

WMF Kochgeschirrserien

Cromargan®



WMF Kochgeschirrserien

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10

Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Cookware ranges

Cromargan®: 18/10 stainless steel

Instructions for use and care

WMF Ensembles de batteries de cuisine

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Baterías de cocina

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Batterie da cucina

Cromargan®: acciaio inox 18/10

Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 锅具系列

Cromargan®: 不锈钢18/10

操作和保养指南



TransTherm® Universal base

WMF Kochgeschirrserien

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
Steck- oder Aufliegedeckel, Glasdeckel
TransTherm®-Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Qualitätsmerkmale

- 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.
- Je nach Serie:
Steckdeckel für wasserarmes Garen besonders geeignet.
Aufliegedeckel lässt sich schnell zu Seite schieben.
Deckel aus hitzebeständigem Güteglas zum

Sichtkochen.

- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht 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 heiß spülen, kurz mit Wasser auskochen, danach gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Besonders beim wasserarm Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- 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 der Griff Ihres Topfes gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher

darf der Topf nicht mehr verwendet werden.

- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße 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

- Niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratz nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte

- Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

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

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 weitgehend 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 mittelhoch 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 der Lebensmittel ab.

Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen.

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.

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

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 sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

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 Ergänzungssteile und Zubehör.

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

unserer Gesellschaft oder deren 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 ranges

Cromargan®: 18/10 stainless steel

Insertable or non-insertable lid, glass lid

TransTherm® universal base

Congratulations on your choice! You have chosen a quality WMF product. High quality materials, excellent workmanship and meticulous quality controls guarantee a long service life. The sophisticated design and well-thought out functionality ensure great versatility.

Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel.
- Taste-neutral and hygienic.
- Pouring rim for accurate and measured pouring.
- TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of hobs including induction hobs.
- Depending on the range:
Insertable lid suitable for cooking with very little liquid.
The non-insertable lid can quickly be moved to the side.
Lid made of heat resistant high-quality glass for full-view cooking.
- Household sizes.

- Easy to care for and hard-wearing when the following instructions are observed.

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

Operating instructions

- Remove all stickers before using the product for the first time. Rinse the pot with hot water, fill with water and boil briefly, then dry thoroughly.
- Only use the highest heat setting for heating up. Turn the heat down in good time and cook the food at a medium heat.
- Use a low heat when cooking with very little water.
- Pots and Cromargan® lids without synthetic parts are also suitable for the oven.
- Glass lids are suitable for use in the oven up to max. 180°C (Diadem Plus cookware range up to 130°C).
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders.
- If the handle of your pot has become loose, tighten the screw on the handle using a standard screwdriver. You must not use the pot again until you have tightened the screw.
- Synthetic handles that are damaged through

improper handling can be replaced by your WMF dealer.

- 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.

Instructions for safe use and care

- Never heat the pan without contents and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates. Failure to do so can result in the food being burned or damage to the cookware or heat source.
- Only add salt to water that is already boiling and make sure you stir it so that the salt does not come into contact with the base of the pan.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residue and gently remove with a sponge or brush. (We recommend using a Scotch Brite "3M Non-Scratch" cleaning sponge).
- Do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Hard water and certain types of food can result in limescale deposits or blue shimmering discolouration on the inside of the pan. Remove this promptly and on a regular basis by boiling

vinegar in the cookware. In persistent cases, we commend using WMF Purargan® – available from your WMF dealer.

- Dry the cookware thoroughly before storing it.

Information for cleaning in the dishwasher

- Only use dishwasher detergent by well-known brands. Always fill the containers for salt and rinse aid promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. After filling the containers, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosive damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to allow for ventilation.
- Remove the cookware from the machine as soon as possible and do not allow to stand for long periods in damp air, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.

Information for preparation

Cooking in little water

This gentle form of preparation uses very little fluid for cooking vegetables or other food in the covered pot. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed insertable lid must not be removed. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or fresh meat. This cooking method largely retains the vitamins, minerals and trace minerals because they are not released into the water and all foodstuffs retain their individual taste. Generally you do not need to add cooking salt.

Low-fat frying

When frying with fat, always put the fat into the cold pot and then heat it up!
Set the temperature no higher than medium-high or medium. Reduce the heat if the fat begins to smoke slightly. Then place the food to be fried into the pot.
Fry for 8–10 minutes on each side, keeping the lid closed. The cooking time depends on the size and quality of the food.
With this type of cooking with a closed lid, the meat fries in its own juice and you can be sparing with the amount of fat you use.

Be careful with hot fat.
Do not leave hot pots unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or a fire extinguisher.

Information for electric hobs

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

Hotplate	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 cm, 28 cm	ø 28 cm

Information for induction hobs

Please note the following. Induction is a very rapid heat source. Never heat up frying pans or pots with no contents as overheating the cookware can damage it.
When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise is due to technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.
The pot size and the hob size must match, otherwise the hob (magnetic field) will not react to the pot base.

Disclaimer

We would like to expressly point out that we shall not be held liable for damages that are attributable to the following causes:

- Improper use
- Inappropriate, improper or negligent handling
- Non-compliance with these operating instructions
- Improperly performed repairs
- The installation of spare parts that do not correspond with the original design

The same applies for supplementary pieces and accessories.

As long as the law does not prescribe otherwise, we shall only be liable for damages that are based on an intentional or grossly negligent action by the legal representative from our company or its auxiliary persons.

Complaint slip

We have manufactured this cookware exclusively from flawless materials and using the latest methods. However if you do wish to make a complaint, please hand over the complaint slip to your dealer together with the product.

WMF Ensembles de batteries de cuisine

Cromargan® : acier inoxydable 18/10
Couvercle emboîtable ou assis, couvercle en verre
Fond tous feux TransTherm®

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont gages d'une ergonomie exceptionnelle.

Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10
- Neutre de goût et hygiénique.
- Bord qui permet de servir proprement et sans difficulté de dosage.
- Fond tous feux TransTherm® entouré d'un revêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise
- Selon la série :
Couvercle emboîtable particulièrement adapté à une cuisson pauvre en eau.
Le couvercle assis peut être rapidement mis de

côté.
Couvercle en verre de qualité traité haute température, pour cuisiner tout en regardant le contenu.

- Tailles courantes.
- En suivant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

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

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Rincez à l'eau chaude, faire 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 puissances surtout avec les cuissons pauvres en eau.
- Les casseroles et les couvercles en Cromargan® sans pièces en plastique conviennent aussi pour la cuisson au four.
- Les couvercles en verre conviennent au four jusqu'à une température de 180°C (pour la série de batteries de cuisine Diadem Plus, jusqu'à 130 °C).

- Nous attirons votre attention sur le fait que les poignées peuvent devenir chaudes. Portez des maniques.
- Lorsque la poignée de votre casserole s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis standard. N'utilisez pas votre casserole tant que vous ne l'avez pas fait.
- Les poignées en plastique qui ont été endommagées suite à une manipulation non conforme peuvent être remplacées auprès de votre magasin spécialisé WMF.
- 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 d'utilisation sûre et d'entretien

- Ne faites jamais chauffer sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Veuillez n'ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante, afin que le sel n'attaque pas le fond de la casserole.
- 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. (Nous préconisons la mousse nettoyante « anti-rayures 3 M » Scotch Brite).
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- L'eau calcaire et certains aliments peuvent laisser des traces de calcaire ou des décolorations bleuâtres sur l'intérieur. Veuillez les enlever rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre ustensile. En cas de traces tenaces, nous vous recommandons d'utiliser du WMF Purargan®, disponible chez votre distributeur WMF.
- L'ustensile doit être bien séché avant de le ranger.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que du produit de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infilte pas dans l'intérieur du lave-vaisselle. Une concentration de sel pour avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli le réservoir.

- Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les ustensiles de cuisine. Nettoyez-la immédiatement pour que vos ustensiles 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 du lave-vaisselle et ne les laissez pas mouillés pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître.
- L'ustensile doit être bien séché avant de le ranger.

Conseils de préparation

Cuire avec peu d'eau

Cette préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Lors de la cuisson, le couvercle emboîtable correctement fermé ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que le cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu.

La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson permet de préserver en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, car l'eau ne les détruit pas, et tous les aliments gardent leurs goûts propres. Vous

pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans la casserole froide et faites-la réchauffer ensuite.

Réglez la température au maximum à un feu moyen-fort ou moyen. Baissez la chaleur si la graisse met peu de temps à fumer. Mettez alors l'aliment à cuire dans la casserole.

Faites cuire des deux côtés pendant 8 à 10 minutes à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment.

Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de graisse.

Redoublez de prudence avec la graisse chaude. Ne laissez pas la casserole chaude sans surveillance. N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.

Instructions pour les cuisinières électriques

Les batteries de cuisine Cromargan® de WMF existent en tailles courantes.

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploitation l'énergie de manière plus efficace, les diamètres

des plaques doivent plus ou moins correspondre aux diamètres des poêles :

Plaque	Casseroles	Poêles
petit ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
moyenn ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grand ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ou de casserole sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile.

Un souffle peut s'entendre en cas de degré de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine.

La taille de la casserole et la celle de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond de la casserole.

Non-responsabilité

Nous déclinons formellement toute responsabilité en cas de dommages imputables aux causes suivantes :

- une utilisation non conforme

- un entretien inadéquat, maladroit ou négligent
- le non-respect du mode d'emploi
- des réparations non effectuées dans les règles de l'art
- l'installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle original

Cela vaut également pour les pièces complémentaires et les accessoires.

Sauf indication contraire par la loi, notre responsabilité ne se limite par ailleurs qu'aux dommages imputables au comportement délibéré ou indéniablement négligent affiché par des représentants légaux de notre société ou leurs auxiliaires.

Réclamations

Nous n'utilisons que des matériaux d'une qualité irréprochable et les transformons selon des procédés de pointe pour la création de cet ustensile. Si vous avez malgré tout des réclamations, veuillez transmettre le document de réclamation ainsi que la marchandise à votre magasin spécialisé.

WMF Baterías de cocina

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Tapa encajable o tapa superficie, tapa de cristal
Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción

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

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Borde vertedor para un vertido seguro y bien dosificado.
- Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción, encapsulado por todos lados en acero inoxidable para las mejores características de cocción y asado. Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Dependiendo de la serie:
Tapa encajable especialmente adecuada para la cocción con poca agua.
La tapa superficie puede empujarse rápidamente

a un lado.

Tapa de cristal resistente al calor para ver los alimentos mientras cocina.

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

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

Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, retire los adhesivos que hubiera en la batería de cocina. Lave el recipiente con agua caliente, hierva agua brevemente en él y después séquelo bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- Utilice temperaturas más bajas sobre todo al cocer con poco líquido.
- Las cazuelas y las tapas Cromargan® sin piezas de plástico también son aptas para el horno.
- Las tapas de cristal son aptas para el horno hasta temperaturas máximas de 180 °C (la serie de baterías de cocina Diadem Plus hasta 130 °C).
- No olvide que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas.

- Si se ha aflojado el asa de su cacerola, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la cacerola antes de hacerlo.
- Las asas de plástico dañadas por un manejo inadecuado pueden ser sustituidas donde su distribuidor especializado WMF.
- En las cacerolas con tapa superficie puede formarse un vacío debido a una película de agua. En ese caso, vuelva a calentar un poco la cacerola y retire la tapa.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.

- No caliente nunca la batería de cocina vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, la comida se puede quemar y la batería se puede estropear, e incluso la fuente térmica podría verse afectada.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para que no se pegue y dañe el fondo de la batería de cocina.
- Después de usar la batería de cocina, lávela con agua caliente lo antes posible.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con cuidado, con una esponja o cepillo. (Le recomendamos la esponja

Scotch Brite "Cero Rayas" con fibra 3M).

- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El agua con un alto contenido de cal y algunos alimentos pueden producir manchas de cal o coloraciones azuladas en el interior. Retírelas regularmente a la mayor brevedad posible hirviendo agua con vinagre en la batería de cocina. Si esto no basta, recomendamos utilizar Purargan® de WMF, de venta donde los distribuidores especializados de WMF.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. No debe entrar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a la batería de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas 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.

Indicaciones de preparación

Cocer con poca agua

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

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

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en el recipiente frío y caliéntela después. Ponga la temperatura como máximo a nivel medio alto o medio. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. Coloque entonces

dentro el alimento que vaya a freír. Cuézalo 8 a 10 minutos 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 se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa.

Tenga mucha precaución con el aceite o grasa caliente.

Vigile siempre la cazuela cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapadera o un extintor.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina Cromargan® de WMF se ofrecen en tamaños adecuados para el uso doméstico.

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica debería ser aproximadamente igual que el diámetro de la cacerola y la sartén.

Placa	Cacerolas	Sartenes
pequeña ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mediana ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Indicaciones para cocinas de inducción

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la sartén o cazuela vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas.

A altas temperaturas de cocción, aparece un ruido de zumbido. No se preocupe, es algo técnico y no indica defecto de su cocina o de la batería de cocina.

El tamaño de la zona de cocción y de la cacerola deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la cacerola.

Exención de responsabilidad

Le advertimos expresamente que no nos responsabilizamos de los daños causados por los siguientes motivos:

- Utilización no conforme al uso previsto
- Manejo inadecuado, no conforme al uso previsto, o negligente
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Reparaciones realizadas inadecuadamente
- Montaje de piezas de recambio no originales

Lo mismo rige para las piezas complementarias y los accesorios.

Siempre y cuando la ley no determine obligatoriamente otra cosa, solo nos responsabilizamos de daños que se produzcan como consecuencia de dolo o negligencia grave por parte del representante legal de nuestra empresa o de sus ayudantes.

Cupón para reclamaciones

Para esta batería de cocina hemos utilizado solo material en perfecto estado y lo hemos procesado siguiendo los procedimientos más modernos. Si a pesar de ello tuviera motivo para una reclamación, le rogamos que entregue

WMF Batterie da cucina

Cromargan®: acciaio inox 18/10

Coperchio ad incastro o coperchio ad appoggio, coperchio di vetro

Fondo universale TransTherm®

Ci congratuliamo per il suo acquisto. Ha scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione d'eccellenza e i controlli accurati della qualità garantiscono una durata lunghissima. Il design giunto a completa maturazione e la funzionalità ben ponderata garantiscono grandi vantaggi d'applicazione.

Caratteristiche di qualità

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale ai sapori ed igienico.
- Bordo antigocciolo per versare con precisione.
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatta a tutte le fonti di calore, anche ad induzione.
- A seconda della serie:
Coperchio ad incastro ideale per la cottura in poca acqua.
Il coperchio ad appoggio si lascia spostare con facilità.
Coperchio in vetro resistente al calore per una

cottura a vista.

- Dimensioni adatte all'uso domestico.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrete un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione.

Leggere tutte le parti delle seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione prima del primo impiego.

Consigli per l'uso

- Prima della prima messa in funzione rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la pentola con acqua molto calda, farla bollire e asciugare accuratamente.
- Solo per riscaldare mettere il fornello al massimo, abbassarlo tempestivamente e cuocere i cibi a temperatura media.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua cuocere a fiamma bassa.
- Pentole e coperchio in Cromargan® senza parti in plastica sono adatti anche al forno.
- I coperchi di vetro sono adatti alla cottura in forno fino ad una temperatura massima di 180°C (Batteria da cucina Diadem Plus fino 130°C).
- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare le presine.
- Se il manico della vostra padella si è allen-

tato, serrare prima la vite sul manico con un cacciavite per uso domestico. Solo dopo questo intervento è possibile usare ancora la pentola.

- Maniglie in plastica, che sono state danneggiate da un uso improprio possono essere sostituite presso il vostro rivenditore WMF di fiducia.
- In caso di pentole con coperchio ad appoggio, il velo d'acqua che si forma può causare la formazione di vuoto. Riscaldare ancora una volta lievemente la pentola e togliere il coperchio.

Consigli per un uso sicuro e la manutenzione

- Non riscaldare mai senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. 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 si attacchi al fondo della pentola.
- Dopo l'uso risciacquare il più presto possibile con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e togliere i residui delicatamente con una spugna o una spazzolina. (Si consiglia la spugna antigraffio Scotch Brite 3M.)
- Non usare pagliette in acciaio o prodotti abra-

sivi granulosi.

- L'acqua calcarea e determinati cibi possono provocare la formazione di macchie di calcare o colorazioni bluastre all'interno. Rimuovere tempestivamente e con regolarità tali depositi, facendo bollire dell'aceto nella pentola. Nei casi difficili, si consiglia di usare Purargan® di WMF, disponibile presso i rivenditori specializzati WMF.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detersivi 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 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 asciugate accuratamente.

Istruzioni per la preparazione

Cottura in poca acqua

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure e altri alimenti vengono cotti in una pentola chiusa con pochissima acqua. Durante la cottura il coperchio ad incastro non deve essere sollevato, affinché il vapore non fuoriesca ed il ciclo di vapore acqua non venga interrotto.

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

Cottura con pochi grassi

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

Alzare la temperatura massimo fino a medio o

medio-alto. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella pentola.

Lasciare cuocere da entrambe le parti per 8-10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e dalla consistenza degli alimenti.

Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, la carne rosola nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi.

Fare attenzione con il grasso ad alte temperature. Non lasciare incustodita una pentola bollente.

Non spegnere il grasso e olio in fiamme con acqua. Usare una coperta o un estintore.

Istruzioni per il fornello elettrico

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 uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Piastra	Pentole	Padelle
piccolo ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medio ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Istruzioni per il fornello ad induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.

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

Esclusione di responsabilità

Vi informiamo che WMF non si assume alcuna responsabilità per danni causati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato, inappropriato 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, WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei rappresentanti legali della società o dai loro esecutori.

Tagliando di reclamo

Per queste stoviglie adoperiamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. In caso di reclamo si prega di consegnare il tagliando di reclamo unitamente all'articolo contestato al Vostro rivenditore di fiducia.

WMF锅具系列

Cromargan®: 不锈钢18/10

插入式或平放式锅盖, 玻璃盖

适用于所有灶具的TransTherm®全能锅底

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。
- 锅沿用于目标准确和数量可控的倾倒。
- 采用适用于所有灶具的TransTherm®全能锅底, 四周带不锈钢镶边, 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。
- 视系列而定:
插入式锅盖特别适用于用水极少的烹饪。
平放式锅盖可方便快速地推向一侧。
锅盖采用耐高温优质玻璃, 便于观察烹饪情况。
- 大小符合家用需要。
- 只要遵守下列各条注意事项, 易保养, 牢固耐用。

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

- 首次使用前请去除所有标贴。用热水冲洗锅子, 用水煮一煮, 然后充分抹干。
- 最高加热挡只用于热锅, 应及时调低挡位, 在中火挡上烹煮食物。
- 特别是在少水炖煮时应采用小火挡工作。
- 不带塑料件的锅和Cromargan®锅盖也适用于烤箱(Diadem Plus系列锅具最高至 130°C)。
- 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。
- 因使用不当而损坏的塑料锅柄可由WMF专业经销商予以更换。
- 带平放式锅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

- 切勿空烧锅具, 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、锅具损坏或热源损坏。
- 只在已经烧开的水中加入盐并搅动, 以避免锅底被盐分侵蚀。
- 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。
- 含钙水和某些食物可能会使锅内产生水垢污渍或蓝色光亮斑迹。请用醋蒸煮锅具, 以及早和定期清除这些污迹。在存在顽渍的情况下, 推荐使用WMF Purargan®, 可在WMF专业商店购买。
- 将锅具充分抹干存放。

在洗碗机中的清洗指南

- 只使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。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, 不要让其长时间潮湿, 否则可能产生斑迹。
- 将锅具充分抹干存放。

烹饪指南

少水烹饪

这种柔和的烹饪方法是用极少水盖上锅盖烹饪蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中, 不要揭下

密闭的插入式锅盖, 以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。

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

低脂煎制

当用油脂煎制时, 始终用冷锅下油, 然后再加热!

将温度最高设定在中高挡位上或中挡上。当油脂开始略微起烟时, 即将火候调小。然后将待煎的食品入锅。

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制, 从而只需使用极少的油脂。

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。请您使用被子或灭火器。

电炉上的使用指南

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

灶板 锅子 平底煎锅

小 直径 14.5 cm 直径 16 cm 直径 20 cm
中 直径 18 cm 直径 20 cm 直径 24 cm
大 直径 22 cm 直径 24和28 cm 直径 28 cm

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。

免责条款

特此声明，我们对由于以下原因造成的损失不承担任何赔偿责任：

- 不符合规定的使用
- 处理方式不合适、不正确或疏忽大意
- 未遵守本使用说明
- 修理不当
- 安装了与原始规格不相符的备件

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。

投诉单

我们只为本锅具采用完美的材料并根据最现代化的工艺进行加工。如果仍然发生缺陷，请将投诉单与商品一并交给您的专业商店。

Reklamationsabschnitt



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

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

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de