

WMF Kochgeschirrserien Cromargan®



WMF Kochgeschirrserien
Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Cookware ranges
Cromargan®: stainless steel 18/10
Instructions for use and care

WMF Ensembles de batteries de cuisine de
Cromargan®: acier inoxydable 18/10
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Baterías de cocina
Cromargan®: acero inoxidable 18/10
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Batterie da cucina
Cromargan®: acciaio inox 18/10
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 厨具系列
Cromargan®: 不锈钢18/10
操作和保养指南



Electro



Glass-
ceramic



Gas



Induction

WMF Kochgeschirrserien

aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 mit Steckdeckel, Aufliegedeckel, Glasdeckel, TransTherm®-Allherdboden, Cool+ Grifftechnologie, integriertem Thermometer

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein langlebiges Qualitätsprodukt mit hohem Gebrauchsnutzen von WMF entschieden. Dafür sorgen sowohl die hochwertigen Materialien, die erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen als auch das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10. Unverwüstlich, pflegeleicht, spülmaschinengeeignet, geschmacksneutral und hygienisch.
- Speziell geformter Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- Rundum mit Edelstahl verkapselter TransTherm®-Allherdboden für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet – auch für Induktionsherde.

- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

Bitte lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Topf heiß spülen, kurz mit Wasser auskochen, danach gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe garkochen.
- Insbesondere beim wasserarmen Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Bitte beachten Sie bei Kochgeschirren mit integriertem Thermometer, dass das Thermometer die Dampftemperatur und nicht die Wassertemperatur misst. Zudem kann es beim Messen zu einem zeitlichen Versatz kommen, vor allem wenn der Deckel geöffnet wird.

Temperaturvorgaben und Hinweise für die Verwendung im Backofen (ohne Grillfunktion)

- Die maximale Temperaturbeständigkeit eines Kochgeschirrs hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Körper).
- Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion Ihres Backofens!
- Töpfe und Cromargan®-Deckel ohne Kunststoff-/Silikonteile sind auch für die Verwen-

dung im Backofen bis zu Temperaturen von maximal 250°C geeignet. (Hinweis: Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind, z. B. WMF Purargan®).

- Glasdeckel sind bis max. 180°C für den Backofen geeignet (Diadem Plus und Saphir bis 130°C), bei Kochgeschirrserien mit Kunststoffgriff z.B. Vario Cuisine bis 70°C).

Griffe (Deckel und Körper)

aus Kunststoff	70°C	z.B. Vario Cuisine (ohne Thermometer)
aus Edelstahl mit integriertem Kunststoff	130°C	Diadem Plus, Quality One und Saphir
aus Edelstahl	180°C	z.B. Compact Cuisine

Deckel

aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C	Compact Cuisine, Function 4, Trend
aus Edelstahl mit Silikon	200°C	z.B. Premium One
aus Edelstahl oder Vollglasdeckel ohne Edelstahleinfassung	250°C	z.B. Gourmet Plus, Concolato, Gala Plus, Albaro

WMF Topfgriffe und ihre Unterschiede

Profilgriffe: Sind massiv ausgeführt und können, insbesondere bei längerer Kochzeit, heiß werden. Die Verwendung von Topflappen oder Handschuhen ist zwingend zu empfehlen.

Hohlgriffe: Sind innen hohl und werden unter normalen Gebrauchsbedingungen nicht heiß, da sich die Wärme über die Schweißpunkte am Topf auf eine große Fläche verteilt.

Griffe mit Cool+: Patentierte Grifftechnologie, die die Wärmeübertragung vom Topf auf die Griffe so effektiv reduziert, dass die Anforderungen Norm DIN EN 12983-1 übertroffen werden.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

Bitte beachten Sie, dass sich alle Metallgriffe bei sehr langen Kochzeiten – aufgrund physikalischer Gegebenheiten wie Abstrahlwärme von umliegenden Kochfeldern oder bei direktem Kontakt mit offener Flamme – erhitzen können. Grundsätzlich gilt, beim Einsatz im Backofen und bei sehr langen Kochzeiten sollten Sie aus

Sicherheitsgründen stets Topflappen oder andere Utensilien zum Schutz Ihrer Hände vor Verbrennungen verwenden.

- Sollte sich ein Griff Ihres Topfes gelockert haben, ziehen Sie bitte die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach. Vorher darf der Topf aus Sicherheitsgründen nicht mehr verwendet werden.
- Bei Töpfen mit Aufliegedeckel kann es unter Umständen durch einen Wasserfilm zur Bildung eines Vakuums kommen. Den Topf in diesem Fall nochmals leicht erwärmen und den Deckel abnehmen.
- Bitte Töpfe niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts und zu Beschädigungen am Kochgeschirr sowie der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen und die Bildung weißer Flecken vermieden wird.
- Wir empfehlen eine zeitnahe Reinigung

mit einem Edelstahlpflegemittel, z.B. WMF Purargan®.

- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch Kochen von kalkhaltigem Wasser können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern des Kochgeschirres entstehen. Nach dem Zubereiten stärkehaltiger Lebensmittel, wie z. B. Kartoffeln, Linsen oder auch Nudeln, können insbesondere bei neuen Töpfen weiße Flecken zurückbleiben. Bitte frühzeitig und regelmäßig reinigen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahlpflegemittels.
- Kochgeschirr stets gut abgetrocknet aufbewahren. Deckel dabei bitte nicht schließend aufsetzen, sondern lose auf das Kochgeschirr legen.
- Bitte beachten Sie, dass bei der Zubereitung bestimmter Speisen, Silikon Geruch annehmen

kann. Dies ist kein Qualitätsmangel. Bei sehr starker Geruchsannahme unterziehen Sie den Deckel einer Temperaturbehandlung im Backofen. Legen Sie diesen dazu für 1 Std. bei 120° C in Ihren Backofen.

- Für die Serie Vario Cuisine: Bitte beachten Sie, dass das Thermometer nicht für die Verwendung im Backofen geeignet ist.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezi­alsalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf dabei kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine hohe Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- **Wichtiger Hinweis:** In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdstoff auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvor-

gangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.

- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Sollten Sie Glasdeckel in der Spülmaschine reinigen, kann es zu Eintrübungen am Glas kommen. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Sollte sich Flüssigkeit bzw. Schmutz im Glasdeckel ansammeln, ist dies nicht auf einen Verarbeitungsmangel sondern auf die Bauart der Glasdeckel zurückzuführen. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Deckel senkrecht im Geschirrkorb stehen oder nach der Handwäsche aufgestellt werden. So kann Flüssigkeit besser verdampfen bzw. ablaufen.

Hinweise für die Zubereitungsart „wasserarmes Garen“

Bei dieser schonenden Zubereitungsart werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit

gegart. Während des kompletten Garvorgangs sollte der fest schließende Steckdeckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser – Dampf nicht unterbrochen wird. Wasserarmes Garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie der Eigengeschmack der Speisen weitgehend erhalten. Auf die Zugabe von Kochsalz kann meist verzichtet werden.

Dämpfen im Dämpfeinsatz

	Aldente	Gar
Garzeit	Min.	Min.
Bleichsellerie	10	20
Blumenkohl ganz	20	30
Blumenkohl Röschen	12	18
Broccoli Röschen	12	18
Fenchel in Vierteln	15	25
Kohlrabi geschnitten	8	15
Kohlrabi ganz	-	25

Lauch	8	15
Maiskolben	-	30
Mangold/Spinat	8	20
Maronen	-	40
Möhren	10	18
Paprika gefüllt	-	35
Rosenkohl	12	20
Rotkohl	30	50
Sauerkraut	30	50
Sellerie	30	50
Weißkohl	30	50
Kartoffeln	-	30
Salzkartoffeln	-	20

Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann! Dabei ist die höchste Kochstufe nicht erforderlich, arbeiten Sie besser mit etwas geringerer Leistung. Verringern Sie die Hitze, sobald das Fett ganz leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf und braten

Sie diese bei geschlossenem Deckel von beiden Seiten an. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät beispielsweise Fleisch im eigenen Saft und es wird nur sehr wenig Fett benötigt.

Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett und lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt. Brennendes Fett niemals versuchen mit Wasser zu löschen! Nehmen Sie, falls möglich, einen Feuerlöscher, oder auch eine nasse Decke und ersticken Sie damit die Flammen.

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. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da es andernfalls zu Fehlfunktionen kommen kann.

Hinweis für Elektroherde

Cromargan®-Kochgeschirre von WMF gibt es in haushaltsgerechten Größen. Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie, der Herdplatten-Durchmesser in etwa dem Topf- und Pfannendurchmesser entsprechen:

Herdplatte	Töpfe	Pfannen
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Sollten noch Fragen offengeblieben sein, wenden Sie sich gerne telefonisch unter 07331/25 6256 oder per E-Mail an service@wmf.de an unseren Kundenservice.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF cookware ranges

made of Cromargan®: stainless steel 18/10 with insertable lid, non-insertable lid, glass lid, TransTherm® universal base, Cool+ handle technology, built-in thermometer

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from WMF. This is ensured by the high-quality materials, excellent workmanship and careful quality testing as well as the sophisticated design and well thought-out functionality.

Quality features

- Cromargan®: stainless steel 18/10. Hard-wearing, easy to care for, dishwasher safe, neutral taste and hygienic.
- Specially shaped pouring rim for accurate and measured pouring.
- TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all kinds of hobs, including induction.

- Household sizes.
- Easy to clean and hard-wearing when the following instructions are observed.

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

Usage instructions

- Remove all stickers before using for the first time. Rinse the pot with hot water, fill with water and boil briefly, then dry thoroughly.
- Use the highest heat setting for heating up only. Reduce the heat in good time so that your food is cooked well over a medium heat.
- Use a low heat particularly when cooking with very little water.
- When using cookware with a built-in thermometer, note that the thermometer measures the temperature of the steam and not the temperature of the water. There may also be a delay with measuring, especially when the lid is opened.

Temperature specifications and information for use in the oven (without grill function)

- The maximum temperature resistance of the cookware depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).
- Never use your oven's grill function with glass lids!
- Pots and Cromargan® lids without plastic/sili-

cone parts are also suitable for use in the oven up to temperatures of maximum 250°C. (Note: such high temperatures can cause discolouration, which you can remove with a stainless steel cleaner (e.g. WMF Purargan®).

- Glass lids are suitable for use in the oven up to max. 180°C (up to 130°C for the Diadem Plus and Saphir, and up to 70°C for cookware series with a plastic handle e.g. VarioCuisine).

Handles (lid and body)

made of plastic	70°C	e.g. VarioCuisine (without thermometer)
made of stainless steel with integrated plastic	130°C	Diadem Plus, Quality One and Saphir
made of stainless steel	180°C	e.g. Compact Cuisine

Lid

made of glass with stainless steel rim	180°C	Compact Cuisine, Function 4, Trend
made of stainless steel with silicone	200°C	e.g. Premium One
made of stainless steel or all glass lid without stainless steel rim	250°C	e.g. Gourmet Plus, Concento, Gala Plus, Albaro

WMF pot handles and their differences

Profile handles: are a solid design and can heat up, especially during extended periods of cooking. We recommend handling them using pan holders or oven gloves.

Hollow handles: are hollow inside and do not become hot during normal use because the heat is distributed over a large area by means of the welding spots on the pot.

Handles with Cool+: patented Cool+ technology that reduces the transfer of heat from the pot to the handles so effectively that it exceeds the requirements of the EN 12983-1 standard.

Instructions for safe use and care

Please note that all metal handles can heat up over extended cooking periods due to physical properties such as radiated heat from surrounding hobs or when in direct contact with a naked flame. For safety reasons, when using pots in the oven and for extended cooking periods, you should always use pan holders or other utensils to protect your hands against burns.

- If a handle on your pot has become loose, tighten the screw on the handle using a standard screwdriver. For safety reasons, you must not use the pot again until you have tightened the screw.
- For pots with a non-insertable lid, it is possible that a film of water may cause a vacuum to form. If this happens, gently warm the pot up again and remove the lid.
- Never heat empty pots for extended periods of time and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates. Failure to do so may result in food being burned and may damage both the cookware and the heat source.
- Only add salt to water that is already boiling, and make sure you stir it so that the salt does not come into contact with the base of the pan and to prevent white marks from appearing.
- We recommend cleaning the cookware promptly using a stainless steel cleaner, e.g. WMF Purargan®.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.

- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Cooking with water containing limescale can lead to limescale marks or shimmering blue discolouration inside the cookware. Cooking starchy foods such as potatoes, lentils or pasta can leave white marks, especially on new pans. Clean this promptly and on a regular basis by boiling vinegar in the cookware. In persistent cases, we recommend using a stainless steel cleaner.
- Always dry the cookware thoroughly before storing. Position the lid loosely on the cookware rather than closing it.
- Please note that the silicone may absorb odours when cooking certain foods. This is not a quality defect. In the case of strong odour absorption, apply a temperature treatment to the lid in the oven. Place the lid in your oven for 1 hour at 120°C.
- For the VarioCuisine series: Please note that the thermometer is not suitable for use in the oven.

Information for cleaning in the dishwasher

- Only use brand-name dishwasher detergents. Always refill the salt and rinse-aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. A high concentration of salt may cause corrosion. We therefore recommend running the dishwasher empty on an intermediate rinse cycle after refilling the containers.
- **Important note:** Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to enable ventilation.
- Remove cookware from the machine as soon as possible and do not leave it in damp air for longer periods, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware well before storing it.
- If you clean the glass lid in the dishwasher, this may cause the glass to turn cloudy. We therefore recommend cleaning by hand.
- If fluid or dirt collects in the glass lid, this

is not due to a defect but rather due to the design of the glass lid. When cleaning in the dishwasher, make sure that you position the lid upright in the crockery basket, or that you place it upright on the draining board after handwashing. The liquid can thus evaporate or run off better.

Notes for "low-water cooking" preparation method

This gentle form of preparation uses very little liquid for cooking vegetables or other food in the covered pot. 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, as well as the individual taste of the ingredients. You do not generally need to add cooking salt.

Steaming in the steaming insert

Al dente		
Cooked		
Cooking time	Min.	Min.
Blanched celery	10	20
Whole cauliflower	20	30
Cauliflower florets	12	18
Broccoli florets	12	18
Fennel in quarters	15	25
Cut kohlrabi	8	15
Whole kohlrabi	-	25
Leek	8	15
Corn cob	-	30
Chard/spinach	8	20
Chestnuts	-	40
Carrots	10	18
Stuffed peppers	-	35
Brussels sprouts	12	20
Red cabbage	30	50
Sauerkraut	30	50

Celery	30	50
White cabbage	30	50
Potatoes	-	30
Boiled potatoes	-	20

Low-fat frying

When frying with fat, always put the fat into the cold pot and then heat it up! You do not need to use the highest cooking setting; it is better if you cook on a lower setting. Reduce the heat once the fat begins to smoke very slightly. Then place the food in the pot and fry it on both sides with the lid closed. The cooking time depends on the size and type of the food. With this type of cooking with a closed

lid, the meat, for example, cooks in its own juice and you only need to use very little fat.

Be careful with hot fat and do not leave the hot pot unattended. Never try to extinguish burning fat with water! If possible, use a fire extinguisher, or use a wet tablecloth to extinguish the flames.

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 pot size and hob size must match, otherwise this can result in malfunctions.

Information for electric hobs

Cromargan® cookware from WMF is available in household sizes. For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs should more or less match with the diameter of the pot or frying pan:

Hotplate	Pots	Frying pans
small ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

If you have any questions, please contact our Customer Service team by phone at 07331/25 6256 or send an e-mail to service@wmf.de.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Batteries de cuisine WMF

en Cromargan® : acier inoxydable 18/10 avec couvercle emboîtable, couvercle assis, couvercle en verre, fond « tous feux » TransTherm®, technologie des poignées Cool+, thermomètre intégré

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité avec une longue durée de vie et une utilité optimale. Et ce notamment grâce aux matériaux de haute qualité, une finition de premier ordre et des contrôles de qualité rigoureux tout comme le design bien pensé et la fonctionnalité optimale.

Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10 hygiénique et facile à entretenir. Inusable, facile à entretenir et lavable au lave-vaisselle, n'absorbe pas les odeurs et hygiénique.
- Bord à la forme spéciale qui permet de servir proprement et sans difficulté de dosage.
- Fond diffuseur TransTherm® intégralement recouvert d'acier inoxydable pour d'excellentes caractéristiques de cuisson. Compatible tous

feux, induction comprise.

- Tailles courantes.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Veuillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Rincez à l'eau chaude, faites bouillir un peu d'eau et séchez soigneusement.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et laissez mijoter les aliments à feu moyen.
- Travailler avec de faibles niveaux de puissance, surtout avec les cuissons pauvres en eau.
- Pour les récipients de cuisson avec thermomètre intégré, veuillez noter que le thermomètre mesure la température de la vapeur et non de l'eau. De plus, un décalage dans le temps peut survenir durant la mesure, en particulier lorsque le couvercle est ouvert.

Prescriptions de température et indications pour l'utilisation dans le four (sans fonction grill)

- La température maximale de résistance à la chaleur d'une batterie de cuisine dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou corps).
- N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four !
- Les faitouts et les couvercles en Cromargan® sans pièces en plastique/silicone sont aussi adaptés à l'utilisation dans le four pour des

températures allant jusqu'à 250°C. (Remarque : avec ces températures élevées, des décolorations peuvent survenir ; celles-ci doivent être éliminées avec un nettoyant pour acier inoxydable, p. ex. WMF Purargan®).

- Les couvercles en verre conviennent au four jusqu'à une température de 180°C (jusqu'à 130°C pour les batteries de cuisine des séries Diadem Plus et Saphir, jusqu'à 70°C pour les batteries de cuisine avec poignée plastique de la série Vario Cuisine).

Poignées (couvercle et corps)

en plastique	70°C	p. ex. Vario Cuisine (sans thermomètre)
en acier inoxydable avec plastique intégré	130°C	Diadem Plus, Quality One et Saphir
en acier inoxydable	180°C	p. ex.. Compact Cuisine

Couvercle

en verre avec bord en inox	180°C	en Compact Cuisine, Function 4, Trend
en acier inoxydable avec silicone	200°C	p. ex.. Premium One
en acier inoxydable ou couvercle en verre sans rebord en acier inoxydable	250°C	p. ex. Gourmet Plus, Concento, Gala Plus, Albaro

Les poignées WMF et leurs différences

Les poignées ergonomiques : sont massives et chauffent seulement après une longue durée de cuisson. L'utilisation de maniques ou de gants est fortement recommandée.

Les poignées creuses : sont creuses à l'intérieur et ne chauffent pas après une utilisation normale, car la chaleur se répartit sur une large surface via les points de soudure.

Poignées avec Cool+ : technologie d'alliage brevetée Cool+ grâce à laquelle la chaleur transmise par la casserole aux poignées est considérablement réduite et dépasse même les exigences de la norme DIN EN 12983-1.

Conseils d'utilisation et d'entretien

Veillez ne pas oublier que toutes les poignées en métal peuvent chauffer en raison de phénomènes physiques, comme la chaleur dégagée par les plaques de cuisson environnantes, ou à cause du contact direct avec une flamme. D'une manière générale, pour une utilisation au four et des durées de cuisson très longues, vous devriez tou-

jours utiliser des maniques ou d'autres ustensiles pour protéger vos mains des brûlures.

- Lorsque la poignée de votre casserole s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis standard. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez plus votre casserole tant que vous n'avez pas resserré cette vis.
- Pour les faitouts avec couvercle assis, un film d'eau peut parfois apparaître pour créer le vide. Dans ce cas, faites encore une fois chauffer légèrement le faitout et retirez le couvercle.
- Veuillez ne jamais chauffer le faitout sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous risquez de brûler les aliments, d'endommager le récipient de cuisson ainsi que la source de chaleur.
- Veuillez n'ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante, afin que le sel n'attaque pas le fond de la casserole et qu'il n'y ait pas d'apparition de petites taches blanches.
- Nous recommandons un nettoyage rapide avec

un nettoyant pour acier inoxydable (p. ex. WMF Purargan®).

- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- Faire bouillir de l'eau calcaire peut laisser des traces de calcaire ou des décolorations bleuâtres à l'intérieur de la batterie de cuisine. Après la préparation de féculents tels que des pommes de terre, des lentilles ou des pâtes, il se peut que des taches blanches restent, notamment dans les casseroles neuves. Veuillez les éliminer rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre batterie de cuisine. Pour les cas tenaces, nous recommandons l'utilisation d'un nettoyant pour acier inoxydable.
- La batterie de cuisine doit toujours être bien séchée avant de la ranger. Ne pas fermer le couvercle, mais le poser simplement sur la batterie de cuisine.

- Veuillez noter que lors de la préparation de certains plats, le silicone peut garder une odeur. Il ne s'agit pas d'un défaut de qualité. Si l'odeur est très forte, soumettez le couvercle à un traitement thermique dans le four. Pour cela, posez-le dans votre four pendant 1 heure à 120°C.
- Pour la série Vario Cuisine : veuillez noter que le thermomètre n'est pas adapté pour l'utilisation au four.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que du produit de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infilte pas à l'intérieur de la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel élevée peut avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli les réservoirs.
- **Remarque importante** : Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les récipients de cuisson. Nettoyez-la

immédiatement pour que vos récipients de cuisson ne soient pas endommagés par la corrosion.

- Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage afin de l'aérer.
- Retirez dès que possible les récipients de cuisson du lave-vaisselle et ne les laissez pas longtemps mouillés pour éviter l'apparition de tâches.
- Le récipient de cuisson doit être soigneusement séché avant d'être rangé.
- Si vous nettoyez des couvercles en verre au lave-vaisselle, le verre peut devenir trouble. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- Si du liquide ou de la saleté s'accumulent dans le couvercle en verre, cela n'est pas dû à un défaut de finition mais à la construction des couvercles en verre. Lors du nettoyage en lave-vaisselle, veillez à ce que les couvercles soient placés à la verticale dans le panier à vaisselle ou qu'ils soient mis sur la table après un nettoyage à la main. Cela permet au liquide de mieux s'évaporer ou s'écouler.

Remarques pour le type de préparation « cuisson avec peu d'eau »

Cette préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Pendant toute 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 ainsi que le goût propre des aliments. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

Cuisson à la vapeur dans la passoire vapeur

	Al dente	Cuis- son
Temps de cuisson	min.	min.
Céleri à côtes	10	20
Chou-fleur entier	20	30

Chou-fleur en fleurettes	12	18
Brocoli en fleurettes	12	18
Fenouil en quartiers	15	25
Chou-rave coupé	8	15
Chou-rave entier	-	25
Poireau	8	15
Épis de maïs	-	30
Blettes/épinards	8	20
Châtaignes	-	40
Carottes	10	18
Poivrons farcis	-	35
Choux de Bruxelles	12	20
Chou rouge	30	50
Choucroute	30	50
Céleri	30	50
Chou blanc	30	50
Pommes de terre	-	30
Pommes de terre vapeur	-	20

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez

toujours la graisse dans la casserole froide et faites-la réchauffer ensuite. Pour cela, le niveau de cuisson le plus élevé n'est pas indispensable, il vaut mieux que vous utilisiez une puissance un peu inférieure. Baissez la chaleur si la graisse commence légèrement à fumer. Ensuite, déposez les aliments à cuire dans le faitout et cuisez-les des deux côtés en gardant le couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment. Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de matière grasse. Faites attention à la graisse chaude et ne laissez pas le faitout chaud sans surveillance. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler ! Si possible, utilisez un extincteur ou bien une couverture mouillée pour éteindre les flammes.

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 les endommager. 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 récipient de cuisson. Les dimensions du faitout et des plaques de cuisson doivent être similaires. Autrement, il peut y avoir des problèmes de fonctionnement.

Instructions pour les cuisinières électriques

Les batteries de cuisine Cromargan® de WMF existent dans les tailles courantes. Pour les cuisinières électriques, pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre approximativement au diamètre des faitouts et des poêles :

Plaque	Faitouts	Poêles
petite ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Si vous avez encore des questions, n'hésitez pas à vous adresser à notre service clientèle au 07331/25 6256 ou par e-mail à service@wmf.de.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Allemagne

WMF Serie de baterías de cocina

de Cromargan®: acero inoxidable 18/10 con tapa encajable, tapa de superficie, tapa de cristal, fondo TransTherm® para todo tipo de placas de cocina, tecnología Cool+ en las asas, termómetro integrado

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad de WMF muy duradero y de gran utilidad gracias tanto a sus materiales de alta calidad, una fabricación de primera y las minuciosas pruebas de calidad a las que se somete como a su diseño perfeccionado y a su estudiada funcionalidad.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10. Indestructible, fácil de cuidar, apto para lavavajillas, neutro al sabor e higiénico.
- Borde vertedor con forma especial para permitir un vertido seguro y bien dosificado.
- Fondo TransTherm® para todo tipo de placas de cocina, encapsulado por todos lados en acero inoxidable, para brindar las mejores caracteris-

ticas de cocción y asado. Apto para todo tipo de cocinas, incluso para las de inducción.

- Tamaños apropiados para el uso doméstico.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las indicaciones de uso a continuación.

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 posibles adhesivos que hubiera en el producto. Lave la olla con agua caliente, hierva agua brevemente en ella y después séquela bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar y, a continuación, bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- Utilice temperaturas más bajas, especialmente al cocer con poco líquido.
- Tenga en cuenta que, en las baterías de cocina con termómetro integrado, este mide la temperatura del vapor y no la del agua. Además, se puede producir un retardo al medir, sobre todo si la tapa está abierta.

Indicaciones de temperatura y consejos para el uso en el horno (sin función de parrilla)

- La resistencia máxima a la temperatura de una batería de cocina depende de las piezas con la menor resistencia (asas, tapa o cuerpo).
- No utilice la función de parrilla de su horno cuando use tapas de cristal.
- Las ollas y las tapas de Cromargan® sin piezas de plástico/silicona también son adecuadas para su uso en el horno hasta una temperatura

máxima de 250°C. (Indicación: a estas altas temperaturas pueden producirse decoloraciones, que se eliminan con un producto de cuidado de acero inoxidable, p. ej., WMF Purargan®).

- Las tapas de cristal son aptas para el horno hasta como máx. 180°C (en Diadem Plus y Saphir, hasta 130°C; en las series de baterías de cocina con mango de plástico Vario Cuisine, hasta 70°C).

Asas (tapa y cuerpo)

de plástico	70°C	p. ej., Vario Cuisine (sin termómetro)
de acero inoxidable con plástico integrado	130°C	Diadem Plus, Quality One y Saphir
de acero inoxidable	180°C	p. ej., Compact Cuisine

Tapa

de cristal con reborde de acero inoxidable	180°C	p. ej., Compact Cuisine, Function 4, Trend
de acero inoxidable con silicona	200°C	p. ej., Premium One
hecho de acero inoxidable o tapa de cristal sin borde de acero inoxidable	250°C	p. ej., Gourmet Plus, Concento, Gala Plus, Albaro

Asas de ollas de WMF y sus diferencias

Mango ergonómico: son de diseño masivo y pueden calentarse, especialmente con tiempos de cocción prolongados. Se recomienda imperativamente el uso de manoplas o guantes.

Asas huecas: son huecas por dentro y, en condiciones de uso normal, no se calientan, ya que el calor se reparte por los puntos de soldadura de la olla sobre una amplia superficie.

Asas con Cool+: tecnología de asas patentada, reduce la transmisión de calor de la olla a las asas de manera efectiva, de modo que supera las exigencias de la norma DIN EN 12983-1.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado

Tenga en cuenta que, debido a propiedades físicas, como el calor de irradiación de las zonas de cocción cercanas, o al contacto directo con la llama, todas las asas de metal se pueden calentar, en caso de tiempos de cocción sumamente largos. Como regla general, para el uso en el horno y en caso de tiempos de cocción sumamente

largos, siempre se deben utilizar por motivos de seguridad manoplas u otros utensilios para proteger las manos.

- Si un asa de su olla se ha aflojado, reapriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. Por motivos de seguridad, la olla no debe utilizarse hasta que no se haya hecho esto.
- En ollas con tapa plana, en determinadas circunstancias puede producirse un vacío a partir de una película de agua. En ese caso, vuelva a calentar un poco la olla y retire la tapa.
- No caliente nunca ollas vacías y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos y se podrían producir daños en la batería de cocina e incluso en la fuente térmica.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para evitar tanto que la sal afecte al fondo de la olla como la formación de manchas blancas.
- Recomendamos una limpieza puntual con un producto de cuidado de acero inoxidable, p. ej., WMF Purargan®.

- Lávela con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Al hervir agua dura (calcárea), pueden producirse manchas de cal o una decoloración iridiscente azul dentro de las baterías de cocina. Al preparar alimentos con almidón, como patatas, lentejas o incluso pasta, pueden quedar manchas blancas, especialmente en las ollas nuevas. Límpielas sin demora y regularmente hirviendo agua con vinagre en la batería de cocina. Para las manchas incrustadas recomendamos el uso de un producto de cuidado de acero inoxidable.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca. No coloque la tapa en la parte superior, sino suelta en la baterías de cocina.
- Tenga en cuenta que al preparar ciertas comidas la silicona puede absorber el olor. No se trata de un defecto de calidad. En caso de absorción de olor muy persistente, someta la

tapa a un tratamiento térmico en el horno. Para ello, colóquela durante 1 hora a 120°C en el horno.

- Para la serie Vario Cuisine: tenga en cuenta que el termómetro no es apto para su uso en el horno.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. Evite que entre sal en el interior del lavavajillas. Una alta concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- **Aviso importante:** En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a las baterías de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión, si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas lo antes posible para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque la batería de cocina del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que perma-

nezca húmeda durante mucho tiempo, pues, de lo contrario, pueden formarse manchas.

- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.
- Si lava la tapa de cristal en el lavavajillas, el cristal se puede enturbiar. Por tanto, recomendamos el lavado a mano.
- Si se acumula líquido o suciedad en la tapa de cristal, esto no se debe a un fallo de fabricación, sino a su diseño. Cuando las lave en el lavavajillas, asegúrese de que las tapas se colocan en vertical en la cesta de la vajilla o que se colocan así después del lavado manual. Esto permite que el líquido se evapore o drene mejor.

Indicaciones para el tipo de preparación «cocción con poca agua»

Con este tipo de preparación especialmente sano, las verduras u otros alimentos se cuecen en la olla cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción, la tapa encajable de cierre fijo debe permanecer puesta para que no se escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor. La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne tierna. Este método de

cocción permite que se conserven, mayormente, tanto las vitaminas, los minerales y los oligoelementos como el sabor propio de los alimentos. Por lo general, se puede prescindir de añadir sal.

Cocción en accesorio de cocción al vapor

Tiempo de cocción	Al dente	Cocido
	Min.	Min.
Apionabo	10	20
Coliflor entero	20	30
Coliflor en cogollos	12	18
Brécol en cogollos	12	18
Hinojo en cuartos	15	25
Colinabo cortado	8	15
Colinabo entero	-	25
Puerro	8	15
Mazorcas de maíz	-	30
Acelga/espínaca	8	20
Castañas	-	40
Zanahorias	10	18

Pimiento relleno	-	35
Col de Bruselas	12	20
Col lombarda	30	50
Chucrut	30	50
Apio	30	50
Repollo	30	50
Patatas	-	30
Patatas cocidas	-	20

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en la olla fría y caliéntela después. Para ello, no se requiere el nivel de cocción más alto, es preferible una potencia menor. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. A continuación, coloque el alimento a freír en la olla y cocínelos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la carne, por ejemplo, se cuece en su propio jugo y solo se necesita muy poca grasa.

Tenga cuidado con la grasa caliente y vigile siempre la olla, cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca intente extinguir el fuego con agua. Siempre que sea posible, utilice un extintor o bien una manta húmeda para sofocar las llamas.

Indicaciones para cocinas de inducción

Tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sartenes u ollas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido se debe a una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o de la batería de cocina. Los tamaños de las ollas y de las zonas de cocción deben coincidir, ya que, de lo contrario, pueden producirse errores de funcionamiento.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina de Cromargan® de WMF se ofrecen en tamaños adecuados para el uso doméstico. Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el

diámetro de la olla y la sartén deben ser aproximadamente:

Placa de cocina	Ollas	Sartenes
pequeñas ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medianas ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grandes ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por teléfono en el 07331/25 6256 o por correo electrónico en service@wmf.de.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Alemania

WMF Batterie da cucina

in Cromargan®: acciaio inox 18/10 con coperchio ad incastro, coperchio ad appoggio, coperchio di vetro, fondo universale TransTherm®, tecnologia Cool+, termometro integrato

Congratulazioni per il suo acquisto. Ha scelto un prodotto di qualità di lunga durata di WMF dall'elevato valore d'uso, garantito sia dai materiali di alta qualità, dalla lavorazione eccellente e dall'accurato controllo della qualità, sia dal design collaudato e dalla funzionalità sofisticata.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inox 18/10. Indistruttibile, di facile manutenzione, lavabile in lavastoviglie, neutrale ai sapori ed igienico.
- Bordo versatore dalla forma speciale per un perfetto dosaggio e un elevato grado di precisione.
- Fondo universale TransTherm® completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatto a tutte le fonti di calore – anche ad induzione.
- Disponibile in diverse misure.

- Indistruttibile e di facile manutenzione, rispettando le indicazioni riportate di seguito.

Prima del primo utilizzo per cortesia leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

Indicazioni per l'uso

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la pentola con acqua molto calda, farla bollire e asciugare accuratamente.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio.
- In particolare, lavorare ad un livello di calore ridotto per le cotture a fuoco lento con poca acqua.
- Attenzione! Nelle batterie da cucina con termometro integrato, il termometro misura la temperatura del vapore e non quella dell'acqua. Inoltre la misurazione potrebbe avvenire con un certo sfasamento temporale, soprattutto se si apre il coperchio.

Indicazioni relative alla temperatura e istruzioni per l'utilizzo nel forno (senza funzione grill)

- La resistenza massima alle temperature della batteria da cucina dipende dai componenti con resistenza alle temperature minima (manici, coperchio o corpo).
- Con i coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno!
- Le pentole e i coperchi in Cromargan® senza parti in plastica/silicone sono utilizzabili anche

in forno con temperature massime di 250°C. (Avvertenza: con queste temperature elevate potrebbero manifestarsi alterazioni di colore che devono essere asportate con un detergente per acciaio inox, ad es. WMF Purargan®).

- I coperchi in vetro sono adatti alla cottura in forno fino a una temperatura massima di 180°C (Diadem Plus e Saphir fino a 130°C, nelle batterie da cucina con impugnatura in plastica come ad es. Vario Cuisine fino a 70°C).

Manici (coperchio e corpo)

in plastica	70°C	ad es. Vario Cuisine (senza termometro)
in acciaio inox con plastica integrata	130°C	Diadem Plus, Quality One e Saphir
in acciaio inox	180°C	ad es. Compact Cuisine

Coperchio

in vetro con bordo in acciaio inox	180°C	Compact Cuisine, Function 4, Trend
in acciaio inox con silicone	200°C	ad es. Premium One
in acciaio inox o coperchio	250°C	ad es. Gourmet Plus, Conento, Gala Plus, Albaro
in vetro senza bordo in acciaio inox		

Manici WMF e le relative differenze

Manici ergonomici: sono massicci e possono diventare molto caldi, soprattutto con tempi di cottura prolungati. È fortemente consigliato l'uso di presine o guanti da forno.

Manici vuoti: sono internamente cavi e in condizioni d'uso normali non diventano caldi dato che il calore si distribuisce su una grande superficie attraverso i punti di saldatura sulla pentola.

Manici con Cool+: tecnologia brevettata che riduce la trasmissione del calore dalla pentola ai manici in modo tanto efficace da superare i requisiti della norma DIN EN 12983-1.

Consigli per un uso sicuro e per la manutenzione

Fare attenzione al fatto che tutti i manici in metallo, in caso di tempi di cottura prolungati, possono scaldarsi a causa di circostanze fisiche, come per esempio l'irradiazione del calore dal piano cottura o il contatto diretto con la fiamma. Fondamentalmente, in caso di utilizzo in forno e con tempi di cottura prolungati, per motivi di

sicurezza è necessario utilizzare sempre delle presine o altri utensili a protezione delle mani per evitare ustioni.

- Se il manico della pentola si è allentato, si prega di serrare la vite sul manico con un cacciavite per uso domestico. Per motivi di sicurezza è possibile usare ancora la pentola solo dopo questa operazione.
- Nelle pentole con coperchio ad appoggio potrebbe eventualmente formarsi il vuoto a causa di una pellicola d'acqua. In questo caso riscaldare ancora una volta lievemente la pentola e togliere il coperchio.
- Non riscaldare mai le pentole senza contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non evapori completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Aggiungere il sale solo in acqua già bollente e mescolare bene, in modo che non possa aggredire il fondo della pentola e formare macchie bianche.
- Consigliamo di pulirla subito dopo l'utilizzo

con un prodotto per la manutenzione dell'acciaio, ad es. WMF Purargan®.

- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Se si cucina con acqua contenente calcare possono comparire delle macchie di calcare o decolorazioni bluastre all'interno della pentola. Dopo la preparazione di alimenti amidacei, come ad es. patate, lenticchie o pasta, possono rimanere delle macchie bianche soprattutto nel caso di pentole nuove. Pulire tempestivamente e con regolarità, facendo bollire dell'aceto nella pentola. In caso di macchie ostinate si consiglia l'utilizzo di un detergente per acciaio inox.
- Si consiglia di riporre le batterie da cucina dopo averle asciugate sempre accuratamente. Non conservarle con i coperchi chiusi; appoggiarli sulla batteria da cucina senza chiudere le pentole.

- Ricordiamo che durante la preparazione di determinati alimenti il silicene può assorbire odori. Non si tratta di un difetto qualitativo. In caso di odore particolarmente forte sottoporre il coperchio a un trattamento termico in forno. A questo scopo metterlo in forno per 1 ora a 120°C.
- Per la serie Vario Cuisine: ricordiamo che il termometro non è adatto all'utilizzo in forno.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Un'elevata concentrazione di sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- **Nota importante:** Potrebbe accadere che la ruggine proveniente da altri oggetti presenti all'interno della lavastoviglie si depositi sulla pentola. Se non prontamente eliminate, le macchie potrebbero provocare corrosioni.
- Alla fine del ciclo di lavaggio, aprire lo spor-

tello della lavastoviglie il prima possibile per consentire un'adeguata ventilazione.

- Estrarre prima possibile le pentole dalla macchina e non lasciarle umide a lungo per evitare la formazione di macchie.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.
- In caso di lavaggio del coperchio di vetro in lavastoviglie, il vetro si può opacizzare. Si consiglia il lavaggio a mano.
- L'eventuale accumulo di liquidi o sporco nel coperchio di vetro non è dovuto a un difetto di lavorazione, bensì al modello stesso del coperchio. In caso di lavaggio in lavastoviglie, fare attenzione che i coperchi siano posizionati verticalmente sull'apposito cesto, o che siano messi ad asciugare nella stessa posizione dopo il lavaggio a mano. In questo modo è possibile fare sgocciolare o evaporare meglio i liquidi.

Istruzioni per il metodo "cottura in poca acqua"

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure o altri alimenti vengono cotti in una pentola 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 metodo di cottura le vitamine, i sali minerali, gli oligoelementi e il sapore delle pietanze rimangono pressoché intatti. Spesso è possibile evitare l'aggiunta di sale.

Cottura nell'inserto per cottura a vapore

	Al dente	Cotto
Tempo di cottura	Min.	Min.
Gambi di sedano	10	20
Cavolfiore intero	20	30
Cavolfiori, cimette	12	18
Broccoli, cimette	12	18
Finocchio in quarti	15	25
Cavolo rapa tagliato	8	15
Cavolo rapa intero	-	25
Porro	8	15
Mais, pannocchia	-	30

Bietola/spinaci	8	20
Castagne	-	40
Carote	10	18
Peperone ripieno	-	35
Cavoletti di Bruxelles	12	20
Cavoli rossi	30	50
Crauti	30	50
Sedano	30	50
Cavolo bianco	30	50
Patate	-	30
Patate lesse	-	20

Cottura con pochi grassi

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla! Non è necessario utilizzare il grado di cottura più elevato, è meglio lavorare con un calore inferiore. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a fumare leggermente. Quindi inserire gli alimenti nella pentola e rosolarli da ambo i lati con il coperchio chiuso. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e

dalla consistenza degli alimenti. Con questo tipo di preparazione con il coperchio chiuso ad esempio la carne cuoce nel proprio sugo ed è richiesto solo pochissimo grasso.

Fare attenzione al grasso molto caldo, non lasciare la pentola calda senza sorveglianza. Non cercare mai di spegnere con l'acqua il grasso incendiato! Se possibile prendere un estintore, oppure una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

Indicazioni per piani di cottura a induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare padelle o pentole vuote

poiché il surriscaldamento può danneggiarle. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. La dimensione della pentola deve corrispondere alla dimensione del campo di cottura per evitare malfunzionamenti.

Indicazioni per il fornello elettrico

Le batterie da cucina in Cromargan® di WMF

sono disponibili in dimensioni adatte all'uso domestico. Per i fornelli elettrici, per un migliore utilizzo dell'energia, il diametro della piastra deve corrispondere approssimativamente al diametro della pentola e della padella:

Piastra	Casserole	Padelle
piccola ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
media ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

In caso di domande la preghiamo di rivolgersi al nostro servizio clienti al numero di telefono 07331/25 6256 oppure tramite e-mail all'indirizzo service@wmf.de.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germania

WMF 锅具系列

采用 Cromargan® 材质：不锈钢 18/10
锅盖规格包括插入式锅盖、平放式锅盖、玻璃盖，
适用于所有灶具的 TransTherm® 全能锅底，
Cool+ 锅柄技术，内置温度计

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款优质耐用的 WMF 产品，具有极高的实用性。高品质的材料、一流的加工工艺、严格的质量检验以及成熟的设计和齐备缜密的功能为此提供保证。

质量特性

- Cromargan®：不锈钢 18/10。牢固耐用、易于保养、可用洗碗机清洗、无异味、清洁卫生。
- 特殊形状的锅沿确保目标准确和数量可控的倾倒。
- 由不锈钢整体包封的 TransTherm® 全能锅底适用于所有灶具，确保出色的烹饪和煎炸性能。适用于各种类型的炉灶，包括电磁炉。
- 大小符合家用需要。
- 遵守下列各条注意事项，即可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

- 首次使用前请去除所有标贴。用热水冲洗锅子，用水短暂煮开，然后充分抹干。
- 只有在热锅时才使用最大火，之后应及时调低档位，用中火煮食物。
- 特别是在少水烹饪时应采用小火档工作。
- 使用带内置温度计的锅具时请注意，温度计测量的是蒸汽温度，并非水温。另外，测量时还可能有时延，特别是在打开锅盖时。

温度规定以及在烤箱中使用时的注意事项 (勿使用烧烤功能)

- 最大的耐热性能由锅具上耐热性最小的部件(锅柄、锅盖或锅体)决定。
- 使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能！
- 锅体以及不含塑料/硅胶部件的 Cromargan® 锅盖在烤箱中也适用于最高 250°C 的温度。(注意事项：在此高温下可能出现变色，可用不锈钢护理剂将其去除，例如 WMF Purargan®)。
- 玻璃盖适合在最高 180°C 的温度下在烤箱内

使用 (Diadem Plus 和 Saphir 锅具系列时最高温度为 130°C，带塑料柄的 Vario Cuisine 锅具

系列时最高温度则为 70°C)。

锅柄(锅盖和锅体)

塑料	70°C	例如 Vario Cuisine (无温度计)
不锈钢及一体化塑料	130°C	Diadem Plus、Quality One 和 Saphir
不锈钢	180°C	例如 Compact Cuisine

锅盖

玻璃带不锈钢镶边	180°C	Compact Cuisine, Function 4, Trend
不锈钢及硅胶	200°C	例如 Premium One
由不锈钢制成 或不带不锈钢边缘的玻璃盖。	250°C	例如 Gourmet Plus、Concerto、 Gala Plus、Albaro

WMF 锅柄及其区别

型材锅柄：实心规格，特别在长时间烹饪的情况下可能变烫。强烈建议务必使用垫布或手套。

中空锅柄：内部空心，热量通过位于锅体上的焊接点得以大面积分布，因此在通常使用条件下不会变烫。

Cool+ 锅柄：专利锅柄技术，有效降低锅体至锅柄的热传递，令其超出 DIN EN 12983-1 标准所制定的要求。

安全使用及保养指南

请注意，出于一些物理原因，例如周围灶板的热辐射或者与明火直接接触，所有的金属锅柄在极长时间烹饪的情况下仍然可能变烫。原则上，在烤箱中使用以及极长烹饪时间的情况下，出于安全原因应始终使用垫布或者其他用于保护手部免受烫伤的器具。

- 如果锅柄松动，请使用常用的家庭螺丝刀将锅柄上的螺丝重新拧紧。出于安全原因，在重新拧紧螺丝之前不得再使用锅具。
- 配备平放式锅盖的锅具在一定情况下可能由

于水膜产生真空。此时可将锅具再次稍稍加热后取下锅盖。

- 切勿将锅具空烧，并注意不可完全蒸干食物汤汁。否则，可能导致锅内食物烧焦、锅具受损或热源设备损坏。
- 仅当水沸腾以后再加入盐并加以搅拌，以避免锅底遭受盐蚀，形成白色斑块。
- 我们建议使用不锈钢护理剂（如 WMF Purargan®）及时进行清洁。
- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 烧煮含钙的水可能会使锅体内部产生水垢或蓝色的变色。在含有淀粉的食物烹调之后，例如土豆、扁豆或面条等，可能会残留白色斑点，尤其是在新锅上。请及早、定期将其清洁，方法是用醋将锅具煮沸。在顽固污渍的情况下，我们建议使用不锈钢护理剂。
- 请始终将锅具充分抹干存放。不得将锅盖严实地盖在锅顶，而是松开放置在锅具上。
- 请注意，烹饪某些食物时硅胶可能会吸收气味。这并非质量缺陷。吸收气味过强的情况下，请将锅盖放置在烤箱中进行热处理。将其在 120°C 的温度下置于烤箱中约 1 小时。

- 针对 Vario Cuisine 系列：请注意，温度计不适合在烤箱中使用。

洗碗机清洗指南

- 只能使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让专用盐进入到洗碗机内部。盐浓缩液可能有腐蚀作用。因此，建议在加满储罐后进行一次空机冲洗。
- **重要提示：**在洗碗机中可能由于其他物品而将外部锈蚀转移到锅具上。如不立即清除此类外部锈蚀，则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出锅具，不要让其长时间处于潮湿环境下，否则可能产生水渍。
- 将锅具充分擦干存放。
- 如果将玻璃锅盖放在洗碗机中清洗，可能会导致玻璃变浑浊。因此我们建议您手动清洗。如果玻璃盖中有液体或污垢集聚，其原因并非不是加工缺陷，而是玻璃盖的结构所决定。在洗碗机中清洗时请注意将锅盖垂直放置在餐具篮中，或者是手洗之后将其竖放。这样可以使液体更易于蒸发或流出。

“少水烹饪”烹调方式的

注意事项

这一柔和的烹饪方法是用极少的水，盖上锅盖烹饪蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中，不要揭下密闭的插入式锅盖，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。这一烹调方法能够在很大程度上保留食物的维生素、矿物质和微量元素，保持其原汁原味。多数情况下不再需要加盐。

使用蒸格蒸煮

烹饪时间	有嚼劲 分钟	全熟 分钟
西芹	10	20
整颗花菜	20	30
小颗花菜	12	18
小颗西兰花	12	18
四分之一球茎茴香	15	25
切片大头菜	8	15
整颗大头菜	-	25
大葱	8	15
玉米棒	-	30

苜蓿菜/菠菜	8	20
栗子	-	40
胡萝卜	10	18
塞馅甜椒	-	35
抱子甘蓝	12	20
紫甘蓝	30	50
德国酸菜	30	50
根芹	30	50
洋白菜	30	50
土豆	-	30
煮土豆	-	20

低脂煎制

使用油脂煎制时，始终用冷锅下油，然后再加热！在此不需要最高的烹饪档位，使用稍小点的功率更好。一旦油脂开始略微起烟时，即将热量调小。然后将待煎制的食物放入锅中，将锅盖盖上对食物进行两面煎制。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。采用盖上锅盖的烹饪方式，可以让诸如肉类的食物在自身的肉汁中煎煮，仅需要极少的油脂。请小心热油，不要让热锅无人看管。油脂起火

时切勿尝试用水扑灭！如有可能请使用灭火器，或者用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。

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。不要对平底锅或锅具空锅加热，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。锅具尺寸与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则可能出现功能故障。

电炉上的使用指南

WMF 的 Cromargan® 锅具大小符合家用需求。使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶盘直径应与锅子和平底锅直径大抵相符：

灶盘	锅子	平底锅
小型 ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
中型 ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
大型 ø 22 cm	ø 24、28 cm	ø 28 cm

如果仍有未解疑问，请通过 07331/25 6256 电话与我们的客户服务联系或者向 service@wmf.de 发送电子邮件。

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
德国

Reklamationsabschnitt



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

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaints section and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如要投诉，请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客戶姓名

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道

Postleitzahl | Postcode | Code postal

Código postal | Codice postale | 郵政編碼

Ort | City | Lieu | Población

Luogo | 番地 - 地點

