucker zu Marinade verrühren und das Fleisch darin ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Glasnudeln entsprechend der Packungsanweisung zubereiten und klein schneiden.

Gemüse, Sprossen und Pilz portionsweise im Wok je ca. 2 min. kräftig anbraten.

Das Fleisch abtropfen lassen, in 2 Portionen jeweils 3 min. unter Rühren braten.

Alles gut durchmischen und nochmals kurz erhitzen.

Nach Geschmack abschmecken.

Schweinefleisch süß-sauer

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Schweinefilet
- Salz, Szetschuanpfeffer, frisch gemahlen
- 1 kleines Ei
- 1 EL Maisstärke
- 2 EL Sesamöl
- 1 kleine Zwiebel
- ½ rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 1 Karotte, in Streifen
- ⅛ l Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Sojasauce
- 2 Scheiben Ananas aus der Dose, gewürfelt
- 1-2 EL Obstessig
- ½ TL Curry
- einige Tropfen Chiliöl
- 1 EL Schnittlauchröllchen

Schweinefilet in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Salz und Szetschuanpfeffer würzen. Ei verschlagen, mit der Stärke verrühren und die Mischung gleichmäßig über die Fleischscheiben verteilen, gut durcharbeiten. Fleisch im Wok unter Rühren in heißem Öl scharf anbraten und herausnehmen.

Das geschnittene Gemüse im verbliebenen Fett kurz anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen, Tomatenmark und Sojasauce untermischen. Ananaswürfel mit Essig und Curry unter das Gemüse geben, aufkochen lassen. Abschmecken, mit Chiliöl schärfen. Fleisch noch mal kurz miterhitzen und Gericht mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

WMF Wok

Congratulations on your choice. You have selected a quality product from WMF. High grade materials, first class workmanship and meticulous quality control guarantee long lasting product life. With the fully developed design and the well thought out functionality, it will certainly be exceptionally practical to use.

The wok, the traditional cookware of the Far East, has long found its way into European kitchens.

In the wok you can cook, fry, braise, deep-fry and even steam on the rack. Preparation is fast and cooking food in the wok is in line with the trend towards light and healthy eating.

Woks are available in a variety of materials, for example, stainless steel, cast aluminium or aluminium. There are differences too in the equipment, with or without a lid, or with different utensils for cooking (please consult the instructions on the packaging).

Please read following instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly. You can heat up the wok on the cooker or on a stand with a paste burner. Use the highest setting on the hob only to heat up the wok. Reduce the heat in good time and cook the food at medium heat.

Instructions for preparation

Before cooking assemble all the finely chopped ingredients. Heat up some oil for frying. First put the ingredients that take longest to cook into the hot fat. Stir repeatedly until everything is cooked evenly. Push the cooked food to the edge to keep warm. This allows you to cook further ingredients in the centre of the wok. When all the food is cooked mix everything together and season to taste. You can place large pieces of food on the rack if available, to keep them warm and to cook through.

Woks with steaming inserts offer you even more variety. Dumplings or balls of rice with a filling of meat, fish or vegetables are cooked in the insert and gently steamed in the rising steam with the lid on.

Care and safety instructions

Never heat up the wok when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. Disregarding this can lead to food being burnt or to damage to the cookware, or can cause damage to the hob resulting from the aluminium in the base melting.

After use rinse in hot water as soon as possible.

Soak residue food and remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").

Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.

Hard water and certain food types can cause marks or shimmering blue discoloration on the inside. Please remove regularly and without delay, by heating up vinegar in your cookware.

Store the wok completely dry.

Instructions for induction hobs

The symbol on the base indicates whether your wok is suitable for use on inductions hobs.

At a high setting there may be a humming sound. This noise occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware.

The size of the pan and of the hob must correspond otherwise the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

Instructions for electric cookers

Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the pan to make better use of energy.



Liability exclusion

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- **inappropriate use**
- **unsuitable, improper or careless handling**
- **disregarding these instructions for use**
- **faulty repairs**
- **the use of spare parts that do not correspond to the original ones.**

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

Guarantee Voucher

We use only perfect material for this cookware and the most up to date production methods. For this reason we guarantee fully material, manufacture and function

In the case of complaint please return the product with the guarantee voucher to your retailer.

Recipes

Chop Suey

Serves 2

100 g fillet of pork

100 g fillet of turkey

1-2 tbsp each of sherry and Soya sauce

½ tbsp cornflour

a little sugar

½ Chinese mushroom, soaked in lukewarm water

½ leek, sliced into thin rings

1 small carrot, cut into julienne strips

150 g tinned bamboo shoots, cut into julienne strips

10 g soaked glass noodles

2 tbsp safflower oil

60 g mixed sprouted vegetables (e.g. lentil, Soya bean and pea sprouts)

Cut the meat into thin strips. Make a marinade with the sherry, Soya sauce, cornflour and a pinch of sugar and marinate the meat for about 1 hour.

Prepare the glass noodles as instructed on the packet and cut into short lengths.

Sauté the vegetables, bean sprouts and mushrooms quickly in portions in the wok for about 2 min. each. Allow the meat to drain and stir fry in 2 portions for 3 min. each.

Mix all the ingredients well together and heat up briefly once more.

Season to taste.



Sweet and Sour Pork

Serves 2

- 250 g fillet of pork
- Salt, Szechwan pepper, freshly ground
- 1 small egg
- 1 tbsp cornflour
- 2 tbsp Sesame oil
- 1 small onion
- ½ red pepper, cut into strips
- 1 carrot, in julienne strips
- ⅛ l vegetable stock
- 1 tbsp concentrated tomato
- 1-2 tbsp Soya sauce
- 2 slices of tinned pineapple, diced
- 1-2 tbsp fruit vinegar
- ½ tsp curry
- some drops of chilli oil
- 1 tbsp snipped chives

Cut the pork into fine slices and season with salt and Szechwan pepper.

Beat the egg, stir in the cornflour and spread evenly over the pork and coat thoroughly. Fry the meat quickly in hot oil in the wok while stirring and remove.

Fry the chopped vegetables briefly in the remaining oil.

Pour in the vegetable stock and add the concentrated tomato paste and Soya sauce.

Add the diced pineapple with the vinegar and curry to the vegetables and bring to the boil. Check the seasoning and add a touch of spiciness with the chilli oil.

Briefly heat up the meat in the mixture and garnish the dish with the snipped chives.

WMF Wok

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mature et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Le wok, l'ustensile de cuisson traditionnel des Asiatiques, s'impose de plus en plus dans la cuisine européenne. Dans le wok, on peut faire bouillir, rôtir, mijoter, frire et avec le panier approprié on peut même cuire à la vapeur. Les ingrédients cuisent rapidement. La cuisson dans le wok répond bien à la tendance actuelle d'une alimentation saine.

Il existe différents modèles, en de nombreux matériaux, acier, fonte d'aluminium ou aluminium, et en de nombreuses versions, avec ou sans couvercle, ou livrés avec divers petits ustensiles pour la préparation (voir indications sur l'emballage)

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.

Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.

On peut chauffer le wok sur la plaque de cuisson ou sur un réchaud approprié avec brûleur à pâte.

N'utiliser un feu fort que pour chauffer, baisser le feu à temps et faire cuire les aliments sur feu moyen.

Conseils de préparation

Il faut que tous les ingrédients soient prêts à l'avance, coupés en petits morceaux. Chauffer l'huile, mettre d'abord les ingrédients nécessitant une cuisson plus longue. Remuer souvent pour qu'ils soient bien rissolés. Mettre en attente sur le bord du wok les aliments déjà cuits, pour les maintenir au chaud.



Il est possible à présent de faire rissoler les autres ingrédients dans le fond et ainsi de suite. Lorsque tous les ingrédients sont cuits, les remettre tous ensemble pour bien les mélanger et assaisonner. Lorsqu'il y a une grille égouttoir, il est possible d'y mettre les plus gros morceaux pour les maintenir au chaud et en continuer la cuisson. Les woks qui ont un panier vapeur offrent d'autres possibilités de préparations. Raviolis ou boulettes de riz farcis de viande, de poisson ou de légumes peuvent y cuire ainsi en douceur, couvercle posé, dans la vapeur d'eau montante.

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

Ne jamais chauffer le wok à vide, et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on ne respecte pas ces consignes on risque de brûler les aliments et d'endommager l'ustensile et la source de chaleur par la fonte de la couche d'aluminium contenu dans le fond du récipient.

Après utilisation, rincer le plus vite possible le wok à l'eau chaude.

Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M .

Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.

L'eau calcaire ou certains aliments peuvent provoquer à l'intérieur de l'ustensile des taches ou des auréoles bleutées brillantes. Enlever régulièrement ces taches en faisant bouillir du vinaigre.

Dans les cas tenaces, nous conseillons le produit d'entretien WMF Purargan®, disponible chez les revendeurs spécialisés WMF.

Ne ranger le wok qu'une fois bien essuyé.

Conseil pratique pour les tables à induction

Le symbole gravé dans le fond du wok indique si celui-ci est utilisable sur les tables à induction.

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table

de cuisson ou de votre ustensile.

Le fond du wok et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au fond de l'ustensile.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Pour économiser l'énergie et gagner du temps, utiliser une plaque de cuisson dont le diamètre corresponde à celui du wok.

Exclusion de la garantie

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés :

- **par une utilisation inappropriée**
- **par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée**
- **par le non respect du mode d'emploi**
- **par des réparations effectuées de manière incompétente**
- **par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine**

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés délibérément ou par imprudence par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Bon de garantie

Ces woks sont fabriqués avec des matériaux de premier choix et selon les procédés les plus modernes. Les vices de matériaux, de fabrication et de fonction sont donc entièrement couverts par notre garantie.

En cas de réclamation, remettez la marchandise accompagnée du bon de garantie à votre revendeur WMF.

Recettes

Chop Suey

Ingrédients pour 2 personnes

100g de filet de porc

100g de filet de dinde

1 cuillerée à soupe de sherry et 1 de sauce soja

½ cuillerée à soupe de féculé

une pincée de sucre

½ champignon chinois, mis à tremper dans de l'eau tiède

½ poireau coupé en rondelles

1 petite carotte, coupée en julienne

150 g de pousses de bambou en boîte, coupées en julienne

10 g de vermicelles chinois mis à tremper

2 cuillerées à soupe d'huile de chardon marie

60 g de pousses mélangées (par ex. : pousses de lentilles, de soja ou de petits pois)

Couper la viande en fines lanières. La faire macérer pendant 1 h environ dans une marinade de sherry, sauce soja, féculé et une pincée de sucre. Préparer les vermicelles chinois, comme indiqué sur le paquet, et les couper en petits morceaux.

Faire revenir à feu vif pendant env. 2 minutes les légumes, les pousses et le champignon, par petites portions. Egoutter la viande, la faire revenir en deux portions env. 3 minutes, en remuant constamment.

Mélanger tous les ingrédients et réchauffer le tout brièvement. Assaisonner.

Porc à l'aigre-douce

Ingrédients pour 2 personnes

- 250 g de filet de porc
- sel, poivre de Szechuan fraîchement moulu
- 1 petit œuf
- 1 cuillerée à soupe de fécule
- 2 cuillerées à soupe d'huile de sésame
- 1 petit oignon
- ½ poivron rouge, coupé en julienne
- 1 carotte, coupée en julienne
- 1/8 de l de bouillon
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
- 1-2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 2 tranches d'ananas en boîte, coupées en dés
- 1-2 cuillerées à soupe de vinaigre de fruits
- quelques gouttes d'huile épicée au chili
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée

Couper la viande en tranches très fines, saler, poivrer. Mélanger l'œuf battu à la fécule. Bien napper les tranches de viande avec ce mélange, les faire rissoler dans l'huile chaude à feu très vif et laisser en attente.

Faire rissoler les légumes coupés en morceaux dans l'huile restante, mouiller avec le bouillon de légumes en y ajoutant le concentré de tomate et la sauce soja. Ajouter les dés d'ananas, le vinaigre et le curry à la préparation de légumes, porter à ébullition. Assaisonner et corser le tout avec de l'huile épicée au chili. Remettre la viande pour la réchauffer brièvement. Parsemer le tout de ciboulette ciselée.

WMF Wok

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso.

El wok, es el utensilio de cocina de los asiáticos, que ya ha conquistado la cocina europea. En el wok se puede hervir, asar, estofar, freír y con el interior adecuado cocinar al vapor. La preparación es rápida. Y cocinar con el wok está de moda al ser una cocina suave y saludable.

Los woks existen en varios materiales, p.ej. de acero inoxidable o aluminio. También hay diferencias en la composición, con o sin tapa o con varios utensilios de cocina para la preparación (por favor tenga en cuenta las indicaciones del embalaje).

Por favor lea las siguientes indicaciones de manejo y cuidado muy atentamente hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de uso

Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.

Puede calentar el wok en la cocina o en un calentador adecuado con quemador de pasta.

Utilizar la potencia más alta de la cocina solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.

Indicaciones para la preparación

Para la preparación, tienen que estar todos los ingredientes cortados en trozos muy pequeños. Calentar un poco de aceite. Ponga primero en el aceite caliente los ingredientes que más tardan en cocinarse. Mueva regularmente hasta que los ingredientes estén hechos por igual. Los ingredientes que estén terminados los puede poner en el borde para mantenerlos calientes. Así puede seguir cocinando en el

centro del wok. Una vez estén listos todos los ingredientes, mezclarlos todos y sazonar a su gusto.

Las piezas grandes las puede poner después de su preparación para que se mantengan calientes en la rejilla – si estuviera incluida.

Los woks con interiores al vapor ofrecen más posibilidades.

Alimentos de pasta o bolitas de arroz con relleno de carne, pescado o verdura se pueden cocinar al vapor, en el interior con la tapa cerrada.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

No calentar nunca el wok sin contenido y procurar que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si esto ocurriera, se pueden producir daños en el wok o en la cocina al fundirse el fondo de aluminio.

Después de su uso limpiar lo antes posible el wok con agua caliente.

Ablandar los restos de comida muy pegados y retirarlos con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No araña 3M).

No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.

Por la utilización de agua con mucha cal o por algunos alimentos se pueden formar manchas de cal o se pueden crear unas manchas azuladas en el interior. Por favor retirarlas lo antes posible, cociendo el wok con vinagre. Si así no consigue eliminarlas, utilice el producto WMF Purgaran®.

Guardar el wok bien seco.

Indicaciones para cocinas de inducción

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o el wok tengan un defecto.

El tamaño de los recipientes y del fuego tienen que ser el mismo, ya que sino existe la posibilidad de que no responda el fuego (campo magnético) al fondo del recipiente.



Indicaciones para cocinas eléctricas

Utilice la placa eléctrica que corresponda con el fondo de la olla. Así ahorra tiempo y energía.

Exclusión de responsabilidad

Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- **por el uso no adecuado**
- **por un trato no adecuado**
- **por no tener en cuenta estas indicaciones de uso**
- **por no llevar a cabo reparaciones adecuadas**
- **por el montaje de repuestos no originales**

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Cupón de Garantía

Para este wok solo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de fabricación. Por eso WMF garantiza el material, la fabricación y el funcionamiento.

En reclamaciones de garantía, por favor entregue la mercancía con el cupón de garantía cumplimentado en su establecimiento WMF.

Recetas

Chop Suey

Ingredientes para 2 personas:

100 g de filetes de cerdo

100 g de filetes de pavo

1-2 cucharadas de jerez y de salsa de soja

½ cucharada de fécula

Un poco de azúcar

½ seta china, en remojo en agua templada

½ puerro cortado en aros finos

150 g bambú de lata, cortado en lonchas finas

10 g de fideos chinos en remojo

2 cucharadas de aceite de cardo

60 g legumbres variadas (por ejemplo lentejas, soja, guisantes)

Cortar la carne en lonchas finas. Mezclar el jerez, la salsa de soja, la fécula y una pizca de azúcar y dejar la carne alrededor de una hora marinándose con esta mezcla.

Preparar los fideos chinos según las indicaciones del paquete y cortar en trozos pequeños.

Freír a fuego alto las verduras, las legumbres y la seta por partes en el wok unos 2 minutos cada parte. Escurrir la carne y freír en dos trozos unos 3 minutos cada uno. Mezclar todo bien y calentarlo de nuevo. Probar y condimentar a su gusto.

Cerdo agridulce

Ingredientes para 2 personas:

- 250 g de filetes de cerdo
- Sal, pimienta de Szechuan recién molida
- 1 huevo pequeño
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 cebolla pequeña
- ½ pimiento rojo cortado en tiras
- 1 zanahoria en tiras
- ⅛ l de caldo de verduras
- 1 cucharada de tomate frito
- 1-2 cucharadas de salsa de soja
- 2 rodajas de piña de lata cortada en dados
- 1-2 cucharadas de vinagre de frutas.
- 1 cucharadita de curry
- Unas gotas de aceite de chili
- 1 cucharada de cebollino.

Cortar la carne en lonchas muy finas, sazonar con la sal y la pimienta de Szechuan. Batir el huevo, mezclar con la fécula y extender la mezcla uniformemente sobre las lonchas de carne. Freír bien la carne en aceite muy caliente mientras se le da vueltas y sacar. Freír un poco la verdura cortada en el aceite que queda, echar el caldo de verduras y mezclar el tomate frito y la salsa de soja. Añadir los trocitos de piña junto con el vinagre y el curry y dejar cocer.

Probar y condimentar con el aceite de chili al gusto. Calentar un poco la carne y adornar el plato con el cebollino.

WMF Wok

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo.

Il WOK, la tradizionale pentola asiatica, ha ormai conquistato anche la cucina europea. Con il WOK potete cuocere, arrostitire, stufare, friggere e, con l'inserito adatto, addirittura cuocere a vapore. La preparazione è veloce e cuocere con il WOK in modo leggero e salutare va molto di moda.

Gli WOK sono disponibili in diversi materiali, per esempio in acciaio, in alluminio pressofuso o in alluminio. Anche per quanto riguarda le dotazioni, ne esistono diverse, con o senza coperchio o con differenti utensili per la preparazione (vedere indicazioni sull'imballo).

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

Consigli per l'uso

Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene. Potete porre il WOK direttamente sul fornello o utilizzare un fornellino adatto con cartucce.

Mettete al massimo il fornello solo per l'inizio cottura, poi abbassate tempestivamente e continuate a cuocere a media temperatura.

Consigli per la preparazione

Per la preparazione è necessario che tutti gli ingredienti siano tagliati a pezzettini. Per la cottura scaldare un po' di olio. Immergete nell'olio bollente prima gli ingredienti che hanno un tempo di cottura più lungo e poi man mano gli altri. Mescolateli frequentemente fino a che tutti sono cotti omogeneamente. Tenete in caldo gli ingredienti già pronti sul bordo così nel frattempo potete cuocerne degli altri. A fine cottura mescolate insieme tutti gli ingredienti e conditeli a piacere.



Dopo la cottura potete tenere al caldo o finire di cuocere i pezzi più grossi, mettendoli sulla grata per sgocciolare, se disponibile. Gli WOK con l'inserito vapore offrono ulteriori possibilità. Ravioloni o palline di riso ripieni di carne, pesce o verdura si cuociono delicatamente nell'inserito vapore con il coperchio.

Consigli per l'utilizzo corretto e la manutenzione

Non scaldate mai il vostro Wok senza contenuto e fate attenzione che il liquido dei cibi non evapori mai completamente. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento dell'Wok o della fonte di calore, attraverso lo scioglimento dell'alluminio contenuto nel fondo.

Dopo l'utilizzo se possibile sciacquate immediatamente con acqua calda. Mettete in ammollo e rimuovete delicatamente i resti del cibo con una spugnetta o una spazzolina. (Noi consigliamo la Scotch Brite).

Si raccomanda di non utilizzare spugnette metalliche o detersivi abrasivi.

A causa del calcare contenuto nell'acqua e di alcuni alimenti particolari possono formarsi all'interno della pentola macchie calcaree o di colore bluastro.

Si raccomanda di eliminarle velocemente e regolarmente, bollendo dell'aceto all'interno.

Per i casi ostinati Vi consigliamo di usare il detergente WMF Purargan che potrete reperire presso i rivenditori WMF.

Si consiglia di riporre il Wok solo dopo averlo accuratamente asciugato.

Consigli per il fornello ad induzione

Cucinando a fuoco sostenuto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.

Le dimensioni delle pentole e dei fornelli devono coincidere altrimenti c'è la possibilità che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

Istruzioni per il fornello elettrico

Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle della stessa dimensione della fonte di calore:

Esclusione di garanzia

Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- **utilizzo non conforme**
- **trattamento inadeguato 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, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra Società o dai loro esecutori.

Tagliando di garanzia

Per queste stoviglie adoperiamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo, la WMF concede la piena garanzia su materiali, lavorazione e funzioni.

In caso di reclamo, si prega di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

Ricette

Chop Suey

Ingredienti per 2 persone

100 gr. di filetto di maiale

100 gr. di filetto di tacchino

1-2 cucchiaini di sherry e salsa di soia

½ cucchiaino

½ cucchiaino di maizena

un po' di zucchero

½ fungo cinese ammorbidito in acqua tiepida

½ gambo di erba cipollina tagliato a rondelle

1 carota piccola tagliata a strisciole

150 gr. di germogli di bambù in scatola, tagliati a strisciole

10 gr. spaghetti di riso ammorbiditi

2 cucchiaini di olio di cardo

60 gr. di germogli vari (p. es.: lenticchie, soia, piselli)

Tagliate la carne a strisce sottili. Amalgamate lo sherry, la salsa di soia, la maizena ed una presa di zucchero, adagiatevi la carne e lasciate quindi riposare per circa 1 ora.

Cucinate gli spaghetti di riso come indicato sulla confezione e tagliateli a pezzetti. Rosolate nel Wok a fuoco vivace la porzione per una persona di verdure, germogli e fungo per circa 2 minuti. Lasciate sgocciolare la carne, e cuocete una porzione alla volta per circa 3 minuti, mescolando.

Rimescolate bene il tutto e riscaldate ancora brevemente. Condite a piacere.

Maiale in salsa agrodolce

Ingredienti per 2 persone

- 250 gr. di filetto di maiale
- Sale, pepe macinato fresco
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di fecola di mais
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 1 cipolla piccola
- ½ peperone rosso tagliato a striscioline
- 1 carota a fettine
- ⅛ l. di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 fette di ananas a dadini
- 1-2 cucchiaini di aceto di mele
- ½ cucchiaino di curry
- alcune gocce di olio piccante
- 1 cucchiaio di erba cipollina a rondelle

Tagliate il filetto di maiale a fette sottilissime e cospargetelo con sale e pepe. Sbattete energicamente un uovo e ripartitelo uniformemente sulle fettine di maiale. Ponete la carne nell'Wok, cuocetela bene nell'olio e poi toglietela. Cuocete velocemente anche le verdure nell'olio rimasto mescolandole con il brodo vegetale, il concentrato di pomodoro e la salsa di soia. Mettete i cubetti di ananas con curry e aceto sotto le verdure e fate cuocere. Condite con l'olio piccante al chili. Riscaldare velocemente la carne e guarnite la pietanza con piccole rondelle di erba cipollina.

WMF Wok

Hartelijk gefeliciteerd met uw aanschaf van een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitstesten garanderen een lange levensduur. Het uitgekende design en de slimme functionaliteit zorgen voor een groot gebruiksgemak.

De wok, het traditionele kookgerei van de Aziaten, krijgt ook een steeds prominentere plaats in de Europese keuken. In een wok kunt u koken, braden, smoren, frituren en met een passende inzet zelfs stomen. De bereiding gaat snel. En koken in de wok past helemaal in de trend van lichte en gezonde voeding.

Wokken zijn er in verschillende materialen, bijvoorbeeld van edelstaal, gietaluminium of aluminium. Ook bij de uitvoering zijn er verschillen, met of zonder deksel of met verscheidene keukenhulpjes voor de bereiding (lees graag de gebruiksaanwijzing op de verpakking).

Voor het gebruik gelieve eerst de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik de wok ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.

U kunt de wok op de kookplaat verhitten, of op een passend rechaud met brandpasta. Hoogste hittestand alleen voor verwarming van de producten gebruiken, op tijd de temperatuur naar beneden zetten en gerechten op de middelste stand gaar koken.

Tips voor het bereiden

Voor de bereiding moeten alle ingrediënten kleingesneden klaar staan.

Voor het aanbraden wat olie verhitten. Doe als eerste de ingrediënten met de langste gaartijd in het hete vet. Regelmatig roeren totdat alles gelijkmatig aangebraden is. Ingrediënten die gaar zijn, schuift u naar de rand om warm te houden. Zo kunt u in het midden van de wok verdere ingrediënten garen. Wanneer alle ingrediënten gaar zijn,

voegt u ze kort bij elkaar en kunt u kruiden toevoegen.
Grotere ingrediënten kunt u na het aanbraden warmhouden en afgaren en - voor zover aanwezig - op het afdruiptrekket leggen.
Wokken met passend stoominzet hebben nog meer variatiemogelijkheden.
Deegwaren of rijstballetjes met vullingen van vlees, vis of groenten worden in de inzet en met gesloten deksel voorzichtig in de opstijgende damp gegaard.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

Verhit uw wok nooit zonder inhoud en denkt u eraan dat de vloeistof van de te koken gerechten nooit helemaal verdampt. Als u hier geen rekening mee houdt, kan dit leiden tot aanbranden en beschadiging van de wok door smelten van het aluminium in de bodem.

Na gebruik zo snel mogelijk de pan met heet water afspelen.

Vastzittende etenswaren laten weken en met een spons of afwasborstel verwijderen. (Wij adviseren een Scotch Brite-reinigingsspons „Krast niet 3M“).

Geen staalwol of andere schuurmiddelen gebruiken.

Door kalkrijk water en sommige ingrediënten kunnen kalkvlekken of blauwachtige verkleuringen in de binnenkant van de wok ontstaan. Gaarne vroeg en regelmatig verwijderen, als u de wok met azijn uitkookt. In hardnekkige gevallen raden wij WMF Purargan® aan, die in de vakhandel verkrijgbaar is.

De wok goed afgedroogd bewaren.

Tips bij het inductiekoken

Het symbool op de bodem van de wok laat zien of de wok voor inductie geschikt is. Bij een hoge kookstand kan een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en niet een teken dat uw inductiekookplaat of uw wok defect is.

De bodemdiameter van de wok en de grootte van de inductieplaat (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen, omdat de mogelijkheid bestaat dat het kookveld (magneetveld) niet aansluit op de bodem van de wok.



Tips bij koken met elektriciteit

Gebruik de kookplaat, die wat grootte betreft het meest overeenkomt met de bodem van de wok. U spaart daardoor tijd en energie.

Aansprakelijkheidclausule

Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- **onzorgvuldig en/of onjuist gebruik**
- **verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud**
- **het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing**
- **niet correct uitgevoerde reparaties door derden**
- **het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen**

Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/accessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schade die voortkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs

Voor dit product gebruiken wij alleen de beste materialen en produceren het volgens de modernste productietechnieken. Daarom nemen wij de volle garantie voor materialen, bewerking en functie op ons.

Bij klachten verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

Recepten

Chop Suey

Ingrediënten voor 2 personen

100 g varkensfilet

100 g kipfilet

Ca 1-2 eetlepels sherry en sojasaus

½ eetlepel maïzena

een beetje suiker

½ chinese paddenstoel, in lauwwarm water laten weken

½ prei, in fijne ringen gesneden

1 kleine wortel, in fijne reepjes gesneden

150 g bamboescheuten uit blik, in fijne reepjes gesneden

10 g los geweekte mihoen

2 eetlepel distelolie

60 g gemengde zaden (bijv. Linsen-, sojabonen-, erwten)

Vlees in reepjes snijden. Sherry, sojasaus, maïzena en een beetje suiker tot marinade vermengen en het vlees daarin ca. 1 uur laten trekken.

Mihoen bereiden zoals op de verpakking staat vermeld en fijn snijden.

Groente, zaden en paddenstoel beetje bij beetje in de wok ca. 2 min. op hoog vuur roerbakken. Het vlees laten afdruipen, in 2 porties telkens 3 min. wokken.

Alles goed door elkaar mengen en nogmaals kort verhitten. Naar eigen wens op smaak brengen.

Varkensvlees zoet-zuur

Ingrediënten voor 2 personen

- 250 g varkensfilet
- Zout, zwarte peper, vers gemalen
- 1 klein ei
- 1 eetlepel maïsmeel
- 2 eetlepel sesamolie
- 1 kleine ui
- ½ rode paprika, in reepjes geschnitten
- 1 wortel, in reepjes
- ⅛ l groentebouillon
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1-2 eetlepel sojasaus
- 2 schijven ananas uit blik, in blokjes gesneden
- 1-2 eetlepel vruchtenazijn
- ½ theelepel curry
- enkele druppels chiliolie
- 1 eetlepel met stukjes bieslook

Varkensfilet in mooi dunne parten snijden, met zout en zwarte peper kruiden. Ei kloppen, met het meel doorroeren en het mengsel gelijkmatig over het vlees verdelen, goed inwrijven. Vlees in de wok in hete olie kort aanbraden en uit de wok nemen.

De gesneden groente in de overgebleven olie kort aanbraden, met groentebouillon afblussen, tomatenpuree en sojasaus door elkaar roeren. Ananasblokjes met azijn en curry door de groenten mengen en laten koken. Op smaak brengen met chiliolie. Vlees nog een keer kort verhitten en het gerecht met stukjes bieslook bestrooien.

Garantieabschnitt



Guarantee Voucher
Bon de garantie
Cupón de Garantía
Tagliando di garanzia
Garantiebewijs

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp