

# WMF Cromargan®



WMF Kochgeschirrserien  
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Cookware  
Instructions for use and care

WMF Batteries de cuisine  
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Baterias de cocina  
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Batterie da cucina  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 炊具系列  
操作和保养指南



TransTherm® Universal base

## Kochgeschirrserien

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10  
Steck- oder Aufliegedeckel  
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 ausge- reifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

### Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Steckdeckel für wasserarmes Garen besonders geeignet.
- Glasdeckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.

- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pfle- geleicht und unverwüstlich.

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

### Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, Topf kurz auskochen, ausspülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Wasserarmes Garen auf kleiner Heizstufe.
- Töpfe und Cromargan® Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet. Glasdeckel sind bis max. 180°C für den Backofen geeignet (Kochgeschirrserie Diadem Plus bis 130°C).
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.
- Wenn sich ein Griff Ihres Kochgeschirr ge- lockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf der Topf nicht mehr

verwendet werden.

- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemä- ße Behandlung beschädigt wurden, können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.
- Bei Töpfen mit Aufliegedeckel kann es durch einen Wasserfilm zu Vakuumbildung kommen. Den Topf dann nochmals leicht erwärmen und Deckel abnehmen.

### Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Kochgeschirr nie ohne Inhalt erhitzen und da- rauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbe- achtung kann es zum Anbrennen des Koch- guts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser ge- ben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird.
- Nach Gebrauch bald mit heißem Wasser aus- spülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungs- schwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen

Scheuermittel verwenden.

- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schil- lerne Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, in- dem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.

### Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorrats- behälter für Spezsals und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion aus- lösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischen- spülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- In der Spülmaschine kann durch andere Ge- genstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosions- schäden verursachen, wenn er nicht umge- hend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvor- gangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine

nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.

- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

### Hinweise für die Zubereitung

#### Wasserarm Garen

Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte der fest schließende Steckdeckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser – Dampf nicht unterbrochen wird.

Wasserarm garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente weitgehend erhalten, weil sie nicht im Wasser ausgespült werden und alle Speisen behalten ihren Eigengeschmack. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie verzichten.

#### Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann! Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittel-

hoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf.

Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 8-10 Minuten braten. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit des Fleisches ab.

Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.

Lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser.

Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher. Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen.

#### Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das

Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

#### Hinweis für Elektroherde

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

#### 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 vor-schreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

#### Reklamationsabschnitt

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Sollte es dennoch zu Beanstandungen kommen, bitte Reklamationsabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

## WMF Cookware

### WMF Cookware

Cromargan®: stainless steel 18/10

Insertable lid or non-insertable lid

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 durability. The fully developed design and the well thought out functionality guarantee its complete usefulness.

### 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 giving excellent cooking and frying results. Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- Insertable lid for low-water cooking
- Glass lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking
- Regular household sizes
- 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

- Before using for the first time, remove any stickers, briefly boil water in the pot, rinse out and dry well.
- Use the highest setting only to heat up, turn down the heat in good time and finish cooking the food at moderate heat.
- Use the lowest setting especially when cooking with little water.
- Pots and Cromargan® lids without plastic parts are also suitable for the oven. Glass lids are suitable for the oven up to max. 180°C (Cookware range Diadem Plus to 130°C).
- Please note that the handles can become hot. Pan holders should be used.
- If a handle of your pot becomes loose, tighten the screw on the handle using a commercially available screwdriver. Discontinue use of the pot until this has been done.
- If the plastic handles are damaged due to inappropriate use, your retailer will be pleased to supply you with replacements.

- With prolonged cooking times lids and lid handles can get hot. Please use panholders when pouring cooking water or hot liquid away.
- For pots with non-insertable lids, a film of water may cause a vacuum to form. If this happens, slightly warm up the pot again and remove the lid.

#### Care and Safety instructions

- Never heat up the cookware when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored the food may burn or damage the cookware, or cause damage to the hob.
- Add salt only to boiling water and stir to prevent the salt damaging the base.
- After use rinse in hot water as soon as possible.
- Soak residue food and remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge »Kratzt nicht 3M«).
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- Hard water and certain food types can cause marks or shimmering blue discoloration on the inside. Please remove regularly and without delay, by heating up vinegar in your cookware. For obstinate stains we recommend

WMF Purargan®, available in WMF retail shops.

- Store cookware completely dry.

#### Instructions for cleaning in the dishwasher

- 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 cookware 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 cookware completely dry.

#### Instructions for food preparation

##### Cooking with little water

For this type of gentle cooking vegetables or

other food is cooked in very little water in a closed pan. For the whole duration of the cooking the tightly insertable lid should not be removed to avoid steam escaping and to prevent the cycle of water – steam being interrupted. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or young meat. This type of cooking retains vitamins, minerals and trace elements to a greater degree and all types of food keep their particular flavour. There is no need to add salt.

### Low fat frying

When frying with fat always put the fat into the empty pot before heating it up!

Turn up the heat to medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pot.

Fry both sides for about 8-10 minutes with the lid on. The time needed depends on the size and consistency of the meat.

Be careful with hot fat.

Never leave a hot pot without attention. Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher.

By using this method of cooking with the lid on, the meat cooks in its own juice and you can reduce the amount of fat significantly.

### Instructions for induction hobs

Please note. Induction is a very rapid heat source. Do not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware.

At a high setting there may be a humming sound. This arises 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 where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the base of the pan.

### Instructions for electric cookers

WMF Cromargan® cookware is available in the usual household sizes.

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

Hob	Pans	Frying pans
small ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

### Liability exclusion

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 not liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

### Complaint slip

For this cookware we use only flawless material which we process using state-of-the-art processes. However, should you still have a complaint, please hand the complaint slip together with the goods to your specialist dealer.

## WMF Batteries de cuisine

Cromargan®: acier inoxydable 18/10  
Couvercle emboîtable ou couvercle assis  
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 mûr et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

### Critères de qualité

- Cromargan®: acier inoxydable 18/10
- Pas de goût spécifique, hygiénique
- Bord verseur pour verser et doser avec précision
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier inoxydable pour d'excellents résultats de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- Couvercle emboîtable pour cuisiner avec peu d'eau
- Couvercle en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson

- Tous les ustensiles disponibles dans les tailles courantes
- 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

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants, portez de l'eau à ébullition dans le faitout, rincez et séchez le faitout soigneusement.
- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser le feu en temps voulu et faire cuire à feu moyen.
- Pour une cuisson avec peu d'eau, utiliser toujours un feu doux.
- Les faitouts et les couvercles en Cromargan® sans accessoires plastiques sont utilisables aussi au four traditionnel. Les couvercles en verre supportent la chaleur du four jusqu'à une température maximale de 180°C (Batterie de cuisine Diadem Plus jusqu'à 130°C).
- Veuillez faire attention aux manches qui peuvent devenir chauds. Utilisez des maniques.

- Si une poignée de votre faitout est desserrée, resserrer seulement la vis qui se situe sur la poignée à l'aide d'un tournevis standard. Le faitout ne doit pas être utilisée avant cette opération.
- Si à la suite d'une manipulation inappropriée les poignées en plastique devaient être endommagées, s'adresser à un revendeur WMF pour les pièces de rechange.
- Dans le cas des faitouts à couvercles assis, un film d'eau peut être à l'origine de la formation du vide. Laissez encore une fois chauffer légèrement le faitout et retirez le couvercle.

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

- Ne jamais chauffer le faitout vide et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière.
- Ne saler que lorsque l'eau est en ébullition et remuer, le sel peut en effet abîmer le fond.
- Après usage, rincer aussitôt l'ustensile à l'eau chaude.
- Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge

ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M.

- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- L'eau calcaire ou certains aliments peuvent provoquer à l'intérieur de l'ustensile des taches ou des auréoles bleutées brillantes. Enlever régulièrement ces taches en faisant bouillir du vinaigre.
- Dans les cas tenaces, nous conseillons le produit d'entretien WMF Purargan®, disponible chez les revendeurs spécialisés WMF.

### Conseils pour le lavage en 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 et l'aérer.
- Sortir les ustensiles aussitôt, ne pas les laisser humides trop longtemps, cela pourrait provoquer des taches.
- Ne ranger les ustensiles qu'une fois bien essuyés.

### Conseils de cuisson

#### Cuisson avec peu d'eau

Dans cette cuisson douce, les légumes ou autres aliments cuisent à l'étuvée, c'est-à-dire en vase clos dans peu de liquide. Pour garder toute la vapeur et pour ne pas interrompre le cycle eau – vapeur, il est conseillé de ne pas retirer le couvercle pendant toute la cuisson. La cuisson à l'étuvée est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou les viandes tendres. Cette méthode de cuisson permet de préserver vitamines, sels minéraux et oligo-éléments. Ceux-ci ne s'évaporent donc pas dans l'eau de cuisson. Les aliments gardent tout leur goût. L'adjonction de sel est presque superflue.

#### Cuisson avec peu de matière grasse

Lorsque vous faites frire avec de la graisse mettez toujours la graisse dans le faitout vide avant de la réchauffer !

Augmentez la chaleur à une température moyenne-haute ou moyenne au maximum. Réduisez la chaleur dès que la graisse commence à fumer légèrement. Placez ensuite les aliments à frire dans le faitout. Couvrir et faire rissoler la viande de chaque côté 8-10 minutes environ. Le temps de cuisson dépend de la grosseur et de la qualité du morceau de viande.

Manipulez l'huile chaude avec précaution. Ne laissez pas le faitout chaud sans surveillance. Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur d'incendie.

Avec cette méthode de cuisson, la viande cuit dans son jus et nécessite donc peu de matière grasse.

#### Conseil pratique pour les tables à induction

Veillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine.

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 faitout et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au fond du faitout, surtout si celui-ci est de petit diamètre.

#### Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Les ustensiles de cuisson en Cromargan® de WMF sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles.

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

#### 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.

#### Formulaire de réclamation

Nous utilisons pour cette batterie de cuisine uniquement des matériaux d'une qualité irréprochable et les transformons selon les procédés les plus modernes. Si vous souhaitez malgré tout soumettre une réclamation, veuillez déposer le formulaire de réclamation avec la marchandise dans votre boutique spécialisée.

## WMF Baterías de cocina

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Tapa encajable o tapa superficie

Fondo TransTherm® apto para todo tipo de cocinas

Ehorabuena 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.

### Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10
- Neutro al sabor e higiénico
- Borde para vertido seguro
- Fondo TransTherm®, completamente encapsulado en acero inoxidable para unas cualidades de cocinar y asar extraordinarias. Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Tapa encajable para cocina con poca agua
- Tapa de cristal resistente al calor para una cocción a la vista.
- Diferentes tamaños ideales para el hogar.

- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, 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 de manejo

- Antes del primer uso, elimine los adhesivos que hubiera, deje que la olla cueza brevemente con agua hirviendo y séquela bien.
- Utilizar la potencia más alta de fuego solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.
- Trabajar con potencias bajas especialmente al cocinar con poca agua.
- Los recipientes y tapas de Cromargan® sin piezas de material sintético son también aptos para el horno. La tapa de cristal es apta para el horno hasta un máximo de 180° (Batería de cocina Diadem Plus hasta 130°C).
- No olvide que los mangos pueden calentarse. Utilice manoplas.
- Si se ha aflojado un asa de su olla, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la olla antes de hacerlo.

- Si por un trato no adecuado tuviera problemas con las asas de material sintético, póngase en contacto con su tienda especializada, dónde podría adquirir asas nuevas.
- En las ollas con tapa superficie puede formarse una película de agua debido a la formación de condensación. En ese caso, vuelva a calentar un poco la olla y retire la tapa.

### Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- No calentar nunca las baterías sin contenido y tener en cuenta que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si no se tuviera en cuenta, se pueden producir daños en la batería de cocina o en la cocina.
- Añadir la sal siempre en agua que está hirviendo y mover para que el fondo de la cacerola no se dañe con la sal.
- Limpiar la batería de cocina agua caliente y detergente una vez terminado de cocinar.
- Ablandar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite »No araña 3M«).
- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.

- Por el agua con mucha cal y algunos alimentos pueden aparecer manchas de cal o decoloraciones en azul brillante en el interior de la cacerola. Por favor quitarlo a tiempo y regularmente, cocinando vinagre. Si no se quitara, recomendamos utilice WMF Purargan®, disponible en establecimientos WMF.
- Guardar la batería de cocina bien seca.

### Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilizar solamente detergentes de marca. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y suavizante. 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 por otros objetos óxido a la batería de cocina. 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 la batería de cocina lo antes posible del lavavajillas y no dejarla durante mucho tiempo húmeda, ya que podrían salir manchas.
- Guardar la batería de cocina bien seca.



## Indicaciones para la preparación

### Cocinar con poca agua

Con este método de preparación se cocinan las verduras u otros alimentos en la cacerola cerrada con poco líquido. Durante el proceso de cocción no se debería quitar la tapa encajable para que no escape vapor y así no se interrumpa el circuito agua – vapor. Cocinar con poca agua es ideal para verdura, pescado, aves o carne joven. Con este método de cocinar se conservan las vitaminas, minerales y oligoelementos, porque no son enjuagados en el agua y todas las comidas mantienen su sabor propio. Puede prescindir de añadir sal.

### Asar con poca grasa

Para freír con grasa ponga siempre la grasa en la olla vacía antes de empezar a calentar. Ponga el fuego a intensidad media-alta o temperatura media como mucho. Baje el fuego cuando empiece a salir un poco de humo de la grasa y ponga el alimento a freír en la olla. Asar por los dos lados unos 8-10 minutos con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y calidad de la carne. Tenga cuidado con la grasa o residuos hirvientes.

Nunca deje desatendido la olla caliente Si la grasa acumulada se prende fuego, extíngala usando una manta o un extintor de incendios.

Con este método de preparación con la tapa cerrada, se asa la carne en su propio jugo, por lo que no tiene que utilizar mucho aceite.

### Indicaciones para cocinas de inducción

Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas.

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

El diámetro del fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

### Indicaciones para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina de WMF de Cromargan® existen en tamaños aptos para la casa. Para un mejor aprovechamiento de la energía en

cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro de la cacerola al del fuego.

Fuego	Cacerola	Sartenes
pequeño ø 14,5cm	ø 16cm	ø 20cm
mediano ø 18cm	ø 20cm	ø 24cm
grande ø 22cm	ø 24cm/28cm	ø 28cm

### 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 reclamación

Esta batería está fabricada solo con material de la mejor calidad y los procesos más modernos. Si a pesar de todo, hubiera motivo de reclamación, le rogamos que se dirija a su tienda aportando el cupón de reclamación junto a la mercancía.

## WMF Batterie da cucina

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10  
Coperchio ad incastro o coperchio ad appoggio  
Fondo universale TransTherm® adatto a tutti i tipi di fornello

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.

### Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10
- Igienico
- Bordo antisgocciolo per versare con precisione
- Fondo universale TransTherm®, incapsulato in acciaio, che garantisce eccezionali prestazioni. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione
- Coperchio ad incastro per cucinare con poca acqua
- Coperchio in vetro di alta qualità resistente al calore, affinché gli alimenti siano visibili durante la cottura.

- Dimensioni adatte all'uso domestico
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile.

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

#### Istruzioni per uso

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti, far bollire dell'acqua nella pentola per un breve periodo, lavare ed asciugare con cura.
- Mettere al massimo il fornello solo per l'inizio cottura, quindi, cuocere a fuoco medio.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua e pochi grassi cuocere a fiamma bassa.
- Le pentole e i coperchi in Cromargan® senza parti in plastica sono adatte anche al forno. Il coperchio in vetro resiste in forno, fino a 180°C (Serie di pentole Diadem Plus fino 130°C).
- Tenere presente che i manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare le presine.
- Se l'impugnatura della sua pentola è stata allentata, serrare soltanto la vite in corrispon-

denza dell'impugnatura con un cacciavite domestico. Prima di questo, non si può utilizzare la pentola.

- Se la maniglie di plastica dovessero danneggiarsi per uso improprio, rivolgetevi al Vostro rivenditore di fiducia per la sostituzione.
- In caso di pentole con coperchio ad appoggio si può formare della condensa. Successivamente riscaldare ancora una volta lievemente la pentola e togliere il coperchio.

#### Consigli per l'uso e la manutenzione

- Non riscaldare mai le pentole senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento delle pentole stesse o della fonte di calore.
- Mettere il sale solo in acqua bollente e mescolare, per evitare che si corroda il fondo.
- Dopo l'uso, risciacquare la pentola con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la pentola e togliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in

acciaio o detergenti abrasivi.

- In presenza di acqua molto calcarea e per la preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie bianche o bluastre all'interno della pentola. Eliminare le macchie al più presto, facendo bollire dell'acqua con aceto. Nei casi più difficili, raccomandiamo Purargan® WMF, acquistabile presso i rivenditori autorizzati WMF.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle accuratamente asciugate.

#### Consigli per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertatevi 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 alle pentole 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 le pentole dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle accuratamente asciugate.

### Istruzioni per la preparazione

#### Cottura a vapore

Con questo metodo di cottura, gli alimenti vengono cotti in pentola chiusa con pochissima acqua. Durante la cottura il coperchio ad incastro chiuso non deve essere sollevato, affinché il vapore non fuoriesca ed il ciclo del vapore acqueo non venga interrotto. La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per le verdure, il pesce, il pollame, o la carne di animali giovani; con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali ed i microelementi non vengono dispersi durante la cottura e tutte le pietanze mantengono il loro gusto inalterato. Potete tranquillamente evitare di aggiungere sale.

#### Cottura con pochi grassi

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla!

Alzare la temperatura al massimo fino a media o medio-alta. Abbassare la temperatura quando il grasso comincia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella pentola. Lasciare cuocere da entrambe le parti per circa 8-10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni del pezzo di carne da cuocere.

Attenzione con l'olio bollente.

Non lasciare incustodita una pentola bollente.

Spegner l'olio bollente se brucia, con una coperata o un estintore.

In questo modo, utilizzando il coperchio, la carne cuoce nel proprio liquido e Vi consente di adoperare pochissimo olio o burro.

#### Consigli per il fornello ad induzione

Fare attenzione. L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldare padelle o pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie.

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 della pentola e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste la possibilità, specialmente per pentole che

presentano un fondo di diametro inferiore, che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

#### Istruzioni per il fornello elettrico

Le pentole in Cromargan® WMF sono disponibili nelle misure standard per uso domestico. Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Fornello	Pentole	Padelle
ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

#### 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 per reclami

Le batterie da cucina sono realizzate con materiali di primissima qualità e lavorate secondo i metodi più moderni. Ciò nonostante, per eventuali reclami è sufficiente consegnare l'apposito tagliando e i prodotti interessati presso il proprio negozio specializzato.

## WMF 炊具系列

Cromargan®: 不锈钢 18/10

嵌盖和平盖

TransTherm® 全能灶具锅底

衷心感谢您选用本产品。您选择的是一款 WMF 优质产品。高品质的材料、一流的加工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

### 质量特性

- Cromargan®: 采用不锈钢 18/10。
- 无异味，清洁卫生。
- 锅沿用于有针对性且计量精确地倾倒。
- 采用 TransTherm® 全能灶具锅底，四周采用不锈钢镶边，确保达到杰出的烹煮和煎炸性能。适用于所有灶具类型，包括电磁炉。
- 嵌盖尤其适合于无水烹饪（视系列而定）。
- 锅盖采用耐高温优质玻璃，便于观察烹饪情况（视系列而定）。
- 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。

请在第一次使用前完全通读下列操作指南和保养指南。

### 操作指南

- 第一次使用前去除可能存在的标签，将锅筒短煮沸，然后冲洗干净，充分晾干。
- 最高加热档只用于点火，应及时调低档位，在中档上烹煮食物。
- 特别是在无水烹饪时采用小档工作。
- 不带塑料件的锅和 Cromargan® 锅盖也适合用在烤炉上。玻璃盖在最高 180°C 以下适用于烤炉（Diadem Plus 系列炊具在 130°C 以下）。
- 注意锅柄可能被烧烫。请使用垫布。
- 如果锅柄松动，则先用家庭常用的螺丝刀重新拧紧锅柄上的螺丝。在此之前不得再行使用锅具。
- 可以由 WMF 专业经销商更换因使用不当而受损的塑料锅柄。
- 带平盖的锅具可能因水膜而形成真空。可再次略微将锅烧热后揭下锅盖。

### 安全使用指南和保养指南

- 绝不要将炊具空烧，并注意不可完全蒸干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、炊具损坏或热源损坏。
- 只在已经烧开的水中加入盐并搅动，以便锅底不被盐分腐蚀。
- 使用后尽快用热水充分冲洗。

- 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。（推荐使用 3M 公司的无刮痕 Scotch Brite 清洁海绵）。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 可能因含钙水和特定食物而在锅内产生水垢污渍或变成蓝色。请用醋蒸煮炊具提前和定期清除。在存在顽渍的情况下，推荐使用 WMF Purargan®，可在 WMF 专业商店购买。

### 在洗碗机中的清洗指南

- 只使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和清洗剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。盐的浓缩液可能产生腐蚀。因此，建议在加满储罐后，进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能因其它物品而将外部锈蚀转移到炊具上。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炊具，不要让其长时间潮湿，否则可能产生水渍。
- 将炊具充分晾干存放。

### 烹饪指南

#### 无水烹饪

这种细致的烹饪是用少许水盖上锅盖烹饪蔬菜

或其它食物。在整个烹饪过程中，不要揭下密闭的嵌盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。无水烹饪理想适合于烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉。这种烹饪方法大大保留了各种维生素、矿物质和微量元素，因为没有被水分冲淡，所有食物均保留了原汁原味。您可以完全不加盐。

### 低脂煎炸

当用油脂煎炸时，始终用冷锅下油，然后再加热！

将温度最高设定在中高档位上或中档上。当油脂开始略微起烟时，关小火。然后将待煎炸的食品入锅。

盖上锅盖，两面各煎 8 - 10 分钟。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。

这种盖锅烹饪方式让肉类在自身的肉汁中煎炸，从而您无需过多地与油脂打交道。

小心灼热油脂。

不要让热锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。使用锅盖或灭火器。

### 电磁炉上的使用指南

请注意，电磁炉是一种加热极快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏炊具。

在高档位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炊具出现故障。

锅的大小与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区（磁场）无法识别到锅底的可能性。

### 电炉上的使用指南

WMF 的 Cromargan® 炊具大小符合家用需求。使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶板直径应与锅体直径大抵相符：

灶板	普通锅	平底煎锅
小规格直径 14.5 cm	直径 16 cm	直径 20 cm
中等规格直径 18 cm	直径 20 cm	直径 24 cm
大规格直径 22 cm	直径 24 cm	直径 28 cm 和 28 cm

### 免责条款

特此声明，由于以下原因造成的损失，我们将不承担任何赔偿责任：

- 使用不当
- 处理方式不合适、不正确或疏忽大意
- 未遵守该使用说明
- 未进行恰当的维护
- 安装了与原始规格不相符的备用件

上述声明同样适用于补充件和配件。

此外，只要法律未作强制性规定，我们只对由于我公司法定代表人或其代理人的故意或重大过失行为所造成的损坏承担赔偿责任。

### 投诉章节

我们只为本炊具采用完美的材料并根据最现代化的工艺进行加工。如果有任何投诉，请把投诉章节连同货品提交于您的商店。

## Reklamationsabschnitt



Complaint slip | Formulaire de réclamation | Cupón de reclamación  
Tagliando per reclami | 投诉章节

---

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

---

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道

---

Postleitzahl | Postcode | Code postal | Código postal  
Codice postale | 郵政編碼

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 番地 - 地點

Stempel des WMF Fachgeschäfts | WMF retailer's stamp | Timbre  
du magasin spécialisé WMF | Sello del comercio de WMF | Timbro  
del negozio specializzato WMF | WMF 專業商店的印章

Verkaufsdatum | Date of sale | Date de vente  
Fecha de venta | Data di vendita | 售出日期

