

WMF Pfannen



WMF Pfannen
Bedienungs- und Pflegehinweise

Сковороди WMF
Інструкції з використання
та догляду
WMF Poêles
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sartenes
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Padelle
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 煎锅
操作和保养指南



WMF сковороди

Вітаємо з вибором! Ви вибрали якісний продукт від WMF. Якісні матеріали, відмінна обробка та ретельний контроль якості забезпечують дуже тривалий термін служби. Витончений дизайн та продумана функціональність забезпечують велику універсальність.

Якісні особливості

Сковорода - це не просто сковорода! Кожна має свої власні сильні сторони. Ось чому в кожному будинку має бути принаймні два типи сковороди: сковорода Cromargan® та сковорода з антипригарним покриттям. Сковороди WMF випускаються з двома різними антипригарними покриттями.

Переваги сковорідок WMF з першого погляду:

сковороди Cromargan®	PTFE антипригарне покриття, напр. PermaDur	Керамічне антипригарне покриття, напр. CeraDur
<ul style="list-style-type: none"> Сильно стійкий до стресів, таких як сильний жар при смаженні та термічний удар під час застосування Дуже добре зберігає тепло завдяки універсальній основі TransTherm® У посудомийній машині та в духовці можна використовувати (обмеження стосуються пластикових ручок) 	<ul style="list-style-type: none"> Делікатна їжа не липне Ідеально підходить для смаження з низьким вмістом жиру Відмінний антипригарний ефект Дуже довговічний 	<ul style="list-style-type: none"> Делікатна їжа не липне Ідеально підходить для смаження з низьким вмістом жиру Надзвичайно термостійкий Смаження при високій температурі можливе Найкращі антипригарні властивості

Інструкцій перед використанням

- Перед першим використанням видаліть усі наявні ярлики, промийте гарячою водою та добре просушіть.
 - Для нагрівання використовуйте лише найвищий рівень нагрівання. Потім своєчасно зменште вогонь, щоб їжа смажилася на середньому вогні.
 - Використовуйте налаштування низького нагрівання, зокрема, для приготування їжі з низьким рівнем води та смаження з низьким вмістом жиру.
 - Для духовки підходять також лише сковороди та кришки без синтетичних деталей. Будь ласка, використовуйте тримачі для сковорідки, оскільки ручки можуть нагріватися в духовці.
- Сковороди з багатощарового матеріалу забезпечують дуже швидкий і рівномірний розподіл тепла.
- Постійний перегрів може призвести до постійного зміни кольору матеріалу. Це суто косметичний засіб і не впливає на кулінарні властивості сковороди.
- Якщо сковорода має лише антипригарне покриття на поверхні смаження, під час приготування їжі

що містить яйця, переконайтесь, що їжа торкається лише основи сковороди, оскільки в іншому випадку вона може легко прилигнути до обідка.

Інструкція щодо безпечного використання та догляду

- Ви досягнете найкращих результатів смаження при середній або низькій температурі.
- Ніколи не нагрівайте порожню сковороду протягом тривалого періоду часу і переконайтесь, що рідина в їжі, яка готується, ніколи не випаровується повністю. Недотримання цих вказівок може призвести до пошкодження посуду або джерела тепла.
- Намочіть залишок їжі та обережно видаліть його губкою або щіткою.
- Будь ласка, не використовуйте сталеву вату або абразивні засоби для чищення.
- Якщо пластикова ручка вашої сковороди ослабла, затягніть гвинт на ручці за допомогою звичайної викрутки. Ви не повинні використовувати сковороду знову, поки не закрутите гвинт. Пластикові ручки, які пошкоджені внаслідок неправильного поводження, можуть бути замінені вашим дилером WMF.

Спеціально для сковорідок з антипригарним покриттям:

Перегрів може пошкодити антипригарне покриття

Тому сковороду ніколи не можна залишати без нагляду на варильній панелі. Ретельно провітрюйте кухню на випадок задимлення.

- Мийте сковороду якомога швидше після використання. Для дбайливого догляду рекомендуємо протирати сковорідку паперовим рушником або промивати її рукою м'яким засобом для чищення. Після очищення злегка втирайте олію або жир на антипригарне покриття.
- Будь ласка, використовуйте на сковороді кухонне начиння з дерева або синтетичного матеріалу. Будь-які сліди від порізів або подряпин можуть вплинути на антипригарну властивість поверхні. За гарантією не може бути подано жодної вимоги щодо такого збитку.
- Уникайте дії сили на край заливки твердим гострим кутом та металевим посудом, оскільки це може призвести до пошкодження.
- **Визначення температури під час використання в духовці**
- Максимальна подача тепла залежить від деталей з найнижчою стійкістю до температури (ручка, кришка або корпус). Ніколи не використовуйте функцію гриля духовки зі скляними кришками.



Температурна стійкість: ручки

(кришка та корпус)

виготовлений із синтетичного матеріалу / силікону з нержавіючої сталі	70°C (для підтримки тепла) 250°C
---	-------------------------------------

КРИШКА

скло	180°C
скло з ободом з нержавіючої сталі	180°C
нерж.сталь з синтетичними деталями	250°C
	70°C

Покриття

з керамічним покриттям (на плиті)	400°C
з антипригарним покриттям з ПТФЕ (на варильній панелі)	260°C

Інформація про посудомийну машину

Оскільки сучасні компактні миючі засоби для посудомийних машин можуть атакувати та пошкодити антипригарні покриття,

рекомендує мити сковороди з антипригарним покриттям вручну.

Мити в посудомийній машині можна лише сковорідки без антипригарного покриття.

Майте на увазі наступне:

- Використовуйте лише відомі марки миючих засобів для посудомийних машин. Завжди наповнюйте дозатори солі та ополіскувача негайно. Ніяка сіль не повинна контактувати з внутрішньою частиною посудомийної машини. Концентрація солі може спричинити корозію. Після заповнення ємності для солі ми рекомендуємо вам запустити проміжний цикл полоскання, поки машина порожня.
- Іржа може переноситися на посуд від інших предметів у посудомийній машині. Це може спричинити корозійну шкоду, якщо її не негайно видалити. Відкрийте посудомийну машину якомога швидше після закінчення циклу полоскання, щоб забезпечити вентиляцію.
- Вийміть сковороду з машини якомога швидше і не дозволяйте довго стояти на вологому повітрі, інакше на поверхні можуть з'явитися сліди. Перш ніж зберігати сковороду, ретельно висушіть її.

Інформація для підготовки

- Після розігріву сковороди встановіть

температуру не вище середньо-високої або середньої. Зменште вогонь, якщо жир почне трохи диміти. Потім покладіть на

- сковороду їжу, яка смажиться. Це запобігає перегріванню антипригарного покриття.
- Під час смаження на попелі при високих температурах ми рекомендуємо використовувати термостійкі олії, такі як олія арахісу.

Будьте обережні з гарячим жиром.

- Не залишайте без нагляду гарячі сковороди. Не гасіть спалений жир водою. Використовуйте ковдру або вогнегасник.
- Під час смаження в сухому режимі відсутність олії означає, що важко визначити, наскільки гаряча сковорода. Тому нагрівайте сковороду лише при середній температурі та стежте, щоб вона не перегрілася, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

Інформація для всіх видів варильної поверхні

WMF виготовляє сковороди для всіх типів варильних поверхонь та розмірів, придатних для побутових потреб



Інформація для електричних плит

Для більш ефективного використання енергії діаметр конфорки на електричних плитах повинен збігатися з діаметром каstrулі або каstrулі:

Плита	Сковорода
маленький ø 14.5 cm	ø 20 cm
середній ø 18 cm	ø 24 cm
великий ø 22 cm	ø 28 cm

Інформація для індукційних варильних поверхонь

Якщо ваша сковорода підходить для індукційних варильних поверхонь, на упаковці або на основі сковороди є символ індукційної варильної поверхні. Зверніть увагу на наступне. Індукція є дуже швидким джерелом тепла. Ніколи не нагрівайте порожню сковороду, оскільки перегрів посуду може її пошкодити. При приготуванні їжі на сильному вогні може бути шум. Цей шум виникає з технічних причин і не означає, що ваша плита або посуд несправні.

Діаметр основи сковороди та розмір варильної поверхні повинні збігатися, оскільки в іншому випадку, особливо для менших діаметрів основи, можливо, що варильна поверхня (магнітне поле) не реагуватиме на основу сковороди.

Інформація для склокерамічних плит

Не тягніть і не штовхайте посуд через конфорку, оскільки це може подряпати склокерамічну плиту. Для склокерамічних варильних поверхонь з піднятими візерунками використання алюмінієвих сковорідок може спричинити появу смуг і ліній на плиті у вигляді потертостей металу. Їх можна легко видалити наступним чином. Обприскайте плиту миючим засобом для духовки та залиште на деякий час, щоб вона набрала сили. Потім натирайте плиту, натискаючи на неї з невеликим тиском, доки смуги не зникнуть. Це не пошкодить вашу склокерамічну плиту.

WMF Group GmbH
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen/Steige
Germany