

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Simmertopf

Instructions for use and care
WMF Simmer Pan

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Bain-marie

Indicaciones de uso y cuidado
WMF Pote baño maría

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Pentolino per bagnomaria

Gebruik en verzorging
WMF Melkkoker



TransTherm® Universal base

WMF Simmertopf

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
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. Der Simmertopf ist ideal für alles, was schonend zubereitet werden soll und nicht direkt erhitzt werden darf. Er arbeitet nach dem Prinzip Wasserbad. Im äußeren Topf wird Wasser erhitzt, die Speisen garen im Innentopf. So kann Milch nicht mehr anbrennen, und die Weinschaumcreme gerinnt nicht.

Beispiele für die Anwendung

- Zum schonenden Erhitzen von Milch und Milchspeisen ohne Anbrennen und Überkochen.
- Zum Schmelzen von Schokolade oder Glasuren.
- Zum Warmhalten von eier- oder sahnehaltigen Speisen, die beim Kochen gerinnen oder stocken.
- Zur Herstellung von empfindlichen Saucen oder Cremes.
- Zum Auftauen von Tiefkühlkost.
- Zum Aufwärmen.
- Zur Herstellung von Brandteig.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Innenskalierung für einfaches Abmessen.
- Gerundeter Innentopf zum besseren Rühren und Aufschlagen.

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

Hinweise zur Bedienung

Den Simmertopf gibt es in zwei Ausführungen:

- 1-teilig mit Topfzwischenraum für die Wasseraufnahme oder
- 2-teilig bestehend aus Innen- und Außentopf.
(Außentopf kann separat als Stielkasserolle verwendet werden.)

Bedienungs- und Pflegehinweise für den 1-teiligen Simmertopf



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

Den Hebel oben am Griff **(1)** kräftig nach unten drücken und durch die Öffnung mit dem Trichter max. 0,3 Liter in den Topfzwischenraum einfüllen. Bitte achten Sie darauf, dass der Wasserstand die mittlere Markierung des Sichtfensters **(2)** nicht überschreitet, da sonst beim Erhitzen heißes Wasser zum Ventil herauspritzen kann. Nach dem Befüllen, Griffklappe verschließen. Kochgut einfüllen und auf höchster Energiestufe erhitzen. Sobald am Ventil sichtbar Dampf austritt und Zischgeräusche zu hören sind, Energiestufe deutlich zurückschalten. Bei zu starker Hitze verdampft das Wasser im Topfzwischenraum zu schnell. Schwacher Dampf sollte jedoch während der gesamten Kochzeit am Ventil austreten. Bei längeren Kochzeiten die Wasserstandanzeige kontrollieren und gegebenenfalls Wasser nachfüllen.

Beim Hantieren mit dem Topf bemerken Sie möglicherweise ein leichtes Klappern. Das rührt von einer Kugel her, die sich als Gewichtsventil in der Griffklappe befindet und hat keinen Einfluss auf die Funktion Ihres Topfes.

Der Simmertopf lässt sich problemlos reinigen, wenn Sie ihn unmittelbar nach dem Kochen mit kaltem Wasser füllen und langsam abkühlen lassen. Wir empfehlen Handwäsche.

Das restliche Wasser aus dem Topfzwischenraum sollten Sie nach jedem Gebrauch abgießen. Je nach Wasserhärte und bei häufiger Benutzung sollten Sie Ihren Simmertopf regelmäßig mit haushaltsüblichen Mitteln entkalken.

Bedienungs- und Pflegehinweise für den 2-teiligen Simmertopf (mit Temperaturanzeige)



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

Die Handhabung erfolgt ganz einfach durch Hebelverschluss. Zum Öffnen Kunststoffhebel am Griff waagrecht stellen und Innentopf herausnehmen **(1)**.

Den äußeren Topf maximal bis zur Markierung mit Wasser füllen. Innentopf mit Temperaturanzeige wieder einsetzen, und Kunststoffhebel senkrecht, parallel zum Griff stellen **(2)**. Der Topf ist damit verriegelt.

Der Simmertopf von WMF ist der einzige mit Temperaturanzeige **(3)**.

Damit können Sie während des gesamten Kochvorgangs die Innentemperatur kontrollieren. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, Hitze reduzieren und



konstant halten.

Bei besonders empfindlichen Speisen ist die richtige Temperatur entscheidend für das Gelingen.

Ein paar Beispiele:

Bei 35 °C geht Hefeteig am besten.

Bei 38-40 °C glänzt Kuvertüre am schönsten.

50 °C sind ideal für Sauce Hollandaise oder Béarnaise sowie für Weinschaumsaucen.

Bei 70 °C beginnen Rühreier zu stocken.

Bei 80 °C wird Karamellcreme in Timbaleförmchen pochiert.

Die Temperaturanzeige ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Vor dem Reinigen herausnehmen und mit einem feuchten Tuch abwischen.

Topf (auch als Stielkasserolle zu verwenden) und Innentopf können Sie in der Spülmaschine reinigen.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

Die Temperaturanzeige ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezi­alsalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.

In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdstoff übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird. Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.

Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.

Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

Simmertopf niemals ohne Inhalt erhitzen. Bei Nichtbeachtung kann es zu Schäden an Topf oder Heizquelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden kommen.

Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.

Gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweis für Induktionsherde

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Hinweis für Elektroherde

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

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- **auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch**
 - **auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung**
 - **auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung**
 - **auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen**
 - **auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen**
- Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

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

Garantieabschnitt

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

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

Rezepte

Dunkle Schokoladenmousse

für 4 Personen brauchen Sie:

130 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 50-70 %)

1 Ei

2 EL Rum

300 geschlagene Sahne

Schokolade grob würfeln und schmelzen lassen.

Ei mit 2 EL Wasser im Simmertopf cremig schlagen. Schokolade und Rum darunter-rühren bis eine glatte Creme entsteht.

Vom Herd nehmen. Beim 2-teiligen Simmertopf inneren Topf herausnehmen.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Schokocreame heben. Mousse in eine Form füllen und zugedeckt 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sauce Béarnaise

Für ca. 300 ml brauchen Sie:

250 ml Weißweinessig

10 Pfefferkörner

4 gehackte Schalotten

2 EL gehackter Estragon

2 EL gehackte Petersilie

4 Eigelb

250 g Butter, gekühlt und gewürfelt

Essig mit Kräutern und Gewürzen in einem kleinen Topf bis auf 3 Esslöffel einkochen lassen. Absieben und kalt werden lassen. In den Simmertopf geben, Eigelb zufügen und bei 50 °C schaumig schlagen. Nach und nach die kalten Butterwürfel – unter ständigem Rühren in dieselbe Richtung – unterrühren. Mit Salz abschmecken. Sobald die Sauce eine cremige Konsistenz hat, servieren.

Passt zu herzhaften Gerichten wie Steaks, Lammfleisch, gegrilltem Lachs... und schmeckt auch kalt zum Beispiel zu Roastbeef.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

WMF Simmer Pan

Cromargan®: stainless steel 18/10

TransTherm®-universal base

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

The WMF Simmer Pan is ideal for anything that needs delicate preparation and must not be cooked over direct heat. It works on the principle of a bain-marie. In the outer pan the water is heated up and the food is cooked in the inner pan. This means milk cannot get burnt and your zabaglione will not curdle.

Some examples for use

- for slowly heating milk or milk dishes avoiding burning and boiling over.
- for melting chocolate or icing.
- for keeping warm food containing egg or cream that could curdle or set while cooking.
- for making delicate sauces or creams.
- for defrosting frozen food.
- for heating up food.
- for making choux pastry.

Quality characteristics

- Cromargan®: stainless steel 18/10
- Neutral taste and hygienic
- Pouring rim for accurate and measured pouring
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel. Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- Inside scale for easy measuring.
- Rounded inner pan to make stirring and beating easier
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.



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

Instructions for use

The simmer pan is available in two models:

- Single part with space within the double wall to hold water or
- 2-part pan comprising inner and outer pan.
(Outer pan can be used separately as a saucepan.)

Instructions for use and care for the single part simmer pan



Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.

Press the lever on the top of the handle down **(1)** firmly and using a funnel in the opening, fill with a max. of 0.3 litres of water. Please ensure that the level of water does not exceed the central mark in the indicator window **(2)** to prevent hot water boiling over through the valve when heated.

After filling close the cap on the handle. Put the ingredients into the pan and heat up on the highest setting. As soon as steam can be seen escaping from the valve and hissing is audible, turn the heat down low. Too high a setting means the water inside evaporates too quickly. A little steam should escape for the whole duration of the cooking. Check the level of the water if cooking takes a long time and refill with water as required.

When using the pan you may hear a slight rattling. This comes from a ball located in the handle opening used as a valve weight and does not affect the function of the pan.

The simmer pan is easy to clean if you fill it with cold water immediately after cooking in it and allow to cool slowly. We recommend washing by hand. The remaining water inside the double wall should be poured away after each use. Depending on the hardness of the water and how often the pan is used, you should regularly descale your simmer pan with common household materials.

Instructions for use and care for the two-part simmer pan (with temperature display)



Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly. Easy to handle thanks to the lever locking device. To unlock the pan, turn the plastic lever on the handle to a horizontal position and remove the inner pan **(1)**. Fill the outer pan with water no higher than to the level of the mark. Insert the inner pan with temperature display, turn the plastic lever to a vertical position – parallel to the handle **(2)**. The pan is now locked. The simmer pan from WMF is the only one with temperature display **(3)**. This enables you to check the temperature inside for the whole duration of the cooking. As soon as the required temperature is reached, turn down the heat and keep at a constant temperature. In the case of delicate ingredients the correct temperature is crucial to the success of the recipe.



A few examples

At 35 °C yeast dough rises best

At 38-40 °C chocolate coating has the best shine

50 °C are ideal for Hollandaise Sauce and Béarnaise Sauce as well as for Zabaglione

At 70 °C scrambled eggs begin to thicken

At 80 °C crème caramel is poached in metal moulds

The temperature display is not dishwasher safe. Before cleaning, remove and wipe with a damp cloth.

Outer pan (suitable also as saucepan) and inner pan are dishwasher safe

Instructions for cleaning in the dishwasher

The temperature display is not dishwasher safe.

Use only brand name detergent. Refill the special salt and rinsing agent when low.

Salt must not be spilt in the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. We therefore recommend running the dishwasher empty once after filling the salt container.

Other objects in the dishwasher can transfer rust onto the cookware, causing corrosion damage if not removed immediately.

Open the dishwasher as soon as it has finished washing to allow air to circulate.

Take the simmer pan out of the dishwasher as soon as possible and do not leave it when damp for any length of time as this could cause stains.

Store the simmer pan completely dry.

Care and Safety instructions

Never heat up the simmer pan without water. This could otherwise result in damage to the pan or to the heat source if the aluminium in the base melts.

After use rinse as soon as possible in hot water.

Store the simmer pan completely dry.

Instructions for induction hobs

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

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

Instructions for electric cookers

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

Instructions for electric cookers

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

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

This also applies to additional parts and accessories.

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

Guarantee Voucher

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

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

Recipes

Dark Chocolate Mousse

for 4 persons you need:

130 g dark chocolate (50-70 % cocoa)

1 egg

2 tbsp rum

330 g whipped cream



Break the chocolate into pieces and melt.

Beat the egg with 2 tbsp water in the simmer pan until creamy. Stir in the chocolate and rum to make a smooth cream.

Remove from the hob. In the case of the 2-part simmer pan, take out the inner pan.

Fold the whipped cream carefully into the chocolate cream. Transfer the mousse into moulds and leave covered for 4-5 hours in the fridge.

Béarnaise Sauce

For 300 ml you need:

250 ml white wine vinegar

10 peppercorns

4 chopped shallots

2 tbsp chopped estragon

2 tbsp chopped parsley

4 egg yolks

250 g butter, chilled and cubed

Boil the vinegar with the herbs and spices in a small pan until reduced to 3 table-spoons. Strain and allow to cool. Place in the simmer pan, add the egg yolks and whisk until frothy at 50 °C. Stir in the cold cubes of butter one by one, whisking constantly in the same direction. Season with salt. As soon as the sauce is creamy, serve immediately.

This is a good accompaniment to hearty meals such as steaks, lamb, grilled salmon and also tastes good cold with roast beef.

We hope you enjoy trying out these recipes and wish you bon appetit!

WMF Bain-marie

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

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

Le bain-marie est idéal pour chauffer ou cuire certains plats qui ne supportent pas la chaleur directe. Le principe est simple. On fait chauffer de l'eau dans la casserole extérieure et on fait cuire les aliments dans la casserole intérieure. Chauffé ainsi, le lait ne colle plus au fond de la casserole, et un sabayon ne tourne plus.

Exemples d'utilisation

- pour chauffer du lait ou des préparations contenant du lait sans courir le risque qu'ils collent au fond ou débordent.
- pour faire fondre du chocolat ou des pâtes à glacer.
- pour maintenir au chaud des préparations aux œufs qui pourraient tourner ou épaissir.
- pour préparer des sauces ou des crèmes délicates.
- pour décongeler les surgelés.
- pour réchauffer des mets.
- pour préparer de la pâte à choux.

Critères de qualité

- Cromargan®: acier inoxydable 18/10.
- Goût neutre et hygiénique.
- Bord verseur pour verser avec précision.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier. Compatible tous feux, induction comprise.
- Intérieur gradué pour un dosage plus facile.
- Casserole intérieure arrondie pour remuer ou fouetter plus facilement.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.



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

Conseils d'utilisation

Le bain-marie existe en deux versions :

- un cuiseur bain-marie double paroi, où l'eau est versée dans l'espace intermédiaire
- un bain-marie composé d'une casserole intérieure et d'une casserole extérieure (cette dernière pouvant être utilisée séparément).

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation du cuiseur bain-marie double paroi



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

Appuyer fortement sur le levier se trouvant sur le haut de la poignée **(1)** et à l'aide d'un entonnoir placé dans l'ouverture verser 0,3l d'eau maximum dans l'espace intermédiaire. Veiller à ce que le niveau de l'eau ne dépasse pas la marque médiane sur la fenêtre de visualisation **(2)**. L'eau en ébullition pourrait sinon gicler de la soupape. Après le remplissage, refermer le clapet. Mettre les aliments et chauffer à feu fort. Dès que de la vapeur sort de la soupape et que l'on entend un sifflement, baisser fortement le feu. Si le feu est trop fort, l'eau se trouvant dans l'espace intermédiaire s'évapore trop vite. Il doit cependant s'échapper toujours un peu de vapeur de la

soupe tout au long de la cuisson. Lors d'une cuisson prolongée, surveiller le niveau de l'eau et en ajouter si besoin.

Lors de la manipulation du bain-marie, on entend éventuellement un léger bruit. Ce dernier est provoqué par une bille qui fait fonction de soupape à contrepoids et qui se trouve dans le clapet sur la poignée. Cela n'a aucune incidence sur la fonction du bain-marie.

Le bain-marie est facile à nettoyer, si on le remplit d'eau froide aussitôt après usage et qu'on le laisse refroidir lentement. Nous conseillons le lavage à la main. Après chaque utilisation, vider l'espace intermédiaire de l'eau résiduelle. Suivant la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation, il est important de détartre régulièrement le bain-marie avec des produits ménagers usuels.

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation du bain-marie en deux parties (avec indicateur de température)



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

Maniement facile grâce à la fermeture à levier. Pour ouvrir, mettre le levier plastique en position horizontale et sortir la casserole intérieure (1). Remplir d'eau la casserole extérieure jusqu'à la marque, au maximum. Replacer la casserole intérieure, avec l'indicateur de température, et remettre le levier en position verticale, parallèle à la



poignée **(2)**. Le bain-marie est ainsi fermé.

Le bain-marie de WMF est le seul à être doté d'un indicateur de température **(3)**.

Il est ainsi possible de surveiller la température intérieure tout au long de la cuisson. Dès que la température désirée est atteinte, baisser le feu et maintenir une température constante. La bonne température est décisive pour réussir la cuisson de mets délicats.

Quelques exemples

35°C est la température idéale pour le levage de la pâte

38-40°C est la température idéale pour le glaçage

50°C est la température idéale pour les sauces hollandaise ou béarnaise et pour un sabayon.

À 70°C les œufs brouillés commencent à prendre consistance.

80°C est la bonne température pour pocher la crème caramel en timbales.

L'indicateur de température n'est pas compatible lave-vaisselle. Il faut donc le retirer avant le lavage et le nettoyer avec un chiffon humide.

Les deux casseroles vont au lave-vaisselle. La casserole extérieure peut être utilisée comme casserole normale.

Conseils pour le lavage en lave-vaisselle

L'indicateur de température n'est pas compatible lave-vaisselle

N'utiliser que des produits de marque. Remplir régulièrement le réservoir de sel et celui de produit de rinçage. Il ne doit pas y avoir de sel dans la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut être source de corrosion. C'est pourquoi, nous conseillons de faire tourner le lave-vaisselle une fois à vide, après le remplissage de sel.

Dans le lave-vaisselle, il peut arriver que de la rouille provenant d'un autre ustensile se dépose sur les ustensiles de cuisson, qui peuvent être à leur tour attaqués, si la rouille n'est pas enlevée rapidement.

Après le programme de rinçage, ouvrir le plus tôt possible la porte du lave-vaisselle pour en laisser échapper la vapeur.

Sortir immédiatement les casseroles du bain-marie, ne pas les laisser humides trop longtemps, cela pourrait provoquer des taches.

Ne ranger le bain-marie qu'une fois bien essuyé.

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

Ne jamais mettre le bain-marie à vide sur le feu. Cela pourrait abîmer la casserole ou la source de chaleur par la fonte de l'aluminium contenu dans le fond de la casserole. Après usage, laver rapidement le bain-marie à l'eau chaude. Ne ranger le bain-marie qu'une fois bien essuyé.

Conseil pratique pour les tables à induction

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

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

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Pour économiser l'énergie et gagner du temps, utiliser une plaque de cuisson dont le diamètre correspond à celui du bain-marie.

Exclusion de la garantie

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

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

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

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



Bon de garantie

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

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

Recettes

Mousse au chocolat noir amer

Pour 4 personnes, il faut:

130 g de chocolat noir amer (Teneur en cacao 50-70 %)

1 oeuf

2 cuillerées à soupe de rhum

300 g de crème fouettée

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre.

Dans le bain-marie, faire mousser l'oeuf et 2 cuillerées à soupe d'eau. Ajouter le chocolat fondu et le rhum et remuer jusqu'à obtention d'une crème lisse. Retirer du feu. Pour le bain-marie en 2 parties, retirer la casserole intérieure. Ajouter et incorporer délicatement la crème fouettée au mélange chocolat-oeuf. Mettre la mousse dans un moule, couvrir et mettre au réfrigérateur 4-5 heures.

Sauce béarnaise

Pour env. 300 ml, il faut:

250 ml de vinaigre de vin blanc

10 grains de poivre

4 échalotes hachées

2 cuillerées à soupe d'estragon haché

2 cuillerées à soupe de persil haché

4 jaunes d'oeufs

250 g de beurre coupé en dés, sortant du réfrigérateur

Dans une casserole faire bouillir le vinaigre avec les aromates et laisser réduire jusqu'à l'équivalent de 3 cuillerées à soupe. Passer et laisser refroidir. Verser ce fond dans le bain-marie, y ajouter les jaunes d'œufs et faire mousser à une température de 50°C. Ajouter peu à peu les dés de beurre froid tout en continuant à mélanger en tournant toujours dans le même sens. Mettre un peu de sel.

Servir la sauce dès qu'elle devient onctueuse.

Cette sauce accompagne parfaitement les steaks, la viande d'agneau ou le saumon grillé et est très bonne aussi froide pour accompagner le rosbif.

Nous vous souhaitons bonne chance et bon appétit !

ES

WMF Pote baño maría

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Base TransTherm® apta para todo tipo de cocinas

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

Para todo lo que requiere una preparación delicada y que no se pueda calentar directamente, es ideal el pote baño maría WMF. El pote trabaja según el principio baño de agua.



En el recipiente exterior se hierva el agua, en el interior se cocinan los alimentos. Así la leche ya no se pega y la espuma no se sale.

Algunos ejemplos para su utilización

- para calentar leche o comidas con leche: no se pega y no se sale.
- para derretir chocolate o gelatinas.
- para mantener caliente los huevos o nata, que cuajan o se cortan a calentarlos.
- para cocinar salsas o cremas delicadas.
- para descongelar alimentos.
- para calentar alimentos.
- para elaborar masas.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Borde para un vertido seguro.
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero inoxidable. Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- La indicación de medida en el interior facilita una dosificación exacta.
- Recipiente interior redondeado para poder batir mejor.
- Teniendo en cuenta las siguientes indicaciones, es fácil de cuidar e indestructible.

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

Indicaciones para su uso

Existen dos versiones del pote baño maría:

- de 1 pieza con espacio para el agua
- de 2 piezas consistentes en parte interior y parte exterior del pote (el recipiente exterior se puede utilizar individualmente)

Indicaciones de uso y cuidado para el pote baño maría de 1 pieza



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

Apretar la palanca en el mango **(1)** con fuerza hacia abajo y llenar el espacio entre el recipiente con un embudo por la apertura con máx. 0,3L. Por favor tenga en cuenta que el nivel del agua no sobrepase la marcación mediana en la ventanita transparente **(2)**, ya que si no, al calentarse, puede salpicar agua a la válvula.

Después del llenado, cerrar la tapa del mango. Poner los alimentos a cocinar y calentar a temperatura máxima. En cuanto aparezca por la válvula vapor y se oigan silbidos, bajar considerablemente la temperatura. Con la temperatura demasiado alta, el agua en el espacio entre el recipiente se evapora demasiado rápido.

Durante todo el proceso de cocción, debería salir un poco de vapor por la válvula. En tiempos de cocción largos, controlar la indicación del agua y si fuera necesario echar más agua.

Al manipular el pote puede notar un pequeño ruido. Esto es porque tiene una bola, que es una válvula de peso en la tapa del mango y no tiene ninguna influencia en el funcionamiento del pote.

El pote baño maría se puede limpiar sin problemas, si una vez terminado su uso, lo llena con agua fría y lo deja enfriar lentamente. Recomendamos su limpieza a mano. El agua sobrante en el espacio se debe quitar después de cada uso.

Dependiendo de la dureza del agua o si utiliza mucho el pote baño maría, debe limpiarla regularmente con detergentes contra la cal.

Indicaciones de uso e cuidado para el pote baño maria de 2 piezas (con indicador de temperatura)



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

Manejo fácil por el cierre del recipiente **(1)**. Para abrir el pote poner la palanca de material sintético en posición horizontal y sacar el recipiente. Llenar con agua el recipiente exterior como máximo hasta la marcación. Colocar el recipiente con el indicador de temperatura dentro y poner la palanca de material sintético en posición vertical – paralelo al mango **(2)**. Así el pote está cerrado.

El pote de baño maría de WMF es el único con indicación de temperatura **(3)**.

Así puede controlar durante todo el proceso de cocción la temperatura interior.

Una vez se haya llegado a la temperatura deseada, baje la temperatura y manténgala constante. Para comidas suaves y delicadas, es muy importante que la temperatura sea la correcta.

Unos ejemplos

35 °C es ideal para masa de levadura

De 38-40 °C brillan más las coberturas

50 °C son ideales para la salsa holandesa o bernesa, así como cremas espumosas

En 70 °C empiezan a escalfar los huevos

En 80 °C se hacen los flanes

El indicador de temperatura no es apto para el lavavajillas. Quitar antes de la limpieza y limpiar con un paño húmedo

El pote baño maría (también se puede utilizar como cazo) y el recipiente se pueden meter en el lavavajillas.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

El indicador de temperatura no es apto para el lavavajillas

Utilizar solamente detergentes de calidad. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y abrillantador. No debe llegar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Por eso recomendamos, una vez rellenado el depósito, hacer un lavado con la máquina vacía.

En el lavavajillas puede llegar de otros objetos óxido al pote. Esto puede causar daños de corrosión si no se retira inmediatamente.

Abrir lo antes posible el lavavajillas una vez terminado el procedimiento de lavado. Sacar el pote lo antes posible del lavavajillas y no dejarlo durante mucho tiempo húmedo, ya que podrían salir manchas. Guardar el pote bien seco.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

No calentar el pote nunca sin agua. Si no se tuviera en cuenta, se pueden producir daños al derretirse el fondo.

Después del uso, aclarar lo antes posible con agua. Guardar el pote bien seco.

Indicaciones para cocinas de inducción

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

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

Indicaciones para cocinas eléctricas

Para un mejor aprovechamiento de la energía en cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro del recipiente con el del fuego.

Exclusión de responsabilidad

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

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

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

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

Cupón de Garantía

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

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

Recetas

Mousse de chocolate oscuro

Para 4 personas:

130 gr. chocolate negro (con 50-70% de cacao)

1 huevo

2 cucharadas grandes de ron

300 gr de nata batida

Rallar el chocolate y dejarlo derretir.

Batir el huevo con 2 cucharadas grandes de agua en el pote baño maría. Echar el chocolate y el ron y mover, hasta que se haga una crema lisa.

Quitar del fuego. En el pote de 2 piezas quitar el recipiente interior. Poner con cuidado la nata batida bajo la crema de chocolate. Rellenar la mousse en un molde y dejarlo tapado en el frigorífico durante 4-5 horas.

Salsa bearnesa

Para aprox. 300 ml necesita:

250 ml de vinagre de vino blanco

10 granos de pimienta

4 cebollas „chalotas" picadas

3 cucharadas grandes de estragón picado

2 cucharadas grandes de perejil picado

4 yemas de huevo

250 gr de mantequilla, fría y en dados

Poner en una olla pequeña el vinagre con las especias y cocinar hasta tener 3 cucharadas grandes.

Colar y dejar enfriar. Poner en el pote al baño maría, añadir las yemas de huevos y batir a punto de espuma a 50°C. Añadir los dados de mantequilla poco a poco, sin dejar de batir siempre en la misma dirección. Poner sal a gusto. Una vez la salsa tenga un aspecto cremoso, servir la salsa.

Es adecuada para acompañar filetes, carne de cordero, salmón a la parrilla.... y también es deliciosa fría para acompañar un asado.

¡Le deseamos que todo le salga muy bien y buen provecho!

WMF Pentolino per bagnomaria

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

Fondo universale TransTherm® adatto a tutte le fonti di calore

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

Il pentolino per cottura a bagnomaria di WMF è ideale per tutto ciò che deve essere cucinato delicatamente e che non deve essere messo a diretto contatto con la fonte di calore.

I due componenti del pentolino agiscono secondo il principio del bagnomaria.

Nell'elemento esterno viene riscaldata l'acqua, nell'elemento interno si cuociono gli alimenti.

Così il latte non si brucia e lo zabaione riesce perfettamente.

Può essere quindi adoperata:

- per riscaldare latte o cibi a base di latte senza che trabocchino o che si brucino.
- per fondere cioccolato o glasse.
- per mantenere caldi cibi a base di uova o panna che si addensano durante la cottura.
- per preparare salse o creme particolarmente delicate.
- per scongelare cibi surgelati.
- per riscaldare.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale al gusto e igienico.
- Bordo antigocciolo per versare con precisione.
- Fondo universale TransTherm®, incapsulato in acciaio. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione.
- La marcatura interna aiuta a dosare con esattezza.
- Pentolino interno arrotondato per mescolare e sbattere più facilmente.
- Osservando i seguenti consigli manutenzione facile ed ineccepibile.

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

Consigli per l'utilizzo

Il pentolino per bagnomaria è disponibile in due versioni:

- Un pentolino singolo per bagnomaria a doppia parete oppure
- due pentolini uno interno e l'altro esterno.
(Il pentolino esterno può essere anche utilizzato come casseruola).

Consigli per l'utilizzo e la manutenzione del pentolino singolo per cottura al bagnomaria



Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene. Spingere energicamente verso il basso la leva situata sul manico **(1)** e versare nell'intercapedine della doppia parete l'acqua utilizzando l'imbuto infilato nell'apertura del pentolino fino ad un massimo di 0,3 litri. Fare attenzione che il livello dell'acqua non superi la marcatura intermedia della finestrella di controllo **(2)**, altrimenti scaldando l'acqua possono fuoriuscire spruzzi bollenti dalla valvola. Dopo aver riempito d'acqua chiudere il tappo. Introdurre il cibo e scaldare al massimo. Non appena dalla valvola esce in modo visibile vapore e si avverte un sibilo ridurre notevolmente il livello di energia utilizzato. In caso di calore troppo elevato l'acqua nell'intercapedine evapora troppo velocemente, invece durante tutto il tempo di cottura dovrebbe fuoriuscire continuamente poco vapore per volta. Con tempi di cottura lunghi controllare l'indicatore di livello dell'acqua e se necessa-

rio aggiungere acqua. Maneggiando il pentolino è possibile avvertire un lieve rumore (che non ha alcuna influenza sulla funzionalità del pentolino) dovuto al movimento di una sfera che funge da valvola nella leva del manico.

Il pentolino per bagnomaria si pulisce senza problemi riempiendolo con acqua fredda immediatamente dopo l'utilizzo e lasciandolo raffreddare lentamente.

Consigliamo il lavaggio a mano. Dopo ogni utilizzo si consiglia di svuotare completamente l'intercapedine dall'acqua residua. A seconda della durezza dell'acqua e con un utilizzo frequente si consiglia di decalcificare con regolarità il pentolino utilizzando i decalcificanti in commercio.

Consigli per l'utilizzo e la manutenzione del pentolino bagnomaria (due elementi) con indicatore di temperatura



Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene. Di facile utilizzo grazie alla chiusura a leva. Per aprire mettere la leva in plastica in posizione orizzontale e togliere il pentolino interno (1). Riempire d'acqua l'elemento esterno non oltre la graduazione. Reinscrivere il pentolino interno con l'indicatore di temperatura e riposizionare la leva in plastica in posizione verticale, parallela al manico (2). La pentola è chiusa ermeticamente.

Il pentolino per bagnomaria di WMF è l'unico dotato di indicatore di temperatura (3). Così si può controllare l'andamento della temperatura interna durante tutta la cottura. Non appena è stata raggiunta la temperatura ideale, ridurre il calore e

mantenere una temperatura costante. Per cibi particolarmente delicati la giusta temperatura è determinante per un ottimo risultato.

Un paio di esempi

A 35 °C la pasta lievitata riesce perfettamente.

A 38-40 °C la glassa diventa bella lucida.

50 °C sono ideali per la salsa olandese o bearnese e per lo zabaione.

A 70 °C le uova strapazzate cominciano a rapprendersi

A 80 °C la crème caramél si versa nelle formine.

L'indicatore di temperatura non è adatto alla lavastoviglie. Togliero prima del lavaggio e pulirlo con un panno umido.

Si può lavare in lavastoviglie sia il pentolino esterno (utilizzabile anche come casseruola) che il pentolino interno.

Consigli per il lavaggio in lavastoviglie:

L'indicatore di temperatura non è adatto alla lavastoviglie

Adoperare esclusivamente detersivi di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.

Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere ai pentolini macchie di ruggine. Le macchie potrebbero provocare corrosioni, se non vengono prontamente eliminate.

Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto possibile per far uscire il vapore.

Togliere i pentolini dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.

Si consiglia di riporre i pentolini dopo averle accuratamente asciugate.

Consigli per un utilizzo corretto e la manutenzione

Mai scaldare il pentolino vuoto. Questa inosservanza può provocare danni al pentolino o alla fonte di calore a causa dello scioglimento del fondo di alluminio. Dopo l'utilizzo lavare subito con acqua calda e riporre il pentolino dopo averlo accuratamente asciugato.



Consigli per il fornello ad induzione

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

Il diametro del fondo del pentolino e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste la possibilità che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo del pentolino.

Istruzioni per il fornello elettrico

Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentolini di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Esclusione di garanzia

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

- **utilizzo non conforme**
- **trattamento inadeguato o negligente**
- **mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto**
- **riparazioni inadeguate**
- **sostituzioni di parti con ricambi non originali**

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

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

Tagliando di garanzia

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

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

Ricette

Mousse di cioccolato fondente

Ingredienti per 4 persone:

130 di cioccolato fondente (percentuale di cacao 50-70%)

1 uovo

1 cucchiaino di rum

300 gr. di panna montata

Spezzettare il cioccolato grossolanamente e farlo fondere.

Sbattere nel pentolino finché non diventa cremoso l'uovo con 2 cucchiaini d'acqua.

Aggiungere il cioccolato e il rum e mescolare fino ad ottenere una crema uniforme.

Togliere dalla fonte di calore. Utilizzando il pentolino a due elementi, estrarre solo

il pentolino interno. Incorporate delicatamente la panna montata alla crema di

cioccolato. Riempire uno stampo con la mousse e dopo averlo coperto lasciar

riposare per 4-5 ore in frigorifero.

Salsa bearnese

Ingredienti per circa 300 ml.

250 ml di aceto di vino bianco

10 grani di pepe

4 scalogni tritati

2 cucchiaini di dragoncello tritato

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

4 tuorli d'uovo

250 gr. di burro da frigo tagliato a cubetti.

Far bollire in un pentolino massimo 3 cucchiaini di aceto con le erbe aromatiche e le spezie. Filtrare e lasciar raffreddare. Mettere il composto nel pentolino bagnomaria,

aggiungere i tuorli d'uovo e sbattere a 50° C fino a quando non diventa schiumoso.

Aggiungere a poco a poco i cubetti di burro freddo continuando a mescolare nella

medesima direzione. Aggiungere sale a piacere. Servire la salsa non appena ha raggiunto una consistenza cremosa. Si accompagna a pietanze saporite come bistecche,

carne d'agnello, salmone grigliato ed è buona anche fredda ad esempio sul

roastbeef.

Vi auguriamo un ottimo risultato e buon appetito!

WMF Melkkoker

Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10

Universele TransTherm® bodem geschikt voor alle warmtebronnen

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

Voor alles wat voorzichtig bereid en niet direct verwarmd moet worden is de WMF melkkoker ideaal. De 2-delige pan werkt volgens het principe van au bain-marie. In de buitenste pan wordt water verwarmd, in de binnenste pan wordt het voedsel ge-gaard. Zo wordt voorkomen dat de melk aanbrandt of dat eierspijzen schiften.

Enkele voorbeelden

- het voorzichtig opwarmen van melk en melkgerechten zonder aanbranden of overkoken;
- het smelten van chocolade of glazuur;
- het warm houden van ei- of slagroomhoudende gerechten die tijdens het koken stollen of stremmen;
- het maken van culinaire sausen of crèmes;
- het ontdooien van diepvriesproducten;
- opwarmen;
- het maken van deeg.

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Een schenkrand voor zeer precies en gedoseerd uitschenken.
- Universele TransTherm® bodem, geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie.
- Inhoudsaanduiding aan de binnenkant van beide pannen
- De binnenste pan is rond afgewerkt voor optimaal roeren en kloppen.
- Gemakkelijk in gebruik en nagenoeg onverwoestbaar bij inachtneming van de volgende gebruiks- en onderhoudsadviezen.

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

Gebruiksaanwijzing

De melkkoker is er in twee uitvoeringen:

- 1-delig met tussenruimte in de pan voor wateropname of
- 2-delig bestaande uit binnen- en buitenpan.
(buitenpan kan separaat als steelpan gebruikt worden.)

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen voor de 1-delige melkkoker



Voor het eerste gebruik eventuele stickers verwijderen, met heet water omspoelen en goed afdrogen.

De handel bovenaan de greep **(1)** krachtig naar beneden drukken door de opening met de trechter max. 0,3 liter in de tussenruimte van de pan vullen. Let er op dat de waterstand de gemiddelde markering van het venster **(2)** niet overschrijdt, aangezien anders bij het verhitten heet water uit het ventiel kan spatten.

Na het vullen de greepklep sluiten. Ingrediënten in de pan doen en op de hoogste energiestand verhitten. Als er zichtbare damp uit het ventiel ontsnapt en er siggeluiden te horen zijn, de energiestand zachter zetten. Bij te grote hitte verdampt het water in de tussenruimte te snel. Zwakke damp zou er tijdens de gehele kooktijd bij het ventiel uit moeten komen. Bij langere kooktijden de waterstandaanduiding controleren en zo nodig water bijvullen.



Bij het hanteren van de pan voelt u mogelijk een lichte beweging. Dit ontstaat door een kogel die zich als gewichtsventiel in de greepklep bevindt en heeft geen invloed op de functie van uw pan.

De melkkoker kan probleemloos gereinigd worden als u de pan na het koken met koud water vult en langzaam af laat koelen. Wij adviseren de pan met de hand af te wassen.

Het restwater uit de tussenruimte dient u na elk gebruik uit te gieten. Al naar gelang de waterhardheid en mate van gebruik van de pan, dient u uw melkkoker regelmatig met huishoudmiddelen te ontkalken.

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen voor de 2-delige melkkoker (met temperatuuraanduiding)

Voor het eerste gebruik eventuele stickers verwijderen, met heet water omspoelen en goed afdrogen.

Het gebruik is heel eenvoudig door de hevelsluiting. Om te openen de kunststofhevel aan de greep horizontaal zetten en de binnenpan eruit halen **(1)**.

De buitenpan maximaal tot de markering met water vullen. Zet de binnenpan met temperatuur-aanduiding weer erin, met de kunststofhevel verticaal, parallel aan de greep **(2)**.

De pan is daarmee vergrendelt.

De melkkoker van WMF is de enige met temperatuuraanduiding **(3)**.

Daarmee kunt u tijdens het kookproces de binnentemperatuur controleren.

Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, zet u de hittebron zachter en houdt deze constant. Bij bijzonder gevoelige gerechten is de juiste temperatuur noodzakelijk voor het welslagen.

Een paar voorbeelden

35 °C is de beste temperatuur voor gistdeeg.

Bij 38-40 °C glanst couverture het mooist.

50 °C is ideaal voor hollandaisesaus of bernaisesaus.

Bij 70 °C beginnen roereieren te stollen.

Bij 80 °C gaart caramelcrème in een timbaaltje.

De thermometer is niet geschikt voor de vaatwasser. Voor het reinigen uitnemen en met een vochtige doek afnemen.

Pan (ook als steelpan te gebruiken) en binnenpan kunt u in de vaatwasmachine reinigen.

Tips voor reiniging in de vaatwasmachine

De thermometer is niet geschikt voor de vaatwasser

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van A-merken. Vul tijdig het zout en het spoelglansmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de vaatwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de vaat. Wij raden daarom aan voor de zekerheid na iedere bijvulling de machine leeg te laten draaien, zodat al het losse zout verdwenen is.

Ander keukengerei dat samen met de pannen wordt gewassen en roest vertoont, kan aanslag (vliegroeft) veroorzaken. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken; verwijder die aanslag dus zo snel mogelijk.

De vaatwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen voor ventilatie.

De pan en inzet zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.

Het kookgerei goed afgedroogd bewaren.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

Pan nooit zonder water verhitten. Bij het niet naleven kan het tot beschadiging van de pan of warmtebron leiden door het smelten van het aluminium in de bodem.

Na gebruik zo mogelijk met heet water omspoelen.

Kookgerei goed afgedroogd bewaren.

Tips bij het inductiekoken

Bij een hoge kookstand kan een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en geenszins een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is.

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



Tips bij koken met elektriciteit

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

Aansprakelijkheidclausule

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

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

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

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

Garantiebewijs

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

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

Recepten

Donkere chocolademousse

Voor 4 personen heeft u nodig:

130 g pure chocolade (50-70% cacao)

1 ei

2 el rum

300 ml room

De chocolade grof verkruiden en laten smelten.
Het ei met 2 eetlepels water in de melkkoker romig kloppen. Chocolade en rum mengen en roeren tot een gladde crème ontstaat.
Neem de pan van de hittebron. Bij de 2-delige melkkoker de binnenpan eruit nemen.
De geklopte room voorzichtig door de chococrème roeren. De mousse in een vorm doen en afgedekt 4-5 uur in de koelkast zetten.

Béarnaisesaus

Voor ca. 300 ml heeft u nodig:

- 250 ml witte wijnazijn
- 10 peperkorrels
- 4 gehakte uitjes
- 2 el gehakte dragon
- 2 el gehakte peterselie
- 4 eierdooiers
- 250 g boter, gekoeld en blokjes van maken

Azijn met kruiden en specerijen in een kleine pan tot op 3 eetlepels in laten koken. Zeven en af laten koelen. Vervolgens in de melkkoker doen, eierdooiers toevoegen en bij een temperatuur van 50 °C tot schuim kloppen. Daarna de koude boterblokjes - onder constant roeren in dezelfde richting - doorroeren. Met zout op smaak brengen. Zodra de saus romig is, deze serveren. Past bij hartige gerechten zoals steak, lamsvlees, gegrilde zalm... en is ook koud heel smakelijk bij bijvoorbeeld rosbeef.

Wij wensen u veel succes toe en smakelijk eten!

Garantieabschnitt



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

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp