WMF Kochgeschirrserien Cool+

WMF Kochgeschirrserien mit Cool+ Grifftechnologie
Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
Bedienungs- und Pflegehinweise

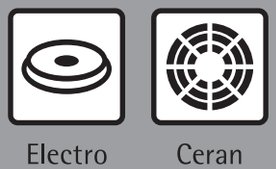
WMF Cookware ranges with Cool+ handle technology
Cromargan®: 18/10 stainless steel
Instructions for use and care

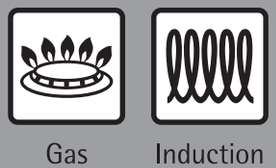
WMF Ensembles de batteries de cuisine avec Cool+ technologie de poignées
Cromargan®: acier inoxydable 18/10
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Series de baterías de cocina con Cool+ tecnología en las asas
Cromargan®: acero inoxidable 18/10
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Batteria di pentole con Cool+ tecnologia
Cromargan®: acciaio inox 18/10
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF带Cool+锅柄的锅具系列
Cromargan®: 不锈钢18/10
操作和保养指南





WMF Kochgeschirrserien mit Cool+ Grifftechnologie

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

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.
Die Cool+ Grifftechnologie reduziert effektiv die Wärmeübertragung zwischen Topf und Griffen. Damit ist Cool+ die erste patentierte Grifftechnologie, die die Anforderungen der Norm DIN EN 12983-1 übertrifft.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Cool+ Grifftechnologie, patentiert – einzigartig - sicher.
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Je nach Serie:
  Steckdeckel für wasserarmes Garen besonders geeignet.
  Aufliegedeckel lässt sich schnell zu Seite schieben.
  Deckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.
- Dampföffnung für einfache und sichere Handhabung (je nach Serie).
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

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

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Topf heiß spülen, kurz mit Wasser auskochen, danach gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Besonders beim wasserarm Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Die Deckel der Kochgeschirrserie Quality One

sind bis max. 130 °C für den Backofen geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass sich Metallgriffe bei sehr langen Kochzeiten - aufgrund physikalischer Gegebenheiten wie Abstrahlwärme von umliegenden Kochfeldern oder bei direktem Kontakt mit offener Flamme (Gaskochfeld) - trotz Cool+ erwärmen können.
- In diesem Fall empfehlen wir den Gebrauch von Topflappen.
- Das gilt auch für den Einsatz im Backofen. Auch hier ist ein Handschutz zu verwenden.
- Deckel mit einer Dampföffnung, verhindern seitliches Abdampfen und Spritzwasser auf dem Herd. Während des Kochens kann heißer Dampf aus der Öffnung austreten. Drehen Sie den Deckel mit der Dampföffnung immer vom Körper weg.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege
- Niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird und keine weißen Flecken entstehen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen.
  In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren. Die Deckel dabei nicht schließend aufsetzen, sondern lose auf das Kochgeschirr legen.

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

Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.

- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Sollten Sie Glasdeckel in der Spülmaschine reinigen, kann es zu Eintrübungen am Glas kommen. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Sollte sich Flüssigkeit bzw. Schmutz im Glasdeckel ansammeln, ist dies nicht auf einen Verarbeitungsmangel sondern auf die Bauart der Glasdeckel zurückzuführen. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Deckel senkrecht im Geschirrkorb stehen oder nach der Handwäsche aufgestellt werden. So kann Flüssigkeit besser verdampfen bzw. ablaufen.

Hinweise für die Zubereitung

Wasserarm Garen

Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte der fest schließende Steckdeckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser - Dampf nicht unterbrochen wird.
Wasserarm garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente weitgehend erhalten, weil sie nicht im Wasser ausgespült werden und alle Speisen behalten ihren Eigengeschmack. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie weitgehend verzichten.

Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann!
Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf.
Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 8-10 Minuten braten. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab.
Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen.
Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.
Lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt.

Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.

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

Herdplatte	**Töpfe**	**Pfannen**
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Hinweis für Induktionsherde
Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann.
Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.
Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Cookware ranges with Cool+ handle technology

Cromargan®: 18/10 stainless steel
Insertable or non-insertable lid, glass lid
TransTherm® universal base

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.
Cool+ handle technology effectively reduces the transfer of heat between the pot and the handles. Cool+ is the first patented handle technology to exceed the requirements of the DIN EN 12983-1 standard.

Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel.
- Taste-neutral and hygienic.
- Cool+ handle technology – patented, unique and safe.
- Pouring rim for accurate and measured pouring.
- TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of hobs including induction hobs.
- Depending on the range:
  Insertable lid suitable for cooking with very little liquid.
  Non-insertable can quickly be moved to the side.
  Lid made of heat resistant high-quality glass for full-view cooking.
- Steam vent for easy and safe handling.
- Household sizes.
- Easy to care for and hard-wearing when the following instructions are observed.

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

Operating Instructions

- Remove all stickers before using the product for the first time. Rinse the pot with hot water, fill with water and boil briefly, then dry thoroughly.
- Only use the highest heat setting for heating up. Turn the heat down in good time and cook the food at a medium heat.
- Use a low heat when cooking with very little water.
- The lids of the Quality One cookware range are suitable for use in oven temperatures up to 130 °C max.

- Please note that despite Cool+, the metal handles can become hot over extended cooking periods due to physical properties such as radiated heat from surrounding hobs or when in direct contact with a naked flame (gas hobs).
- In this case we recommend that you use pan holders.
- This is also the case when using in the oven. You can also use hand protection for this purpose.
- The lid with steam vent prevents steam escaping around the sides and water splashing onto the hob. Hot steam can escape through the vent during cooking. Always rotate the lid with the steam vent away from your body.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.

Instructions for safe use and care

- Never heat the pan without contents and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates. Failure to do so can result in the food being burned, or cause 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 and that no white marks appear.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residue and gently remove with a sponge or brush.
- Do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Hard water and certain types of food can result in limescale deposits or blue shimmering discolouration on the inside of the pan. Remove this promptly and on a regular basis by boiling vinegar in the cookware.
  In persistent cases, we commend using WMF Purargan® – available from your WMF dealer.
- Dry the cookware well before storing it. Position the lid loosely on the cookware rather than closing it.

Information for cleaning in the dishwasher

- Only use dishwasher detergent by well-known brands. Always fill the containers for salt and rinse aid promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. After filling the containers, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosive damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after

the end of the rinse cycle to allow for ventilation.
- Remove the cookware from the machine as soon as possible and do not allow to stand for long periods in damp air, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.
- If you clean the glass lid in the dishwasher, this may cause the glass to turn cloudy. We therefore recommend cleaning by hand.
- If fluid or dirt collects in the glass lid, this is not due to a defect but rather due to the design of the glass lid. When cleaning in the dishwasher, make sure that you position the lid upright in the crockery basket, or that you place it upright on the draining board after handwashing. The liquid can thus evaporate or run off better.

Information for preparation

Cooking in little water

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

Low-fat frying

When frying with fat, always put the fat into the cold pot and then heat it up!
Set the temperature no higher than medium-high or medium. Reduce the heat if the fat begins to smoke slightly. Then place the food to be fried into the pot.
Fry for 8–10 minutes on each side, keeping the lid closed. The cooking time depends on the size and quality of the food.
With this type of cooking with a closed lid, the meat fries in its own juice and you can be sparing with the amount of fat you use.
Be careful with hot fat.
Do not leave hot pots unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or a fire extinguisher.

Information for electric hobs

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

Hotplate	Pots	Pans
small ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Information for induction hobs

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

When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise is due to technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

The pot size and the hob size must match, otherwise the hob (magnetic field) will not react to the pot base.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Ensembles de batteries de cuisine avec technologie de poignées Cool+

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

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont gages d'une ergonomie exceptionnelle.
La technologie de poignées Cool+ réduit efficacement la transmission de chaleur entre la casserole et les poignées. Ainsi, Cool+ est la première technologie de poignée brevetée qui dépasse les exigences préconisées par la norme DIN EN12983-1.

Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10
- Neutre de goût et hygiénique.
- Technologie de poignées Cool+ : brevetée, unique et sûre.
- Bord qui permet de servir proprement et sans difficulté de dosage.
- Fond tous feux TransTherm® entouré d'un revêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise
- Selon la série :
  Couvercle emboîtable particulièrement adapté à une cuisson pauvre en eau.
  Le couvercle assis peut être rapidement mis de côté.
  Couvercle en verre de qualité traité haute température, pour cuisiner tout en regardant le contenu.
- Sortie de vapeur pour une manipulation simple et sûre.
- Tailles courantes.
- En suivant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

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

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Rincez à l'eau chaude, faire bouillir un peu d'eau et séchez soigneusement.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen.
- Travaillez avec de faibles niveaux de puissances surtout avec les cuissons pauvres en eau.

- Le couvercles de la série de batteries de cuisine Quality One conviennent au four jusqu'à une température maximale de 130°C.
- Veuillez ne pas oublier que les poignées en métal peuvent aussi chauffer malgré la technologie Cool+ en raison de phénomènes physiques, comme la chaleur dégagée par les plaques de cuisson environnantes, ou à cause du contact direct avec une flamme (cuisinière au gaz).
- Nous recommandons dans ce cas l'utilisation demaniques.
- Ceci vaut également pour l'utilisation au four. Utilisez également ici des protections pour les mains.
- Les couvercles avec sortie de vapeur empêchent l'évaporation et les éclaboussures latérales sur la cuisinière. Pendant la cuisson, de la vapeur bouillante peut s'échapper par l'ouverture. Tournez toujours le couvercle de manière à ce que la sortie de vapeur ne se trouve pas de votre côté.
- L'ustensile doit être bien séché avant de le ranger.

Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- Ne faites jamais chauffer sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Veuillez n'ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante, afin que le sel n'attaque pas le fond de la casserole et qu'il n'y ait pas d'apparition de petites taches blanche
- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- L'eau calcaire et certains aliments peuvent laisser des traces de calcaire ou des décolorations bleuâtres sur l'intérieur. Veuillez les enlever rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre ustensile.
  En cas de traces tenaces, nous vous recommandons d'utiliser du WMF Purargan®, disponible chez votre distributeur WMF.
- L'ustensile doit être soigneusement séché avant d'être rangé. Ne pas fermer le couvercle, mais le poser simplement sur la batterie de cuisine.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que du produit de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne

s'infiltre pas dans l'intérieur du lave-vaisselle. Une concentration de sel pour avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli le réservoir.

- Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les ustensiles de cuisine. Nettoyez-la immédiatement pour que vos ustensiles ne soient pas endommagés par la corrosion.
- Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage afin de l'aérer.
- Retirez dès que possible les ustensiles du lave-vaisselle et ne les laissez pas mouillés pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître.
- L'ustensile doit être bien séché avant de le ranger.
- Si vous nettoyez des couvercles en verre au lave-vaisselle, le verre peut devenir trouble. Nous conseillons donc un nettoyage à la main.
- Si du liquide ou de la saleté s'accumulent dans le couvercle en verre, cela n'est pas dû à un défaut de finition mais à la construction des couvercles en verre. Lors du nettoyage en lave-vaisselle, veillez à ce que les couvercles soient placés à la verticale dans le panier à vaisselle ou qu'ils soient mis sur la table après un nettoyage à la main. Cela permet au liquide de mieux s'évaporer ou s'écouler.

Conseils de préparation

Faire cuire avec peu d'eau

Cette préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Lors de la cuisson, le couvercle emboîtable correctement fermé ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que la cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu.
La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson permet de préserver en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, car l'eau ne les détruit pas, et tous les aliments gardent leurs goûts propres. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans la casserole froide et faites-la réchauffer ensuite.
Réglez la température au maximum à un feu moyen-fort ou moyen. Baissez la chaleur si la graisse met peu de temps à fumer. Mettez alors l'aliment à cuire dans la casserole.
Faites cuire des deux côtés pendant 8 à 10 minutes

à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment.
Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de graisse.
Redoublez de prudence avec la graisse chaude. Ne laissez pas la casserole chaude sans surveillance. N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.

Instructions pour les cuisinières électriques
Les batteries de cuisine Cromargan® de WMF existent en tailles courantes.
Avec les cuisinières électriques, afin d'exploitation l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent plus ou moins correspondre aux diamètres des poêles :

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

Instructions pour les tables à induction
Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ou de casserole sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Un souffle peut s'entendre en cas de degré de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine.
La taille de la casserole et la celle de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond de la casserole.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Series de baterías de cocina con tecnología Cool+ en las asas

Cromargan®: acero inoxidable 18/10
Tapa encajable o tapa superficie, tapa de cristal
Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción

Le felicitamos por su elección. Usted ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas cuidadosas de calidad garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados le garantizan la mejor utilidad de uso.
La tecnología Cool+ en las asas reduce eficientemente la transmisión de calor entre la cacerola y las asas. Así, Cool+ es la primera tecnología patentada para las asas que sobrepasa los requisitos de la norma DIN EN 12983-1.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Tecnología Cool+ en las asas, patentada – excepcional - segura.
- Borde vertedor para un vertido seguro y bien dosificado.
- Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción, encapsulado por todos lados en acero inoxidable para las mejores características de cocción y asado. Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Dependiendo de la serie:
  Tapa encajable especialmente adecuada para la cocción con poca agua.
  La tapa superficie puede empujarse rápidamente a un lado.
  Tapa de cristal resistente al calor para ver los alimentos mientras cocina.
- Orificio de vapor, para un manejo sencillo y seguro.
- Tamaños apropiados para el uso doméstico.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso.

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

Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, retire los adhesivos que hubiera en la batería de cocina. Lave el recipiente con agua caliente, hierva agua brevemente en él y después séquelo bien.

- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- Utilice temperaturas más bajas sobre todo al cocer con poco líquido.
- Las tapas de la serie de baterías de cocina Quality One son aptas para el horno, hasta temperaturas máximas de 130 °C.Tenga en cuenta que en caso de tiempos de cocción sumamente largos -debido a propiedades físicas como el calor de irradiación de las zonas de cocción cercanas o al contacto directo con la llama (cocinas de gas)- las asas se pueden calentar a presar de Cool+.
- En ese caso recomendamos usar manoplas.
- Esto es válido también cuando utilice la cacerola en el horno. En este caso, use también una protección para las manos.
- Las tapas con orificio de vapor impiden la salida del mismo por los lados, así como las salpicaduras de agua en la cocina. Durante la cocción, puede salir vapor caliente del orificio. Gire siempre la tapa para alejar el orificio de vapor del cuerpo.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.

- No caliente nunca la batería de cocina vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos, se podría estropear la batería de cocina o incluso la fuente térmica podría sufrir daños.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para que no se pegue y dañe el fondo de la olla y aparezcan manchas blancas.
- Después de usar la batería de cocina, lávela con agua caliente lo antes posible.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con cuidado, con una esponja o cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El agua con un alto contenido de cal y algunos alimentos pueden producir manchas de cal o coloraciones azuladas en el interior. Retírelas regularmente a la mayor brevedad posible hirviendo agua con vinagre en la batería de cocina. Si esto no basta, recomendamos utilizar Purargan® de WMF, de venta donde los distribuidores especializados de WMF.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca. No coloque la tapa en la parte superior, sino que colóquela suelta en la baterías de cocina.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. No debe entrar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a la batería de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque la batería de cocina del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmeda durante mucho tiempo, pues de lo contrario pueden formarse manchas.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.
- Si lava la tapa de cristal en el lavavajillas, el cristal se puede enturbiar. De todas formas recomendamos el lavado a mano.
- Si se acumula líquido o suciedad en la tapa de cristal, esto no se debe a un fallo de fabricación, sino debido a su diseño. Cuando las lave en el lavavajillas, asegúrese de que las tapas se colocan en vertical en la cesta de la vajilla o que se colocan después del lavado manual. Esto permite que el líquido se evapore o drene mejor.

Indicaciones de preparación

Cocer con poca agua

En esta preparación especialmente sana, las verduras u otros alimentos se cuecen en la cacerola cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción la tapa encajable de cierre fijo debe permanecer puesta para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor.
La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne joven. Con este método de cocción se conservan en gran medida las vitaminas, los elementos minerales y los oligoelementos porque no se lavan con el agua. Además, todos los alimentos conservan su sabor propio. Casi no es necesario agregar sal.

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en el recipiente frío y caliéntela después. Ponga la temperatura como máximo a nivel medio alto o medio. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. Coloque entonces dentro el alimento que vaya a freír.
Cuézalo 8 a 10 minutos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño

y las características del alimento en cuestión.En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la carne se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa. Tenga mucha precaución con el aceite o grasa caliente.
Vigile siempre la cacerola cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapadera o un extintor.

Indicaciones para cocinas eléctricas
Las baterías de cocina Cromargan® de WMF se ofrecen en tamaños adecuados para el uso doméstico.
Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica debería ser aproximadamente igual que el diámetro de la cacerola y la sartén.

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

Indicaciones para cocinas de inducción
Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la sartén o cacerola vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas.
A altas temperaturas de cocción, aparece un ruido de zumbido. No se preocupe, es algo técnico y no indica defecto de su cocina o de la batería de cocina.
El tamaño de la zona de cocción y de la cacerola deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la cacerola.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Batteria di pentole con tecnologia Cool+

Cromargan®: acciaio inox 18/10
Coperchio ad incastro o coperchio ad appoggio, coperchio di vetro
Fondo universale TransTherm®

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 ne garantiscono la lunga durata. Il design maturo e funzionale ne garantisce un elevato valore d'uso.
La tecnologia Cool+ riduce efficacemente il trasferimento di calore fra pentola e manici. Cool+ è la prima tecnologia brevettata al mondo che supera i requisiti della norma DIN EN 12983-1

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale ai sapori ed igienico.
- Tecnologia Cool+ brevettata – unica - sicura.
- Bordo antisgocciolo per versare con precisione.
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatta a tutte le fonti di calore, anche ad induzione.
- A seconda della serie:
  Coperchio ad incastro ideale per la cottura in poca acqua.
  Il coperchio ad appoggio si lascia spostare con facilità.
  Coperchio in vetro resistente al calore per una cottura a vista.
- Apertura vapore per una maneggevolezza semplice e sicura.
- Dimensioni adatte all'uso domestico.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrete un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione.

Prima della prima messa in funzione si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

Note per l'uso

- Prima della prima messa in funzione rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la pentola con acqua molto calda, farla bollire e asciugare accuratamente.
- Solo per riscaldare mettere il fornello al massimo, abbassarlo tempestivamente e cuocere i cibi a temperatura media.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua

cuocere a fiamma bassa.
- I coperchi della serie di batterie da cucina Quality One sono adatti alla cottura in forno fino a una temperatura massima di 130°C.
- Vi preghiamo di fare attenzione al fatto che manici Cool+ - per tempi di cottura lunghi a causa di circostanze fisiche, come per esempio l'irradiazione del calore dal piano cottura o il contatto diretto con la fiamma (il fornello a gas) - possono scaldarsi.
- In questo caso vi consigliamo l'uso di presine. Ciò vale anche per la cottura in forno. Anche in questo caso è opportuno proteggersi la mani.
- I coperchi ad appoggio con il foro per il vapore impediscono fuoriuscite laterali del vapore e spruzzi d'acqua bollente sul piano cottura. Durante la cottura dal foro esce vapore bollente, per questo è necessario girare il coperchio con il foro per il vapore molto lontano dal corpo.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.

Consigli per un uso sicuro e la manutenzione
- Non riscaldare mai senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Aggiungere il sale solo in acqua già bollente e mescolare bene, in modo che non si attacchi al fondo della pentola formando macchie bianche.
- Dopo l'uso risciacquare il più presto possibile con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e togliere i residui delicatamente con una spugna o una spazzolina.
- Non usare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- L'acqua calcarea e determinati cibi possono provocare la formazione di macchie di calcare o colorazioni bluastre all'interno. Rimuovere tempestivamente e con regolarità tali depositi, facendo bollire dell'aceto nella pentola. Nei casi difficili, si consiglia di usare Purargan® di WMF, disponibile presso i rivenditori specializzati WMF.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta. Non conservare con i coperchi chiusi; appoggiarli sulla batteria da cucina senza chiudere le pentole.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie
- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertatevi che il sale non

cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.

- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere alle pentole macchie di ruggine. La macchie potrebbero provocare corrosioni, se non vengono prontamente eliminate.
- Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto per far uscire il vapore.
- Togliere le pentole dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.
- In caso di lavaggio del coperchio di vetro in lavastoviglie, il vetro si può opacizzare. Si consiglia il lavaggio a mano.
- L'eventuale accumulo di liquidi o sporco nel coperchio di vetro non è dovuto a un difetto di lavorazione, bensì al modello stesso del coperchio. In caso di lavaggio in lavastoviglie, fare attenzione che i coperchi siano posizionati verticalmente sull'apposito cesto, o che siano messi ad asciugare nella stessa posizione dopo il lavaggio a mano. In questo modo è possibile fare sgocciolare o evaporare meglio i liquidi.

Istruzioni per la preparazione

Cottura in poca acqua

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

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

Cottura con pochi grassi

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

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

Lasciare cuocere da entrambe le parti per 8-10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di

cottura variano a seconda della dimensione e dalla consistenza degli alimenti.
Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, la carne rosola nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi.
Fare attenzione con il grasso ad alte temperature.
Non lasciare incustodita una pentola bollente.
Non spegnere il grasso e olio in fiamme con acqua. Usare una coperta o un estintore.

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

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

Istruzioni per il fornello ad induzione
Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiar le stoviglie. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.
Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti sussiste la possibilità che il campo di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF带Cool+ 锅柄的锅具系列

Cromargan® 不锈钢18/10
插入式或平放式锅盖，玻璃盖
适用于所有灶具的TransTherm®全能锅底

衷心感谢您选用本产品。您选择的是一款WMF优质产品。高品质的材料、一流的加工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。
Cool+锅柄技术能有效降低锅体与锅柄之间的热传递。Cool+是第一项超过DIN EN 12983-1标准要求的获得专利的锅柄技术。

质量特性

- Cromargan®:采用不锈钢18/10。
- 无异味，清洁卫生。
- 获得专利的Cool+锅柄技术，独一无二，安全可靠。
- 锅沿用于目标准确和数量可控的倾倒。
- 采用适用于所有灶具的TransTherm®全能锅底，四周带不锈钢镶边，确保达到杰出的烹煮和煎炸性能。适用于所有灶具类型，包括电磁炉。
- 视系列而定：
  插入式锅盖特别适用于用水极少的烹饪。
  平放式锅盖可方便快速地推向一侧。
  锅盖采用耐高温优质玻璃，便于观察烹饪情况。
- 蒸汽出口使操作简单而安全。
- 大小符合家用需要。
- 只要遵守下列各条注意事项，易保养，牢固耐用。

请在第一次使用前完全通读下列操作指南和保养指南。

操作指南

- 首次使用前请去除所有标贴。用热水冲洗锅子，用水煮一煮，然后充分抹干。
- 最高加热挡只用于热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。
- 特别是在少水炖煮时应采用小火挡工作。
- Quality One 锅具系列的锅盖适合在烤箱中使用，且适于使用的最高温度为 130 °C。.
- 请注意，出于一些物理原因，如周围灶板的辐射热或与明火(燃气灶)直接接触，具有Cool+技术的金属锅柄仍然可能变烫。
  这种情况时我们推荐您使用垫布。
  在烤箱中使用时也同样。这里也应使用手部防烫保护。
- 带一个蒸汽出口的锅盖可防止蒸汽从侧面排出和水喷溅到炉灶上。烹饪过程中，蒸汽出口中可能会溢出热蒸汽。请始终将带蒸汽出口的锅盖朝远离身体的方向转动。
- 将锅具充分抹干存放。
-

安全使用指南和保养指南

- 切勿空烧锅具，并注意不可完全蒸干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或热源损坏。
- 仅当水沸腾以后再加入盐，锅底不得有盐分析出且不得有白色斑块。
- 使用后尽快用热水充分冲洗。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 含钙水和某些食物可能会使锅内产生水垢污渍或蓝色光亮斑迹。请用醋蒸煮锅具，以及早和定期清除这些污迹。
  在存在顽渍的情况下，推荐使用WMF Purargan®，可在WMF专业商店购买。
- 将锅具充分擦干存放。不得锅盖严实地盖在锅顶，而是松开地放在其上。

在洗碗机中的清洗指南

- 只使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。盐的浓缩液可能产生腐蚀。因此，建议在加满储罐后进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能因其他物品而将外部锈蚀转移到锅具上。如不立即清除这种外部锈蚀，则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出锅具，不要让其长时间潮湿，否则可能产生斑迹。
- 将锅具充分抹干存放。
- 如果将玻璃锅盖放在洗碗机中清洗，可能会导致玻璃锅盖破碎。因此我们建议您手动清洗。
- 如果玻璃盖中有液体或污垢集聚，其原因不在于缺乏清洁，而在于锅盖的设计不合理。确保放入洗碗机中清洁时或在手洗以后，将其垂直放置在餐具篮中。如此可更充分地蒸发或排尽液体。

烹饪指南

少水烹饪

这种柔和的烹饪方法是用极少水盖上锅盖烹饪蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中，不要揭下密闭的插入式锅盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。
少水烹饪是烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉的理想方法。这种烹饪方法大大保留了各种维生素、矿物质和微量元素，因为这些宝贵物质不会被溶于水中丢失，所有食物均保留了原汁原味。您基本上不需要加盐。

低脂煎制

当用油脂煎制时，始终用冷锅下油，然后再加热！
将温度最高设定在中高挡位上或中挡上。当油脂开始略微起烟时，即将火候调小。然后将待煎的

食品入锅。
盖上锅盖，两面各煎8 10分钟。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。
这种盖锅烹饪方式让肉类在自身的肉汁中煎制，从而只需使用极少的油脂。
小心灼热油脂。
不要让热锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。请您使用被子或灭火器。

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

灶板	**锅子**	**平底煎锅**
小 直径 14.5 cm	直径 16 cm	直径 20 cm
中 直径 18 cm	直径 20 cm	直径 24 cm
大 直径 22 cm	直径 24, 28 cm	直径 28 cm

电磁炉上的使用指南
请注意。电磁炉是一种加热极快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。
在高挡火候下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的灶具或锅具出现故障。
锅的大小与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区(磁场)无法识别到锅底的可能性。

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany 德国

Reklamationsabschnitt

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

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In the event of a complaint, please complete the complaint slip in full and enclose it with the purchase receipt. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如要投诉，请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

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

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
wmf.com

399137 | 001