

# WMF ProfiSelect



**DE** WMF Kochgeschirre  
Bedienungs- und Pflegehinweise

**EN** WMF Cookware  
Instructions for use and care

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

**ES** Baterías de cocina WMF  
Indicaciones de manejo y cuidado

**IT** WMF Batterie da cucina  
Istruzioni per l'uso e la manutenzione

**NL** Kookgerei van WMF  
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

**JA** WMF 調理器具  
ご使用上の注意およびお手入れ方法

**ZH** WMF 锅具  
使用及保养指南

**SL** WMF Posoda za kuhanje  
Napotki za uporabo in nego

**HU** WMF főzőedények  
Kezelési és ápolási útmutató

**RU** WMF Кухонная посуда  
Указания по использованию и уходу

**PL** WMF Naczynia kuchenne  
Instrukcje dotyczące użytkowania i pielęgnacji

**SK** WMF kuchynský riad  
Pokyny na používanie a starostlivosť

**RO** WMF Vase pentru gătit de la  
Indicații de utilizare și îngrijire

**LV** WMF ēdiena gatavošanas trauki  
Norādījumi par lietošanu un kopšanu

**HR** WMF posuđe za kuhanje  
Upute za uporabu i održavanje

## WMF ProfiSelect Kochgeschirre

### Gusseisen, emailliert Induktionsgeeignet

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.

Kochgeschirre aus Gusseisen finden immer mehr Anhänger, da sie entscheidende Vorteile haben. Gusseisen ist ein hervorragender Wärmeleiter. Das Material verteilt die Wärme vom Boden gleichmä- ßig bis zum Rand und speichert sie lange. Damit sind Kochgeschirre aus Gusseisen ideal für alle Speisen, die langsam und bei gleichbleibender Temperatur geschmort werden.

#### Qualitätsmerkmale

- Gusseisen, emailliert.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Lange Wärmespeicherung.
- Für alle Herdarten - Elektro, Gas, Glaskeramik geeignet, besonders geeignet für Induktions- herde.
- Geeignet für den Backofen.
- Deckel aus Gusseisen, emailliert.
- Haushaltsgerechte Größe.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflege- leicht und unverwüstlich.

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

##### Vor dem ersten Gebrauch

Eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Kochgeschirr mit Wasser kurz auskochen, aus- spülen und gut abtrocknen. Nach jedem Spülen und Abtrocknen das Kochgeschirr mit etwas Fett ausreiben, speziell vor dem ersten Gebrauch anschließend bei geringer Temperatur erhitzen, das restliche Fett danach abwischen. Wir empfehlen die Verwendung von temperaturbeständigem Fett. Im Laufe der Zeit setzt Ihr Gusseisen-Kochgeschirr durch das Fett einen gewissen Schutzfilm an, der dafür sorgt, dass nichts anbrennt. Säurehaltige Lebensmittel, wie Tomaten, Weißwein, Zitronen usw. können die Einbrennwirkung des Fetts beeinträchtigen. Achten Sie bei säurehaltigen

Lebensmittel besonders darauf, dass Ihr Kochge- schirr gut eingefettet ist.

#### Hinweise zur Bedienung

- Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung grund- sätzlich nur bei mittlerer Heizstufe langsam aufheizen. Durch die gute Wärmespeicherung können Sie dann auf eine kleine Heizstufe zu- rückschalten und die Speisen gleichmäßig garen.
- Bitte beachten Sie, dass sich die Griffe bei sehr langen Kochzeiten erwärmen. Wir empfehlen den Gebrauch von Topflappen. Das gilt auch für den Einsatz im Backofen. Auch hier ist ein Handschutz zu verwenden.
- Der Deckelknopf ist bis ca. 180°C wärmestabil.
- Um die Emaillierung nicht zu beschädigen, verwenden Sie bitte Küchenhelfer aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon. Bitte kein scharfkantiges Küchenzubehör verwenden.
- Kochgeschirr nach der Benutzung zunächst abkühlen lassen. Kein kaltes Wasser in das noch heiße Geschirr geben, da dies die Emaillierung beschädigen kann.

#### Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Kochgeschirr niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbe- achtung 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.
- Im Lauf der Zeit setzt Ihr Gussgeschirr durch das Fett einen gewissen Schutzfilm an, der dafür sorgt, dass nichts anbrennt.
- Sollte doch etwas ansetzen: Heißes Wasser und etwas Handspülmittel einfüllen und kurz einweichen.
- Gusseisernes Kochgeschirr ist sehr strapazier- fähig. Harte Stöße oder gar Stürze beschädigen jedoch die Emaillierung.

#### Hinweise für die Reinigung

- Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen sollte nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Emaillierung sorgt für eine leichte Reinigung von Hand. Bitte verwenden Sie Handspülmittel und einen weichen Haushaltsschwamm, jedoch keine Stahlschwämme oder Scheuermittel, da diese die Emaillierung beschädigen können.
- Um Korrosion zu vermeiden, empfehlen wir nach jeder Reinigung mit Spülmittel das Kochgeschirr mit Fett auszureiben. Verwenden Sie ausschließ- lich temperaturbeständiges Fett, z.B. Palmöl.
- Gusseisen verträgt auch die Reinigung mit einem Haushaltsschwamm.

- Kochgeschirr immer gut abgetrocknet aufbewahren. Niemals in feuchtem Zustand stehen lassen.
- Mit der Zeit kann insbesondere am Topfrand Flugrost entstehen. Flugrost ggf. mit einem feuchten Tuch entfernen und die betreffende Stelle mit einem temperaturbeständigen Fett ausreiben.

### Hinweise für die Zubereitung

Wir empfehlen vor dem Erhitzen immer etwas temperaturbeständiges Fett in das Kochgeschirr zu geben.

Dank der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit von Gusseisen sollte immer nur bei mittlerer oder niedriger Temperatur gekocht und gebraten werden. Dann besteht auch keine Gefahr, dass etwas anbrennt. Ein weiterer Vorteil, Sie sparen dadurch Energie.

Bratgut immer erst wenden, wenn sich die Poren geschlossen haben. Dann löst es sich von selbst und klebt nicht an.

### 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. Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen nur stu-

fenweise auf die gewünschte Temperatur erhitzen. Zu schnelles Erhitzen sowie Überhitzen kann zu dauerhaften Schäden am Produkt führen.

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.

### Hinweise für Ceran-/ Glaskeramikkochfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte.

Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhobenen Dekoren können durch den Umgang mit Kochgeschirren aus Gusseisen Streifen und Striche in Form von Metallabrieb auf dem Kochfeld entstehen, die sich mit einfachen Mitteln wieder entfernen lassen. Sprühen Sie Ihr Kochfeld mit Backofenspray ein und lassen Sie es längere Zeit einwirken. Reiben Sie dann mit kräftigem Druck solange über Ihr Kochfeld, bis die Streifen verschwunden sind. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.

EN

## WMF ProfiSelect Cookware

### Cast iron, enamelled Suitable for induction hobs

Congratulations on your choice! You have chosen a quality product from WMF. 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.

More and more people are becoming fans of cast iron cookware because of the advantages the material brings. Cast iron is an excellent conductor of heat. The material distributes the heat evenly up to the rim and stores it for a long time. This makes cookware made from cast iron ideal for any food that is stewed over a steady low heat for long periods of time.

### Quality features

- Cast iron, enamelled
- Even heat distribution.
- Long heat retention.

- Suitable for all kinds of hobs, whether electric, gas or glass ceramic – particularly suitable for induction cookers.
- Suitable for ovens.
- Lid in cast iron, enamelled
- Standard size.
- Easy to care for and hard-wearing when the following instructions are observed.

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

### Before using for the first time

Remove any labels first.

Fill the cookware with water, boil briefly, then rinse and dry thoroughly. Rub down the cookware with grease every time after washing and drying, especially before using for the first time, and continue to heat on a low temperature and wipe off the rest of the fat afterwards. We recommend using heat-resistant grease. Over time a protective film will start to develop on the cast iron cookware, which ensures that nothing will get burnt.

Foods containing acids, such as tomatoes, white wine, lemons etc can impair the effectiveness of the grease. When cooking acidic foods take particular care that your cookware is well greased.

### Operating instructions

- To ensure an even heat distribution make sure to heat up slowly on the middle heat setting. Due to the excellent heat retention you can turn the heat setting down slightly and still cook your food just the same.
- Please note that the handle can become hot over extended cooking periods. We recommend using pan holders. This is also the case when cooking in the oven. You can also use hand protection in this situation.
- The lid knob is heat resistant up to about 180°C.
- In order not to damage the enamel, it is advised to use kitchen gadgets made of wood, plastic or heat-resistant silicone. Please do not use kitchen accessories with sharp edges.
- Leave cookware out to cool after use. Do not put plates that are still warm into cold water as this may damage the enamel.

### Instructions for safe use and care

- Never heat empty cookware with no content for extended periods of time, 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.

- Over time a protective film will start to develop on the cast iron cookware, which ensures that nothing will get burnt.
- If there are any deposits left behind: Fill with hot water and some detergent and briefly leave to soak.
- Cast iron cookware is very robust. Serious impacts or being dropped however may still damage the enamel.

### Information for cleaning

- Cookware from enamelled cast iron should not be cleaned in the dishwasher.
- The enamel requires a light cleaning by hand. Please use detergent and a soft sponge, but do not use steel wool pads or scouring agents as these can damage the enamel.
- To avoid corrosion, we recommend rubbing the cookware with grease after cleaning with detergent. Only use heat-resistant grease such as copho.
- Cast iron can also be cleaned with a sponge.
- Always dry the cookware thoroughly before storing it. Never leave it to stand while damp.
- Over time a rust film can develop on the cooker rim in particular. If necessary, remove the rust film with a damp cloth and rub heat-resistant grease into the affected area.

### Information for preparation

Before heating we recommend adding some heat-resistant fat into the cookware. Cooking and frying should only ever be done under a low or medium heat thanks to the excellent heat conductivity of cast iron. This removes the danger of things being burnt. Another advantage is that you save energy. Only turn the meat when the pores of the meat have closed. In this way it will come off by itself and does not stick to the pan.

### Information for induction hobs

Please note!

Induction is a very rapid heat source. Never heat up frying pans or pots with no content as overheating the cookware can damage it.

Cookware from enamelled cast iron should only be heated in stages to the desired temperature. Heating the product too quickly or overheating it can cause permanent damage.

When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise occurs for 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.

### Information for glass ceramic hobs

Do not pull or push the cookware across the hot-plate, as this may scratch the glass ceramic hob. For glass ceramic hobs with raised patterns, the use of cast iron cookware can cause streaks and lines on the hob in the form of metal abrasions. These can be removed easily as follows. Spray your hob with oven cleaner and leave it for a while to take effect. Then rub your hob using firm pressure until the streaks have disappeared. This will not damage your glass ceramic hob.

FR

## WMF ProfiSelect Batteries de cuisine

### Fonte émaillée

### Pour tables de cuisson à induction

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, à une fabrication haut de gamme et à des contrôles qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une

ergonomie exceptionnelle.

Les batteries de cuisine en fonte émaillée sont de plus en plus prisées, car elles présentent des avantages de poids. La fonte émaillée conduit parfaitement bien la chaleur. Ce matériau répand uniformément la chaleur du fond au bord et la garde longtemps, ce qui fait des batteries de cuisine en fonte les ustensiles idéaux pour les aliments qui doivent cuire lentement à une température constante.

### Caractéristiques de qualité

- Fonte émaillée.
- Répartition uniforme de la chaleur.
- Garde longtemps la chaleur.
- Convient à tous les types de cuisinière : électrique, au gaz, en vitrocéramique, et surtout aux cuisinières à induction.
- Convient aux fours.
- Couvercle en fonte émaillée.
- Tailles courantes.
- En respectant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

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

#### Avant la première utilisation

Retirez les éventuels autocollants.

Faire bouillir brièvement de l'eau dans l'ustensile, le rincer et le sécher correctement. Après chaque nettoyage et séchage, frotter un peu de matière grasse sur la batterie, surtout avant la première utilisation, puis chauffer à une température basse, et enlever enfin le reste de matière grasse avec un chiffon. Nous conseillons d'utiliser de la matière grasse résistante aux températures élevées. Avec le temps, votre batterie de cuisine en fonte se couvre, grâce à la matière grasse, d'une sorte de film de protection qui veille à ce que rien ne brûle.

Les aliments acides comme les tomates, le vin blanc, les citrons, etc. peuvent nuire à l'effet de pénétration de la matière grasse. Lorsque vous utilisez de tels aliments, veillez à bien graisser votre batterie de cuisine.

#### Conseils d'utilisation

- Ne chauffer qu'à un niveau de chaleur moyen pour assurer une répartition uniforme de la chaleur. Le maintien de la chaleur vous permet de baisser le niveau de puissance et de cuire uniformément les aliments.
- Attention ! Les poignées chauffent lorsque vous cuisez pendant longtemps. Nous vous recommandons d'utiliser des maniques. Ceci vaut également pour l'utilisation au four. Utilisez également ici des protections pour les mains.
- Le bouton pour couvercle résiste à la chaleur

jusqu'à env. 180 °C.

- Afin de ne pas abîmer l'émail, veuillez utiliser des accessoires de cuisine en bois, en plastique ou en silicone résistante à la chaleur. Veuillez ne pas utiliser d'accessoires pointus ou tranchants.
- Après l'utilisation, laissez d'abord refroidir l'ustensile. Ne pas verser d'eau froide dans l'ustensile encore chaud, sinon vous pourriez endommager l'émail.

#### Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- Il faites jamais chauffer l'ustensile 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.
- Avec le temps, votre batterie de cuisine en fonte se couvre, grâce à la matière grasse, d'une sorte de film de protection qui veille à ce que rien ne brûle.
- Si un dépôt se forme malgré tout : remplir d'eau chaude, ajouter un peu de liquide vaisselle et laisser brièvement tremper.
- L'ustensile en fonte est particulièrement résistant à l'usure. Cependant, les coups ou les

chutes endommagent tout de même l'émail.

#### Conseils de nettoyage

- Il est recommandé de ne pas nettoyer l'ustensile en fonte émaillée au lave-vaisselle.
- L'émail permet un nettoyage facile à la main. Veuillez utiliser du liquide vaisselle et une éponge douce, mais pas d'éponge métallique ni de produit abrasif, car ces derniers pourraient abîmer l'émail.
- Afin d'éviter la corrosion, nous vous recommandons de frotter avec un peu de matière grasse l'ustensile après chaque nettoyage avec du produit vaisselle. Veuillez n'utiliser que de matières grasses résistantes aux températures élevées, par ex. du Palmin.
- La fonte émaillée supporte également le nettoyage avec une éponge de cuisine.
- L'ustensile doit toujours être bien séché avant de le ranger. Ne jamais le laisser mouillé.
- De la rouille peut notamment se former sur les bords des ustensiles avec le temps. Enlever la rouille avec un chiffon humide et frotter les endroits concernés avec de la matière grasse résistante aux températures élevées.

#### Conseils de préparation

Avant de chauffer l'ustensile, nous recommandons de toujours le frotter avec un peu de matière

grasse résistante aux températures élevées. Grâce à l'exceptionnelle transmission de la chaleur de la fonte émaillée, il ne faut toujours cuire qu'à une température moyenne ou basse. Ainsi, rien ne risque de brûler. Un autre avantage est l'économie d'énergie.

Ne consommez les aliments cuits que lorsque les pores se sont refermés. Les aliments se détachent alors d'eux-mêmes et ne collent pas.

### 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. Ne chauffer la batterie de cuisine en fonte émaillée que progressivement à la température souhaitée. Si vous chauffez trop rapidement ou surchauffez le produit, vous pourriez durablement l'endommager. Un bourdonnement 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.

### Conseils pour les tables en céramique/vitrocéramique

Évitez de tirer ou de pousser l'ustensile de cuisson sur la plaque chauffante pour ne pas rayer inutilement la plaque de cuisson en vitrocéramique. Pour les plaques de cuisson en vitrocéramique avec des décorations en relief, au contact avec des casseroles en fonte, des trainées et des traces sous forme d'abrasion céramique peuvent se former sur la plaque de cuisson et s'enlèvent avec des détergents ordinaires. Vaporisez du spray dégraissant four sur votre plaque de cuisson et laissez-le agir pendant un long moment. Frottez vigoureusement sur votre plaque de cuisson jusqu'à disparition des traces. Ainsi, votre plaque de cuisson en vitrocéramique reste intacte.

ES

## WMF ProfiSelect Baterías de cocina

**Hierro fundido, esmaltado**  
**Apto para cocinas de inducción**

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 garantizan una utilidad óptima. Cada vez son más los adeptos a las baterías de cocina de hierro fundido, gracias a sus ventajas decisivas a la hora de cocinar. El hierro fundido es un excelente conductor térmico. El material reparte uniformemente el calor desde el fondo hacia los bordes y lo almacena durante largo tiempo. Esto es lo que hace que las baterías de cocina de hierro fundido sean ideales para todo tipo de alimentos que requieran ser cocidos a fuego lento a una temperatura homogénea.

### Características de calidad

- Hierro fundido, esmaltado
- Reparto uniforme del calor
- Largo almacenamiento del calor
- Apto para todo tipo de cocinas: eléctrica, gas, vitrocerámica y especialmente para las de inducción
- Apto para el horno
- Tapa de hierro fundido, esmaltado.
- Tamaño apropiado 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.**

### Antes del primer uso

Retire los adhesivos que hubiera. Agregue agua a la batería de cocina y hiérvala brevemente, enjuáguela con agua abundante y séquela bien. Después de lavarla y secarla, frote la batería de cocina con un poco de grasa, calientela a baja temperatura especialmente antes de utilizarla por primera vez y a continuación limpie la grasa restante. Recomendamos la utilización de grasa resistente a la temperatura. Con el paso del tiempo, su batería de hierro fundido adquiere a través de la grasa una cierta película de protección que impide que la comida se quem.

Los alimentos ácidos como los tomates, el vino blanco, los limones y demás pueden contrarrestar el efecto antiadherente de la grasa. En caso de cocinar alimentos ácidos, asegúrese especialmente de que su batería de cocina esté bien engrasada.

### Indicaciones de uso

- Para conseguir un reparto uniforme del calor, vaya calentando solo con fuego a media potencia. Así, gracias al buen almacenamiento del calor podrá bajarlo a fuego lento y dejar que la comida se cocine homogéneamente.

- No olvide que las asas se calientan si el tiempo de cocción es muy largo. Le recomendamos el uso de manoplas. Esto es válido también cuando utilice la cacerola en el horno. En este caso, use también una protección para las manos.
- El pomo de la tapa aguanta el calor hasta una temperatura de aprox. 180°C.
- Para no estropear el esmaltado, utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona termorresistente. No use accesorios con bordes afilados.
- Después de utilizar la batería de cocina déjela enfriar previamente. No aplique agua fría sobre la batería aún caliente, podría estropear el esmaltado.

#### **Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.**

- No caliente nunca la batería 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 olla 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 olla.
- Con el paso del tiempo, la batería de hierro fundido adquiere una película de protección que impide que la comida se queme.

- Si se ha pegado algo: Añada agua caliente y algo de lavavajillas y déjelo reblandecer un brevemente.
- Las baterías de cocina de hierro fundido son muy resistentes. Sin embargo, los golpes fuertes o las bajadas de temperatura bruscas estropean el esmaltado.

#### **Indicaciones de limpieza**

- La batería de cocina de hierro fundido esmaltado no debería lavarse en el lavavajillas.
- El esmaltado permite una fácil limpieza a mano. Utilice lavavajillas y una esponja blanda, nunca estropajos ni detergentes abrasivos, ya que estropearían el esmalte.
- Para evitar la corrosión le recomendamos que después de lavar y aclarar, unte la batería con grasa. Utilice solamente grasa que resista la temperatura, como p. ej. grasa vegetal marca Palmin.
- El hierro fundido también puede limpiarse con una esponja blanda.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca. No la deje nunca húmeda.
- Con el tiempo, puede aparecer algo de óxido, especialmente en los bordes. Elimínelo con un trapo húmedo y unte la zona afectada con grasa que aguante altas temperaturas.

#### **Indicaciones de preparación**

Le recomendamos que antes de ponerla al fuego, unte la batería con algo de grasa para cocinar. Gracias a la excelente conductividad térmica del hierro fundido siempre se utilizará el fuego a temperatura media o baja para cocinar y asar los alimentos. Así, eliminará el riesgo de que se queme. Otra ventaja adicional es el ahorro energético. Dé la vuelta al asado solo cuando los poros estén cerrados. Así se desprenderá por sí mismo y no se quedará pegado.

#### **Indicaciones para cocinas de inducción**

Por favor 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. Las baterías de cocina de hierro fundido esmaltado deben irse calentando poco a poco hasta alcanzar la temperatura deseada. Un calentamiento y sobrecalentamiento demasiado rápido puede estropear el producto para siempre. A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido es una cuestión técnica 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.

#### **Indicaciones para placas de Ceran y vitrocerámica**

Para no arañar innecesariamente la superficie vitrocerámica, le recomendamos que no arrastre ni deslice por ella la batería de cocina. En las placas de vitrocerámica con decoración saliente, al utilizar baterías de cocina de hierro fundido, pueden aparecer rayas y marcas en forma de desgaste metálico en la superficie que pueden eliminarse fácilmente. Pulverice sobre la superficie un spray limpiador de hornos y déjelo actuar durante un tiempo prolongado. Seguidamente frote aplicando una fuerte presión hasta que las rayas desaparezcan de la superficie de la cocina. La vitrocerámica no se dañará.

IT

## **ProfiSelect WMF Batterie da cucina**

**Ghisa smaltata**

**Per piani di cottura a induzione**

Ci congratuliamo per la vostra scelta. Avete scelto

un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto sono la garanzia di una lunga durata. Il design maturo e la funzionalità sofisticata ne garantiscono un elevato valore d'uso. Le batterie da cucina in ghisa grazie ai loro vantaggi non indifferenti trovano sempre più sostenitori. La ghisa è un eccezionale conduttore di calore. Il materiale distribuisce il calore in modo uniforme dalla base fino al bordo e lo conserva a lungo. Per questo motivo le batterie da cucina in ghisa sono ideali per tutti i cibi che vengono stufati lentamente e a temperatura costante.

#### Caratteristiche qualitative

- Ghisa smaltata.
- Distribuzione omogenea del calore.
- Conservazione prolungata del calore.
- Adatte per tutti i tipi di fornelli, a gas, elettrici e in vetroceramica. Particolarmente adatte per i fornelli a induzione.
- Adatte per il forno.
- Coperchio in ghisa smaltata.
- Dimensioni adatte all'uso domestico.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrete un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione.

#### Prima del primo utilizzo si prega di leggere

#### attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

##### Prima del primo utilizzo

Rimuovere eventuali adesivi esistenti.

Far bollire dell'acqua nella pentola per un breve periodo, lavare e asciugare con cura. Dopo ogni lavaggio e asciugatura sfregare la batteria da cucina con un po' di grasso. Riscaldare a temperatura ridotta soprattutto prima del primo utilizzo e poi rimuovere il grasso restante. Si consiglia l'utilizzo di grasso termostabile. Con il passare del tempo la batteria da cucina in ghisa forma con il grasso un certo strato protettore che fa in modo che non si bruci nulla.

Gli alimenti contenenti acidi come i pomodori, il vino bianco, i limoni, ecc. possono ridurre l'effetto del grasso. Nel caso di generi alimentari che contengono acidi assicurarsi che la batteria da cucina sia ben ingrassata.

##### Note per l'uso

- Per una distribuzione omogenea del calore di norma riscaldare lentamente solo al livello di calore intermedio. Grazie alla buona conservazione del calore si può ridurre il livello di calore e cuocere i cibi in modo uniforme.
- Attenzione! I manici possono scaldarsi nel caso di tempi di cottura lunghi. Consigliamo l'uso di

presine. Ciò vale anche per la cottura in forno. Anche in questo caso è opportuno proteggersi le mani.

- Il pomolo per coperchio è termostabile fino a ca. 180°C.
- Per evitare di danneggiare lo smalto, utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o in silicone resistente al calore. Si prega di non utilizzare utensili da cucina a spigoli vivi.
- Dopo l'uso lasciar raffreddare la batteria da cucina. Non versare acqua fredda nelle pentole ancora calde in quanto ciò potrebbe danneggiare lo smalto.

#### Consigli per un uso sicuro e per la manutenzione

Non riscaldare mai la batteria da cucina senza alimenti e fare attenzione che i liquidi di cottura non evaporino mai 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 si attacchi al fondo della pentola.
- Con il passare del tempo la batteria da cucina in ghisa forma con il grasso un certo strato protettore che fa in modo che non si bruci nulla.
- Se si dovesse attaccare qualcosa: Versare acqua

calda con un po' di detersivo per il lavaggio a mano per ammorbidire.

- La batteria da cucina in ghisa è molto resistente. I forti urti e le cadute danneggiano lo smalto.

#### Istruzioni per il lavaggio

- La batteria da cucina in ghisa smaltata non deve essere lavata in lavastoviglie.
- Lo smalto consente una facile pulizia manuale. Si prega di utilizzare un detersivo per il lavaggio a mani e una spugna, ma non spugne di acciaio o prodotti abrasivi che possono danneggiare lo smalto.
- Per evitare la corrosione consigliamo di sfregare la batteria da cucina con grasso dopo ogni lavaggio con detersivo. Utilizzare esclusivamente grasso termostabile, ad es. palma.
- La ghisa sopporta anche la pulizia con una spugna.
- Si consiglia di riporre le batterie da cucina dopo averle asciugate sempre accuratamente. Non lasciarle mai umide.
- Con il tempo potrebbe formarsi della ruggine soprattutto sul bordo della pentola. Rimuovere l'eventuale ruggine con un panno e sfregare il punto in questione con grasso termostabile.

#### Istruzioni per la preparazione

Consigliamo di applicare sempre un po' di grasso



termostabile prima di riscaldare le pentole. Grazie all'eccezionale conducibilità termica della ghisa bisogna cucinare sempre a bassa o media temperatura. In questo modo non si corre il rischio di bruciare le pietanze. Un ulteriore vantaggio è rappresentato dal risparmio energetico. Girare il cibo da cuocere solo quando si sono chiusi i pori. In questo modo si stacca da solo e non si attacca.

### **Indicazioni per il fornello a induzione**

Attenzione!

L'induzione è una fonte di calore molto rapida.

Non riscaldare padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento le può danneggiare.

Riscaldare le pentole in ghisa smaltata portando- le gradualmente alla temperatura desiderata. Il riscaldamento troppo rapido e il surriscaldamento possono provocare danni permanenti al prodotto. 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.

### **Indicazioni per i piani di cottura Ceran/piani di cottura in vetroceramica**

Per non graffiare inutilmente il piano di cottura in

vetroceramica, non tirare o far scorrere la batteria da cucina sulle piastre.

Nel caso dei piani di cottura in vetroceramica con raffinate decorazioni, l'impiego con batterie da cucina in ghisa può formare righe e strisce sotto forma di abrasioni metalliche sul piano di cottura che si possono rimuovere con semplici strumenti. Distribuire sul piano di cottura lo spray da forno e lasciarlo agire per un tempo prolungato. Quindi strofinare energicamente fino a quando le strisce non scompaiono dal piano di cottura. Con questo sistema non si provocano danni al piano di cottura.

NL

## **WMF ProfiSelect Kookgerei**

### **Gietijzer, geëmailleerd Geschikt voor inductie**

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop. U hebt gekozen voor een kwaliteitsproduct van WMF. Hoogwaardige materialen, eersteklas afwerking en zorgvuldige kwaliteitscontrole garanderen een zeer lange levensduur. Het geavanceerde ontwerp

en de doordachte functionaliteit garanderen veel gebruiksgemak.

Kookgerei van gietijzer krijgen worden steeds vaker gekocht, omdat het belangrijke voordelen biedt. Gietijzer is een uitstekende warmtegeleider. Het materiaal verdeelt de warmte gelijkmatig van de bodem tot aan de rand en kan deze lang behouden. Bovendien is kookgerei van gietijzer ideaal voor alle gerechten die langzaam en op een gelijkblijvende temperatuur gestoofd moeten worden.

### **Kwaliteitskenmerken**

- Gietijzer, geëmailleerd.
- Gelijkmatige warmteverdeling.
- Optimaal behoud van warmte.
- Voor alle fornuizen - elektro, gas, glaskeramiek - geschikt, bij uitstek geschikt voor het inductie-kookplaten.
- Geschikt voor de oven.
- Deksel van gietijzer, geëmailleerd.
- Groottes geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Wanneer de volgende aanwijzingen worden opgevolgd, is het kookgerei gemakkelijk te onderhouden en onverwoestbaar.

**Wij adviseren u de onderstaande gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen vóór het eerste gebruik volledig door te lezen.**

### **Vóór het eerste gebruik**

Verwijder eventuele stickers.

Kookgerei met water vullen en kort laten koken, afspoelen en goed afdrogen. Het kookgerei elke keer na het afwassen met een geringe hoeveelheid vet inwrijven en vervolgens kort verwarmen. Daarna het resterende vet afvegen. Wij adviseren het gebruik van temperatuurbestendig vet. Na verloop van tijd krijgt uw gietijzeren kookgerei door het vet een zekere beschermingslaag die ervoor zorgt dat niets aanbrandt.

Zuurhoudende voedingsmiddelen zoals tomaten, witte wijn, citroenen, enz. kunnen het inbranden van het vet beïnvloeden. Let bij zuurhoudende voedingsmiddelen vooral op het goed ingevet zijn van uw kookgerei.

### **Aanwijzingen voor gebruik**

- Voor een gelijkmatige verdeling van de warmte moet in het algemeen alleen op basis van middelmatige warmte geleidelijk worden verwarmd. Door het goede behoud van de warmte kunt u daarom naar een lagere verwarmingsstand teruggaan om het gerecht te garen.
- Let op dat de handgrepen bij zeer lange kooktijden warm kunnen worden. Wij adviseren het gebruik van pannenlappen. Dat geldt ook bij gebruik in de oven. Ook dan moet u handbescherming gebruiken.

- De knop op het deksel is tot ca. 180 °C hittebestendig.
- Om het emaille niet te beschadigen, adviseren wij u om keukenhulpen van hout, plastic of hittebestendig silicone te gebruiken. Geen keukenhulpen met scherpe randen gebruiken.
- Kookgerei na het gebruik eerst laten afkoelen. Geen koud water in nog hete pannen gieten, omdat hierdoor het emaille kan beschadigen.

#### **Aanwijzing voor veilig gebruik en voor onderhoud**

- Kookgerei nooit langere tijd zonder inhoud verhitten en let erop dat de vloeistof van het voedsel in de pan nooit volledig verdampt. Als de aanwijzingen niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot het aanbranden van het voedsel in de pan, tot beschadiging van het kookgerei of de warmtebron.
- Zout alleen aan reeds kokend water toevoegen en omroeren, zodat de bodem van de pan niet door zout wordt aangetast.
- Na verloop van tijd krijgt uw gietijzeren kookgerei door het vet een zekere beschermingslaag die ervoor zorgt dat niets aanbrandt.
- Als restanten zich toch aan de pan vasthechten: Heet water en een beetje afwasmiddel in de pan gieten en kort inweken.
- Gietijzeren kookgerei is uiterst robuust. Het hard stoten of vallen zal het emaille echter beschadigen.

#### **Aanwijzing voor de reiniging**

- Kookgerei van geëmailleerd gietijzer mogen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Het emaille zorgt voor gemakkelijke reiniging met de hand. Gebruik van een afwasmiddel voor het handmatig afwassen en een zachte huis-houdspons, echter geen staalwol, schuurspoons of schuurmiddel, omdat deze het emaille kunnen beschadigen.
- Om corrosie te voorkomen, adviseren wij om na elke reiniging met een afwasmiddel, de pan met vet in te wrijven. Gebruik uitsluitend temperatuurbestendig vet, bijv. Palmin.
- Gietijzer mag ook gereinigd worden met een vaatdoek of huishoudspons.
- Berg het kookgerei steeds goed afgedroogd op. Laat het nooit onafgedroogd staan.
- Na verloop van tijd kan in het bijzonder aan de bovenste rand vliegroeit ontstaan. Verwijder het vliegroeit indien nodig met een vochtige doek en wrijf de betreffende plaats in met een temperatuurbestendig vet.

#### **Aanwijzing voor het bereiden**

Wij adviseren om vóór het opwarmen het kookgerei steeds met wat temperatuurbestendig vet in te wrijven.

Dankzij de uitstekende warmtegeleiding van gietijzer zal er steeds slechts op een matige of lage

temperatuur gekookt en gebraden kunnen worden. Zo bestaat er ook geen risico dat een gerecht zal aanbranden. Een bijkomend voordeel is dat u hierdoor energie bespaart. Draai het te braden vlees pas om wanneer de poriën dichtgeschroeid zijn. Zo komt het vlees vanzelf los en kleeft het niet vast.

#### **Aanwijzing voor inductiefornuizen**

Let op het volgende!

Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken.

Verwarm kookgerei van geëmailleerd gietijzer uitsluitend stapsgewijs tot de gewenste temperatuur. Te snelle verhitting, zoals oververhitting, kan tot blijvende schade aan het product leiden.

Bij hogere kookstanden kan een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid behoort tot de technische voorwaarden en wijst niet op een defect van uw fornuis of kookgerei.

De grootte van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookplaat, omdat anders de mogelijkheid bestaat dat de kookplaat (het magneetveld) niet start en derhalve de bodem van de pan niet wordt verwarmd.

#### **Aanwijzing voor ceran- en glaskeramische kookplaten**

Om een glaskeramische kookplaat niet onnodig te krassen, nooit het kookgerei over de kookplaat trekken of schuiven.

Bij glaskeramische kookplaten met verhoogde decoraties kunnen door het (ver)plaatsen van gietijzeren pannen, strepen of lijnen op de kookplaat ontstaan, die met eenvoudige middelen weer kunnen worden verwijderd. Sproei uw kookplaat in met bakovenspray en laat dit voor langere tijd inwerken. Wrijf dan met kracht net zo lang over de kookplaat tot de strepen zijn verdwenen. Uw glaskeramische kookplaat raakt daardoor niet beschadigd.

JA

## **WMF ProfiSelect 調理器具**

鑄鉄製、エナメル加工  
IH調理器対応

本製品をお買い上げ頂きありがとうございます。お客様はWMFの高品質製品をお選びにな

りました。高品質材料、ファーストクラスの加工処理そして注意深く行われた品質検査が長い製品寿命を保証します。完熟したデザインそして考え抜いた機能性が高い使用価値を保証します。

その決定的な長所のゆえに、鋳鉄製の調理器具の人気が高まっています。鋳鉄は、優れた熱導体です。底面から端まで熱が均等に広がり、長時間蓄熱します。ですから、鋳鉄製の調理器具は、ゆっくりと、定温で煮込むような料理すべてに理想的です。

#### 製品の特徴

- 鋳鉄製、エナメル加工。
- 均等な熱伝導。
- 長時間蓄熱。
- 各種熱源に対応、特にIH調理器にぴったり。
- オープンでの使用に対応。
- フタはエナメル加工を施した鋳鉄製。
- ご家庭での使用に適したサイズ。
- 次の注意を考慮いただければ、お手入れが簡単、その上、丈夫です。

初めてお使いになる前に、次の使用およびお手入れの注意をよくお読みください。

#### 初めてお使いになる前に

シール等が貼ってある場合は、取り除いてください。

調理器具に水を入れ沸騰させ、すすいでから、よく乾かします。毎回すすぎ・乾燥を行なった後は、調理器具に油を少しまんべんなく塗ります。特に、初めてお使いになる前は、油を塗った後、調理器具を低温で加熱し、残った油を拭き取ってください。耐熱性の油のご使用をお奨めします。ご使用をお続けになりますと、鋳鉄製の調理器具に油が保護膜のように馴染み、これにより、焦げにくくなります。

トマトや白ワイン、レモンなど酸を含む食材は、油の焼付効果に悪影響を及ぼす可能性があります。酸味を含む食材をご使用になる場合は、お客様の調理器具に十分油をひくようにしてください。

#### 使用上の注意

- 均等な熱分配のために、基本的に、中火でゆっくりと加熱してください。優れた蓄熱性のため、加熱後は火力を弱め、食材を均等に料理できます。
- 長時間料理をしますと、取っ手が加熱しますので、ご注意ください。オープンミトンのご使用をお奨めします。オープンでのご使用の際も、同様の注意が必要です。この場合も、オープンミトン等をご利用ください。
- フタの取っ手は約180°Cまで耐熱性があります。
- エナメル加工を損傷しないためにも、木製、プラスチック製、あるいは耐熱性のあるシリコン

製の調理器具をお使いください。角の鋭い料理器具はご使用にならないでください。

- ご使用後は、調理器具を冷ましてください。冷たい水をまだ熱い調理器具に入れしないでください。エナメル加工を損傷する恐れがあります。

#### 安全なご使用とお手入れ方法の注意点

- 調理器具は決して空だきしないでください。また、料理の水分が完全に蒸発しないように注意してください。注意を怠ると、材料が焦げ付いたり、調理器具や熱源が損傷することがあります。
- 塩は、鍋の底が塩で浸食されないように、すでに沸騰しているお湯に入れ、かき混ぜてください。
- ご使用をお続けになりますと、調理器具に油が保護膜のように馴染み、これにより、焦げにくくなります。
- 焦げ付いてしまった場合:お湯と食器用洗剤を少し入れ、短時間浸け置きします。
- 鋳鉄製の調理器具は非常に耐摩耗性に優れています。しかし、激しい衝撃を与えたり、あるいは落としたりしますと、エナメル加工が損傷します。

#### 洗浄の際の注意点

- エナメル加工を施した鋳鉄製の調理器具は、食器洗い機に入れて洗浄しないでください。

- エナメル加工により、簡単に手洗いでできます。食器用洗剤と柔らかい家庭用スポンジをお使いください。エナメル加工が損傷する恐れがありますので、スチールウールや研磨剤入り洗剤はお使いにならないでください。
- 錆を防ぐために、洗剤を使って洗浄した後は、毎回、油を調理器具に薄く塗ることをお奨めします。ヤシ油のような耐熱性のある油脂のみご使用ください。
- 鋳鉄は、家庭用スポンジを使ったクリーニングにも耐性があります。
- 調理器具は常に十分に乾かしてから保管してください。絶対に湿った状態で放置しないでください。
- 時間が経過すると、鍋の端部の表面に薄くサビが生じることがあります。その場合は、必要に応じて湿った布でサビを取り除き、その箇所に耐熱性のある油脂を薄く塗ってください。

#### 調理上の注意

加熱する前に、毎回、耐熱性のある油脂を調理器具に薄く塗ることをお奨めします。

鋳鉄の優れた熱伝導性のゆえに、常に中火あるいは弱火のみをご使用になって調理したり食材を焼いたりしてください。これにより、食材を焦がしてしまう危険が生じません。このような使い方のその他のメリットは、エネルギーも節約できる点です。

お肉は、表面の細かい穴が開じてからじっくり

返してください。そうすれば、底の表面からはがしやすく、くっつきません。

#### IH調理器を使う場合の注意点

ご注意ください！

IH調理器は非常に素早く熱くなる熱源です。フライパンや鍋を空焚きしないでください。過熱により調理器具が損傷する可能性があります。エナメル加工を施した鑄鉄製の調理器具は、必ず、徐々に温度を上げてお好みの温度まで加熱するようにしてください。加熱が速過ぎたり、温度が高くなりすぎると、製品の恒久的な損傷につながる可能性があります。

加熱レベルが高いと、ブーンという音がすることがあります。この音は、技術上の理由から生じる音で、お客様のお使いのレンジあるいは調理器具の欠陥によるものではありません。鍋の大きさとトッププレートのヒーター部のサイズが合うようにしてください。合わない場合は、トッププレート（磁場）が鍋の底面に反応しない可能性があります。

セラミ及びガラスセラミック製のヒーター一部を使用する際の注意点

ガラスセラミックレンジを不必要に傷つけないために、トッププレートの上で調理器具を押したり引いたりしないでください。

高級装飾の付属したガラスセラミックレンジで鑄鉄製調理器具を使用する場合、ヒーター一部に金

属摩耗による筋や細かい線が生じることがありますが、これは簡易な方法で取り除くことができます。ヒーター部にオープン洗浄スプレーを噴霧し、しばらく放置します。その後、ヒーター一部についた筋や線が消えるまで、力強くこすってください。これによりガラスセラミックレンジが破損することはありません。

ZH

## WMF ProfiSelect 鍋具

鑄鉄，搪瓷  
适用于电磁炉

衷心感谢并恭喜您选用了一款优质的WMF产品。高品质的材料、一流的做工以及严格的质量检验确保了产品的长效使用寿命。精巧的设计和齐备的功能确保了极高的实用性。鑄鉄鍋具因其显著的优点，令追随者日益增多。鑄鉄的导热性极佳，热量从锅底至锅沿均匀分布，且能长时间储存。因此，鑄鉄鍋具最适合用于在恒温下缓慢炖焖食物。

#### 质量特性

- 鑄鉄，搪瓷
- 均匀的热分布。
- 长久的热储存。
- 适用于所有类型的灶具 - 电磁炉、煤气炉、玻璃陶瓷灶具，特别适用于电磁炉。
- 适用于烤箱。
- 鑄鉄搪瓷锅盖。
- 家用) 标准尺寸。
- 只要遵守下列注意事项，易保养，牢固耐用。
- 请在第一次使用该产品之前仔细阅读下列使用及保养指南。

#### 首次使用前

请撕掉所有标贴。

在鍋具中加上水煮一会儿，然后洗净并完全晾干。每次清洗和晾干后，特别是首次使用前，用少量的油擦拭鍋具，然后继续低温加热，并擦净残留油脂。我们推荐使用耐热油脂。一段时间后，（油脂）会为鑄鉄鍋具施加一层保护膜以确保食物不会煮焦。

酸性食物如西红柿、白葡萄酒、柠檬等会削弱油脂的有效性。在烹制酸性食物时，需特别注意您的鍋具已充分油润。

#### 使用指南

- 为保证热量的均匀分布，请确保只用中火缓慢预热。基于良好的储热性能，您可以调低火候并继续烹饪食物。

- 请注意，烹饪时间过长会使锅柄变烫。（此时）我们建议您使用垫布。在烤箱中使用时也同样如此（操作），您也可以使用隔热手套。
- 锅盖把手可耐180°C高温。
- 为避免损坏搪瓷表面，建议您使用木制、塑料或耐高温硅胶厨具。请不要使用边角尖锐的厨具。
- 使用后请等待鍋具（自行）冷却，切勿将热锅（直接）放入冷水中以免损坏搪瓷表面。
- 安全使用及保养指南
- 切勿将鍋具长时间空烧，并确保食物汤汁不会被完全蒸干。如不遵守，可能导致食物烧焦、鍋具损坏或热源损坏。
- 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。
- 一段时间后，（油脂）会为鑄鉄鍋具施加一层保护膜以确保食物不会煮焦。
- 如果还是发生了粘锅：注入热水和少许洗涤剂浸泡一会儿。
- 鑄鉄鍋具非常持久耐用。但强烈碰撞或掉落仍可能损坏搪瓷表面。

#### 清洁指南

- 搪瓷鑄鉄鍋具不能放在洗碗机中清洗。
- 搪瓷要求轻柔的手洗。请使用洗涤剂和柔软的海绵，请不要使用钢丝球或去污剂，以免损坏搪瓷（表面）。
- 为防止生锈，我们建议您在每次使用洗涤剂清洗后用油脂涂抹锅内。请只使用耐高温的

- 脂，如椰子油。
- 铸铁也可以用海绵清洁。
- 在存放之前，请始终将锅具充分抹干。切勿在潮湿状态下存放。
- 随着时间的推移，尤其是锅沿上可能会产生锈斑。锈斑可用湿布清除，然后在该部位涂抹耐高温油脂。

#### 烹饪指南

我们建议您在加热前在锅内放入少许耐高温油脂。

由于铸铁具备杰出的导热性，请您始终用中火或小火煎煮食物。这样做能避免粘锅。另外一个好处就是，您还可以节省能源。

仅在肉类气孔关闭后才将其翻身。煎制物会自行脱离锅面，不会发生粘锅。

#### 电磁炉使用指南

请注意！

电磁是一种加热极快的热源。不要空锅加热煎锅或炖锅，因为一旦过热，则会损坏锅具。

搪瓷铸铁锅具只能逐步加热到所需温度。加热过快及过度会造成永久性损坏。

高火烹饪时可能产生蜂鸣声。该噪声的产生是由于技术原因，并非表示您的灶具或锅具出现了故障。

锅的大小与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则感应区（磁场）将无法识别锅底。

#### 玻璃陶瓷炉说明

为避免在玻璃陶瓷炉的表面留下刮擦，请勿在炉面上推拉锅具。

在带凸起装饰花纹的玻璃陶瓷炉灶上使用铸铁锅具时，炉灶表面可能会出现金属材料刮落的条纹痕迹。以下（方法）可轻松清除这些（痕迹）。您可在炉面上喷上烤箱清洗剂，并等待一会儿。然后用力擦拭炉面，直至痕迹消失为止。您的玻璃陶瓷炉不会因此而受损。

SL

## WMF ProfiSelect Posoda za kuhanje

**Emajlirano lito železo**  
**Primerna za indukcijo**

Čestitamo vam ob nakupu tega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek podjetja WMF. Visokokakovostni materiali, prvovrstna obdelava in natančni nadzori kakovosti zagotavljajo dolgo življenjsko dobo. Dovršen dizajn in preiščljena funkcionalnost pa zagotavljata visoko stopnjo uporabnosti. Posoda za kuhanje iz litega železa je vse bolj priljubljena, saj ima veliko prednosti. Lito železo

je odličen prevodnik toplote. Ta material toploto enakomerno porazdeli od dna do zgornjega roba in jo hrani dlje časa. Zato je posoda za kuhanje iz litega železa idealna za jedi, ki se dušijo počasi ter na enakomerni temperaturi.

#### **Lastnosti, ki zagotavljajo kakovost**

- Emajlirano lito železo.
- Enakomerna porazdelitev toplote.
- Dolgo shranjevanje toplote.
- Primerna je za vse vrste štedilnikov, npr. električne, plinske, steklokeramične, predvsem pa za indukcijske štedilnike.
- Primerna je za uporabo v pečici.
- Pokrov je iz emajliranega litega železa.
- Velikost, primerna za gospodinjstva.
- Ob upoštevanju napotkov v nadaljevanju je nega preprosta, posoda pa neuničljiva.

**Pred prvo uporabo preberite vsa navodila za uporabo in nego v nadaljevanju.**

#### **Pred prvo uporabo**

Odstranite morebitne nalepke.

Posodo za kuhanje na kratko prekuhajte z vodo, jo sperite in dobro obrišite. Po vsakem pomivanju in brisanju posodo za kuhanje otrite z nekaj maščobe, predvsem pred prvo uporabo jo nato še segrejte pri nizki temperaturi, preostalo maščobo pa obrišite. Priporočamo uporabo temperaturno obstojne

maščobe. Sčasoma se bo na vaši posodi za kuhanje iz litega železa zaradi maščobe naredila zaščitna plast, ki bo poskrbela, da se nič ne bo prismodilo. Kisla živila, kot so paradižniki, belo vino, limone itd., lahko vplivajo na učinek zapečene maščobe. Pri zelo kislih živilih pazite, da bo vaša posoda za kuhanje dobro namaščena.

#### **Navodila za uporabo**

- Za enakomerno porazdelitev toplote jo načeloma počasi segrevajte samo pri srednji stopnji temperature. Zaradi dobrega shranjevanja toplote lahko nato prestavite na nizko stopnjo temperature in jedi kuhate enakomerno.
- Upoštevajte, da se ročaji pri zelo dolgem kuhanju segrejejo. Priporočamo uporabo prijemalk za lonce. Enako velja za uporabo v pečici. Tudi v tem primeru je treba uporabljati zaščito za roke.
- Gumb pokrova je toplotno stabilen do pribl. 180 °C.
- Da ne bi poškodovali emajla, uporabljajte kuhinjske pripomočke iz lesa, plastike ali na vročino odpornega silikona. Ne uporabljajte kuhinjskega pribora z ostrimi robovi.
- Pustite, da se posoda za kuhanje po uporabi najprej ohladi. V še vročo posodo ne dajajte mrzle vode, saj lahko ta poškoduje emajl.

#### **Navodila za varno uporabo in nego**

- Nikoli ne segrevajte prazne posode za kuhanje in

pazite, da tekočina živil ne bo do konca izparela. Če tega ne upoštevate, se hrana lahko zažge, lahko se poškodujeta posoda za kuhanje ali pa vir toplote.

- Sol dajajte samo v vrelo vodo in jo vedno premešajte, da sol ne bo načela dna posode.
- Sčasoma se bo na vaši posodi za kuhanje zaradi maščobe naredila zaščitna plast, ki bo poskrbela, da se nič ne bo prismodilo.
- Če se kljub temu kaj prismodi: v posodo za kuhanje vlijte vročo vodo in dodajte sredstvo za ročno pomivanje posode ter jo za kratek čas namakajte.
- Posoda za kuhanje iz litega železa je zelo odporna. Trdi udarci ali celo padci pa kljub temu poškodujejo emajl.

#### Navodila za čiščenje

- Posoda za kuhanje iz emajliranega litega železa ni primerna za pranje v pomivalnem stroju.
- Emajl zagotavlja preprosto ročno čiščenje. Uporabljajte sredstvo za ročno pomivanje posode in mehko gobico za pomivanje posode, nikakor pa ne žične gobice ali sredstev za čiščenje in poliranje, saj lahko ta poškodujejo emajl.
- Za preprečitev korozije priporočamo, da posodo za kuhanje po vsakem pomivanju s sredstvom za pomivanje posode otrete z maščobo. Uporabljajte izključno temperaturno obstojno maščobo, npr. Palmin.

- Lito železo prenese tudi čiščenje z gobico za pomivanje posode.
- Posodo za kuhanje vedno shranjujte dobro posušeno. Nikoli je ne pustite stati vlažne.
- Sčasoma se lahko zlasti na robu lonca naredi plast rje. Rjasto plast po potrebi odstranite z vlažno krpo in prizadeto mesto otrite s temperaturno obstojno maščobo.

#### Navodila za pripravo

Pred segrevanjem priporočamo, da v posodo za kuhanje vedno daste nekaj temperaturno obstojne maščobe.

Zahvaljujoč odlični toplotni prevodnosti litega železa je treba vedno kuhati in peči samo na srednji ali nizki temperaturi. Potem tudi ne obstaja nevarnost, da bi se kaj zažgalo. Nadaljnja prednost je, da s tem prihranite električno energijo. Hrano, ki jo pečete, vedno obrnite šele, ko so pore zaprte. Potem bo odstopila sama od sebe in se ne bo prilepila.

#### Navodila za indukcijske štedilnike

Prosimo, upoštevajte!

Indukcija je zelo hitri vir toplote. Ne segrevajte praznih ponev ali loncev, saj bi pregretje lahko poškodovalo posodo za kuhanje. Kuhinjsko posodo iz emajliranega litega železa segrevajte samo postopoma do zelene temperature.

Prehitro segrevanje ter pregretje lahko povzročita trajne poškodbe izdelka.

Pri visokih stopnjah kuhanja lahko zaslišite brenčanje. Ta zvok je tehnično pogojen in ne predstavlja napake v delovanju vašega štedilnika ali posode za kuhanje.

Velikost posode in velikost kuhalne plošče se morata ujemati, saj v nasprotnem primeru obstaja možnost, da se kuhalna plošča (magnetno polje) ne bo odzvalo na dno posode.

#### Navodila za ceran in steklokeramične kuhalne plošče

Da se keramične kuhalne plošče ne bi po nepotrebem opraskale, ne vlecite in ne potiskajte posode za kuhanje čez ploščo.

Pri dvignjenih steklokeramičnih kuhalnih ploščah se lahko na kuhalni plošči tudi pri uporabi posode za kuhanje iz litega železa pojavijo črte in sledi v obliki drgnjenja kovine, ki jih je mogoče preprosto odstraniti. Na kuhalno ploščo razpršite razpršilo za čiščenje pečice in pustite, da nekaj časa deluje. Nato močno drgnite kuhalno ploščo, dokler črte ne izginejo. Vaša steklokeramična kuhalna plošča se ob tem ne bo poškodovala.

## WMF ProfiSelect Főzőedények

### Zománcozott öntöttvas Indukciós melegítésre alkalmas

Gratulálunk a választásához. A WMF minőségi termékét választotta. Kiváló anyagok, első osztályú megmunkálás és gondos minőségellenőrzések garantálják a hosszú élettartamot. Az érett és jól átgondolt működés kiváló használhatóságot szavatol.

Az öntöttvasból készült főzőedények mindig számos döntő előnyökkel járó tulajdonságokkal rendelkeznek. Az öntöttvas kiválóan vezeti a hőt. Az anyag egyenletesen osztja el a hőt az aljától a peremig, és ezt hosszú ideig tárolja. Ezáltal az öntöttvas főzőedények ideálisan használhatók minden olyan ételhez, amelyet lassan és állandó hőmérsékleten kell párolni.

#### Minőségi jellemzők

- Zománcozott öntöttvas.
- Egyenletes hőelosztás.
- Hosszú idejű hőtárolás.

- Használható mindenféle – elektromos, gáz, üvegkerámia – tűzhelyen, különösen alkalmas indukciós tűzhelyekhez.
- Használható sütőkben.
- Zománcozott öntöttvas fedele van.
- Háztartásokban használható méretekből áll rendelkezésre.
- Az alábbi útmutatások betartásával az ápolás könnyű, az edény pedig törhetetlen.

### **Az első használat előtt olvassa végig az alábbi használati és ápolási útmutatót.**

#### **Első használat előtt**

Az esetleg rajta lévő felragasztott címkét vegye le. A főzőedényt vízzel rövid ideig főzze ki, öblítse át és jól szárítsa meg. A főzőedényt minden öblítés és szárítás után egy kevés zsírral dörzsölje át, különösen az első használat előtt; ezt követően alacsony hőmérsékletre melegítse fel és törölje le a maradék zsírt. Javasoljuk, hogy hőálló zsírt használjon. Az idők során a zsír egy védőréteget képez, amely megakadályozza az ételek leégését. Az olyan savas élelmiszerek, mint a paradicsom, fehér bor, citrom stb. hátrányosan befolyásolhatják a zsír leégést gátló hatását. Savas élelmiszerek főzésekor különösen ügyeljen arra, hogy a főzőedény legyen jól be legyen zsírozva.

#### **Útmutatások a használatához**

- Az egyenletes hőelosztás érdekében általában csak közepes fokozaton, lassan melegítse fel az ételt. A jó hőelosztás következtében ezután visszakapcsolhat alacsonyabb fokozatra, és az ételt egyenletesen párolhatja.
- Figyeljen arra, hogy a fogantyúk a nagyon hosszú főzési idők során felmelegednek. Érdemes edényfogó kendőket használni. Ez érvényes akkor is, ha az edényt sütőben használja. Itt is védje a kezét.
- A fedél fogantyúja 180 °C hőmérsékletig hőálló.
- Ha fából, műanyagból, vagy hőálló szilikonból készült konyhai segédeszközt használ, nem sérül meg a zománc. Ne használjon éles konyhai segédeszközöket.
- A főzőedényt használat után hagyja lehűlni. Ne töltsön hideg vizet a még forró edénybe, mert ez károsíthatja a zománcot.

#### **Tudnivalók a biztonságos használatához és az ápoláshoz**

- A főzőedényt üresen soha ne hevítse, és ügyeljen rá, hogy az edényben lévő folyadék soha ne párologjon el teljesen. Ha felügyelet nélkül hagyja a főzőedényt, az étel odaéghet, ami az edényben vagy a tűzhelyben kárt tehet.
- Csak a már forrásban lévő vízbe tegyen sóét és keverje is meg, hogy az edény alját ne támadja

meg a só.

- Az idők során a zsír az edényen védőréteget képez, amely megakadályozza az ételek leégését.
- Ha mégis fel kell tenni valamit: Töltsön az edénybe forró vizet és egy kevés kézmosószert, és rövid ideig melegítse.
- Az öntöttvas főzőedény nagyon strapabíró. Az erős ütések vagy leesések károsítják a zománcot.

#### **Tisztítással kapcsolatos útmutatások**

- A zománcozott öntöttvasból készült főzőedények nem tisztíthatók mosogatógépben.
- A zománc finom kézi tisztítást igényel. Használjon kézi mosogatószert és puha mosogatószivacsot, de ne alkalmazzon acél mosogató- vagy súrolóeszközt, mivel ez károsíthatja a zománcot.
- A főzőedényt minden mosogatószeres tisztítás után érdemes zsírral bedörzsölni, hogy ne rozsdásodjon be. Kizárólag hőálló zsírt használjon, pl. Palmin típusút.
- Az öntöttvas tisztítható mosogatószivaccsal is.
- A főzőedényt mindig jól kiszáritva tárolja. Soha ne hagyja nedvesen állni.
- Idővel, különösen az edény peremén repülőrozsdá képződhet. A repülőrozsdát szükség esetén egy nedves törlőkendővel távolítsa el és az adott helyet hőálló zsírral dörzsölje be.

#### **Főzési javaslatok**

Javasoljuk, hogy melegítés előtt mindig tegyen az edénybe egy kevés hőálló zsírt. Az öntöttvas kiváló hővezető képességének köszönhetően mindig csak közepes vagy alacsony hőmérsékleten főzzen vagy süssön. Ekkor nem fog odaégetni semmit. További előny, hogy energiát takarít meg. A sülő ételt mindig csak akkor fordítsa meg, ha a porusok bezárultak. Ekkor az magától leoldódik és nem tapad.

#### **Útmutatás az indukciós tűzhelyekhez**

Figyeljen az alábbiakra!  
Az indukciós hő egy nagyon gyors hőforrás. A serpenyőket vagy fazekakat ne melegítse üresen, a túlhevítés ugyanis károsíthatja a főzőedényt. A zománcozott öntöttvasból készült főzőedényeket csak fokozatosan melegítse a kívánt hőmérsékletre. A túl gyors melegítés, valamint a túlhevítés a terméken maradandó károkat okozhat. Magas főzési fokozatokon zúgó hang keletkezhet. Ez a zaj technikai adottság, és nem tűzhely vagy a főzőedény a meghibásodásának a jele. Az edény és a főzőfelület mérete illeszkedjen egymáshoz, különben a főzőfelület (mágnesez tér) nem megfelelő az edény aljához.

**Útmutatás Ceran / üvegkerámia főzőlapokhoz**  
Ne húzza vagy tolja az edényt a tűzhelylapon, hogy főlősegesen ne karcolja meg az üvegkerámia főzőlapot.  
Domború mintázatú üvegkerámia főzőlapokon az öntöttvas edények használata fémkopásból származó csíkokat és karcolásokat okozhat, melyek közönséges tisztítószerrel eltávolíthatók. A főzőlapot fújja be tűzhelytisztító spray-vel, és hagyja hosszabb ideig hatni. Erősen nyomva dörzsölje a főzőlapot, amíg a csíkok el nem tűnnek. Emiatt az üvegkerámia főzőlap nem károsul.

RU

## WMF ProfiSelect Кухонная посуда

**Чугун, эмалированный**  
**Подходит для индукционных плит**

Сердечно поздравляем с вашим выбором. Вы выбрали качественное изделие компании WMF. Высококачественные материалы, первоклассные технологии и тщательная проверка качества гарантируют продолжительный срок службы изделия.

Профессиональный дизайн и продуманная функциональность являются залогом успешного использования.

У чугунной кухонной посуды становится все больше поклонников, потому что она обладает явными преимуществами. Чугун – превосходный проводник. Материал равномерно распределяет тепло от дна посуды до самых краев и длительно его сохраняет. Таким образом, чугунная кухонная посуда идеально подходит для приготовления любых блюд, которые приготавливаются путем медленного тушения при постоянной температуре.

### Признаки качества

- Чугун, эмалированный.
- Равномерное распределение тепла.
- Длительное сохранение тепла.
- Подходит для все видов плит: электрических, газовых, стеклокерамических; особенно хорошо подходит для индукционных плит.
- Подходит для духовых шкафов.
- Крышка из эмалированного чугуна.
- Размер подходит для бытовых кухонь.
- При соблюдении представленных ниже указаний легки в использовании и практически вечные.

**Перед первым использованием, пожалуйста,**

**прочтите полностью следующие указания по использованию и уходу.**

### Перед первым использованием

Снимите наклейки, если таковые имеются. Вскипятите в кухонной посуде воду, вылейте ее и хорошо вытрите посуду. После каждой промывки и сушки смазывайте кухонную посуду небольшим количеством жира, особенно перед первым использованием, затем нагреть до невысокой температуры и стереть излишки жира. Мы рекомендуем использовать термостойкий жир. Со временем на чугунной кухонной посуде сформируется своего рода защитная пленка, защищающая посуду от прогорания. Кислотосодержащие продукты, такие как томаты, белое вино, лимоны и т. д., могут нарушить защитные свойства жировой пленки. При использовании кислотосодержащих продуктов тщательно следите за хорошей смазкой посуды.

### Указания по использованию

- Чтобы достичь равномерного распределения тепла, нагревайте посуду медленно на умеренной ступени нагрева. Благодаря хорошему накоплению тепла впоследствии можно переключиться на низкую ступень нагрева и доводить блюда до готовности.
- Примите во внимание, что при длитель-

ном времени приготовления ручки посуды нагреваются. Мы рекомендуем использовать прихватки. Этот совет также распространяется на использование посуды в духовом шкафу. В этом случае также необходимо использовать защиту для рук.

- Рукоятка крышки обладает теплостойкостью до 180 °C.
- Чтобы не повредить эмалированное покрытие, используйте кухонную утварь из дерева, пластмассы или термостойкого силикона. Не используйте кухонные принадлежности с острыми краями.
- После каждого использования кухонная посуда должна хорошо остывать. Не лейте холодную воду в еще горячую посуду, так как можно повредить эмалированное покрытие.

### Указания по надлежащему использованию и уходу

- Запрещается нагревать кухонную посуду без содержимого, а также необходимо следить за тем, чтобы из приготавливаемой пищи полностью не испарялась влага. Если не соблюдать это правило, может пригореть приготавливаемая пища, возможно повреждение кухонной посуды или источника тепла.
- Добавляйте соль только в кипящую воду и хорошо перемешивайте, чтобы соль не оседала



на дне кастрюли.

- Со временем на чугунной посуде сформируется своего рода защитная пленка, защищающая посуду от прогорания.
- Если все же пища пригорела: Налить горячую воду, добавить немного средства для мытья посуды и не надолго замочить.
- Чугунная кухонная посуда очень износостойкая. Однако сильные удары или падения приводят к повреждению эмалированного покрытия.

#### Указания по очистке

- Посуду из эмалированного чугуна нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Эмалированное покрытие требует легкой ручной очистки. Используйте средство для мытья посуды и мягкую губку, но ни в коем случае не железную щетку или абразивное чистящее средство, так как они могут повредить эмалированное покрытие.
- Чтобы избежать коррозии, мы рекомендуем после мытья посуды смазать посуду жиром. Используйте только термостойкий жир, например, рафинированное кокосовое масло.
- Чугун переносить очистку бытовой губкой.
- Хранить кухонную посуду необходимо только в сухом состоянии. Не оставляйте ее мокрой.
- Со временем на посуде, особенно по краям,

может образоваться налет ржавчины. Удалите налет ржавчины влажной салфеткой и смажьте соответствующее место термостойким жиром.

#### Указания по приготовлению пищи

Мы рекомендуем перед нагреванием всегда добавлять в кухонную посуду термостойкое масло. Благодаря великолепной теплопроводности чугуна готовить пищу следует только при умеренной или низкой температуре. В этом случае нет опасности пригорания. Кроме того, это помогает сэкономить энергию.

Если вы жарите продукты, переворачивайте их только после закрытия пор. В этом случае продукты не прилипают к поверхности посуды.

#### Указания для индукционных плит

Необходимо учесть!  
Индукция – очень быстрый источник тепла. Не нагревайте сковороды и кастрюли без содержимого, так как в противном случае посуду можно повредить.  
Нагревайте кухонную посуду из эмалированного чугуна до нужной температуры поэтапно. Слишком быстрое нагревание или перегрев может привести к значительному повреждению изделия.  
При включении плиты на большой мощности может появиться гудение. Этот шум является

технически обусловленным и не свидетельствует о неполадках плиты или проблемах с кухонной посудой.

Размер кастрюли должен соответствовать размеру варочной поверхности, в противном случае, варочная поверхность (магнитное поле) может не совпадать с размером дна посуды.

#### Указания для стеклокерамических панелей

Чтобы избежать появления царапин на поверхности стеклокерамической панели, не передвигайте по ней посуду.

На стеклокерамических панелях с выпуклыми декоративными элементами чугунная посуда может оставлять на варочных поверхностях полосы и царапины в форме продуктов истирания металла, которые можно удалить обычными средствами. Распылите на варочную панель специальный спрей для духовок и оставьте на некоторое время. Затем протирайте варочную панель с определенным усилием, пока полосы не исчезнут. Это не приведет к повреждению вашей варочной панели.

## WMF ProfiSelect Naczynia kuchenne

### Żeliwo pokryte emalią Przystosowane do użytkowania na kuchenkach indukcyjnych

Gratulujemy wyboru wysokogatunkowego produktu firmy WMF! Najwyższej jakości materiały, znakomita jakość wykonania oraz wnikliwe kontrole produktu gwarantują długi okres użytkowania. Dopracowane wzornictwo i przemyślana funkcjonalność stanowią o wysokich walorach użytkowych.  
Ze względu na swoje wyjątkowe zalety naczynia kuchenne wykonane z żeliwa zyskują coraz więcej zwolenników. Żeliwo jest doskonałym przewodnikiem ciepła. Materiał ten propaguje ciepło w sposób równomierny od dna aż po brzeg i akumuluje je przez długi czas. Dzięki temu żeliwne naczynia kuchenne idealnie nadają się do przygotowywania potraw, które wymagają powolnego duszenia w stałej temperaturze.

#### Walory jakościowe

- Żeliwo pokryte emalią.

- Równomierna propagacja ciepła.
- Długie akumulowanie ciepła.
- Przystosowane do użytkowania na wszystkich kuchenkach: elektrycznych, gazowych, ceramicznych, a w szczególności indukcyjnych.
- Przystosowane do używania w piekarnikach.
- Emaliowana pokrywa z żeliwa.
- Wielkość dostosowana od używania w gospodarstwach domowych.
- Łatwe w pielęgnacji i niezniszczalne pod warunkiem przestrzegania poniższych instrukcji.

**Przed przystąpieniem do użytkowania należy się szczegółowo zapoznać z poniższymi instrukcjami dotyczącymi obsługi i pielęgnacji.**

#### **Przed pierwszym użyciem**

Usuń wszelkie naklejki.

Zagotuj wodę w naczyniu, przepłucz je i dokładnie wysusz. Każdorazowo po płukaniu i wysuszeniu naczynia nasmaruj je niewielką ilością tłuszczu, następnie – zwłaszcza przed pierwszym użyciem – podgrzej naczynie do nieco wyższej temperatury i wytrzyj pozostałości tłuszczu. Zaleca się stosowanie tłuszczu odpornego na działanie wysokiej temperatury. Po pewnym czasie na powierzchni żeliwnych naczyń tworzy się ochronna warstwa z tłuszczu zapobiegająca przypalaniu potraw. Artykuły spożywcze zawierające kwasy, np.

pomidory, białe wino, cytryny itp., mogą obniżyć właściwości ochronne tłuszczu. W przypadku tego rodzaju artykułów należy szczególnie zwrócić uwagę, aby naczynia były dobrze natłuszczone.

#### **Instrukcje dotyczące użytkowania**

- Aby uzyskać równomierną propagację ciepła, naczynie należy nagrzewać powoli, przy ustawieniu temperatury na średnim poziomie. Dzięki jego zdolności do akumulowania ciepła można następnie obniżyć temperaturę nagrzewania i równomiernie dusić potrawę.
- Należy pamiętać, że podczas długiego gotowania uchwyty się nagrzewają. Zaleca się używanie łapki do garnków. Dotyczy to także korzystania z piekarnika. Również w tym przypadku należy odpowiednio chronić dłonie.
- Uchwyt w pokrywie jest odporny na działanie temperatury do ok. 180°C.
- Aby zapobiec uszkodzeniu warstwy emalii, należy używać akcesoriów kuchennych z drewna, plastiku lub odpornego na wysoką temperaturę silikonu. Nie wolno używać akcesoriów o ostrych krawędziach.
- Po zakończeniu używania naczynie należy pozostawić do ostygnięcia. Ze względu na ryzyko uszkodzenia emalii nie należy wlewać zimnej wody do rozgrzanego naczynia.

#### **Instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i pielęgnacji**

- Nie wolno podgrzewać naczyń bez zawartości i dopuszczać do całkowitego odparowania płynnych składników gotowanej potrawy. W przeciwnym razie może dojść do przypalenia gotowanej potrawy, uszkodzenia naczynia lub płyty grzejnej.
- Aby zapobiec uszkodzeniu dna garnka przez sól, należy ją dodawać do gotującej się wody i zamieszać.
- Po pewnym czasie na powierzchni żeliwnych naczyń tworzy się warstwa ochronna z tłuszczu zapobiegająca przypalaniu potraw.
- Jeżeli mimo to dojdzie do przypalenia, należy: Włączyć do naczynia gorącą wodę, dodać nieco płynu do ręcznego mycia naczyń i namoczyć.
- Żeliwne naczynia kuchenne są bardzo odporne. Na skutek ich uderzenia czy nawet upadku może jednak dojść do uszkodzenia powłoki emalii.

#### **Instrukcje dotyczące pielęgnacji**

- Emaliowanych naczyń z żeliwa nie należy myć w zmywarkach do naczyń.
- Powłoka emalii umożliwia łatwe czyszczenie ręczne. Należy używać płynów do ręcznego mycia naczyń i miękkich gąbek. Ze względu na ryzyko uszkodzenia emalii nie wolno stosować gąbek drucianych i środków szorujących.

- Aby zapobiec korozji, zaleca się smarowanie naczyń tłuszczem każdorazowo po ich czyszczeniu płynem do mycia. Należy używać wyłącznie tłuszczu odpornego na działanie wysokiej temperatury, np. oleju kokosowego Palmim.
- Żeliwo można również czyścić gąbką.
- Przechowywane naczynia powinny być zawsze dobrze wysuszone. Nie wolno ich składować gdy są wilgotne.
- Po pewnym czasie zwłaszcza na brzegu garnka może się utworzyć nalot rdzy. Można go usunąć za pomocą wilgotnej ściereki, a następnie miejsca te nasmarować tłuszczem odpornym na działanie wysokiej temperatury.

#### **Instrukcje dotyczące przygotowywania potraw**

Każdorazowo przed rozpoczęciem podgrzewania zaleca się dodanie do naczynia niewielkiej ilości tłuszczu odpornego na działanie wysokiej temperatury.

Dzięki doskonałej przewodności cieplnej żeliwa gotowanie oraz pieczenie winno się odbywać w średniej lub niskiej temperaturze. Pozwala to na wyeliminowanie ryzyka przypalenia potraw. Dodatkowo korzyść to zmniejszone zużycie energii. Pieczoną potrawę należy obrócić dopiero po zamknięciu porów. Dzięki temu nie będzie ona przywierała do ścianek naczynia.

## Zalecenia dotyczące pieców indukcyjnych

Ważne!

Indukcja jest bardzo szybkim sposobem wytwarzania ciepła. Nie wolno podgrzewać pustych patelni i garnków, ponieważ mogą ulec uszkodzeniu na skutek przegrzania.

Emaliowane naczynia z żeliwa należy stopniowo podgrzewać do wymaganej temperatury. Zbyt szybkie podgrzewanie może doprowadzić do przegrzania i trwałego uszkodzenia produktu.

Podgrzewanie przy nastawieniu wysokiej temperatury może powodować brzęczenie. Odgłos ten powstaje z przyczyn technicznych i nie świadczy o wadzie pieca lub naczynia.

Wielkość naczynia i pola grzejnego muszą być do siebie odpowiednio dopasowane. W przeciwnym wypadku pole grzejne (indukcyjne) może nie zadziałać.

## Zalecenia dotyczące pieców z płytą ceramiczną / szklano-ceramiczną

Aby uniknąć zarysowań płyty szklano-ceramicznej, naczyń nie należy ciągnąć lub przesuwac po płycie pieca.

Na skutek ścierania metalu naczynia żeliwne mogą pozostawiać smugi i ślady na płytach szklano-ceramicznych w kuchenkach użytkowanych z podniesionymi ozdobnymi zabezpieczeniami. Pozostałości te można łatwo usunąć. Nanieś środek

do czyszczenia piekarników na płytę kuchenną i odczekaj dłuższą chwilę. Silnie naciskając, wycieraj płytę aż do całkowitego usunięcia smug. Sposób ten nie powoduje uszkodzenia kuchni z płytą szklano-ceramiczną.



## WMF ProfiSelect Kuchynský riad

**Liatina, smaltovaná**  
**Vhodný pre indukčné sporáky**

Srdečne vám gratulujeme k vášmu výberu. Rozhodli ste sa pre kvalitný produkt od spoločnosti WMF. Vysokokvalitné materiály, prvotriedne spracovanie a dôkladné kontroly kvality sú zárukou dlhej životnosti. Vďaka vyspelému dizajnu a premyslenej funkčnosti má produkt široké možnosti využitia. Kuchynský riad z liatiny si nachádza stále viac privržencov, pretože má rozhodujúce výhody. Liatina je vynikajúci vodič tepla. Materiál rozdeľuje teplo rovnomerne až k okraju a dlho ho akumuluje. Tým je kuchynský riad z liatiny ideálny pre všetky jedlá, ktoré sa dusia pomaly a pri konštantnej teplote.

## Známky kvality

- Liatina, smaltovaná.
- Rovnomerné rozdeľovanie tepla.
- Dlhé akumulovanie tepla.
- Vhodný pre všetky druhy sporákov – elektrický, plynový, sklokeramický – zvlášť vhodný pre indukčné sporáky.
- Vhodný pre rúru na pečenie.
- Kryt z liatiny, smaltovaný.
- Veľkosť vhodná pre domácnosť.
- Ľahké čistenie a dlhá životnosť pri dodržiavaní nasledovných pokynov.

**Pred prvým použitím vás prosíme, aby ste si dôkladne prečítali všetky nasledujúce pokyny na používanie a starostlivosť.**

## Pred prvým použitím

Odstráňte prípadne existujúce nálepky. Kuchynský riad krátko vyvarte vodou, vypláchnite a dobre vysušte. Po každom opláchnutí a vysušení kuchynského riadu ho vytrite trochou tuku, špeciálne pri prvom použití, hneď potom ho zohrejte pri nízkej teplote, zvýšný tuk potom zotrite. Odporúčame použitie tuku odolného voči teplotám. V priebehu času sa na vašom kuchynskom riade usadí určitý ochranný film spôsobený tukom, ktorý sa stará o to, aby sa nič nepripáľilo. Potraviny s obsahom kyseliny ako paradajky, biele

vino, citróny atď. môžu ovplyvniť vypaľovací účinok tuku. Pri potravinách s obsahom kyseliny dávajte zvlášť pozor na to, aby sa váš kuchynský riad dobre namastil.

## Pokyny na používanie

- Pre rovnomerné rozdeľovanie tepla zohrievajte zásadne pomaly iba pri strednom stupni tepla. Vďaka dobrému akumulovaniu tepla môžete potom prepnúť späť na menší stupeň ohrevu a dusiť jedlá rovnomerne.
- Zohľadnite, prosím, že sa úchytky pri veľmi dlhých časoch varenia zohrievajú. Odporúčame používanie kuchynských chňapiek. To platí aj pre používanie v rúrach na pečenie. Aj tu treba používať rukavicu.
- Gombík pokrievky je tepelne stabilný až do 180 °C.
- Aby nebolo možné poškodiť smaltovanie, používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu alebo teplotvzorného silikónu. Nepoužívajte kuchynské príslušenstvo s ostrými hranami.
- Kuchynský riad nechajte po použití najprv vychladnúť. Do ešte horúceho riadu nedávajte studenú vodu, pretože to môže viesť k poškodeniu smaltu.

## Pokyny na bezpečné používanie a starostlivosť

- Kuchynský riad nikdy nezohrievajte bez obsahu a dajte pozor, aby sa z vareného pokrmu nikdy

úplne neodparila tekutina. Pri nedodržaní týchto pokynov môže dôjsť k pripáleniu vareného pokrmu, poškodeniu kuchynského riadu alebo tepelného zdroja.

- Soľ dávajte iba už do vriacej vody a premiešajte, aby sa dno hrnca neporušilo soľou.
- V priebehu času sa na vašom kuchynskom riade usadí určitý ochranný film spôsobený tukom, ktorý sa stará o to, aby sa nič nepripálilo.
- Ak by sa predsa niečo usadilo: Naplňte horúcu vodu a trochu prostriedku na umývanie riadu a krátko namočte.
- Liatinový kuchynský riad je veľmi odolný. Tvrdé nárazy alebo dokonca pády avšak smalt poškodzujú.

#### **Pokyny pre čistenie**

- Kuchynský riad zo smaltovanej liatiny by sa nemal umývať v umývačke riadu.
- Smalt sa postará o ľahké ručné umývanie. Používajte prostriedky na ručné umývanie riadu a mäkkú špongiu pre domácnosť, avšak žiadne drôtenky alebo drhnuce prostriedky, pretože tieto môžu poškodiť smalt.
- Aby sa zabránilo korózii, odporúčame po každom umývaní s prostriedkom na umývanie riadu vytrieť kuchynský riad tukom. Používajte výlučne teplovzdorný tuk, napr. Palmín.
- Liatina znáša aj čistenie so špongiou pre domácnosť.

- Kuchynský riad uschovajte vždy dobre vysušený. Nikdy ho nenechajte stáť vo vlhkom stave.
- S časom môže zvlášť na okraji hrnca vzniknúť jemná hrdza. Jemnú hrdzu odstráňte prípadne vlhkou handrou a príslušné miesta vytrite teplovzdorným tukom.

#### **Pokyny na prípravu pokrmov**

Pred zohrievaním odporúčame pridať vždy do kuchynského riadu trochu teplovzdorného tuku. Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti liatiny by sa malo vždy variť a vyprážať iba pri strednej alebo nízkej teplote. Tým nevzniká nebezpečenstvo, že sa niečo pripáli. Ďalšou výhodou je, že tým ušetríte energiu.

Pečený pokrm obráťte vždy až vtedy, keď sa uzatvorí póry. Potom sa samostatne uvoľní a neprilepí sa.

#### **Pokyny pre indukčné sporáky**

Zohľadnite, prosím!

Indukcia je veľmi rýchly zdroj tepla. Nezohrievajte panvice ani hrnce bez obsahu, pretože prehriatím sa kuchynský riad môže poškodiť.

Kuchynský riad zo smaltovanej liatiny sa zohrieva na želanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle ohrievanie, ako aj prehrievanie môže viesť k trvalým škodám na produkte.

Pri vysokých varných stupňoch môže byť počut

bzučanie. Toto bzučanie je technicky podmienené a nejde o chybu sporáka alebo kuchynského riadu.

Veľkosť hrnca a veľkosť varného poľa sa musia zhodovať, pretože inak môže existovať možnosť, že varné pole (magnetické pole) nezareaguje na dno panvice.

#### **Upozornenia pre varné polia Ceran/sklokeramicné varné polia**

Neťahajte ani neposúvajte kuchynský riad po varnej doske, aby nedošlo k jej zbytočnému poškrabaniu. Pri použití kuchynského riadu z liatiny na sklokeramicných varných poliach s vyvýšenými dekórmi môžu na varnom poli vzniknúť pruhy a pásy vo forme kovového oderu, ktoré možno znova odstrániť jednoduchými prostriedkami. Nastriekajte na varnú dosku sprej na čistenie rúr a nechajte ho dlhší čas pôsobiť. Varnú dosku potom vydrhnite, až kým pruhy nezmiznú. Sklokeramicná varná doska sa týmto spôsobom nepoškodí.

## WMF ProfiSelect Vase pentru gătit

### Fontă, emailate Adecvate pentru inducție

Felicitări pentru alegerea dumneavoastră. V-ați decis în favoarea unui produs de calitate de la WMF. Materialele de calitate ridicată, procesarea de primă clasă și verificările minuțioase ale calității garantează o durată lungă de viață. Design-ul avansat și funcționalitatea avansată asigură un grad înalt de utilitate.

Vasele pentru gătit din fontă își găsesc din ce în ce mai mulți adepți, datorită avantajelor determinan-te pe care le oferă. Fonta este un conductor termic excelent. Materialul distribuie uniform căldura de la bază până înspre margini, păstrând-o timp îndelungat. Prin urmare, vasele pentru gătit din fontă sunt ideale pentru toate mâncărurile care urmează să fie înăbușite lent și la temperatură constantă.

### Caracteristicile de calitate

- Fontă, emailată.
- Distribuție uniformă a căldurii.

- Păstrarea îndelungată a căldurii.
- Adecvate pentru toate tipurile de mașini de gătit – electrice, cu gaz, cu plită ceramică.
- Adecvate pentru cuptoare.
- Capac din fontă, emailat.
- Dimensiuni potrivite pentru gospodărie.
- Dacă se respectă următoarele instrucțiuni, sunt ușor de întreținut și pot fi folosite îndelungat.

**Vă rugăm să citiți complet următoarele indicații de folosire și îngrijire înainte de prima utilizare.**

#### **Înainte de prima utilizare**

Eventual, îndepărtați etichetele adezive existente. Dați un clocot de apă în vasul pentru gătit, clătiți-l și uscați-l bine. După fiecare spălare și uscare a vasului pentru gătit, ungeți-l cu puțină grăsime, mai ales înainte de prima utilizare, apoi încălziți-l la temperatură redusă și ștergeți grăsimea rămasă. Recomandăm utilizarea grăsimii rezistente la temperatură. Cu trecerea timpului, vasul dumneavoastră pentru gătit din fontă își formează o anumită peliculă de protecție din grăsime, prin care este asigurat împotriva arderii.

Alimentele cu conținut de acizi, cum sunt roșiile, vinul alb, lămâile etc. pot contribui la arderea grăsimii. În cazul alimentelor acide, vă rugăm să aveți grijă în mod deosebit ca vasul pentru gătit să fie bine uns cu grăsime.

#### **Indicații de utilizare**

- În principiu, pentru o distribuție uniformă a căldurii, încălziți lent, numai la treapta medie de încălzire. După aceea, datorită acumulării termice bune, puteți regla pe treapta mică de încălzire și prepara mâncărurile uniform.
- Vă rugăm să aveți în vedere faptul că în timpul perioadelor de gătit foarte lungi, mânerul se încinge. Recomandăm utilizarea lavetelor pentru vase. Acest lucru este valabil și în cazul utilizării cuptorului. Și în acest caz trebuie utilizată o protecție pentru mâini.
- Elementul de pe capac este stabil termic până la cca. 180 °C.
- Pentru a nu deteriora stratul de email, vă rugăm să utilizați ustensile de bucătărie din lemn, material plastic sau silicon rezistent la căldură. Vă rugăm să nu utilizați ustensile de bucătărie cu muchii ascuțite.
- Imediat după utilizare, lăsați vasul pentru gătit să se răcească. Nu turnați apă rece în vasul fierbinte, deoarece acest lucru poate determina deteriorarea stratului de email.

#### **Indicații pentru utilizarea în condiții de siguranță și pentru îngrijire**

- Nu înfierbântați niciodată vasul pentru gătit în timp ce este gol și aveți grijă ca lichidul din mâncarea pe care o gătiți să nu se evapore nici-

odată complet. Nerespectarea acestei indicații poate conduce la arderea mâncării pe care o gătiți, la deteriorarea vasului pentru gătit sau la deteriorarea sursei de căldură.

- Vă rugăm să adăugați sarea numai în apa care deja clocotește și să amestecați, pentru ca aceasta să nu atace fundul vasului.
- Cu trecerea timpului, vasul dumneavoastră pentru gătit din fontă își formează o anumită peliculă de protecție din grăsime, prin care este asigurat împotriva arderii.
- Dacă a rămas totuși ceva prins: umpleți cu apă fierbinte și puțin detergent pentru vase și lăsați să se înmoaie puțin.
- Vasul pentru gătit din fontă este foarte rezistent la uzură. Totuși, impactul puternic poate provoca deteriorarea sau chiar căderea stratului de email.

#### **Indicații pentru curățare**

- Vasul pentru gătit din fontă emailată nu trebuie spălat în mașina de spălat vase.
- Stratul de email asigură o curățare manuală facilă. Vă rugăm să utilizați detergent pentru spălare manuală și un burete moale de uz casnic; nu utilizați niciun fel de bureți din oțel sau agenți abrazivi, deoarece aceștia pot deteriora stratul de email.
- Pentru a evita corodarea, vă recomandăm ca după fiecare curățare cu detergent să ungeți

cu grăsime vasul pentru gătit. Utilizați în mod exclusiv grăsime rezistentă la căldură, de ex., Palmin [grăsime din nucleu de cocos].

- Fontele suportă și curățarea cu un burete de uz casnic.
- Depozitați întotdeauna vasul pentru gătit bine uscat. Nu îl lăsați niciodată să stea umed.
- De-a lungul timpului, se pot forma pete de rugină, în special pe marginea vasului. Îndepărtați eventualele pete de rugină cu un șervet umed și ungeți locul respectiv cu grăsime rezistentă la căldură.

#### **Indicații pentru gătit**

Vă recomandăm ca înainte de încălzire să adăugați în vasul pentru gătit puțină grăsime rezistentă la temperatură.

Datorită conductivității termice excelente a fontei, ar trebui să fierbeți și să prăjiți numai la temperatură medie sau redusă. În acest fel se exclude și pericolul de a se arde ceva. Un alt avantaj: în acest fel economisiți energie.

Întoarceți alimentele ce trebuie prăjite numai după ce porii s-au închis corespunzător. Atunci acestea se desprind de la sine și nu rămân lipite.

#### **Indicații pentru mașinile de gătit industriale**

Aveți în vedere următoarele aspecte!

Inducția este o sursă termică foarte rapidă. Nu înfierbântați nicio tigaie sau niciun vas fără conți-

nut, deoarece supraîncălzirea poate deteriora vasul pentru gătit.

Încălziți vasul pentru gătit din fontă emailată numai treptat la căldură dorită. Atât încălzirea prea rapidă, cât și supraîncălzirea, pot conduce la deteriorări permanente ale produsului.

La treptele de încălzire înalte poate să se audă un zumzăit. Acest zgomot este de natură tehnică și nu indică nicio defecțiune a cuptorului sau a mașinii dumneavoastră de gătit.

Dimensiunile vaselor și cele ale ochiului de gătit trebuie potrivite între ele, deoarece există posibilitatea ca ochiul de gătit (ochiul plitei magnetice) să nu fie adecvat bazei vasului.

### Indicații pentru plitele de gătit Ceran/ceramică

Pentru a nu zgâria o plită ceramică în mod inutil, nu trageți sau împingeți vasele de bucătărie pe plită.

În cazul plitelor pentru gătit din sticlă ceramică cu decoruri în relief, în urma utilizării vaselor pentru gătit din fontă pot să apară urme sub formă de dungii sau linii din cauza frecării metalului pe ochiul de gătit, acestea putând fi însă îndepărtate prin procedee simple. Pulverizați spray pentru curățarea cuptoarelor și lăsați-l mai mult timp să își facă efectul. Frecați apoi cu putere, pe plita dvs., până ce liniile au dispărut. Plita dvs. ceramică nu este deteriorată în acest mod.

LV

## WMF ProfiSelect Ėdiena gatavošanas trauki

### No ĉuguna, emaljēti Piemēroti indukcijas plītīm

Apsveicam ar Jūsu izvēli. Jūs esat iegādājies kvalitatīvo WMF izstrādājumu. Augstvērtīgie materiāli, augstākās kvalitātes apstrāde un rūpīgas kvalitātes pārbaudes garantē ilgu kalpošanas laiku. Mūsdienīgais dizains un pārdomātā funkcionalitāte garantē augstu izmantošanas efektivitāti.

Ėdiena gatavošanas trauki no ĉuguna gūst arvien vairāk piekritēju, jo tiem ir ļoti nozīmīgas priekšrocības. Ėuguns ir izcils siltuma vadītājs. Šis materiāls vienmērīgi sadala siltumu no trauka pamatnes līdz malām, kā arī ilgi to saglabā. Līdz ar to ēdiena gatavošanas trauki no ĉuguna ir ideāli piemēroti ēdieniem, kuri tiek lēnām sautēti pie nemainīgas temperatūras.

### Kvalitātes pazīmes

- Ėuguna, emaljēti.
- Vienmērīga siltuma sadalīšanās.
- Igi uztur siltumu.

- Piemēroti visu veidu plītīm – elektriskajām, gāzes, stikla keramikas, kā arī īpaši piemēroti indukcijas plītīm.
- Piemēroti cepeškrāsnij.
- Vāks no ĉuguna, emaljēts.
- Trauku izmēri ir piemēroti izmantošanai mājas apstākļos.
- Neplīstoši un viegli kopjami, ievērojot turpmākos norādījumus.

### Pirms pirmreizējās lietošanas reizes izlasiet visu lietošanas instrukciju un kopšanas norādījumus.

### Pirms pirmreizējās lietošanas

Noņemiet uzlīmes, ja tādas ir.

Ielejiet ēdiena gatavošanas traukā ūdeni un ļaujiet īsu brīdi vārīties, pēc tam noskalojiet ar kārtīgi nosusiniet. Pēc katras trauka noskalošanas un nosusināšanas reizes nedaudz ierīvējiet to ar tautkiem, kā arī pirms pirmreizējās lietošanas reizes uzkaršējiet zemā temperatūrā un noslaukiet atlikušos taukus. Mēs iesakām izmantot augstu temperatūru izturīgus taukus. Laika gaitā tauti uz ĉuguna traukiem izveidos nelielu aizsargājošo slāni, kas pasargās ēdienu no piedegšanas.

Tauku slāņa efektivitāti var samazināt skābi saturoši pārtikas produkti, piemēram, tomāti, baltvīns, citroni utt. Gatavojot skābi saturošus produktus, pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai ēdiena gatavo-

šanas trauks būtu ieziests ar tautkiem.

### Lietošanas norādījumi

- Lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadalīšanos, uzsildīšanu vienmēr veiciet lēnām un izmantojot tikai vidējo siltuma pakāpi. Pateicoties lieliskajām siltuma saglabāšanas īpašībām, varēsiet pārslēgties uz mazāku siltuma pakāpi un turpināt ēdienu vienmērīgi sautēt.
- Ņemiet vērā, ka rokturi ļoti ilgas ēdiena gatavošanas reizē uzsilst. Mēs iesakām rokturu satveršanai izmantot virtuves cimds. Tas attiecas arī uz trauku izmantošanu cepeškrāsnī. Arī šajā gadījumā ir jā rūpējas par roku aizsardzību.
- Vāka rokturis ir karstumizturīgs līdz apmēram 180 °C.
- Lai nesabojātu emalju, izmantojiet virtuves piederumus no koka, plastmasas vai karstumizturīga silikona. Neizmantojiet virtuves piederumus ar asām malām.
- Pēc lietošanas ļaujiet ēdiena gatavošanas traukam atdzist. Nelejiet aukstu ūdeni karstā traukā, jo šādi var tikt sabojāta emalja.

### Norādījumi drošai lietošanai un kopšanai

- Nekad nekarsējiet ēdiena gatavošanas trauku, ja tajā nav ievietoti pārtikas produkti un raugiet, lai pilnībā neiztvaikotu gatavotā ēdiena šķidrums. Neievērojot šos norādījumus, varat

piedezināt ēdienu, sabojāt ēdiena gatavošanas trauku vai karstuma avotu.

- Pievienojiet sāli tikai vārošā ūdenī un samaisiet, lai sāls nesabojātu trauka pamatni.
- Laika gaitā tauki uz čuguna trauka izveidos nelielu aizsargājošo slāni, kas pasargās ēdienu no piedegšanas.
- Ja nu tomēr kaut kas piedeg: ielejiet karstu ūdeni, pievienojiet nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un ļaujiet ūsu brīdi iedarboties.
- Čuguna ēdiena gatavošanas trauki ir ļoti izturīgi. Tomēr stipri triecieni vai nokrišana zemē var sabojāt emalju.

#### Norādījumi tīrīšanai

- Emaljētu ēdiena gatavošanas trauku no čuguna nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Emalja ļauj trauku viegli tīrīt ar rokām. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu māj-saimniecības sūkli, taču neizmantojiet tērauda sūkļus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt emalju.
- Lai izvairītos no korozijas, mēs iesakām pēc katras mazgāšanas reizes iesmērēt virsmu ar taukiem. Izmantojiet tikai temperatūru izturīgos taukus, piemēram, kokosriekstu eļļu.
- Čugunu var tīrīt arī ar māj-saimniecības sūkli.
- Ēdiena gatavošanas trauku vienmēr uzglabājiet pilnībā nosusinātu. Nekad neatstājiet mitru.

- Laika gaitā, it īpaši ap trauka malu var izveidoties rūsas kārtiņa. Ja nepieciešams, noņemiet rūsas kārtiņu ar mitru drānu un iesmērējiet atiecīgo vietu ar temperatūru izturīgiem taukiem.

#### Norādījumi ēdiena gatavošanai

Pirms trauka uzkaršēšanas mēs iesakām vienmēr pievienot temperatūru izturīgos taukus. Pateicoties čuguna lieliskajai siltuma vadīšanas spējai, ēdiens vienmēr jāgatavo un jāsaucē tikai pie vidējās vai zemas temperatūras. Tādējādi arī tiek novērsta piedegšanas risks. Vēl viena priekšrocība – enerģijas ietaupījumi.

Apgrieziet cepamos gaļas produktus tikai tad, kad poras ir aizvērušās. Tādējādi tos būs viegli apgrieziet un tie nepielips pie trauka pamatnes.

#### Norādījums gatavošanai uz indukcijas plīts virsmām

Lūdzu, ievērojiet!  
Indukcija ir ļoti ātrs karstuma avots. Nekarsējiet tukšas pannas vai katlus, jo pārkaršana var sabojāt ēdiena gatavošanas traukus.  
Emaljētus ēdiena gatavošanas traukus no čuguna uzkaršējiet pakāpeniski līdz vēlamajai temperatūrai. Pārāk ātra uzkaršēšana, kā arī pārkaršana var izraisīt neatgriezeniskus produkta bojājumus.  
Pie augstas gatavošanas temperatūras var rasties sīcošs troksnis. Šo troksni nosaka tehniski iemesli

un tas nenorāda uz plīts vai ēdiena gatavošanas trauka defektu.

Katla un sildvirsmas izmēriem ir jāsakrīt, pretējā gadījumā pastāv iespēja, ka sildvirsmā (magnētiskais lauks) neiedarbosies uz kastroļa pamatni.

#### Norādījumi gatavošanai uz Ceran / stikla keramikas sildvirsmām

Lai stikla keramikas sildvirsmu nevajadzīgi nesaskrāpētu, nekad nevelciet vai nebīdīet ēdienu gatavošanas traukus pa sildvirsmu.  
Lietojot čuguna traukus uz stikla keramikas sildvirsmām ar reljefveida dekoriem, uz sildvirsmas var rasties švīkas un svītras no metāla skrāpējumiem, kuras iespējams noņemt, izmantojot vienkāršus tīrīšanas līdzekļus. Izsmidziniet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu uz sildvirsmas un ļaujiet tam iedarboties ilgāku laiku. Pēc tam, stingri uzspiežot, berziet sildvirsmu, līdz svītras izzūd. Šādi stikla keramikas sildvirsmā netiks bojāta.

## WMF ProfiSelect Posuđe za kuhanje

### Od lijevanog željeza, emajlirano Pogodno za indukciju

Čestitamo Vam na izboru. Odlučili ste se za kvalitetan proizvod tvrtke WMF. Materijali visoke kvalitete, prvorazredna obrada i detaljna ispitivanja kvalitete jamče dug vijek trajanja. Usavršeni dizajn i promišljena funkcionalnost jamče visok stupanj upotrebnosti.

Posuđe za kuhanje od lijevanog željeza ima sve više pristicalica, jer ono ima presudne prednosti. Lijevano željezo izvanredno vodi toplinu. Materijal ravnomjerno raspodjeljuje toplinu od dna do ruba i dugo je čuva. Stoga je posuđe za kuhanje od lijevanog željeza idealno za sva jela, koja se prže polako i pri konstantnoj temperaturi.

#### Značajke kvalitete

- Lijevano željezo, emajlirano.
- Ravnomjerna raspodjela topline.
- Dugo akumuliranje topline.
- Prikladno za sve vrste štednjaka - električnih,

plinskih, staklokeramičkih – posebno za indukcijske štednjake.

- Prikladno za pećnicu.
- Poklopac od lijevanog željeza, emaljiran.
- Veličina pogodna za kućanstvo.
- Ako se pridržavate sljedećih uputa, posuđe je lako za održavanje i neuništivo.

### **Prije prve uporabe, u cijelosti pročitajte sljedeće upute za rukovanje i održavanje.**

#### **Prije prve uporabe**

Uklonite eventualne postojeće naljepnice.

Kratko kuhajte malo vode u posuđu, isperite ga i dobro osušite. Nakon svakog ispiranja i sušenja podmažite posuđe za kuhanje s malo masti, posebno prije prve uporabe, a potom ga zagrijte pri niskoj temperaturi, nakon toga obrišite preostalu mast. Preporučamo korištenje masti otporne na visoke temperature. Tijekom vremena, na vašem posuđu za kuhanje od lijevanog željeza stvara se izvjestan zaštitni sloj, koji će osigurati da ništa ne izgori. Namirnice koje sadrže kiseline, poput rajčica, bijelog vina, limuna, itd. mogu narušiti učinak masti u pogledu izgaranja. Kod namirnica koje sadrže kiseline, posebno vodite računa da vaše posuđe za kuhanje bude dobro podmazano.

#### **Upute za uporabu**

- Radi postizanja ravnomjerne raspodjele topline, u principu zagrijavati polako, na srednjem stupnju grijanja. Zahvaljujući dobrom akumuliranju topline, možete prebaciti na niži stupanj grijanja i ravnomjerno kuhati jela.
- Imajte u vidu da se držak zagrijava pri dugom kuhanju. Preporučamo uporabu krpa za lonac. Isto vrijedi i za primjenu u pećnici. Ovdje se također mora koristiti zaštita za ruke.
- Gumb na poklopcu je otporan na toplinu do pribl. 180°C.
- Kako se emalj ne bi oštetio, koristite kuhinski pribor od drveta, plastike ili silikona otpornog na toplinu. Ne koristite kuhinjski pribor s oštrim rubovima.
- Posuđe za kuhanje nakon uporabe prvo ostavite da se hladi. Nemojte sipati hladnu vodu u zagrijano posuđe, jer se tako može oštetiti emalj.

#### **Sigurnosne upute i upute za održavanje**

- Nikada nemojte zagrijavati posuđe za kuhanje bez sadržaja i vodite računa da tekućina kuhanih namirnica ne ispari u cijelosti. Ako se ne pridržavate toga, kuhane namirnice mogu zagorjeti, te može doći do oštećenja posuđa za kuhanje ili oštećenja izvora topline.
- Sipajte sol samo u već kipuću vodu i miješajte, kako sol ne bi napala dno lonca.

- Tijekom vremena se na vašem posuđu od lijevanog željeza uslijed masti stvori izvjestan zaštitni sloj, koji osigurava da ništa ne izgori.
- Ukoliko ipak nešto zagori: Ulijte vruću vodu i nešto sredstva za pranje suđa te pustite da se kratko namoči.
- Posuđe za kuhanje od lijevanog željeza je vrlo otporno. Međutim, jaki udarci ili čak padovi, oštećuju emalj.

#### **Upute za čišćenje**

- Posuđe za kuhanje od emaljiranog lijevanog željeza ne bi se trebalo prati u stroju za pranje posuđa.
- Emalj omogućuje lako čišćenje rukom. Koristite sredstvo za ručno pranje i meku spužvu za kuću, ali ne i čelične spužve niti abrazivna sredstva, jer ona mogu oštetiti emalj.
- Da bi se spriječila korozija, preporučamo da se nakon svakog čišćenja sa sredstvom za ispiranje posuđe za kuhanje istrlja mašću. Koristite isključivo mast za visoke temperature, npr. palmin.
- Lijevano željezo podnosi i čišćenje spužvom za kuću.
- Uvijek čuvajte posuđe za kuhanje dobro osušeno. Nikada ga nemojte pustiti da stoji u vlažnom stanju.
- Vremenom se može stvoriti početna hrđa, pogotovo na rubu lonca. Početnu hrđu prema

potrebi uklonite vlažnom krpom i odgovarajuće mjesto podmažite mašću otpornom na visoke temperature.

#### **Napomene za pripremu**

Prije zagrijavanja uvijek preporučamo da u posuđe za kuhanje sipate malo masti otporne na visoke temperature.

Zahvaljujući izvanrednoj toplinskoj provodljivosti lijevanog željeza, uvijek se može peći i pržiti na srednjoj ili niskoj temperaturi. Onda nema ni opasnosti da nešto izgori. Još jedna prednost je to što tako štedite energiju.

Namirnice koje pržite, okrenite tek kada se pore zatvore. Tada će namirnice same odvajati i neće se lijepiti.

#### **Uputa za indukcijske štednjake**

Obratite pozornost!

Indukcija je vrlo brz toplinski izvor. Ne zagrijavajte prazne tave ili lonce jer pregrijavanje može oštetiti posuđe za kuhanje.

Posuđe za kuhanje od emaljiranog lijevanog željeza samo postupno zagrijavajte do željene temperature. Prebrzo zagrijavanje, kao i pregrijavanje, može dovesti do trajnih oštećenja na proizvodu.

Na visokim stupnjevima kuhanja može se čuti zvuk zujanja. Ovaj zvuk je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na oštećenja vašeg štednjaka ili posuđa za



kuhanje.

Veličina lonca i polja za kuhanje moraju biti jednake, jer u protivnom postoji mogućnost da polje za kuhanje (magnetno polje) ne reagira na dno lonca.

#### **Upute koje se odnose na polja za kuhanje od cerana/staklokeramike**

Kako ne biste nepotrebno ogreballi polje za kuhanje od staklokeramike, nemojte vući niti pomicati posuđe za kuhanje po ploči štednjaka.

Kod polja za kuhanje od staklokeramike s podignutim dekorima, tijekom rukovanja posuđem od lijevanog željeza na polju za kuhanje mogu nastati pruge i crte u vidu abrazije metala, koje se mogu ukloniti jednostavnim sredstvima. Poprskajte vaše polje za kuhanje sprejem za pećnice i pustite ga da djeluje duže vrijeme. Potom uz snažan pritisak trljajte površinu vašeg polja za kuhanje, dok se pruge ne izgube. To neće oštetiti vaše polje za kuhanje od staklokeramike.

## 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

