

# WMF SELECTit!



Servier-Schmorpfanne  
Bedienungs- und Pflegehinweise

Casserole pot  
Instructions for use and care

Sauteuse à servir  
Conseils d'utilisation et d'entretien

Olla de servir  
Indicaciones de manejo y cuidado

Casseruola per servire  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

上菜用浅炖锅  
操作和保养指南

上菜用浅燉鍋  
使用和保養說明

Serveringssauterpande  
Betjeningsog vedligeholdelsesvejledning

Tálatáló-pároló lábas  
Használati és ápolási útmutató

Ponev za dušenje  
Navodila za uporabo in nego

キヤセロール  
使用およびお手入れの注意

Serveerstooftpan  
Gebruiksen onderhoudsaanwijzingen

Сотейник сервировочный  
Указания по использованию и уходу

Tava za pirjanje i posluživanje  
Upute za uporabu i njegu



## WMF SELECT it! Servier-Schmorpfanne

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 mit ILAG Durit SELECT it! Antihaftversiegelung. Steckdeckel aus hitzebeständigem Güteglas. TransTherm®-Allherdboden

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.

### Qualitätsmerkmale

- Körper und Griffe aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
- Mit ILAG Durit SELECT it! Antihaftversiegelung für beste Antihafteigenschaften
- Schüttrand für zielsicheres und tropffreies Ausgießen
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und

Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde

- Steckdeckel für wasserarmes Garen besonders geeignet
- Steckdeckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen
- Haushaltsgerechte Größen
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüßlich

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

#### Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch evtl. vorhandene Aufkleber entfernen. Pfanne mit Wasser kurz auskochen, ausspülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten.
- Besonders beim wasserarmen Garen und fettarmen Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Pfanne und Deckel sind backofengeeignet bis 180°C. Bitte verwenden Sie dabei Topfhandschuhe, da die Griffe heiß werden.

#### Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Die Antihaftversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Vorsicht: Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innenbodens beeinflussen die Produkteigenschaft nicht.
- Pfanne niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigungen der Pfanne oder der Heizquelle kommen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- 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. Moderne Kompaktpfölmittel können in der Spülmaschine die Antihaftversiegelung angreifen und beschädigen. WMF empfiehlt deshalb Handspülung.

- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfetten.
- Bitte verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Wender und Küchenhelfer aus Holz- oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantieanspruch.
- 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.

### Hinweise für die Zubereitung

#### Wasserarm garen

Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel in geschlossener Pfanne mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte der fest schließende Steckdeckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Wasser-Dampf-Kreislauf nicht unterbrochen wird. Wasserarm garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente weitgehend erhalten, weil sie nicht im Wasser ausgespült werden und alle Speisen behalten ihren Eigengeschmack. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie verzichten.

#### Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in die kalte Pfanne und erhitzen sie erst dann! Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze,

wenn das Fett leicht zu perlen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne. Bei geschlossenem Deckel ein paar Minuten auf beiden Seiten anbraten.

Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit des Fleisches ab. Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel gart das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen.

#### Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe 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 Topfboden nicht anspricht.

#### Hinweis für Elektroherde

Cromargan®-Pfannen von WMF gibt es in haus-

haltungsgerechten Größen. Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Pfannendurchmesser in etwa entsprechen:

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

#### Garantieerklärung

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 2 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, zu dokumentieren durch den Kaufbeleg. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir das mangelhafte Produkt kostenlos gegen ein neues austauschen.

Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem mangelhaften Produkt und

einer Fehleranzeige 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.

#### Gesetzliche Gewährleistung

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert 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 Bedienungsanleitung
- Nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Übliche Gebrauchsspuren, wie etwa Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur, stellen keine Beschädigungen im Sinne der Garantieerklärung dar. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf den normalen bestimmungsgemäßen Gebrauch im Privathaushalt, Beschädigungen bei gewerblicher Nutzung sind nicht umfasst.

#### Garantiegeber

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
wmf.com



## WMF SELECTit! Roasting and serving pan

Cromargan®: 18/10 stainless steel with ILAG Durit SELECTit! non-stick coating. Insertable lid made from heat-resistant glass. TransTherm® universal base

Congratulations on your purchase! You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, excellent workmanship and meticulous quality inspections guarantee a long service life. A sophisticated design and well thought-out functionality ensure great practicality.

#### Quality features

- Body and handles made from Cromargan®: 18/10 stainless steel
- With ILAG Durit SELECTit! non-stick coating for the best non-stick properties
- Pouring rim for accurate and drip-free pouring
- A TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of hob, including induction hobs

- Insertable lid suitable for cooking with very little liquid
- Lid made of high-quality heat-resistant glass for full-view cooking
- Household sizes
- Easy to clean and hard-wearing if the following instructions are observed

**Please read the following instructions for use and care completely before using this product for the first time.**

#### Instructions for use

- Remove any stickers before using the product for the first time. Fill the frying pan with water, boil briefly, then rinse and dry it thoroughly.
- Use the highest heat setting for heating up only. Reduce the heat in good time so that your food is fried over a medium heat.
- Use low heat settings for low-water cooking and low-fat frying in particular.
- Frying pan and lid are suitable for use in ovens up to 180°C. Please use oven gloves when handling the cookware because the handles get hot.

### Instructions for safe use and care

- Lightly oil the non-stick coating using cooking oil or fat.
- The best frying results are achieved when cooking at a medium or low temperature.
- Caution: overheating may 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. Any slight discolouration of the surface of the inner base does not affect the product's properties.
- Never heat an empty frying pan for extended periods of time and ensure that the liquid in cooking food never evaporates completely. Failure to follow these guidelines may damage the frying pan or heat source.
- Should food burn and stick to the pan despite taking the proper precautions, remove blackened residues immediately to prevent impairing the non-stick effect.
- Wash the frying pan as soon as possible after use. For greater care, we recommend wiping the pan with a paper towel or rinsing it by hand with a mild care product. Modern compact detergents may corrode and damage the

non-stick coating in the dishwasher. WMF therefore recommends washing by hand.

- Soak stubborn food residues and gently remove them using a sponge or brush.
- Please do not use wire wool or abrasive scouring agents.
- After cleaning, re-grease the surface with cooking oil or fat.
- Please use wooden or plastic kitchen utensils in the frying pan. Any minor cuts or scratch marks that may occur do not affect the non-stick property of the surface. They are purely visual in nature and are not cause for a warranty claim.
- Be careful with hot fat. Never 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 makes it difficult to tell how hot the pan is. Therefore only heat the frying pan at a medium temperature and ensure that it does not over-heat because this could damage the non-stick coating.

### Preparation instructions

#### Cooking in little water

In this gentle form of preparation, very little liquid is used to cook vegetables or other food in the covered frying pan. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed insertable lid must not be removed. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or the meat of young animals. This cooking method retains most of the vitamins, minerals and trace minerals because they are not released into the water, thus ensuring that all ingredients retain their individual taste. You do not generally need to add cooking salt.

#### Low-fat frying

When frying with grease, always put the grease into a cold pan and then heat it up! Set the temperature to a low to medium heat. Reduce the heat when the fat begins to bubble slightly. Only then should food be placed into the frying pan. Fry for a couple of minutes on each side with the lid on. The cooking time depends on the size and quality of the piece of meat. With this type of cooking with a closed lid, meat fries in its own juice and requires little fat.

### Information for induction hobs

Please note that induction is a very rapid heat source. Never heat frying pans or pots without content, because overheating the cookware can damage it. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty. The frying pan base diameter and the hob size must match. If not, especially in the case of smaller base diameters, the hob (magnetic field) might not react to the base of the pot or pan.

### Information for electric hobs

Cromargan® frying pans from WMF are available in household sizes. For optimal energy use, the hotplate diameter of electric hobs should approximately match the diameter of the frying pan:

Hotplate	Frying pans
Small ø 14.5cm	ø 20cm
Medium ø 18cm	ø 24cm
Large ø 22cm	ø 28cm

### **Guarantee**

During the two-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of our product with regard to its materials, craftsmanship and functionality. The warranty period starts on the date of purchase, which must be documented by the sales receipt. If defects arise in the product during the warranty period, we will replace the defective product with a new one free of charge.

The warranty extends only to this right. Additional rights under this guarantee are excluded. The sales receipt, the faulty product and details of the fault must be presented to validate claims made 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 by that of a similar product in the current product range.

### **Legal warranty**

This guarantee does not limit the consumer's statutory rights against the vendor if the purchased product was not free of defects at the time of the transfer of risk. During the warranty period, you

have the statutory warranty rights to subsequent fulfilment, reduction, withdrawal and compensation in accordance with Arts. 437 et seq. of the German Civil Code (BGB) to the extent permitted by law.

### **Exclusions from the warranty**

The guarantee does not cover damage due to the following causes:

- Cuts or scratches of a purely visual nature
- Overheating
- Unsuitable and improper use
- Incorrect, inappropriate, improper or negligent handling
- Non-compliance with these operating instructions
- Improperly performed repairs
- Installation of spare parts that do not correspond to the original design

Normal signs of wear and tear such as cuts and scratches of a merely optical kind do not constitute damage under the terms of the guarantee. Warranty claims are limited exclusively to normal, proper use in private households. Damage caused

through commercial use is not covered by the guarantee.

### **Warranty issuer**

WMF Group GmbH  
Eberhardstrasse 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
wmf.com

## WMF SELECTit! Rôtissoire/Sauteuse à servir

Cromargan® : acier inoxydable 18/10 avec revêtement antiadhésif ILAG Durit SELECTit!  
Couvercle emboîtable en verre traité haute température.  
Fond diffuseur TransTherm®

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, à une fabrication haut de gamme et à des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.

### Caractéristiques de qualité

- Corps et manche en Cromargan® : acier inoxydable 18/10
- Avec revêtement antiadhésif ILAG Durit SELECTit! pour d'excellentes propriétés antiadhésives
- Bord qui permet de servir proprement et sans gouttes perdues
- Fond diffuseur TransTherm® entouré d'un re-

vêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise

- Couvercle emboîtable particulièrement adapté à une cuisson pauvre en eau
- Couvercle emboîtable en verre traité haute température permettant de surveiller la cuisson
- Tailles courantes
- Inusable et facile à entretenir si vous respectez les consignes ci-après

### **Veillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.**

#### Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Faites bouillir brièvement de l'eau dans la poêle, la rincer et la sécher 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 lors des cuissons pauvres en

eau et en graisse.

- Les poêles et les couvercles conviennent pour la cuisson au four jusqu'à 180° C. Veuillez alors utiliser des gants de cuisine car les poignées sont très chaudes à la sortie du four.

#### Conseils d'utilisation et d'entretien

- Graissez légèrement le revêtement antiadhésif avec de l'huile ou de la graisse alimentaire.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à moyenne ou basse température.
- Attention : 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. Les légères colorations qui se forment sur la surface du fond intérieur n'altèrent pas les propriétés du produit.
- Les poêles ne doivent jamais chauffer longtemps sans contenu et vous devez faire en sorte que le liquide des aliments ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous risquez d'endommager la poêle ou la source de chaleur.
- Si malgré toutes les précautions, quelque chose venait à brûler, retirez immédiatement

les brûlures noires pour ne pas compromettre les propriétés antiadhésives.

- Nettoyez la poêle aussitôt que possible après utilisation. Pour un entretien doux, nous conseillons d'essuyer la poêle avec du papier absorbant ou de la laver à la main avec un liquide vaisselle non agressif. Les détergents à vaisselle compacts modernes peuvent aggraver et endommager le revêtement antiadhésif au lave-vaisselle. C'est pour cela que WMF vous conseille un lavage à la main.
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à proscrire.
- Après avoir nettoyé la surface, graissez à nouveau 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 n'ont aucune incidence sur les propriétés antiadhésives de la surface. Seul leur aspect peut rebuter mais elles ne sont pas pour autant un

- motif valable de réclamation en garantie.
- Redoublez de prudence avec la matière grasse chaude. Ne laissez pas la poêle chaude sans surveillance.
- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.
- Pour la cuisson des aliments sans matière grasse, il est difficile de déterminer le degré de chaleur de la poêle. Tâchez de faire chauffer la poêle uniquement à température moyenne en prenant garde de ne pas la faire surchauffer. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

### Conseils de préparation

#### Cuire avec peu d'eau

Cette préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Lors de la cuisson, le couvercle emboîtable correctement fermé ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que le cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu. La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson permet de préserver en

grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, car l'eau ne les détruit pas, et tous les aliments gardent leurs goûts propres. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

#### Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans la poêle froide et faites-la réchauffer ensuite ! Réglez la température aux niveaux faible à moyen. Baissez la chaleur lorsque la matière grasse commence à faire quelques bulles. Mettez ensuite l'aliment à cuire dans la poêle. Avec le couvercle fermé, faites cuire quelques minutes de chaque côté.

Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de la viande. Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de matière grasse.

#### Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ni de cocottes sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Si le feu est très fort, un

bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre ustensile de cuisine. 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 l'ustensile, surtout si le diamètre du fond est petit.

#### Instructions pour les cuisinières électriques

Les poêles en Cromargan® de WMF existent en tailles courantes. Avec les cuisinières électriques, afin d'optimiser la consommation d'énergie, les diamètres des plaques doivent plus ou moins correspondre aux diamètres des poêles.

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

#### 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 fonctionnement. La période de garantie commence à compter de la date de l'achat, qui doit être justifiée par la preuve d'achat. Au cas où le produit est entaché de défauts au cours de la période de garantie, nous remplacerons le produit défectueux par un nouveau sans aucuns frais.

La réclamation en garantie s'applique uniquement à cette réclamation. Toute autre réclamation en garantie sera exclue. Pour pouvoir faire une réclamation pendant la période de garantie, il est nécessaire de joindre le justificatif d'achat au produit défectueux et de fournir une description du problème. 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.

#### Garantie légale

Cette déclaration de garantie ne limite pas vos droits légaux à la garantie, dont l'acheteur bénéficie à l'égard du vendeur si la marchandise n'était

pas exempte de défaut au moment du transfert des risques. Pendant la période de garantie, vous pouvez faire valoir sans restriction vos droits légaux à la garantie sur l'exécution en nature, la réduction, la résiliation et les dommages-intérêts conformément aux §§ 437 ss. du Code civil allemand.

#### Exclusion de garantie

Toute réclamation en garantie pour des dommages imputables aux motifs suivants sera refusée dans les cas suivants :

- Traces de coup et rayures purement visuelles
- Surchauffe
- Usage inapproprié ou incorrect
- Entretien inexistant, inadéquat, maladroit ou négligent
- Non-respect du présent manuel d'utilisation
- Réparations non effectuées dans les règles de l'art
- Installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle d'origine

Les signes d'usure liés à une utilisation normale comme des rayures et des éraflures, d'ordre purement visuel, ne peuvent faire l'objet d'une

réclamation dans le cadre de la garantie. La réclamation en garantie s'applique uniquement à une utilisation normale et conforme dans le cadre privé ; les dommages résultant d'une utilisation commerciale sont exclus.

#### Garant

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
wmf.com

ES

## WMF SELECT it! Sartén/cacerola de servir

Acero inoxidable 18/10 Cromargan®: con revestimiento antiadherente ILAG Durit SELECT it!  
Tapa encajable de cristal resistente al calor.  
Fondos TransTherm®

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas cuidadosas de calidad garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados garantizan una utilidad óptima.

#### Características de calidad

- Cuerpo y asas de Cromargan®: acero inoxidable 18/10
- Con revestimiento antiadherente ILAG Durit SELECT it! para excelentes características antiadherentes
- Borde vertedor para un vertido seguro y sin goteo
- Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción, encapsulado por todos lados en



acero inoxidable para las mejores características de cocción y asado. Apto para todo tipo de cocinas, también para las de inducción

- Tapa encajable especialmente adecuada para la cocción con poca agua
- Tapa de cristal resistente al calor para ver los alimentos mientras cocina
- Tamaños apropiados para el uso doméstico.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso

#### Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez.

#### Indicaciones de uso

- Antes del primer uso retire los adhesivos que hubiera presentes. Agregue agua a la sartén y hiérvala brevemente, a continuación enjuáguela y séquela bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar y a continuación bájela a temperatura media para asar el alimento.
- Es importante utilizar temperaturas bajas especialmente al cocer con poca agua y freír con poca grasa.

- La sartén y la tapa son aptas para el horno hasta 180°C. Utilice en ese caso manoplas, ya que las asas pueden calentarse mucho.

#### **Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado**

- Engrase ligeramente el revestimiento antiadherente con aceite o grasa para cocinar.
- Conseguirá los mejores resultados a media o baja temperatura.
- Cuidado: 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. Una posible y leve decoloración en la superficie del interior del fondo no afecta la calidad del producto.
- 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 sartén o incluso la fuente térmica.
- Si a pesar de todas estas precauciones algo se quemara mucho, elimine de inmediato los restos negros para que no perjudiquen el efecto antiadherente.
- Limpie la sartén inmediatamente después de

usarla. Como cuidado le recomendamos frotar la superficie con papel de cocina o lavar a mano con un lavavajillas suave. Los detergentes compactos modernos que se utilizan en el lavavajillas pueden atacar y dañar el revestimiento antiadherente. Por eso WMF le recomienda lavarlas a mano.

- Reblandezca los restos de comida adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Una vez limpia la superficie, engrásela de nuevo con aceite o grasa de cocina.
- Para cocinar en la sartén utilice paletas y utensilios de cocina de madera o plástico. Los posibles cortes o arañazos no afectan la propiedad antiadherente de la superficie. Solo son de carácter visual y no constituyen motivo de reclamación de garantía.
- Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes. Vigile siempre la sartén cuando esté caliente.
- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una manta o un extintor.

- Si desea asar alimentos sin grasa, deberá tener en cuenta que 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.

#### **Indicaciones de preparación**

##### **Cocer con poca agua**

En esta preparación especialmente sana, las verduras u otros alimentos se cuecen en la sartén cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción la tapa encajable de cierre fijo debe permanecer puesta para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor.

La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne joven. Con este método de cocción se conservan en gran medida las vitaminas, los elementos minerales y los oligoelementos porque no se lavan con el agua. Además, todos los alimentos conservan su sabor propio. Casi no es necesario agregar sal.

##### **Freír con poca grasa**

Cuando vaya a freír con aceite, añádale siempre

antes en la sartén fría y caliéntelo después. Ajuste la temperatura a un nivel entre bajo y medio. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a burbujear ligeramente. Seguidamente, introduzca el alimento en la sartén. Asar un par de minutos por ambos lados con la tapa cerrada.

El tiempo de cocción depende del tamaño y las características de la carne. En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la carne se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa.

##### **Indicaciones para cocinas de inducción**

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sartenes o cacerolas 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 defectos 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 olla.

### Indicaciones para cocinas eléctricas

Las sartenes Cromargan® de WMF se ofrecen en tamaños adecuados para el uso doméstico. Para aprovechar de forma óptima la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro de la sartén deberían ser aproximadamente:

Placa de la cocina eléctrica	Sartenes
tamaño pequeño ø 14,5 cm	ø 20 cm
tamaño medio ø 18 cm	ø 24 cm
tamaño grande ø 22 cm	ø 28 cm

### Declaración de garantía

Por la presente, garantizamos el correcto funcionamiento de nuestro producto con respecto al material, la fabricación y el funcionamiento durante un periodo de garantía de dos años. El periodo de garantía comienza con la fecha de compra y se deberá documentar con el justificante de compra. Si durante el periodo de garantía el producto resultara defectuoso, será reemplazado por uno nuevo de forma gratuita.

El derecho a garantía se limita exclusivamente a esto. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía. Para hacer valer el derecho de ga-

rantía es necesario presentar el comprobante de compra junto con el producto defectuoso y una indicación del defecto. Si su modelo sigue dentro de nuestro programa de suministro, 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 del programa de suministro.

### Garantía legal

Por la presente declaración de garantía, no se limitan los derechos legales de garantía que el comprador tiene frente al vendedor, si el objeto adquirido en el momento del traspaso del riesgo no estaba libre de defectos. Tiene derechos legales de garantía dentro del plazo de la misma en cuanto a cumplimiento posterior, reducción, desistimiento y daños y perjuicios, según el art. 437 y siguientes del BGB (Código Civil alemán), en función del alcance legal correspondiente.

### Exclusión de garantía

No se aplica ninguna garantía por los daños producidos por los siguientes motivos:

- Marcas de cortes o arañazos de índole puramente visual
- Sobrecalentamiento
- Utilización inapropiada o inadecuada
- Manejo erróneo, inadecuado, no conforme al uso previsto, o mal uso
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso.
- Reparaciones hechas inadecuadamente
- Montaje de piezas de recambio no originales

Los signos de uso habituales como los cortes o rasguños de naturaleza meramente óptica no presentan daños en el sentido de la declaración de garantía. El derecho de garantía se extiende exclusivamente al uso habitual en el hogar privado, quedando excluidas los daños ocasionados por el uso comercial.

### Garante

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Alemania  
service@wmf.de  
wmf.com

## WMF SELECTit! Casseruola bassa per servire

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento antiaderente ILAG Durit SELECTit!.  
Coperchio ad incastro in vetro resistente al calore.  
Fondo universale TransTherm®

Congratulazioni per il Suo acquisto e per aver scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali pregiati, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto sono la garanzia di una lunga durata. Il design collaudato e la funzionalità sofisticata garantiscono un elevato valore d'uso.

### Caratteristiche qualitative

- Corpo e manici in Cromargan®: acciaio inox 18/10
- Con rivestimento antiaderente ILAG Durit SELECTit! per ottime caratteristiche antiaderenti
- Bordo antisgocciolo per versare con precisione
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per

cuocere e friggere. Adatta a tutte le fonti di calore, anche ad induzione

- Coperchio ad incastro ideale per la cottura in poca acqua
- Coperchio ad incastro in vetro resistente al calore per una cottura visibile
- Dimensioni adatte all'uso domestico
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrà un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione

### Prima del primo utilizzo leggere attentamente il seguente manuale per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

#### Indicazioni per l'uso

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti. Bollire un po' di acqua nella padella, risciacquare e asciugare bene.
- 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.

- Casseruola e coperchio adatti al forno fino a 180°C. Utilizzare guanti da forno dato che i manici possono raggiungere temperature elevate.

### Consigli per un uso sicuro e per la manutenzione

- Distribuire sul rivestimento antiaderente un leggero strato di olio alimentare o grasso alimentare.
- I migliori risultati di cottura si ottengono a temperature medie o basse.
- Attenzione: il 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. Le leggere decolorazioni della superficie del fondo interno che si possono eventualmente presentare non influiscono sulle proprietà del prodotto.
- Non riscaldare mai la casseruola per un tempo prolungato senza alimenti. Inoltre, evitare che i liquidi di cottura evaporino completamente. Non osservando questa indicazione si rischia

di provocare danni alla padella o alla fonte di calore.

- Se nonostante tutte queste precauzioni in alcuni punti le pietanze rimangono attaccate, rimuovere immediatamente i residui bruciacchiati per non compromettere l'effetto antiaderente.
- Dopo l'uso pulire la casseruola il prima possibile. Per garantire una manutenzione ottimale, si consiglia di strofinare la casseruola con carta assorbente da cucina o di lavarla a mano con un detergente delicato. I detersivi compatti moderni per lavastoviglie possono aggredire e danneggiare il rivestimento antiaderente. Per questo motivo WMF consiglia il lavaggio a mano.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e rimuovere i residui delicatamente con una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Dopo la pulizia, distribuire nuovamente sulla superficie olio alimentare o grasso.
- Si prega di utilizzare per la casseruola palette e utensili da cucina in legno o in plastica. Gli eventuali segni di incisioni o graffi non hanno

nessun effetto sulle proprietà antiaderenti della superficie. La loro natura è semplicemente estetica e non prevedono nessuna richiesta di intervento in garanzia.

- Procedere con cautela con il grasso molto caldo. Non lasciare incustodita la casseruola bollente.
- Qualora il grasso surriscaldato dovesse infiammarsi, non spegnere il fuoco con acqua. Usare una coperta o un estintore.
- Durante la cottura di alimenti senza grassi non è possibile capire la temperatura raggiunta dalla casseruola. Per questo motivo, riscaldare la casseruola solo ad una temperatura media ed assicurarsi che non si surriscaldi perché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

### Istruzioni per la preparazione

#### Cottura in poca acqua

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure e altri alimenti vengono cotti in una casseruola chiusa con pochissima acqua. Durante tutto il processo di cottura, il coperchio ad incastro non deve essere rimosso, in modo che il vapore non possa fuoriuscire e il ciclo acqua vapore non venga

interrotto.

La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi rimangono pressoché intatti, perché non vengono risciacquati nell'acqua e tutte le pietanze mantengono il loro gusto inalterato. Potete tranquillamente evitare di aggiungere sale.

#### Cottura con pochi grassi

Per la cottura con grassi, distribuire sempre il grasso nella casseruola fredda e riscaldarla solo a questo punto! Impostare una temperatura minima media. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a soffriggere leggermente e solo in seguito a ciò introdurre il cibo da cuocere. Lasciar rosolare da ambo i lati per un paio di minuti con il coperchio chiuso.

Il tempo di cottura dipende dalla dimensione e dalla consistenza della carne. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, la carne rosola nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi.

#### Indicazioni per piani di cottura a induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento le può danneggiare. 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 casseruola 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 casseruola, specie se questa è di piccole dimensioni.

#### Indicazioni per il fornello elettrico

Le casseruole in Cromargan® di WMF sono disponibili in dimensioni adatte all'uso domestico. Al fine di sfruttare in modo ottimale l'energia del piano cottura elettrico è consigliabile utilizzare casseruole della stessa grandezza della fonte di calore stessa:

Piano di cottura piccola ø 14,5 cm	Casseruola ø 20 cm
media ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

#### Dichiarazione di garanzia

Garantiamo il perfetto funzionamento del nostro prodotto in termini di materiale, lavorazione e funzionamento per un periodo di tempo pari a 2 anni. Il termine di garanzia decorre dalla data di acquisto del prodotto, come documentato dalla prova di acquisto. Qualora si evidenziasse dei vizi del prodotto durante il periodo di garanzia, provvederemo alla sostituzione gratuita del prodotto difettoso.

La garanzia è da considerarsi valida unicamente in questa circostanza. Altre circostanze sono escluse dalla copertura di garanzia. Per la richiesta di prestazione in garanzia è necessario presentare la ricevuta d'acquisto, unitamente al prodotto difettoso e alla descrizione del difetto. Se lo stesso modello è ancora in distribuzione, la parte difettosa sarà sostituita da una parte di ricambio dello stesso modello. Qualora il modello non sia più in distribuzione, il prodotto difettoso sarà sostituito da un prodotto simile nell'ambito del programma di distribuzione.

#### Garanzia legale

La presente dichiarazione di garanzia non limita in alcun modo i diritti di garanzia legale spettanti.

tanti all'acquirente nei confronti del venditore se l'articolo acquistato non era privo di difetti al momento del trasferimento del rischio. In conformità all'art. 437 e segg. del codice civile tedesco, durante il periodo di garanzia Le sono pienamente riconosciuti i diritti di legge di adempimento posticipato, riduzione, recesso e risarcimento danni.

#### Esclusione di garanzia

La garanzia non è applicabile in caso di danni causati da:

- segni di tagli e graffi di natura puramente estetica
- surriscaldamento
- utilizzo inadeguato e inappropriato
- gestione errata, inadeguata, inappropriata o negligente
- mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente manuale
- riparazioni eseguite in modo inappropriato
- installazione di pezzi di ricambio non conformi alla versione originale

I consueti segni di usura, come tracce di tagli e graffi, puramente di tipo visivo, non rappresentano un danno ai sensi della dichiarazione di garan-

zia. L'intervento in garanzia copre esclusivamente un utilizzo normale e consueto in un ambiente domestico privato, è escluso in caso di utilizzo in ambiente commerciale.

#### Garante

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
wmf.com

## WMF SELECTit! 上菜用浅炖锅

Cromargan®: 不锈钢 18/10, 带  
ILAG Durit SELECTit! 不粘涂层。  
插入式锅盖采用耐高温优质玻璃。  
TransTherm®-通用型锅底

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、一流的加工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

#### 质量特性

- 锅体和手柄采用 Cromargan® 材料: 不锈钢 18/10。
- 带 ILAG Durit SELECTit! 不粘涂层确保最佳的不粘特性
- 锅沿用于目标准确和不会滴漏的倾倒。
- 采用适用于所有灶具的 TransTherm® 通用锅底, 四周带不锈钢镶边, 确保达到杰出的烹煮和煎制性能。适用于各种类型炉灶, 包括电磁炉。
- 插入式锅盖特别适用于用水极少的烹饪。
- 插入式锅盖采用耐高温优质玻璃, 便于观察

烹饪情况。

- 大小符合家用需要。
- 只要遵守下列各条注意事项, 就能保证易于保养和牢固耐用。

请在首次使用前通读下列操作和保养指南。

#### 操作指南

- 首次使用前请把任何贴纸除下。给平底锅加水煮沸, 短暂等待后冲洗干净, 再仔细擦干。
- 只有在热锅时才使用最大火, 之后应及时调低档位, 用中火烹煮食物。
- 特别是在少水炖煮或少脂肪煎制食品时应选用小火。
- 平底锅及盖子均适用于烤炉, 最高温度可达 180°C。请使用防烫手套, 因为手柄会变热。

#### 安全使用及保养指南

- 置于炉灶上烹煮; 厨房中出现烟雾时, 请彻底通风。锅内底部表面出现轻微的变色不会影响产品性能。
- 切勿长时间空烧平底煎锅, 并注意不可完全烧干食物汤汁。否则, 可能导致平底锅或热源设备损坏。
  - 如果即便谨慎操作依然出现严重的烧焦情

况，请立即除去黑色的烧焦物，以免不粘效果受损。

- 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抹，或者使用柔性清洗剂手工清洗。洗碗机中使用的新型浓缩洗涤剂可能会侵蚀不粘涂层造成损坏。因此 WMF 建议您手工清洗锅具。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含砂型去污剂。
- 清洗之后重新在表面涂上一层食用油或者食用油脂。
- 烹饪时请使用木制或者塑料制成的锅铲或者厨具。如果出现切痕或者刮痕，不会对表面的不粘效果造成影响。这些纯属外观变化，并不因此构成保修要求。
- 小心油脂灼热。不要让热锅无人看管。
- 当油脂着火时不要用水灭火。请您使用厚地毯或灭火器。
- 在不用油脂煎炒食品时，无法判断平底煎锅的热度。在这种情况下只能使用中火，以确保不会过热。否则可能会对不粘层造成损伤。

## 烹饪指南

### 少水烹饪

这种柔和的烹饪方法是用电磁炉少水盖上锅盖烹饪

蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中，不要揭下密闭的嵌盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。

少水烹饪是烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉的理想方法。这种烹饪方法大大保留了各种维生素、矿物质和微量元素，因为这些宝贵物质不会被溶于水而丢失，所有食物均保留了原汁原味。您基本上不需要加盐。

### 低脂煎制

在用油煎食物时，请始终将油脂放入到冷锅中，然后才开始加热！请将温度调到低至中档火候。当油脂开始略微起泡时，即将火调小。然后才将要煎制的食材放入平底煎锅中。盖上锅盖，两面各猛煎几分钟。烹饪的时间长短取决于肉的大小和特性。这种盖锅烹饪方式让肉类在自身的肉汁中煎煮，从而只需使用极少的油脂。

### 电磁炉上的使用指南

请注意，电磁炉是一种加热极快的热源设备。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响的产生是由于技术原因，并不代表您的灶具或锅具出现故障。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。

### 电炉上的使用指南

WMF 的 Cromargan® 平底煎锅大小符合家用需求。使用电炉时，为了最佳地利用能源，灶板直径应与平底煎锅底直径大抵相符：

炉盘	平底锅
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

### 保修声明

我们在此向您保证，我们的产品在材料、加工和功能方面在 2 年的质保期内均具备完好的使用性能。保修期自购买之日起生效，通过购物凭据进行记录。若产品在质保期内发生缺陷，我们将为您免费更换新产品。

保修要求只涵盖此要求。对于从本保修要求延伸出的其他要求概不受理。保修索赔时，除了提交缺陷产品和故障信息之外，另请出示购物凭据。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。

### 法定保修权

您因货品在风险转移时带有瑕疵而应拥有的对卖方的法定保修权，将不会受到此保修声明的限制。在保修期限内，您可完全享受德国《民法典》第 437 条所规定的法定范围内弥补缺陷、降价、退货、损坏赔偿等法定保修权利。

### 排除保修

由于以下原因造成的损坏均不包含在保修范围内。

这些原因是：

- 纯属外观而不影响使用的割痕和划痕
- 过热
- 不合适和不正确的使用
- 处理方式不当、不合适、不正确或疏忽大意
- 未遵守此使用说明
- 修理不当
- 安装了与原始规格不相符的备件

常规磨损迹象，例如自然形成的可见划痕和刮痕，并不构成保修声明中所指的损坏。保修索赔仅适用于符合设计用途的常规家用范围，并不适用于商业用途的损坏。

保修提供方  
 WMF Group GmbH  
 Eberhardstraße 35  
 73312 Geislingen/Steige  
 Germany 德国  
 service@wmf.de  
 wmf.com

## WMF SELECT it! 雙耳燉鍋

Cromargan®: 18/10 不鏽鋼材質製成，  
 含 ILAG Durit SELECT it! 防沾黏塗層。  
 插蓋採用高級耐熱玻璃製成。  
 TransTherm® 全爐底設計

衷心感謝您選擇本公司產品。您選購了 WMF 的優質產品。高品質的材料、一流的加工技術和嚴格的品質檢驗，充分保證產品的持久耐用。成熟設計和完備功能賦予產品高度的實用性。

### 品質特性

- 鍋體和手柄以 Cromargan®: 18/10 不鏽鋼材質製成。
- 塗有 ILAG Durit SELECT it! 防沾黏塗層，絕不沾黏
- 不滴漏鍋沿設計，可更精準地傾倒湯汁。
- TransTherm® 全爐底設計，不鏽鋼一體成型，提供優異烹煮和煎炒特性。適用於所有爐灶類型，包括電磁爐。
- 插蓋有效保持水分，適用於少水量烹調。
- 插蓋採用高級耐熱玻璃製成，可直接觀察烹煮程度。

- 根據居家條件提供各種大小規格
- 請參閱以下說明，輕鬆保養、長久耐用。

首次使用前請完整閱讀以下產品使用和保養說明。

### 使用說明

- 首次使用前，撕去鍋上可能貼有的標籤。在鍋內加入水短暫煮沸，清洗後徹底晾乾。
- 高溫段爐火僅用來初期加熱，達到一定溫度後應立即減小火力，以中溫煎煮食物。
- 在烹調水份少和少油脂的食物時，尤其應使用小火。
- 鍋體和鍋蓋均可用於烤箱，但溫度不可超過 180°C。手柄受到高溫加熱，在拿取時應使用隔熱手套。

### 安全使用和保養方面的注意事項

- 使用食用油或食用油脂潤滑不沾黏塗層。
- 中溫或低溫可以帶來最佳的煎炸效果。
  - 注意：過度加熱可能會損壞不沾塗層。請勿在無人照看的情況下將鍋子留置於爐灶上，如果產生油煙，請確保廚房徹底通風。使用過程中內部鍋底表面可能會稍微變色，此現象不會影響產品特性。
  - 空鍋時切勿長時間加熱，並應隨時注意，不

要讓鍋中液體完全蒸發，否則會使鍋子或熱源受損。

- 假如萬分小心之下仍出現燒焦情況，請立即清除黑色燒焦物，避免影響不沾效果。
- 儘量在使用之後立即清潔燉鍋。保養鍋具方面，我們建議使用廚房紙巾擦淨鍋具或用溫和的清潔劑以手沖洗。現今常見用於洗碗機的強效洗碗劑可能會破壞防沾黏塗層。因此，WMF 建議手洗鍋具。
- 黏在鍋上的剩菜先用水泡軟，再用海綿或刷子小心去除。
- 請勿使用鋼刷或含有磨砂的去污劑。
- 在清洗後，請使用食用油或油脂潤滑表面。
- 請使用木質或塑膠材質的鍋鏟或廚具在鍋內進行烹調。可能出現的切痕或刮痕不會對鍋具表面的不沾性能產生影響。這純屬自然現象，不在保固範圍內。
- 請小心熱油。必須隨時有人照看熱油鍋。
- 不要用水澆熄起火的油鍋。請使用鍋蓋或滅火器。
- 以無油方式煎炒食材時，無法看出鍋體的溫度。因此請使用中溫加熱，並確保不過度加熱。過度加熱可能會損壞不沾塗層。

### 烹飪說明

少水文火烹煮

溫和烹調時，將蔬菜或其他食品放入鍋內並蓋住，用很少的水量文火烹煮。整個烹煮過程中，不得將蓋緊的插蓋取下，這樣便不會有蒸汽逸出，也不會中斷從水分到蒸汽的循環過程。少水文火烹煮特別適用於蔬菜、魚、家禽或者新鮮肉類。採用這種文火烹煮方法，維生素、礦物質、微量元素將得以持久保留，因為其不會被水沖走，所有菜餚將保持其天然風味。幾乎不需要添加烹飪用鹽。

#### 少油煎炸

用油脂煎煮時，務必在冷鍋時倒入油脂，然後再開始加熱！將爐火調到低溫段到中溫段之間。當油輕微起泡時，調低溫度。然後將要煎煮的食材放入燉鍋內。兩面煎煮食材，煎煮時蓋上鍋蓋。

烹飪時間取決於肉的大小和品種。以這種蓋上鍋蓋的方式煎肉，因肉本身含有肉汁，所以只需倒入少許油即可。

#### 電磁爐使用說明

請注意，電磁爐是一種極強的熱源。不要空鍋加熱，因為一旦過熱，則可能損壞鍋具。在高烹飪火力時，可能會出現嗡嗡聲雜訊。這種雜訊由於技術條件而產生，並不表示爐灶或鍋具有缺陷。鍋底直徑必須符合爐口尺寸，尤其是較

小的鍋底直徑，否則可能發生爐口（電磁爐）對鍋底無反應的現象。

#### 電爐使用說明

WMF 的 Cromargan® 鍋具提供多種常規尺寸。使用電爐時，為了高效利用能源，爐板直徑應當大致符合平底鍋直徑：

爐板	鍋具
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

#### 保固聲明

我們在此向您擔保，我們的產品在 2 年保固期內無論是材料、加工還是功能方面都完好無損。保固期從購買之日起算，以購買憑據進行記錄。若產品在有效保固期內出現瑕疵，我們將用新產品免費更換有瑕疵產品。

保固要求僅涵蓋到此。超出保固的其他衍生要求一律不予受理。申請保固索賠時，除了瑕疵產品和故障症狀之外還需提出購物發票。只要產品型號仍屬可供貨產品，我們會用相同型號的零配件更換有缺陷的零配件。如果產品型號已不屬可供貨產品，我們會在可供貨產品中儘

可能採用類似的零配件進行更換。

#### 法定保固權益

假如購買的物品在風險移交時並非完好無損，則買方針對賣方所享有的法定保固權益將不會因本保固聲明而受到限制。在有效保固期限內，根據德國民法第 437 條，您享有的法定保固權益包括追加履行、降價、退出交易以及要求賠償等，在法定範圍內不會受到任何影響。

#### 排除於保固範圍之外

以下因素造成的損壞皆不在

保固範圍內：

- 自然的純視覺割痕和劃痕。
- 過熱損壞。
- 不合適及不當使用。
- 錯誤的、不適當的、不正確的或疏忽的操作。
- 沒有按照本使用說明書進行操作。
- 維修不當。
- 安裝了不符合原設計的備件。

日常使用痕跡，如割痕和劃痕屬於純外觀因素，並不屬於保固聲明範圍內的損壞。保固請求僅適用於私人家庭中正常且按規定的使用，商業利用所導致的損壞並不包含在內。

#### 保固服務提供者

WMF Group 股份有限公司  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
德國  
service@wmf.de  
公司網站：wmf.com

## WMF SELECT it! Serveringspande

Cromargan®: Rustfrit stål 18/10 med ILAG Durit SELECT it! slip-let-belægning. Låg af varmebestandigt glas. TransTherm®-bund til alle typer komfurer

Tillykke med dit nye køkkenprodukt. Du har valgt et kvalitetsprodukt fra WMF. Eksklusive materialer, førsteklasses forarbejdning og grundige kvalitetstest sikrer et produkt med lang levetid. Det genemtænkte funktionelle design giver produktet en høj brugsværdi.

### Kvalitetskendetegn

- Pande og greb af Cromargan®: Rustfrit stål 18/10
- Med ILAG Durit SELECT it! slip-let-belægning for bedste slip-let-egenskaber
- Hæledkant for målrettet og drypfri hældning.
- TransTherm®-bund til alle typer komfurer, indkapslet i rustfrit stål, for fremragende kogeg og stegeegenskaber. Velegnet til alle komfurtyper, også til induktionskomfurer
- Låg specielt egnet til dampning.

- Låg af varmebestandigt glas for visuel kontrol under tilberedningen
- Husholdningsvenlige størrelser.
- Let at pleje og langlivet ved overholdelse af følgende anvisninger

### Læs denne betjeningsog vedligeholdelsesvejledning igennem, inden du tager produktet i brug.

#### Anvisninger for brugen

- Inden første anvendelse fjernes evt. mærkater. Kog panden kort af med vand, vask den af, og tør den grundigt af.
- Benyt kun højeste varmetrin til opvarmning, skru ned i tide, og steg madvarerne på midterste trin.
- Brug især de lave trin ved tilberedning med små mængder vand og stegning med små mængder fedtstof.
- Pande og låg er ovnsikre op til 180 °C. Brug grillhandsker, da grebene bliver meget varme.

#### Anvisninger for sikker brug og pleje

- Smør slip-let-belægningen let med madolie eller fedtstof.

- Du opnår de bedste resultater ved stegning ved middel eller lav temperatur.
- Forsigtig: Overophedning kan beskadige slip-let-belægningen. Forlad derfor aldrig panden uden opsyn på komfuret. Udluft køkkenet grundigt ved røgudvikling. Eventuelle lette misfarvninger af pandens overflade påvirker ikke produktets egenskaber.
- Opvarm aldrig panden i længere tid uden indhold, og sørg for, at væsken i maden ikke fordampes helt. Hvis dette ikke overholdes, kan panden eller varmekilden tage skade.
- Hvis maden alligevel skulle brænde på, skal de sorte fastbrændte rester straks fjernes fra panden, så slip-let-belægningen ikke ødelægges.
- Rengør panden hurtigst muligt efter brug. Til skånsom rengøring anbefales det at tørre panden af med køkkenrulle eller at vaske den af i hånden med et mildt opvaskemiddel. Moderne kompakte opvaskemidler i opvaskemaskinen kan angribe og skade slip-let-belægningen. WMF anbefaler derfor at vaske panden af i hånden.
- Stil fastbrændte madrester i blød, og fjern dem forsigtigt med en svamp eller børste.
- Brug aldrig ståluld eller skuremidler.
- Smør overfladen igen med madolie eller fedtstof efter rengøring.
- Brug kun køkkenudstyr af træ eller plast i panden. Eventuelle snit eller små ridser påvirker ikke slip-let-belægningens egenskaber. De er udelukkende optiske og dækkes ikke af garantien.
- Vær forsigtig med varmt fedtstof. Lad aldrig den varme pande stå uden opsyn.
- Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Brug et tæppe eller en ildslukker.
- Ved stegning af madvarer uden fedt er det umuligt at se, hvor varm panden er. Opvarm derfor kun panden til middel temperatur, og pas på, at den ikke bliver overophedet. Det kan beskadige slip-let-belægningen.

#### Anvisninger for tilberedning

##### Dampning

Ved denne skånende tilberedning bliver grøntsager og andre næringsmidler tilberedt i lukket pande med meget lidt væske. Under hele tilberedningen må det tætsiddende låg ikke fjernes, da dampen kan slippe ud og kredsløbet vand damp afbrydes.

Dampning er ideelt for grøntsager, fisk, fjerkræ eller ungt kød. Ved denne tilberedning forbliver vitaminer, mineraler, sporelementer i madvarerne, da de ikke skylles ud af vand, og alle madvarer bevarer deres egen smag. Der er i vid udstrækning ikke behov for at tilsætte salt.

### Fedtfattig stegning

Ved stegning med fedtstof tilsættes fedtstoffet altid på den kolde pande, og den opvarmes først herefter! Indstil temperaturen på lav til middel temperatur. Sænk temperaturen, når fedtstoffet begynder at boble. Læg derefter den mad der skal steges, på panden. Brun kødet et par minutter på begge sider ved lukket låg.

Tilberedningstiden afhænger af størrelse og beskaffenhed på kødet. Ved denne type tilberedning med lukket låg steger kødet i sin egen saft, og der er ikke behov for ret meget fedtstof.

### Bemærkning vedrørende induktionskomfurer

Bemærk: Induktionskomfurer har en meget hurtig opvarmning. Opvarm ikke gryder og pander uden indhold, fordi overophedning kan beskadige dem. Ved høje temperaturer kan der opstå en brummende lyd. Denne lyd er teknisk betinget og

er ikke tegn på en defekt ved komfuret eller ved gryden eller panden. Pandens bunddiameter og kogefeltets størrelse skal passe sammen, da der især ved lille bunddiameter er mulighed for, at kogefeltet (magnetfeltet) ikke har kontakt med grydens bund.

### Anvisninger for elkomfurer

Cromargan®-pander fra WMF leveres i husholdningsrette størrelser. Ved elkomfurer vælges en pande med en diameter, der omtrent svarer til kogepladens, så energien udnyttes bedst muligt:

Kogeplade	Pander
lille ø 14,5 cm	ø 20 cm
mellem ø 18 cm	ø 24 cm
stor ø 22 cm	ø 28 cm

### Garantierklæring

Vi yder 2 års garanti på fejlfri funktion af vores produkt, hvad angår materiale, forarbejdning og funktion. Garantien påbegynder fra købsdatoen, som dokumenteres med kvittering. Hvis der i garantiperioden forekommer mangler ved produktet, bytter vi det mangelfulde produkt til et nyt uden beregning.

Garantien dækker udelukkende sådanne krav. Yderligere krav i henhold til garantien udelukkes. Kvitteringen, det mangelfulde produkt og en angivelse af fejlen skal fremvises for at gøre garanti-kravet gældende. Så længe samme model er en del af sortimentet, byttes det mangelfulde produkt med samme model. Hvis modellen ikke længere forhandles, byttes det mangelfulde produkt til et tilsvarende fra sortimentet.

### Garanti i henhold til loven

Denne garantierklæring begrænser ikke de garantirettigheder, køber måtte have over for sælger i henhold til gældende love, hvis produktet ikke var fejlfrit på tidspunktet for risikoovergangen. I garantiperioden har du uden begrænsning følgende lovbestemte garantirettigheder inden for lovens rammer (tysk lov, BGB §§ 437 ff.): afhjælpning af mangler, prisreduktion, annullering af købet og skadeserstatning.

### Ansvarsfraskrivelse

Vi påtager os ikke ansvaret for skader, der måtte opstå som følge af:

- Skæreeg ridsemærker af ren optisk karakter
- Overophedning

- Uegnet eller ukorrekt anvendelse
- Forkert, uegnet, ukorrekt eller skødesløs behandling
- Manglende overholdelse af betjeningsvejledningen
- Forkert udførte reparationer
- Montering af reservedele, der ikke passer til den originale udførelse

Sædvanlige brugsspor, som snit og ridser af ren optisk karakter, er ikke en skade i følge garantierklæringen. Garantien dækker udelukkende normal, korrekt anvendelse i private husholdninger, skader i erhvervsøjemed er ikke omfattet.

### Garantigiver

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Tyskland  
service@wmf.de  
wmf.com

## WMF SELECT it! Tálaló párolóserpenyő

Cromargan®: 18/10 rozsdamentes nemesacél  
ILAG Durit SELECT it! tapadásmentes bevonattal.  
Hőálló, edzett üveg tető.  
TransTherm® univerzális talpazat

Gratulálunk a választásához. A WMF egyik minőségi terméke mellett döntött, amelynek hosszú élettartamát kiváló anyagok, első osztályú megmunkálás és gondos minőségellenőrzések garantálják. A kiforrott dizájn és a jól átgondolt funkcionalitás kiváló használhatóságot szavatol.

### Minőségi jellemzők

- Az edény teste és fogója Cromargan® acélból készül: 18/10 rozsdamentes nemesacél
- ILAG Durit SELECT it! tapadásmentes bevonattal a legjobb tapadásálló tulajdonságokhoz
- Kiöntőperem a biztonságos és cseppmentes kiöntéshez
- Bármilyen tűzhelyhez alkalmas, nemesacél bevonatú TransTherm® talpazat a tökéletes főzési és sütési tulajdonságokért. Minden típusú tűzhelyen, még indukciós főzőlapon is

használható

- Fedőjének köszönhetően különlegesen alkalmas kevés vízzel történő pároláshoz
- Kiváló minőségű hőálló üvegből készült fedő azoknak, akik szeretik szemüket az ételen tartani
- Háztartási méretek
- Az alábbi útmutatások betartása esetén könnyen tisztán tartható, törhetetlen edény

### Első használat előtt olvassa végig az alábbi használati és gondozási tudnivalókat.

#### Útmutatások a használatához

- Első használat előtt vegye le az esetlegesen a terméken található címkéket. A serpenyőt vízzel rövid ideig főzze ki, öblítse át és jól szárítsa meg.
- A legmagasabb hőfokozatot csak felfűtéshez használja, majd idejében kapcsolja vissza és az ételt közepes fokozaton süssze.
- Kevés vízzel történő pároláskor és zsírszegény sütésnél különösen ügyeljen arra, hogy alacsony hőfokozatot használjon.
- A serpenyő és a teteje 180 °C-ig sütőben is használható. Használjon konyhai kesztyűt,

mert felforrósodik a fogó.

### Tudnivalók a biztonságos használatához és az gondozáshoz

- A tapadásmentes bevonatot vékonyan kenje be étolajjal vagy zsírral.
  - A legjobb sütési eredmény közepes vagy alacsony hőmérsékleten érhető el.
  - Vigyázat: a túlhevítés károsíthatja a tapadásmentes bevonatot. A serpenyőt ezért soha nem szabad felügyelet nélkül a tűzhelyen hagyni. Füst keletkezésekor alaposan szellőztesse ki a konyhát. Az edény belsejének felületén esetlegesen keletkező enyhe elszíneződés nem befolyásolja a termék tulajdonságát.
  - A serpenyőt ne melegítse hosszabb ideig üresen, és ügyeljen rá, hogy az edényben lévő folyadék ne párologjon el teljesen. Ha ezt nem veszi figyelembe, kárt tehet a serpenyőben vagy a hőforrásban.
  - Ha minden elővigyázatosság ellenére is erősen odaégné valami, a fekete odaégett részeket azonnal távolítsa el, hogy megmaradjon a tapadásmentesség.
  - A serpenyőt lehetőség szerint közvetlenül használat után el kell mosni. A kíméletes
- gondozáshoz érdemes az edényt papírtörölközővel kitérölni vagy enyhe ápolószerelemmel, kézzel elmosni. A mosogatógépekben használt modern, kompakt mosogatószeresek káros hatással lehetnek a tapadásmentes bevonatra. A WMF ezért a kézi mosogatást javasolja.
- A makacs ételmaradékokat áztassa fel, majd szivaccsal vagy kefével kíméletesen távolítsa el.
  - Ne használjon fém dörzsszivacsot vagy szemcsés súrolószert.
  - Tisztítás után újból kenje be a felületet étolajjal vagy zsírral.
  - A serpenyő használata közben fából vagy műanyagból készült forgatólapátot és konyhai segédeszközöket használjon. Az esetlegesen keletkező vágási vagy karcolási nyomok a felület tapadásmentességét nem befolyásolják. Ezek csupán optikai jellegűek, és nincsenek hatással a garanciára.
  - A forró zsírral legyen óvatos. A forró serpenyőt ne hagyja felügyelet nélkül.
  - Tilos az égő zsírt vízzel eloltani. Fedje le, vagy használjon tűzoltó készüléket.
  - Zsír nélküli ételkészítés sütése közben nem lehet tudni, hogy milyen forró a serpenyő. Ezért

csak közepes hőfokon melegítse az edényt, és biztosítsa, hogy ne legyen túl forró, mert megsérülhet a tapadásmentes bevonat.

### Főzési javaslatok

#### Párolás kevés vízzel

Az ilyen jellegű, kíméletes ételkészítéskor a zárt serpenyőben nagyon kevés folyadékkal párolódik a zöldség, ill. a többi élelmiszer. A párolás folyamata során ne vegye le a szorosan záró fedelet, hogy ne távozzon el a gőz és ne szakadjon meg a vízgőz keringése.

A kevés vízzel történő párolás zöldséghez, halhoz, baromfihoz és fiatal húskokhoz ideális. Ezzel a párolási módszerrel nagyrészt megmaradnak az ételben a vitaminok, az ásványi anyagok és a nyomelemek, mivel nem áznak ki a vízben, és minden étel megőrzi a saját ízét. Nagyon kevés só is elegendő a készítéshez.

#### Zsírszegény sütés

Zsírban történő sütéskor a zsírt mindig hideg serpenyőbe tegye és csak utána kezdje hevíteni! Állítsa a hőmérsékletet alacsonyra, ill. közepes fokozatra. Csökkentse a hőt, ha a zsír enyhén gyöngyözni kezd. Tegye a sütni kívánt élelmiszert az edénybe.

Zárt fedél mellett süsse néhány percig mindkét oldalán.

A sütési idő a hús méretétől és állapotától függ. Ilyen módszerű, zárt fedéllel történő készítéskor a hús a saját levében párolódik, és nagyon kevés zsír is elegendő hozzá.

#### Útmutató indukciós tűzhelyekhez

Ne feledje: Az indukciós hő nagyon gyors hőforrás. A serpenyőt ill. a fazekat ne melegítse üresen, a túlhevítés ugyanis károsíthatja az edényt. Magas főzési fokozatokon zúgó hang keletkezhet. Ez a zaj technikai adottság, és nem a tűzhely vagy a főzőedény meghibásodásának jele. A serpenyő aljának átmérője és a főzőfelület mérete egyezzen meg, különben a főzőfelület (mágneses tér) nem működik jól együtt az edény aljával, különösen kis átmérőjű edények esetén.

#### Útmutató elektromos tűzhelyekhez

A Cromargan® serpenyők háztartási méretekben kaphatók. Elektromos tűzhelyen a jobb energiafelhasználáshoz a tűzhelylap és a serpenyő átmérője körülbelül egyezzen:

Tűzhelylap  
kicsi ø 14,5 cm  
közepes ø 18 cm  
nagy ø 22 cm

Serpenyő  
ø 20 cm  
ø 24 cm  
ø 28 cm

#### Jótállási nyilatkozat

2 év garanciát vállalunk termékünk kifogástalan működésére, az anyag, a megmunkálás és a funkció tekintetében. A garancia a vásárlás dátumával kezdődik, melyet a vásárlási bizonylattal kell igazolni. Amennyiben a garanciális idő alatt a termék meghibásodik, díjmentesen új termékre cseréljük.

A garanciális igény kizárólag cserét jelenthet. A garancia alapján további igények nem érvényesíthetők. A garanciális igény érvényesítéséhez a hibás termék mellett mutassa be a vásárlási bizonylatot és a hibát. Amíg a modell szerepel a termékskálában, addig a meghibásodott alkatrészt az azonos modell megfelelő alkatrészében cseréljük. Ha a modell már nem szerepel a termékskálában, akkor a meghibásodott alkatrészt a termékskálában lévő hasonló termékre cseréljük.

#### Törvény szerinti szavatosság

A jelen garancianyilatkozat nem korlátozza a tör-

vény által biztosított, a vevőt az eladóval szemben megillető szavatossági jogokat, ha a megvásárolt termék a kockázat átruházásakor nem volt hibamentes. A garancia időtartama alatt a törvényes keretek között Önt korlátozás nélkül megilletik a törvény szerinti garanciális jogok, így a pótlásra, árcsökkentésre, elállásra és kártérítésre vonatkozó jogok (német polgári törvénykönyv 437. és azt követő paragrafusai).

#### A garancia kizárása

Nem vállalunk garanciát az alábbiakból eredő sérülésekről:

- kizárólag esztétikai jellegű vágáses karcolásnyomok
- túlhevítés
- helytelen vagy szakszerűtlen használat
- hibás, nem megfelelő, szakszerűtlen vagy gondatlan használat
- a jelen használati útmutató figyelmen kívül hagyása
- szakszerűtlen javítás
- nem az eredeti kivitelnek megfelelő pótalkatrészek beépítése

A garancianyilatkozat értelmében a használat szokásos nyomai, mint pl. a csak látható vágáses

karcolásnyomok nem jelentenek sérüléseket. A garanciális igény kizárólag a háztartásban szokásos rendeltetésszerű használatra terjed ki, az iparüzési jellegű használat közben keletkező sérülésekre nem.

#### Garanciát nyújtó cég

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Németország  
service@wmf.de  
wmf.com

## WMF SELECT it! Tava za pirjanje i posluživanje

Cromargan®: Nehrdajući čelik 18/10 s premazom protiv lijepljenja ILAG Durit SELECT it! . Poklopac od kvalitetnog vatrostalnog stakla.

Iskrene čestitke na Vašem izboru. Odlučili ste se za kvalitetan proizvod WMF-a. Visokokvalitetni materijali, prvorazredna izrada i pažljive provjere kvaliteta jamče dug rok trajanja. Usavršeni dizajn i promišljena funkcionalnost osiguravaju visoku razinu uporabe.

#### Značajke kvalitete

- Tijelo i ručke od materijala Cromargan®: nehrdajući plemeniti čelik 18/10
- S premazom protiv lijepljenja ILAG Durit SELECT it! koji pruža optimalnu zaštitu od lijepljenja
- Rub oblikovan za izlivanje za precizno izlivanje bez kapanja
- Dno TransTherm® kompatibilno sa svim štednjacima, cijelo obloženo nehrdajućim čelikom, za savršen komfor pri kuhanju i pečenju  
Pogodno za sve vrste štednjaka, također za

indukcijske štednjake

- Poklopac je posebno pogodan za kuhanje u maloj količini vode
- Poklopac od kvalitetnog vatrostalnog stakla omogućava dobar pregled nad sadržajem u tavi.
- Veličine prikladne za svako kućanstvo
- Iako održavanje i dugi vijek trajanja uz pridržavanje uputa navedenih u nastavku

**Molimo pročitajte sljedeće upute za uporabu i održavanje u potpunosti prije prve uporabe.**

#### Upute za uporabu

- Prije prve uporabe uklonite naljepnice ako one postoje. Kratko prokuhajte vodu u tavi, isperite tavu i dobro je osušite.
- Najviši stupanj grijanja upotrebljavajte samo za zagrijavanje, na vrijeme ga isključite i pecite jela na srednjoj razini.
- Upotrebljavajte niske stupnjeve grijanja, posebno pri kuhanju u maloj količini vode i pečenju s malom količinom masnoće.
- Tava i poklopac prikladni su za pećnicu, za temperaturu do 180°C. Obavezno upotrijebite zaštitnu kuhinjsku rukavicu jer ručke postanu vruće.

### Sigurnosne upute i upute za održavanje

- Premaz protiv lijepljena malo namastite jestivim uljem ili mašću.
- Najbolje rezultate prilikom pečenja postići ćete na srednjoj ili niskoj temperaturi.
- Oprez: Premaz protiv lijepljenja može se oštetiti u slučaju pregrijavanja. Stoga nikada nemojte ostavljati tavu na štednjaku bez nadzora. U slučaju da se kuhinja zadimi, temeljito je prozračite. Eventualne male promjene u boji površine unutarnjeg dna ne utječu na svojstva proizvoda.
- Nikada nemojte dugo zagrijavati praznu tavu i pazite na to da tekućina nikada ne ispari u potpunosti. U slučaju nepridržavanja ovih uputa može doći do oštećenja tave ili toplinskog izvora.
- Ako unatoč najvećem oprezu dođe do jakog zagorijevanja, odmah uklonite crne zagorene ostatke kako se ne bi smanjio neprijajući učinak tave.
- Očistite tavu što prije nakon uporabe. Radi oprezne njege preporučujemo da istrljate tavu kuhinjskim papirom ili da ga rukom perete pomoću blagog sredstva za njegu. Moderna kompaktna sredstva za pranje u perilici posuđa mogu nagristi i oštetiti premaz protiv lije-

pljenja. WMF stoga preporučuje ručno pranje.

- Zalijepljene ostatke namirnica natopite vodom i pažljivo uklonite spužvom ili četkom.
- Nemojte upotrebljavati čeličnu spužvu za ribanje ili abrazivna sredstva.
- Površinu tave nakon čišćenja ponovno namastite jestivim uljem ili mašću.
- Za rukovanje hranom u tavi upotrebljavajte drvene i plastične lopatice za okretanje i kuhinjski pribor. Eventualne posjekotine i ogrebotine ne utječu na neprijajući učinak površine. Takve su promjene isključivo vizualne prirode i ne podliježu jamstvu.
- Budite oprezni s vrućom masnoćom. Ne ostavljajte vruću tavu bez nadzora.
- Ne gasite zapaljenu masnoću vodom. Uzmite pokrivač ili aparat za gašenje požara.
- Pri pečenju namirnica bez masnoće teško je prepoznati koliko je tava vruća. Stoga zagrijte tavu samo na srednju temperaturu i pobrinite se da se ne pregreje jer se tako može oštetiti premaz protiv lijepljenja.

### Upute za pripremu

#### Kuhanje u maloj količini vode

Pri ovom se načinu pripreme, tijekom kojeg se

čuvaju hranjive tvari, povrće i druge namirnice kuhaju u zatvorenoj tavi s vrlo malo tekućine. Tijekom cijelog postupka kuhanja ne treba skidati čvrsto poklopljeni poklopac kako iz tave ne bi izlazila para i kako se ne bi prekidala cirkulacija vode i pare.

Kuhanje u maloj količini vode idealno je za povrće, ribu, perad ili mlado meso. Pri ovom se načinu kuhanja u velikoj mjeri čuvaju vitamini, mineralne tvari i elementi u tragovima jer se ne ispiru u vodi, a sva jela zadržavaju prirodan okus. Stoga gotovo da nije potrebno dodavati sol.

#### Pečenje na maloj količini masnoće

Pri pečenju s masnoćom uvijek stavite masnoću u hladnu tavu, a tek je zatim zagrijte! Namjestite temperaturu na niski do srednji stupanj grijanja. Smanjite temperaturu kada se u masnoći počnu stvarati mala prozirna zrnca. Tada stavite namirnice u tavu. Pecite ih nekoliko minuta s obje strane u poklopljenoj tavi. Vrijeme pečenja ovisi o veličini i svojstvima mesa. Pri ovoj vrsti pripreme pod zatvorenim poklopcem meso će se peći u vlastitom soku, pa ne morate dodavati mnogo masti.

### Uputa za indukcijske štednjake

Molimo pripremite. indukcija je vrlo brzi toplinski izvor. Ne zagrijavajte prazne tave ili lonce jer pregrijavanje može oštetiti posuđe za kuhanje. Pri visokim stupnjevima kuhanja može se čuti zvuk zujanja. Ovaj zvuk je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na oštećenja vašeg štednjaka ili posuđa za kuhanje. Promjer dna tave i veličina polja za kuhanje moraju biti usklađeni jer u protivnom, posebno ako je promjer dna malen, polje za kuhanje (magnetsko polje) možda neće prepoznati dno lonca.

### Uputa za električne štednjake

Tave marke Cromargan® tvrtke WMF dostupne su u raznim veličinama za potrebe svakog kućanstva. Pri upotrebi električnog štednjaka, s ciljem optimalnog iskorištavanja energije, promjer ploča štednjaka trebao bi odgovarati promjeru tave otprilike u sljedećim omjerima:

Ploča štednjaka	Tave
mala ø 14,5 cm	ø 20 cm
srednja ø 18 cm	ø 24 cm
velika ø 22 cm	ø 28 cm



### Jamstvena izjava

Ovim Vam putem jamčimo ispravno funkcioniranje našeg proizvoda tijekom jamstvenog razdoblja od 2 godine, u smislu materijala, izrade i funkcije. Rok važenja jamstva počinje s danom kupnje, što se dokazuje računom od kupnje. Ako tijekom jamstvenog razdoblja bude nedostataka na proizvodu, besplatno ćemo zamijeniti neispravan proizvod novim.

Jamstvo se odnosi isključivo na ove tvrdnje. Daljnje tvrdnje koje proizlaze iz ovog jamstva su isključene. U svrhu ostvarivanja prava na temelju jamstva se osim neispravnog proizvoda i opisa kvara treba priložiti i račun od kupnje. Ako u prodaji još uvijek postoji model koji ste donijeli na zamjenu, isti ćemo vam odmah zamijeniti. Ako u prodaji više ne postoji model koji ste donijeli na zamjenu, isti ćemo Vam zamijeniti sličnim modelom.

### Implicitno jamstvo

Ovom izjavom o jamstvu Vaša zakonom propisana jamstvena prava, koja kupac ima protiv prodavača ako kupljeni proizvod do trenutka isticanja prijenosa rizika nije bio bez nedostataka, nisu umanjena. Za vrijeme jamstvenog perioda imate

neumanjena zakonska jamstvena prava na naknadnu izvedbu, smanjenje cijena, povlačenje i kompenzaciju u skladu sa stavicima §§ 437 ff BGB u zakonskom okviru.

### Isključivanje jamstva

Jamstvo se ne preuzima za oštećenja nastala iz sljedećih razloga:

- tragovi rezanja i ogrebotina isključivo vizualne prirode,
- pregrijavanje,
- neprikladna i nestručna uporaba,
- neispravno, neprikladno, neprimjereno ili nemarno rukovanje,
- nepoštivanje ovih uputa za uporabu,
- nepravilno izvršeni popravci,
- ugradnja rezervnih dijelova koji ne odgovaraju izvornom proizvodu.

Uobičajeni tragovi korištenja, kao što su tragovi rezanja i grebanja čisto optičke prirode, ne predstavljaju oštećenja u smislu jamstvene izjave. Pravo na temelju jamstva pokriva isključivo na normalnu namjensku uporabu u privatnim domaćinstvima, oštećenja uslijed komercijalne uporabe nisu obuhvaćena.

### Davatelj garancije

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Njemačka  
service@wmf.de  
wmf.com



## WMF SELECTit! サービングパン

Cromargan(クロマーガン)®: 18/10ステンレススチール製、ILAG Durit SELECTit! ノンステイツクコーティング加工。

鍋にピッタリはまる耐熱ガラス製の蓋  
TransTherm(トランサム)®ユニバーサルベース

高い品質を誇るWMFの製品をお選びいただき、誠にありがとうございました。本製品は、ハイグレードな材料を使用し、質の高い加工および入念な品質検査を経ており、長くお使いいただけます。また、高いデザイン性と考え抜いた機能性により、高い実用性を保証します。

### 製品の特徴

- クロマーガン®製の本体と取っ手: 18/10ステンレススチール。
- ILAG Durit SELECTit! 加工 最高の焦げ付き防止特性を持ち合わせたノンステイツクコーティング
- 的確に液垂れせずに注ぎ出せるように加工された鍋縁。
- どのような熱源にも対応したTransTherm®製の鍋底は、ステンレス鋼で周囲を包んでお

り、煮物や炒め物に適しています。IH調理器を含むすべての熱源に対応。

- 水をあまり使わない調理に特に適した、鍋にピッタリはまる蓋。
- 耐熱性のガラス製蓋。お鍋の中の様子が見えます。
- ご家庭での使用に適したサイズ。
- 後述の注意事項に従ってお使いいただければ、お手入れも容易で長持ちします。

初めてお使いになる前に、次の使用上の注意およびお手入れ方法をよくお読みください。

### 使用上の注意

- 初めてお使いになる前に、ラベル等が貼ってあれば剥がしてください。フライパンに水を入れ沸騰させ、すすいでから、よく乾かします。
- 最高温の加熱レベルは最初の加熱時のみに使用してください。その後、適時に火力を下げ、中温で調理してください。
- 特に、水をあまり使わずに調理する際や油をあまり使わずに炒める場合は、低い加熱レベルで調理してください。
- 鍋と蓋は、オープンで使用できます。最高温度は180°Cまでです。取っ手が熱くなり

ますので、取扱の際は、オープンミトンをご使用ください。

### 安全なご使用とお手入れ方法の注意点

- ノンステイツクコーティングに、調理油や調理用油脂を少量ひきます。
- 最高の焼き上がりには、中温または低温に設定してください。
- 注意点: 過熱はノンステイツクコーティングを損傷することがあります。そのため、フライパンを熱源に置いたままで目を離さないでください; キッチンで煙が発生した場合はよく換気してください。内側の鍋底の表面がわずかに変色することがありますが、製品の品質には影響ありません。
- フライパンは決して長時間空焼きしないでください。また、料理の水分が完全に蒸発しないように注意してください。注意を怠ると、フライパンや熱源が損傷することがあります。
- 注意をしていたにもかかわらず、ひどく焦げ付いた場合は、焦げ付き防止効果を損なわないよう、黒い焦げをすぐに落としてください。
- フライパンをご使用後は、なるべく早く汚れを落としてください。丁寧なお手入れ方法

として、フライパンをキッチンペーパーで拭いたり、あるいは、マイルドな食器用洗剤を使って手洗いすることをおすすめします。最近出回っているコンパクト洗剤は、食器洗い機の中で焦げ付き防止コーティングを腐食させ、損傷する恐れがあります。従って、WMFは手洗いをおすすめします。

- こびりついた食材は水に漬けて柔らかくし、スポンジまたはブラシで丁寧に落してください。
- スチールタワシやフレンザー（研磨剤を含むもの）は使用しないでください。
- 表面を洗った後は、食用油あるいは調理用油脂で表面に再度油をひいてください。
- フライパンの中の食材を取り扱う際は、フライ返しや木製あるいはプラスチック製の台所道具をお使いください。切り傷やひっかけ傷ができることがあります。正面の焦げ付き防止効果に影響はありません。これらの傷は外見上の問題であり、補償の対象にはなりません。
- 高温の油脂に注意してください。加熱したフライパンから目を離さないでください。
- 油脂が燃えても水で消火しないでください。蓋か消火器を使用してください。
- 油なしで食材を炒める場合は、鍋がどれた

け熱くなっているかわかりません。そのため、調理器具は中温までしか加熱しないようにしてください。また、調理器具が熱くなりすぎないように注意してください。過熱はノンステイックコーティングを損傷する可能性があります。

#### 調理上の注意

水をあまり使わないで調理する

食材に優しいこの調理方法では、鍋に蓋を閉めた状態で、野菜や他の食材を非常に少ない水分だけで調理します。調理中は、蒸気を逃さないように蓋をしっかりと閉めた状態を保ち、水が蒸気になり、また水に戻るというサイクルを中断しないよう、蓋を取らないようにします。

水をあまり使わずに調理する方法は、野菜、魚、鶏肉、あるいは新鮮なお肉に適しています。この調理方法では、ビタミンやミネラル類、栄養素が水に溶けて失われることがなく、食材本来の味を保つことができます。食塩の添加を大幅に少なくすることができます。

油をあまり使わずに炒める

油脂を使って炒める場合は、必ず冷えたフライパンに油脂を入れてから加熱してください！温度は低温あるいは中温にセットします。油脂が

ビーズ状になり始めたら、火力を落としてください。それから食材を鍋に入れます。蓋をしめた状態で、数分間、両面を炒めます。調理時間は、肉の大きさや状態に左右されません。蓋をして調理すると、肉から出る肉汁で調理できるので、油脂をあまり使わずにすみます。

IH調理器を使う場合の注意点

注意。IH調理器は非常に素早く熱くなる熱源です。フライパンや鍋を空焚きしないでください。過熱により調理器具が損傷する可能性があります。加熱レベルが高いと、ブーンという音がすることがあります。この音は、技術上の理由から生じる音で、お客様のお使いのレンジあるいは調理器具の欠陥によるものではありません。鍋底の直径とトッププレートのヒーター部のサイズが合うようにしてください。合わない場合、特に鍋底の直径が小さい場合は、トッププレート（磁場）が鍋の底面に反応しない可能性があります。

電気コンロを使う場合の注意点

WMFのクロマーガン®鍋は、ご家庭でのご使用に適したサイズです。電気調理器具をお使いになる場合は、エネルギーを最適な形で利用する

ために、鍋底の直径が調理プレートの直径に合うようにしてください。

調理プレート	鍋
小 ø 14,5 cm	ø 20 cm
中 ø 18 cm	ø 24 cm
大 ø 22 cm	ø 28 cm

保証内容

弊社は2年間の保証期間中、材料と製造、機能において、弊社製品の完全な機能性を保証いたします。保証期間はご購入日に始まり、領収証によって証明されます。保証期間中に製品の不備が生じた場合は、欠陥製品を無料で新品と交換いたします。

保証請求は、この請求だけに限定されます。この保証に依拠するそれ以上の請求はできません。保証請求が承認されるためには領収証に欠陥製品と故障表示を添えてご提出いただく必要があります。同型モデルが取扱商品にある間は、欠陥部品を同型モデルの部品と交換します。同型モデルが取扱商品に無い場合は、欠陥部品は取扱商品にある類似部品と交換します。

法的権利について

購入時に製品に欠陥があった場合、お客様の法的権利（購入者の販売者に対する法的権利）が、この保証書により制限されることはありません。保証期間中、お客様は、BGB（ドイツ民法典）437条以下に従い、法の範囲内で補填、値引き、契約解除、補償を受ける権利を有します。

保証の除外

以下の理由により発生した損傷に対しては、保証いたしません。

例:

- 純粋に外見上の切りキズや擦りキズ。
- 過熱。
- 不適切及び間違った使用。
- 誤った/不適切/不正確/あるいは不注意な取り扱い。
- この取扱説明書に従わない取り扱い。
- 不適切な方法で行われた修理。
- 純正交換部品以外の取り付け。

純粋に外見上の切りキズや擦りキズといった通常の使用痕は、保証が意味する損傷に当たりません。保証請求は一般家庭での日常的な目的になかった使用の範囲に限定され、業務用で使用

された場合の損傷は対象になりません。

#### 保証元

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
www.wmf.com

## WMF SELECTit! Serveer-stoofpan

Cromargan®: Roestvrij staal 18/10 met  
ILAG Durit SELECTit! Antiaanbaklaag.  
Stekdeksel met hittebestendig kwaliteitsglas.  
Universele TransTherm®-bodem

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop. U hebt gekozen voor een kwaliteitsproduct van WMF. Hoogwaardige materialen, eersteklas afwerking en zorgvuldige kwaliteitscontrole garanderen een zeer lange levensduur. Het geavanceerde ontwerp en de doordachte functionaliteit garanderen veel gebruiksgemak.

#### Kwaliteitskenmerken

- Pan en grepen van Cromargan®: roestvrij staal 18/10
- Met ILAG Durit SELECTit! Antiaanbaklaag voor de beste antiaanbakeigenschappen
- Gietrand voor doelgericht afgieten zonder druppels
- TransTherm®-bodem voor universeel fornuis, rondom met roestvrij staal ingekapseld, voor uitstekende koken braadeigenschappen. Ge-



schikt voor alle fornuizen, ook voor inductie

- Stekdeksel zeer geschikt voor waterarm garen
- Stekdeksel van hittebestendig kwaliteitsglas voor zichtkoken
- Praktische maten
- Bij inachtneming van de volgende aanwijzingen gemakkelijk te onderhouden en onverwoestbaar

**Lees de onderstaande gebruiksen onderhoudsaanwijzingen alstublieft vóór het eerste gebruik volledig door.**

#### Aanwijzingen voor gebruik

- Voor het eerste gebruik evt. aanwezige stickers verwijderen. De koekenpan met water vullen en kort laten koken, afspoelen en goed afdrogen.
- De hoogste verwarmingsstand alleen gebruiken voor voorverwarmen, op tijd terugschakelen en de gerechten op de middelste stand braden.
- Met name bij waterarm garen en vetarm braden, een lage verwarmingsstand gebruiken.
- Pan en deksel zijn geschikt voor de oven tot 180°C. Gebruik daarvoor ovenhandschoenen,

omdat de grepen warm worden.

#### **Aanwijzing voor veilig gebruik en voor onderhoud**

- De antiaanbaklaag licht invetten met slaolie of voedingsvet.
- De beste braadresultaten krijgt u op een matige of zwakke temperatuur.
- Voorzichtig: Oververhitting kan de antiaanbaklaag beschadigen. Laat de koekenpan daarom nooit onbeheerd op het fornuis staan. Bij rookontwikkeling in de keuken moet er goed eventileerd worden. De eventueel optredende lichte verkleuringen van het bodemoppervlak binnenin de koekenpan beïnvloeden de producteigenschap niet.
- Pan nooit langere tijd zonder inhoud verhitten en erop letten dat de vloeistof van het voedsel nooit volledig verdampt. Bij veronachtzaming kan dit leiden tot beschadiging van de koekenpan of van de warmtebron.
- Als er ondanks alle voorzichtigheid iets erg is aangebrand, moeten de zwarte verbrandingsresten onmiddellijk worden verwijderd opdat het antiaanbakeffect behouden blijft.
- De pan zo snel mogelijk na gebruik reinigen.

Voor een behoedzaam onderhoud raden wij aan om de pan met keukenpapier schoon te wrijven en met een mild reinigingsmiddel met de hand af te wassen. Moderne alles-in-1-reinigingsmiddelen in de afwasmachine kunnen de antiaanbaklaag aantasten en beschadigen. WMF raadt daarom aan om de koekenpan met de hand af te wassen.

- Vastzittende voedselresten losweken en behoedzaam verwijderen met een spons of borstel.
- Gebruik geen staalwol of zandhoudende schuurmiddelen.
- Na de reiniging het oppervlak met spijsolie of vet weer invetten.
- Gebruik voor het hanteren van het gerecht in de koekenpan bakspanen en keukenhulpjes van hout of kunststof. Eventueel ontstane snijof krassporen hebben geen invloed op de antiaanbakeigenschap van het oppervlak. Deze zijn slechts optisch en geven geen recht op een garantieclaim.
- Wees voorzichtig met warm vet. Laat een hete pan nooit onbeheerd achter.
- Blus brandend vet niet met water. Gebruik een deken of een brandblusapparaat.

- Bij het braden van levensmiddelen zonder vet is niet te zien hoe heet de pan is. Verwarm de koekenpan daarom alleen op de middelste temperatuur en let erop dat deze niet oververhit raakt. Dit zou de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

#### **Aanwijzingen voor het bereiden Waterarm garen**

Bij deze voorzichtige bereiding worden groenten of andere voedingsmiddelen in gesloten pan met zeer weinig vloeistof gegaard. Tijdens het garen dient de goed afsluitende stekdeksel er niet afgehaald worden, zodat geen damp kan ontsnappen en de kringloop water damp niet wordt onderbroken.

Waterarm garen is ideaal voor groente, vis, gevogelte of vlees van jonge dieren. Bij deze gaarmethode blijven vitamines, mineralen, sporenelementen grotendeels behouden omdat ze niet wegspoelen met water. Bovendien behouden alle gerechten hun eigen smaak. U hoeft ook haast geen zout meer toe te voegen.

#### **Vetarm braden**

Bij het braden met vet moet u het vet altijd in

de koude pan gieten en daarna pas verwarmen! Zet de temperatuur op een lage of matige stand. Verlaag de temperatuur als het vet licht begint te pelen. Leg dan het braadstuk in de pan. Met gesloten deksel een paar minuten aan beide zijden aanbraden.

De gaartijd hangt af van de grootte en de aard van het vlees. Bij deze manier van bereiden met gesloten deksel gaart het vlees in het eigen sap en kunt u heel zuinig met vet omgaan.

#### **Aanwijzing voor inductiefornuizen**

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege koekenpannen of pannen, want oververhitting kan het kookgerei beschadigen. Bij hoge kookstanden kan een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid heeft een technische oorzaak en wijst niet op een defect van uw fornuis of het kookgerei. De bodemdiameter van de koekenpan dient overeen te komen met de grootte van het kookveld. Vooral bij kleine bodemdiameters bestaat anders de mogelijkheid dat het kookveld (magneetveld) niet reageert en derhalve de bodem van de koekenpan niet wordt verwarmd.

### Aanwijzing voor elektrische fornuizen

Cromargan®-pannen van WMF bestaan in verschillende maten die afgestemd zijn op huishoudelijk gebruik. Om de energie bij elektrisch koken optimaal te gebruiken, moet de diameter van de kookplaat ongeveer overeenkomen met de diameter van de pan of koekenpan:

Kookplaat	Pannen
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
middel ø 18 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 28 cm

### Garantieverklaring

Wij garanderen u hierbij gedurende een garantieperiode van 2 jaar de probleemloze werking van ons product met betrekking tot materialen en afwerking. De garantieperiode begint te lopen op de datum van aankoop, die met het aankoopbewijs moet worden gedocumenteerd. Wanneer het product gedurende de garantieperiode gebreken vertoont, dan vervangen wij dit product kosteloos voor een nieuw product.

De aanspraak op garantie heeft uitsluitend betrekking op deze aanspraak. Verdere aanspraken

op deze garantie zijn uitgesloten. Om aanspraak te kunnen maken op de garantie moet het defecte product samen met het aankoopbewijs en een foutmelding worden voorgelegd. Zolang hetzelfde model nog in het leveringsprogramma is opgenomen, wordt het defecte onderdeel vervangen door een onderdeel van hetzelfde model. Wanneer het model niet meer in het leveringsprogramma is opgenomen, dan wordt het defecte onderdeel vervangen door een vergelijkbaar, wel in het leveringsprogramma opgenomen product.

### Wettelijke garantie

Deze garantieverklaring beperkt niet het recht op de wettelijke garantie, die u als koper tegenover de verkoper hebt als het gekochte goed op het tijdstip van de overdracht een gebrek vertoont. Gedurende de garantietermijn heeft u de wettelijke garantierechten op nalevering, prijsreductie, annulering en schadevergoeding conform §§ 437 ff van het Duits Burgerlijk Wetboek.

### Uitsluiting van garantie

Er wordt geen garantie gegeven voor beschadigingen die zijn ontstaan door volgende oorzaken:

- snij- en krassporen van puur optische aard

- oververhitting
- een ongeschikt en onvakkundig gebruik
- een ongepaste, ongeschikte, onvakkundige of onvoorzichtige behandeling
- het niet opvolgen van deze gebruiksaanwijzing
- niet vakkundig uitgevoerde reparaties
- de inbouw van reserveonderdelen die niet overeenkomen met de originele onderdelen

Normale gebruikssporen zoals bijvoorbeeld snijsporen en krassen die enkel het uitzicht beïnvloeden, gelden niet als beschadigingen in de zin van deze garantieverklaring. De aanspraak op garantie geldt enkel voor het normale, huishoudelijke gebruik volgens de voorschriften. Beschadigingen bij commercieel gebruik worden niet door de garantie gedekt.

### Garantiegever

WMF Group GmbH  
 Eberhardstraße 35  
 73312 Geislingen/Steige  
 Duitsland  
 service@wmf.de  
 wmf.com

## WMF SELECT it! Сервировочный сотейник

Cromargan®: Высококачественная нержавеющая сталь 18/10 с покрытием ILAG Durit SELECT it! Антипригарное покрытие.

Вставная крышка из жаропрочного стекла.  
Универсальное дно TransTherm®

Благодарим вас за выбор нашей продукции! Вы выбрали качественное изделие компании WMF. Высококачественные материалы, передовые технологии и тщательная проверка качества гарантируют продолжительный срок службы изделия. Современный дизайн и продуманная функциональность являются залогом успешного использования.

### Признаки качества

- Корпус и ручки Cromargan®: высококачественная нержавеющая сталь 18/10
- С покрытием ILAG Durit SELECT it! Антипригарное покрытие для обеспечения наилучших антипригарных свойств

- Защитный обод для аккуратного выливания без капель
- Двойное дно TransTherm® из нержавеющей стали для всех типов плит; гарантирует превосходные результаты при варке и жарке. Подходит для всех типов плит, в том числе для индукционных
- Вставная крышка особенно удобна для тушения с малым количеством воды.
- Вставная крышка из жаростойкого стекла, обеспечивающая визуальный контроль во время готовки
- Удобные размеры для семьи
- При соблюдении указаний, приведенных ниже, изделие является простым в уходе и износостойким

**Просим Вас внимательно ознакомиться с данной инструкцией перед первым использованием изделия.**

### Указания по использованию

- Перед первым использованием удалите все имеющиеся этикетки. Налейте в сковороду воды, кратковременно прокипятите ее, ополосните и хорошо просушите.

- Включайте плиту на максимальную мощность только для разогрева посуды, вовремя уменьшайте мощность; жарить можно только при включении плиты на среднюю мощность.
- Если вы тушите продукты с небольшим количеством воды или жарите с небольшим количеством жира, то включайте плиту на малую мощность.
- Сковорода и крышка предназначены для запекания блюд в духовке до температуры 180°С. Используйте при этом термостойкие прихватки, так как ручки сильно нагреваются.

### Указания по надлежащему использованию и уходу

- Смажьте антипригарное покрытие небольшим количеством растительного масла или жира.
- Оптимальные результаты жарки вы получите при средних или низких температурах нагрева.
- Осторожно! Чрезмерный нагрев может привести к повреждению антипригарного покрытия. Поэтому никогда не оставляйте

сковороду на плите без присмотра; если появился запах дыма, тщательно проветрите кухню. Возможно незначительное изменение цвета внутренней поверхности дна, но это никак не влияет на качество изделия.

- Никогда не нагревайте пустую сковороду в течение длительного времени; следите, чтобы жидкость, в которой готовятся продукты, никогда не испарялась полностью. При несоблюдении этих требований возможно повреждение сковороды или плиты.
- Если вопреки всем мерам предосторожностям продукты сильно подгорели, сразу же удалите черные подгоревшие места, чтобы предупредить повреждение антипригарного покрытия.
- По возможности очищайте сковороду сразу после использования. Для бережной очистки мы рекомендуем вытирать сковороду мягкими бумажными полотенцами или мыть вручную с добавлением мягких моющих средств. Современные концентрированные моющие средства для посудомоечных машин могут

оказать слишком интенсивное действие на антипригарное покрытие и повредить его. Поэтому компания WMF рекомендует мыть посуду вручную.

- Приставшие остатки пищи необходимо размягчить и аккуратно удалить губкой или щеткой.
- Не используйте стальные мочалки и абразивные чистящие средства.
- После очистки снова смажьте поверхность растительным маслом или жиром.
- При готовке пользуйтесь лопатками и другими принадлежностями только из дерева или пластика. Если на поверхности посуды появляются следы царапин или порезов, то они не снижают антипригарных свойств посуды. Это только визуальное проявление, которое не является основанием для гарантийных претензий.
- Будьте осторожны с раскаленным жиром. Никогда не оставляйте разогретую сковороду без присмотра.
- Не заливайте горящий жир водой. Используйте для тушения покрывало или огнетушитель.
- В процессе жарки продуктов без жира

трудно понять, насколько разогрета сковорода. Поэтому разогревайте сковороду только до средней температуры и проверяйте, чтобы она не перегрелась. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

#### Указания по приготовлению пищи

Тушение с небольшим количеством воды  
При таком щадящем способе приготовления овощи и другие продукты питания подвергаются термообработке с минимальным количеством жидкости. Во время всего процесса приготовления нельзя снимать плотно закрывающуюся вставную крышку, чтобы не допустить выхода пара и не прервать цикл преобразования воды в пар. Термообработка с малым количеством воды идеально подходит для приготовления овощей, рыбы, птицы и нежного молодого мяса. При таком способе приготовления витамины, минералы и микроэлементы в значительной степени сохраняются, поскольку они не вымываются водой, а также все продукты сохраняют свой вкус. В большинстве случаев можно отказаться от добавления поваренной

соли.

#### Жарка с низким содержанием жира

При жарке с использованием жира всегда кладите его в холодную сковороду, а затем уже разогревайте сковороду с жиром! Устанавливайте температуру в диапазоне от наименьшей до средней ступени нагрева. Если жир начинает слегка пузыриться, немедленно понизьте температуру. После этого положите в сковороду продукты для жарки. Пару минут обжарьте их с каждой стороны с закрытой крышкой.

Время приготовления зависит от размера и свойств мяса. При таком способе приготовления с закрытой крышкой мясо готовится в собственном соку, поэтому можно использовать минимальное количество жира.

#### Инструкция для индукционных плит

Внимание: Индукция обеспечивает очень быстрый нагрев. Не нагревайте пустые сковороды или кастрюли, поскольку перегрев может привести к повреждению посуды. При использовании плиты на большой мощности может возникнуть гудение. Этот

шум является технически обусловленным и не свидетельствует о неполадках плиты или проблемах с кухонной посудой. Диаметр дна сковороды и размер варочной конфорки должны совпадать. В противном случае, прежде всего при маленьком диаметре дна сковороды, варочная конфорка (магнитное поле) может не включиться.

#### Указания для электроплит

Сковороды Stomargan® от WMF имеют стандартные размеры. Для оптимального использования электроэнергии при жарке на электроплитах диаметры конфорок и дна сковороды должны соотноситься следующим образом:

Конфорка	Сковорода
маленькая ø 14,5 см	ø 20 см
средняя ø 18 см	ø 24 см
большая ø 22 см	ø 28 см

#### Гарантийное обязательство

Настоящим мы гарантируем безупречное функционирование нашей продукции в отношении материала, изготовления

и функционирования в течение 2-х лет. Гарантийный срок начинается с даты покупки, которая подтверждается чеком или документом о приобретении. Если в течение гарантийного срока в изделии обнаружился дефект, такое изделие мы бесплатно заменим на новое.

Гарантийные обязательства ограничиваются исключительно настоящим обязательством. Другие обязательства в рамках настоящей гарантии исключены. Для предъявления претензий по гарантийным обязательствам необходимо предоставить чек или документ о приобретении вместе с дефектным изделием и указанием неисправности. Пока данная модель включена в программу поставок, дефектная деталь заменяется деталью той же модели. Если модель отсутствует в программе поставок, дефектная деталь заменяется схожей, входящей в программу поставок.

#### **Правовые гарантии**

Настоящее гарантийное обязательство не ограничивает вытекающие из гарантии законные права покупателя по отношению

к продавцу, если приобретенное изделие на момент перехода рисков имело какие-либо изъяны. В течение гарантийного срока вы имеете неограниченное законное право на устранение дефектов, снижение покупной цены, отказ от покупки и возмещение убытков согласно §§ 437 и далее Гражданского Кодекса в гарантированном законодательством объеме.

#### **Исключение гарантийных обязательств**

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие по следующим причинам:

- внешние следы порезов и царапин;
- перегрев;
- неправильное и ненадлежащее использование;
- неправильное, ненадлежащее, нецелевое или небрежное обращение;
- несоблюдение предписаний настоящей инструкции по эксплуатации;
- произведенный ненадлежащим образом ремонт;
- использование не соответствующих оригинальной конструкции запасных частей.

Обычные признаки эксплуатации, такие как порезы и царапины, которые носят чисто визуальный характер, не являются повреждениями с точки зрения гарантийного заявления. Гарантийное обязательство распространяется только на стандартное предполагаемое использование в бытовых целях; оно не распространяется на повреждения, возникшие при коммерческом использовании.

#### **Компания, предоставляющая гарантию**

WMF Group GmbH  
Эберхардштрассе 35  
73312 Гайслинген/Штайге  
Германия  
service@wmf.de  
wmf.com

## WMF SELECT it! Servirna ponev za dušenje

Cromargan®: Nerjavno legirano jeklo 18/10 s premazom ILAG Durit SELECT it! Premaz proti sprijemanju.

Zatični pokrov iz kakovostnega stekla, odpornega proti vročini.

Dno TransTherm®, primerno za vse štedilnike

Čestitamo vam ob nakupu izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek podjetja WMF. Visokokakovostni materiali, prvovrstna obdelava in natančni nadzori kakovosti zagotavljajo dolgo življenjsko dobo. Dovršena oblika in premišljena funkcionalnost pa zagotavljata visoko stopnjo uporabnosti.

### Lastnosti, ki zagotavljajo kakovost

- Telo in ročaj iz materiala Cromargan®: nerjavno legirano jeklo 18/10
- Z ILAG Durit SELECT it! Premaz proti sprijemanju za izjemno preprečevanje sprijemanja
- Rob za usmerjeno odliivanje brez kapljanja
- Dno TransTherm® za vse vrste štedilnikov je obdano z legiranim jeklom za odlične rezultate pri kuhanju in pečenju. Primerno za vse

vrste štedilnikov, tudi indukcijske

- Zatični pokrov je še posebej primeren za počasno kuhanje z majhno vsebnostjo vode
- Zatični pokrov iz kakovostnega stekla, odpornega proti vročini, skozi katerega lahko med kuho opazujete, kaj se dogaja v posodi
- Velikosti, primerne za gospodinjstva
- Ob upoštevanju napotkov v nadaljevanju je nega preprosta, posoda pa neuničljiva

### Pred prvo uporabo preberite vsa navodila za uporabo in nego v nadaljevanju.

#### Navodila za uporabo

- Pred prvo uporabo odstranite morebitne nalepke. V ponvi na kratko prekuhajte vodo, jo sperite in dobro osušite.
- Najvišjo stopnjo uporabite samo za segrevanje, pravočasno preklopite na nižjo stopnjo delovanja in jedi pecite na srednji stopnji.
- Predvsem pri kuhanju jedi z majhno vsebnostjo vode in pri pečenju z malo maščobe uporabljajte nizko nastavitve temperature.
- Ponev in pokrov sta primerna za pečico do najv. 180 °C. Pri tem uporabljajte kuhinjske rokavice, saj se ročaji močno segrejejo.

#### Navodila za varno uporabo in nego

- Premaz proti sprijemanju nekoliko namastite z jedilnim oljem ali jedilno mastjo.
- Najboljše rezultate pečenja boste dosegli na srednji ali nizki temperaturi.
- Pozor: Pregrevanje posode lahko poškoduje premaz proti sprijemanju. Ponve zato nikoli ne pustite na štedilniku nenadzorovane; če se v kuhinji pojavi dim, jo dobro prezračite. Morebitno rahlo obarvanje površine notranje strani dna ne vpliva na lastnosti izdelka.
- Ponve nikoli ne segrevajte dlje časa brez vsebine in pazite, da tekočina kuhane jedi nikoli v celoti ne izpari. Če tega ne upoštevate, se lahko poškoduje ponev ali vir segrevanja.
- Če se kljub previdnosti jed močno zažge, takoj odstranite temno obarvane dele, da preprečite poškodbe premaza proti sprijemanju.
- Ponev očistite čim prej po uporabi. Da bi z nego čim dlje ohranili brezhibno stanje ponve, jo zdrgnite s kuhinjskim papirjem ali pa jo ročno pomijte z blagim čistilnim sredstvom. Sodobna kompaktna čistilna sredstva lahko v pomivalnem stroju povzročijo spremembe lastnosti premaza proti sprijemanju in ga poškodujejo. WMF zato priporoča ročno

pomivanje.

- Trdovratne ostanke hrane namočite in jih nato nežno odstranite z gobico ali ščetko.
- Ne uporabljajte jeklene volne ali grobih čistil.
- Po čiščenju površino znova namastite z jedilnim oljem ali mastjo.
- Za ponev uporabljajte lopatice in kuhinjske pripomočke iz lesa ali plastike. Morebitne sledi rezanja ali praske ne vplivajo na lastnosti površine proti sprijemanju. So zgolj optične narave in niso pogoj za uveljavljanje garancije.
- Pri uporabi vroče masti bodite previdni. Vročne ponve nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Goreče maščobe ne gasite z vodo. Uporabite odejo ali gasilni aparat.
- Pri pečenju živil maščobe brez olja, ni mogoče prepoznati, kako vroča je ponev. Zato ponev zagrejte samo na srednjo temperaturo ter poskrbite, da se ne pregreje. Pri tem se lahko namreč poškoduje premaz proti sprijemanju.

#### Navodila za pripravo

##### Kuhanje z majhno vsebnostjo vode

Pri tej pripravi so zelenjava in druga živila kuhana v zaprti ponvi v zelo malo tekočine. Med celotnim postopkom počasnega kuhanja ne odstranjuj-

te trdno zaprtega zatičnega pokrova, da ne uide para in s tem prekinete obtok vode in pare. Kuhanje z majhno vsebnostjo vode je idealno za zelenjavo, ribe, perutnino ali mlado meso. Pri tem načinu kuhanja se v veliki meri ohranijo vitamini, minerali, mikroelementi itn., saj niso sprani z vodo, vse jedi pa ohranijo svoj lasten okus. Prav tako se lahko v veliki meri odpoveste dodajanju soli.

#### Pečenje z majhno vsebnostjo maščobe

Pri pečenju v maščobi dodajte maščobo vedno v hladno ponev in jo šele nato segrejte! Temperaturo nastavite na nizko do srednjo stopnjo. Ko se maščoba začne spreminjati v kapljice, znižajte temperaturo. Nato hrano položite v ponev. Z zaprtim pokrovom pecite na obeh straneh nekaj minut. Čas kuhanja je odvisen od velikosti in lastnosti mesa. Pri takšni pripravi z zaprtim pokrovom se meso peče v lastnem soku in zato ne potrebujete veliko maščobe.

#### Navodila za indukcijske štedilnike

Upoštevajte naslednje nasvete. Indukcija je zelo hiter vir toplote. Ne segrevajte praznih poney ali loncev, saj lahko pregrevanje poškoduje posodo. Pri visokih temperaturah kuhanja lahko zaslišite

brnenje. Ta zvok je tehnično pogojen in ne predstavlja napake v delovanju štedilnika ali posodi. Premer dna ponev in velikost kuhalne površine se morata ujemati, sicer se predvsem pri majhnih premerih dna lahko zgodi, da kuhalna površina (magnetno polje) ne deluje na dno lonca.

#### Navodila za električne štedilnike

Ponev Cromargan® blagovne znamke WMF so na voljo v običajnih gospodinskih velikostih. Pri električnih štedilnikih mora za optimalni izkoristek energije premer kuhalne plošče ustrezati premeru ponev približno v naslednjih velikostih:

Kuhalna plošča	Ponev
majhna ø 14,5 cm	ø 20 cm
srednja ø 18 cm	ø 24 cm
velika ø 22 cm	ø 28 cm

#### Garancijska izjava

Za garancijsko obdobje 2 let vam zagotavljamo brezhibno delovanje našega izdelka, kar se nanaša na material, obdelavo in delovanje. Garancijski rok začne teči z dnem nakupa, kot dokazilo pa velja račun. Če se v garancijskem obdobju pojavijo napake na izdelku, bomo izdelek z napako

brezplačno zamenjali za novega.

Pravica za uveljavljanje garancije zajema izključno to pravico. Dodatne pravice na podlagi te garancije so izključene. Za uveljavljanje garancije je treba račun predložiti skupaj z izdelkom z napako in obvestilom o napaki. Če je model vašega izdelka dobavljiv, bo pomanjkljiv del zamenjan za del iz iste serije izdelkov. Če model izdelka ni več dobavljiv, bo pomanjkljiv del zamenjan za podoban del iz druge serije izdelkov.

#### Zakonsko določena garancija

Ta garancijska izjava ne vpliva na vaše z zakonom določene garancijske pravice, ki jih ima kupec do proizvajalca, če kupljen izdelek v času prehoda nevarnosti ni bil brezhiben. V garancijskem obdobju vam v zakonskem obsegu pripadajo zakonske jamstvene pravice za neizpolnjevanje, zmanjšanje, odstop in povračilo škode v skladu s 437. in naslednjimi členi civilnega zakonika.

#### Neveljavnost garancije

Ne jamčimo za škodo, ki nastane zaradi:

- zgolj vidnih sledi rezanja in prask
- pregrevanja

- neprimerne in nepravilne uporabe
- napačnega, neprimernega, nepravilnega ali malomarnega ravnanja z izdelkom
- neupoštevanja teh navodil za uporabo
- nepravilno izvedenih popravil
- vgradnje neoriginalnih nadomestnih delov

Običajne sledi uporabe, kot so na primer ureznine in praske povsem optične narave, ne predstavljajo poškodb v smislu garancijske izjave. Pravica do uveljavljanja garancije zajema izključno običajno uporabo v zasebnem gospodinjstvu v skladu s predpisi in ne obsega poškodb pri uporabi v poslovne namene.

#### Izdajatelj j garancije

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Nemčija  
service@wmf.de  
wmf.com

Garantieabschnitt | Garantie voucher | Bon de garantie | Cupón de Garantía | Tagliando garanzia | Garantiebewijs | 保証条項 | 保修卡 · 保修單據 | Garantioplysninger | Garancijski odsek | Garanciajegy | Гарантийный талон | Odjeljak s jamstvom



Name des Käufers | Name of seller | Nom de l'acheteur | Nombre de vendedor | Nome cliente | Naam van de koper | 購入者の名前 | 购买者姓名 · 購買者姓名 | Købers navn | Ime kupca | Vásárló neve | Имя покупателя | Ime kupca

Verkaufsdatum | Date of sale | Date de vente | Fecha de venta | Data di vendita | Verkoopdatum | 購入日 | 购买日期 · 購買日期 | Købsdato | Datum nakupa | Vásárlás dátuma | Дата продажи | Datum prodaje

Straße | Street | Rue | Calle | Via | Adres | 住所 | 街道 · 街道 | Gade | Ulica | Ulica | Улица | Ulica

Postleitzahl | Post code | Code postal | Código postal | CAP | Postcode | 郵便番号 | 邮编 · 郵遞區號 | Postnummer | Poštna številka | Irányítószám | Почтовый индекс | Poštanski broj

Ort | City | Ville | Población | Luogo | Plaats | 市町村名 | 城市 · 所在地 | By | Kraj | Helység | Местонахождение | Mjesto

Stempel des WMF Fachgeschäfts | Stamp of WMF Dealer | Timbre du magasin spécialisé WMF | Sello del comercio de WMF | Timbro del negozio specializzato WMF | Stempel van de WMF-speciaalzaak | WMF 専門店のスタンプ | WMF 专业经销店盖章 · WMF 專賣店店章 | Stempel for WMF forhandler | Žig poslovalnice WMF | WMF szaküzlet pecsétje | Печать специализированного магазина WMF | Žig specijalne WMF trgovine



WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

[service@wmf.de](mailto:service@wmf.de)  
[wmf.com](http://wmf.com)

07 6130 6991 | 001