



KOCHGESCHIRR COOKWARE

CROMARGAN®

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE
OPERATING AND CARE INSTRUCTIONS

KOCHGESCHIRR | COOKWARE

CROMARGAN®



| | | |
|----|--|----|
| DE | Gebrauchs- und Pflegehinweise | 4 |
| EN | Operating and care instructions | 10 |
| FR | Conseils d'utilisation et d'entretien | 16 |
| ES | Indicaciones de uso y cuidado | 22 |
| IT | Istruzioni per la manutenzione e la cura | 28 |
| ZH | 操作和保养指南 | 34 |



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.

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

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durch.

Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Topf und Deckel heiß spülen, kurz mit Wasser auskochen, danach gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- 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 Verwendung 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 Kochgeschirrsreihen mit Kunststoffgriff z. B. Vario Cuisine bis 70 °C).

TEMPERATURBESTÄNDIGKEIT DECKEL UND TÖPFE

| | | |
|---|--------|--|
| 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 mit Silikon | 200 °C | z. B. Premium One |
| aus Edelstahl | 250 °C | z. B. Gourmet Plus, Iconic |
| Deckel | | |
| aus Glas mit Edelstahleinfassung | 180 °C | Compact Cuisine, Function 4 |
| aus Edelstahl mit Silikon | 200 °C | z. B. Premium One |
| aus Vollglas ohne Edelstahleinfassung | 250 °C | |
| aus Edelstahl (ohne andere Materialien) | 250 °C | z. B. Gourmet Plus, Iconic |

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 so schnell 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 der Norm DIN EN 12983-1 übertroffen werden.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

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 oder Deckels gelockert haben, ziehen Sie bitte die Schraube am Griff mit einem handelsüblichen Schraubendreher nach. Vorher darf der Topf/Deckel aus Sicherheitsgründen nicht mehr verwendet werden.
- 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.
- Für die Serie Vario Cuisine: Bitte beachten Sie, dass das Thermometer nicht für die Verwendung im Backofen geeignet ist.

Hinweise zur Pflege

- 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 weiße Flecken im Innern des Kochgeschirres zurückbleiben. Nach dem Zubereiten stärkehaltiger Lebensmittel, wie z. B. Kartoffeln, Linsen oder auch Nudeln, können insbesondere bei neuen Töpfen blau schillernde Verfärbungen entstehen. 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.

Hinweise zur Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezzialsalz 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 Fremdrost auf das Kochgeschirr 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.
- 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 Deckel 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

| Garzeit (Min.) | Aldente | Gar |
|----------------------|---------|-----|
| 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 |

WMF COOKWARE SERIES

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

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from WMF.

Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel. Indestructible, easy to care for, dishwasher-safe, tasteless and hygienic.
- Specially shaped pouring rim for accurate and measured pouring.
- All-round stainless steel encapsulated TransTherm® universal base for excellent cooking and frying properties. Suitable for all kinds of stoves – even induction.
- Household sizes.
- Easy to care for and indestructible if the following instructions are followed.

Please read the following instructions in full before using the product for the first time.

Instructions for use

- Remove all stickers before using for the first time. Rinse the pot and lid with hot water, briefly boil with water, then dry well.
- Only use the highest heating level to heat up, lower heat in good time and cook food on a medium level.
- Work with low heating levels, especially when cooking with little water.
- For cookware with an integrated thermometer, please note that the thermometer measures the steam temperature and not the water temperature. There can also be a time lag when measuring, especially when the lid is opened.

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

- The maximum temperature resistance of cookware depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).
- Never use the oven grill function with pans that have glass lids.
- Pots and Cromargan® lids without plastic/silicone parts are also suitable for use in the oven at temperatures up to a maximum of 250 °C. (Note: Discoloration can occur at such high temperatures, which can be removed with a stainless steel care product, e.g. WMF Purargan®).
- Glass lids are suitable for the oven up to max. 180 °C (Diadem Plus and Saphir up to 130 °C), for cookware series with plastic handles, e.g. Vario Cuisine up to 70 °C).

TEMPERATURE RESISTANCE OF LIDS AND POTS

| | | |
|---|--------|--|
| Made of plastic | 70 °C | e.g. Vario Cuisine (without thermometer) |
| Made of stainless steel with integrated plastic | 130 °C | Diadem Plus, Quality One and Saphir |
| Made of stainless steel with Silicone | 200 °C | e.g. Premium One |
| Made of stainless steel | 250 °C | e.g. Gourmet Plus, Iconic |
| Lid | | |
| Made of glass with stainless steel rim | 180 °C | Compact Cuisine, Function 4 |
| Made of stainless steel with Silicone | 200 °C | e.g. Premium One |
| Made of full glass without stainless steel frame | 250 °C | |
| Made of stainless steel (without other materials) | 250 °C | e.g. Gourmet Plus, Iconic |

WMF pot handles and their differences

Ergonomic handles: They are solid and can get hot, especially when cooking for a long time. The use of oven mitts or gloves is strongly recommended.

Hollow handles: They are hollow on the inside and do not get hot as quickly under normal conditions of use, since the heat is distributed over a large area via the weld points on the pot.

Grips with Cool+ technology: Patented handle technology that reduces heat transfer from the pot to the handles so effectively that the requirements of the DIN EN 12983-1 standard are exceeded.

Instructions for safe use

Please note that all metal handles can heat up during very long cooking times – due to physical factors such as heat radiated from surrounding cooktops or direct contact with an open flame. Basically, when using in the oven and for very long cooking times, you should always use oven mitts or other utensils to protect your hands from burns for safety reasons.

- If a handle on your pot or lid has become loose, tighten the screw on the handle using a standard household screwdriver. For safety reasons, the pot/lid must not be used before tightening the screw.
- Never heat pots when empty, and ensure that the liquid of cooked food does not completely evaporate. Failure to do so can result in food being burned and can damage the cookware or oven itself.
- Please only add salt to water that is already boiling and stir, so that the bottom of the pot is not affected by salt and to avoid the formation of white spots.
- Please note that the thermometer is not suitable for use in the oven.

Care instructions

- We recommend prompt cleaning with a stainless steel care product, 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.

- Boiling hard water can leave limescale or white marks on the inside of the cookware. After preparing starchy foods such as potatoes, lentils or even pasta, iridescent blue discoloration can occur, especially in new pots. Please clean early and regularly by boiling your cookware in vinegar. With difficult cases, we recommend using a stainless steel care product
- Always dry cookware well before storing it. Please do not put the lid on tightly, but place it loosely on the cookware.
- Please note that when preparing certain foods, silicone can take on an odor. This is not a quality defect. If the odor is very strong, subject the lid to a heat treatment in the oven. Place it in your oven at 120 °C for 1 hour.

Instructions 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. Concentrated salt may cause corrosion. After filling the salt container, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Important: Rust can be transferred to the cookware from other items 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 glass lids in the dishwasher, the glass may become cloudy. We therefore recommend cleaning by hand.

- If liquid or dirt accumulates in the glass lid, this is not due to a manufacturing defect but to the design of the glass lid. When cleaning in the dishwasher, make sure that the lids are placed vertically in the dish rack or are set up after handwashing. This allows liquid to evaporate or drain off better.

Instructions for the "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 lid must not be removed. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or fresh meat. With this cooking method, vitamins, minerals and trace elements as well as the natural taste of the food are largely retained. The addition of table salt can usually be dispensed with.

STEAMING IN THE STEAMER INSERT

| Cooking time (min) | Al dente | Done |
|---------------------|----------|------|
| Celery | 10 | 20 |
| Cauliflower whole | 20 | 30 |
| Cauliflower florets | 12 | 18 |
| Broccoli florets | 12 | 18 |
| Fennel in quarters | 15 | 25 |
| Kohlrabi sliced | 8 | 15 |
| Kohlrabi whole | — | 25 |
| Leek | 8 | 15 |
| Corn on the cob | — | 30 |
| Swiss chard/spinach | 8 | 20 |
| Chestnuts | — | 40 |
| Carrots | 10 | 18 |
| Stuffed peppers | — | 35 |
| Cauliflower | 12 | 20 |
| Red cabbage | 30 | 50 |
| Sauerkraut | 30 | 50 |
| Celery | 30 | 50 |
| White cabbage | 30 | 50 |
| Potatoes | — | 30 |
| Boiled potatoes | — | 20 |

Frying low-fat

When frying with fat, always put the fat into a cold pot and then heat it up on a high heat. The highest cooking level is not necessary, it is better to work with slightly lower power. Reduce the heat when the fat begins to smoke very slightly. Then put the food to be fried 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 preparation with the lid closed, meat, for example, roasts in its own juice and very little fat is required. Be careful with hot fat and do not leave the hot pot unattended. Never try to extinguish burning fat with water! If possible, take a fire extinguisher or even a wet blanket and use it to smother the flames.

Information for induction hobs

Please note: Induction is a very rapid heat source. Never heat empty cookware as it can be damaged by overheating. 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. Pot size and cooktop size must match, otherwise malfunctions may occur.

Information for electric cooktops

Cromargan® cookware from WMF is available in household sizes. For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric cooktops must match the diameter of the pot:

| Cooktop | Pots | 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 |

SÉRIES DE BATTERIES DE CUISINE WMF

en Cromargan® : Acier inoxydable 18/10 avec couvercle emboîtable, couvercle assis, couvercle en verre, fond diffuseur TransTherm®, technologie de 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.

Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : Acier inoxydable 18/10. 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.
- Robuste et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Veillez lire intégralement les consignes suivantes avant la première utilisation.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Rincez le faitout et le couvercle 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 faites cuire 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 : ces températures élevées peuvent engendrer des décolorations ; celles-ci doivent être éliminées avec un nettoyeur 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).

RÉSISTANCE À LA CHALEUR DES COUVERCLES ET FAITOUTS

| | | |
|--|--------|---|
| 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 avec silicone | 200 °C | p. ex. Premium One |
| en acier inoxydable | 250 °C | p. ex. Gourmet Plus, Iconic |
| Couvercle | | |
| en verre avec bord en acier inoxydable | 180 °C | Compact Cuisine, Function 4 |
| En acier inoxydable avec silicone | 200 °C | p. ex. Premium One |
| En verre plein sans bord en acier inoxydable | 250 °C | |
| En acier inoxydable (sans autres matériaux) | 250 °C | p. ex. Gourmet Plus, Iconic |

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 rapidement 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 le faitout aux poignées est considérablement réduite et dépasse même les exigences de la norme DIN EN 12983-1.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

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

- Si la poignée de votre faitout ou de votre faitout s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis standard. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez plus le faitout / le couvercle tant que vous n'avez pas resserré cette vis.
- 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 du faitout et qu'il n'y ait pas d'apparition de petites taches blanches.
- Pour la série Vario Cuisine : veuillez noter que le thermomètre n'est pas adapté pour l'utilisation au four.

Conseils d'entretien

- 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 taches blanches à l'intérieur de la batterie de cuisine. La préparation de féculents tels que des pommes de terre, de lentilles ou des pâtes peut laisser des décolorations bleuâtres, notamment dans les faitouts neufs. 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.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que des produits de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infiltre 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 ustensiles de cuisine du lave-vaisselle et ne les laissez pas longtemps mouillés pour éviter l'apparition de taches.
- Les ustensiles de cuisine doivent être soigneusement séchés avant d'être rangés.
- 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 pauvre en eau »

Cette préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Pendant toute la cuisson, le couvercle doit être correctement fermé et 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 préserve en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments ainsi que le goût des aliments. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

CUISSON À LA VAPEUR DANS LA PASSOIRE VAPEUR

| Temps de cuisson (min) | Al dente | Tendre |
|-------------------------|----------|--------|
| Céleri branche | 10 | 20 |
| Chou-fleur entier | 20 | 30 |
| Chou-fleur en fleurette | 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 à l'eau | — | 20 |

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans le faitout froid et faites-le 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 par exemple dans son propre jus et ne nécessite que 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 plaques à induction

Attention : L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ni de cocottes sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre ustensile de cuisine. 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 en tailles courantes. Avec les cuisinières électriques, afin d'exploiter l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent 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 |

SERIE DE BATERÍAS DE COCINA WMF

de Cromargan®: Acero inoxidable 18/10 de gran calidad con tapa encajable, tapa de superficie, tapa de cristal, fondo TransTherm®, 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

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10 de gran calidad. 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 características de cocción y asado. Apta para todo tipo de cocinas, también 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 instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez.

Instrucciones de uso

- Antes del primer uso, retire los adhesivos que pudiera haber en el producto. Lave la olla y la tapa con agua caliente, hierva agua brevemente en la olla y después séquela bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar y seguidamente 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 máx. 180 °C (en Diadem Plus y Saphir, hasta 130 °C; en las series de baterías de cocina con empuñadura de material plástico Vario Cuisine, hasta 70 °C).

RESISTENCIA A TEMPERATURA, TAPAS Y OLLAS

| | | |
|---|--------|---------------------------------------|
| 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 con silicona | 200 °C | p. ej. Premium One |
| de acero inoxidable | 250 °C | p. ej. Gourmet Plus, Iconic |
| Tapa | | |
| de cristal con reborde de acero inoxidable | 180 °C | Compact Cuisine, Function 4 |
| de acero inoxidable con silicona | 200 °C | p. ej. Premium One |
| de cristal macizo sin reborde de acero inoxidable | 250 °C | |
| de acero inoxidable (sin otros materiales) | 250 °C | p. ej. Gourmet Plus, Iconic |

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 tan rápidamente 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 que 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 un uso seguro

Por favor tenga en cuenta que debido a las 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 si los tiempos de cocción son sumamente largos. Como regla general, para el uso en la rustidera 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 o de la tapa se ha aflojado, reapriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. Por motivos de seguridad, la olla o la tapa no deben utilizarse mientras no se haya hecho esto.
- 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.
- Para la serie Vario Cuisine: tenga en cuenta que el termómetro no es apto para su uso en el horno.

Indicaciones de cuidado

- Recomendamos limpiar la olla después de cada uso, con un producto de cuidado de acero inoxidable como, 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.

- Cuando se hierve agua dura (calcárea) pueden producirse manchas de cal o una manchas blancas dentro de las baterías de cocina. Después de preparar alimentos que contienen almidón, como patatas, lentejas o incluso pasta, pueden quedar manchas azuladas, especialmente en las ollas nuevas. Límpielas sin demora y regularmente hirviendo vinagre. 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.

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 permanezca 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. La tapa de cierre fijo debe permanecer puesta durante todo el proceso de cocción para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor. La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne tierna. Este método de cocción permite conservar la mayoría de vitaminas, minerales y oligoelementos, al igual que el sabor propio de los alimentos. Por lo general, se puede prescindir de añadir sal.

COCCIÓN EN ACCESO- RIO DE COCCIÓN AL VAPOR

| Tiempo de cocción (min.) | Al dente | Bien cocido |
|--------------------------|----------|-------------|
| Apio | 10 | 20 |
| Coliflor entera | 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 |
| Berza roja | 30 | 50 |
| Col fermentada | 30 | 50 |
| Apio | 30 | 50 |
| Repollo | 30 | 50 |
| Patatas | — | 30 |
| Patatas hervidas | — | 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 líquido 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 lo siguiente: La inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sartenes o cacerolas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido 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 en las cocinas eléctricas, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro del fondo de la cacerola y de la sartén deben ser aproximadamente iguales.

| Placa | Cacerolas | 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 |

WMF BATTERIE DA CUCINA

in Cromargan®: acciaio inox 18/10, con coperchio a 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.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inox 18/10. Indistruttibile, di facile manutenzione, lavabile in lavastoviglie, neutrale ai sapori e 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 tutti i piani di cottura – anche a induzione.
- Disponibile in diverse misure.
- Indistruttibile e di facile manutenzione, rispettando le indicazioni riportate di seguito.

La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni prima del primo impiego.

Consigli per l'uso

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la pentola e il coperchio 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).

COPERCHI E PENTOLE RESISTENTI ALLE TEMPERATURE

| | | |
|--|--------|---|
| 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 inossidabile con silicone | 200 °C | ad es. Premium One |
| in acciaio inox | 250 °C | ad es. Gourmet Plus, Iconic |
| Coperchio | | |
| in vetro con bordo in acciaio inossidabile | 180 °C | Compact Cuisine, Function 4 |
| in acciaio inossidabile con silicone | 200 °C | ad es. Premium One |
| completamente in vetro senza con bordo in acciaio inossidabile | 250 °C | |
| in acciaio inossidabile (senza altri materiali) | 250 °C | ad es. Gourmet Plus, Iconic |

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 così velocemente 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.

Indicazioni per un impiego sicuro

Fare attenzione al fatto che tutti i manici in metallo in caso di tempi di cottura prolungati possono scaldarsi a causa di condizioni fisiche quali 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 a protezione delle mani per evitare ustioni, è necessario utilizzare sempre delle presine o altri utensili.

- Se il manico della pentola o del coperchio 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/il coperchio solo dopo questa operazione.
- 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.
- Per la serie Vario Cuisine: ricordiamo che il termometro non è adatto all'utilizzo in forno.

Istruzioni per la cura

- 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 macchie bianche all'interno della pentola. Dopo la preparazione di alimenti amidacei, come ad es. patate, lenticchie o pasta, possono rimanere delle decolorazioni bluastre 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 silicone 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.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre tempestivamente anche i contenitori del sale e del brillantante. e 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 sportello 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 pertanto 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 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 piante rimangono pressoché intatti. Spesso è possibile evitare l'aggiunta di sale.

COTTURA NELL'INSERTO PER COTTURA A VAPORE

| Tempo di cottura (min) | Al dente | Ben cotto |
|------------------------|----------|-----------|
| 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 |
| Cavolini di Bruxelles | 12 | 20 |
| Cavoli rossi | 30 | 50 |
| Crauti | 30 | 50 |
| Sedano | 30 | 50 |
| Cavoli bianchi | 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 della consistenza degli alimenti. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, per esempio la carne rosola nei propri succhi e sono necessario solo pochissimi grassi. 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.

Indicazione per i piani di cottura a induzione

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento le può danneggiare. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. La dimensione della pentola deve corrispondere alla dimensione del campo di cottura per evitare malfunzionamenti.

Indicazione per i piani di cottura elettrici

Le batterie da cucina in Cromargan® di WMF sono disponibili in dimensioni adatte all'uso domestico. Al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle di circa la stessa grandezza della fonte di calore stessa:

| Piastra | Pentole | 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 |

WMF 炊具系列

采用 Cromargan® 材质：不锈钢 18/10，带插入式盖子、滑盖、玻璃盖、TransTherm® 全能锅底、Cool+ 锅柄技术、集成温度计

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。

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。适用于所有炉灶种类 - 也适用于电磁炉。
- 大小符合家用需要。
- 只要注意下列各项提示，略需护理即可，不易损坏。

注意请在首次使用前通读以下事项。

使用指南

- 首次使用前请去除所有标贴。用热水冲洗锅和盖子，短时放入沸水中，然后擦干。
- 最高加热挡只用于初始热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。
- 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!

- 无塑料 / 硅胶部件的锅和 Cromargan® 锅盖也适用于在温度最高为 250 °C 的烤箱中使用。(注意事项：在这些高温下可能发生变色，可用不锈钢护理液清除，例如：WMF Purargan®)。
- 玻璃盖适用于最高温为 180 °C 的烤箱 (Diadem Plus 和 Saphir 最高为 130 °C，对于例如 Vario Cuisine 等带塑料锅柄的锅具最高为 70 °C)。

盖子和锅的耐高温性

| | | |
|---------------|--------|-----------------------------------|
| 塑料材质 | 70 °C | 例如：Vario Cuisine (不带温度计) |
| 不锈钢与集成塑料材质 | 130 °C | Diadem Plus, Quality One 和 Saphir |
| 不锈钢与硅胶材质 | 200 °C | 例如：Premium One |
| 不锈钢 | 250 °C | 例如：Gourmet Plus, Iconic |
| 锅盖 | | |
| 玻璃带不锈钢镶边 | 180 °C | Compact Cuisine, Function 4 |
| 不锈钢与硅胶材质 | 200 °C | 例如：Premium One |
| 无不锈钢框架的全玻璃材质 | 250 °C | |
| 不锈钢材质 (无其他材料) | 250 °C | 例如：Gourmet Plus, Iconic |

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：内部中空并且在正常使用条件下不会快速变热，因为热量通过锅的重心分布在很大的面积上。

Cool+ 锅柄：获得专利的锅柄技术，它可高效地减少从锅传递到锅柄上的热量，超过了 DIN EN 12983-1 标准的要求。

有关安全使用的注意事项

请注意，由于例如周围炉灶辐射的热量或直接接触明火等物理因素，所有金属锅柄在很长的烹饪时间时都会发热。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。

- 如果锅柄或盖柄松动，请用家用的常规螺丝刀拧紧手柄上的螺丝。由于安全原因，在此之前不允许再使用锅 / 盖子。
- 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。
- 针对 Vario Cuisine 系列：请注意，温度计不适合在烤箱中使用。

保养指南

- 我们建议用例如 WMF Purargan® 等不锈钢护理液及时地进行清洁。
- 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砂型去污剂。

- 使用硬水会在炊具内部留下水垢或白色痕迹。在烹饪例如土豆、扁豆或面条等淀粉类食物后，都会出现蓝彩虹变色，尤其是在新锅中。请用醋蒸煮锅具，以便及早和定期除去这些污迹。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。这并非是质量缺陷。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。为此，请将它放入 120 °C 烤箱中 1 个小时。

在洗碗机中清洗的注意事项

- 只能使用品牌清洁剂。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。如不立即清除这种外部锈蚀，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”烹饪方法的注意事项

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，不要揭开密封盖，以免蒸汽逸出和中断水和蒸汽循环。少水烹饪是烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉的理想方法。在采用这种烹调方法时，可以在很大程度上保留食物的维生素、矿物质和微量元素以及食物的天然味道。多数情况下不再需要加盐。

使用蒸格蒸煮

| 烹饪时间 (分钟) | 半熟的 | 熟的 |
|-----------|-----|----|
| 芹菜 | 10 | 20 |
| 整个花椰菜 | 20 | 30 |
| 小块花椰菜 | 12 | 18 |
| 小块西兰花 | 12 | 18 |
| 四分之一块茴香 | 15 | 25 |
| 苜蓝丝 | 8 | 15 |
| 整个苜蓝 | — | 25 |
| 韭葱 | 8 | 15 |
| 玉米棒 | — | 30 |
| 莧菠菜 / 菠菜 | 8 | 20 |
| 栗子 | — | 40 |
| 胡萝卜 | 10 | 18 |
| 酿辣椒 | — | 35 |
| 抱子甘蓝 | 12 | 20 |
| 红色卷心菜 | 30 | 50 |
| 酸菜 | 30 | 50 |
| 芹菜 | 30 | 50 |
| 白菜 | 30 | 50 |
| 土豆 | — | 30 |
| 煮土豆 | — | 20 |

低脂煎制

用油脂煎制时，一定要把油脂放在冷锅里，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。使用这种盖紧盖子烹饪的方式，肉类可以用自身的油脂煎制，只需要很少的油脂。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。

电磁炉的注意事项

请注意：电磁是非常快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。在高挡火候下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明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，为了更好地利用能量，炉盘直径要与锅底直径大致相同：

| 炉盘 | 锅 | 平底锅 |
|-------------|-------------|---------|
| 小 ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| 中等 ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| 大 ø 22 cm | ø 24, 28 cm | ø 28 cm |

