

# WMF ProfiSelect



**DE** WMF ProfiSelect Kochgeschirre  
Bedienungs- und Pflegehinweise

**GB** WMF ProfiSelect cookware  
Instructions for use and care

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

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

**IT** Batterie da cucina WMF ProfiSelect  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

**NL** WMF ProfiSelect kookgerei  
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

**JP** WMF ProfiSelect 調理器具  
使用およびお手入れの注意

**CN** WMF ProfiSelect 炊具  
操作和保养指南

**SI** Posoda za kuhanje WMF ProfiSelect  
Navodila za uporabo in nego

**HU** WMF ProfiSelect főzőedények  
Használati és ápolási útmutató

**RU** Посуда WMF ProfiSelect  
Указания по использованию и уходу

**PL** Naczynia do gotowania WMF ProfiSelect  
Instrukcje obsługi i konserwacji

**SK** Kuchynský riad WMF ProfiSelect  
Pokyny na používanie a starostlivosť

**RO** Veselă WMF ProfiSelect  
Indicații de utilizare și îngrijire

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

**HR** WMF ProfiSelect posuđe za kuhanje  
Upute za uporabu i njegu



TransTherm® Universal base

## WMF ProfiSelect Kochgeschirre

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10  
Steckdeckel aus hitzebeständigem Gütéglass  
TransTherm®-Allherdboden

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

### Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Schütttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Steckdeckel für wasserarmes Garen besonders geeignet.
- Steckdeckel aus hitzebeständigem Gütéglass zum Sichtkochen.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

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

### Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch evtl. vorhandene Aufkleber entfernen. Kochgeschirr mit Wasser kurz auskochen, ausspülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.

- Wasserarmes Garen auf kleiner Heizstufe.
- Töpfe und Glasdeckel sind bis max. 200°C für den Backofen geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.

### Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Kochgeschirr nie ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdunstet. 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.
- Nach Gebrauch bald mit heißem Wasser ausspülen (siehe auch Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine).
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.

### Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Füllen Sie den Vorratsbehälter für Speisalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auf. Beachten Sie, dass kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangt. Dies kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.

- In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

### Hinweise für die Zubereitung

#### Wasserarm garen

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

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

### Hinweis für Induktionsherde

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

### Hinweis für Elektroherde

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

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

## WMF ProfiSelect cookware

Cromargan®: 18/10 stainless steel  
Insertable lid of heat-resistant glass  
TransTherm® universal base

Congratulations on your selection. You have chosen a quality WMF product. High quality materials, first-class finish and careful quality inspections ensure a long service life. The well-engineered design and sophisticated functionality ensure high product appeal.

### Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel.
- Neutral in taste and hygienic.
- Pouring rim for accurate, measured pouring.
- TransTherm® universal base, encapsulated in stainless steel for excellent cooking and roasting properties. Suitable for all types of hob including induction.
- Insertable lid ideal for cooking with very little liquid.
- Insertable lid of heat-resistant glass enabling you to see what is cooking.
- Sizes to suit every household.
- Easy to clean and hard-wearing when following the tips below.

**Before using your cookware for the first time, please read the following tips carefully.**

### Tips on use

- Remove any stickers on the cookware before using it for the first time. Briefly boil some water in your cookware, then rinse it out and dry it well.
- Only use the highest heat settings for bringing food to the boil. Reduce the heat promptly and continue cooking food on a medium heat.

- For food with a low water content, cook on a low heat.
- Pans and the glass lid can be used in the oven up to a maximum temperature of 200°C.
- Please be careful, as the handles can get hot. Use pan holders.

### Tips on safe usage and care

- Never heat up cookware when it is empty and take care never to allow the liquid content of the food to completely evaporate. If you do not keep an eye on this, the food you are cooking may burn and the cookware or heat source may become damaged.
- Only add salt to the cooking water when it is already warm and stir it so that the salt does not attack the base of the pan.
- After using the pan, rinse it out with hot water (also refer to the tips for cleaning in the dishwasher).
- Soak stubborn food residues and gently remove them using a sponge or a brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge. „Does not scratch 3M“).
- Please do not use wire wool or any abrasive scouring agent.
- Hard water and certain types of food can result in limescale deposits or blue shimmering discolouration appearing inside the pans. Remove this promptly and regularly by boiling up a solution of vinegar and water in your cookware. For anything that still remains stubbornly stuck, we recommend WMF Purargan®, available from WMF specialist retailers.

### Tips for cleaning in the dishwasher

- Always ensure you maintain the correct levels of dishwasher salt and rinse aid in the respective compartments of your dishwasher. Take care to ensure that no salt gets into the inside of your dishwasher. This can lead to corrosion. We therefore recommend you to run your dishwasher on empty when you have refilled it with salt.
- Extraneous rust from other items in the dishwasher can be

transferred onto your cookware. This can result in corrosion damage if it is not removed immediately.

- After the dishwasher has completed its cycle, open it as soon as possible to let the steam escape.
- Remove the cookware from the dishwasher as soon as possible and do not leave it in the damp environment for too long, as this can result in the appearance of spots.
- Ensure the cookware is completely dry before storing.

### Tips on preparation

#### Cooking with small quantities of liquid

This gentle form of preparation allows vegetables or other foods to be cooked with very small quantities of liquid in the covered pan. The insertable lid should be placed firmly on top of the pan, where it should remain for the entire cooking process. This ensures that no steam can escape and the water - steam cycle is not interrupted.

Cooking with small quantities of liquid is ideal for vegetables, fish, poultry or young meat. This cooking method ensures that food retains its vitamins, minerals and trace elements, as these do not become diluted by the water and all food thus retains its proper flavour. No salt needs to be added.

#### Frying with small amounts of fat

When frying with fat, always put the fat in the cold pan before you start heating up the pan and its contents. Set the temperature to high, medium or low. Reduce the heat when the fat begins to lightly smoke. Then, place the food you wish to fry in the pan. Put the lid on and then fry the food for 8-10 minutes on each side. The cooking time depends on the size and quality of the piece of meat. Take care with hot fat. Do not leave the hot pan unattended. If the fat catches fire, do not extinguish with water. Use a blanket or fire extinguisher. Preparing food with the lid on ensures the meat cooks in its own juices, allowing you to use fat sparingly.

### Tips for induction hobs

Please note: induction heat sources warm up very quickly. Do not heat up any pans when they are empty, as overheating can damage the cookware. A buzzing noise may be heard when cooking on a high heat. This noise is technically induced and does not indicate any fault with your hob or cookware. The diameter of the base of the pan and the heat source need to be the same. Otherwise, the heat source (magnetic field) may not respond to the base of the pan. This is particularly the case with pan bases of a small diameter.

### Tips for electric hobs

WMF Cromargan® cookware comes in sizes to suit all households. To make best use of energy with electric hobs, the diameter of the hotplate should match the diameter of pots and pans:

Hotplate	Saucepans	Frying pans
small ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

## Batteries de cuisine WMF ProfiSelect

Cromargan® : acier inoxydable 18/10  
Couvercle emboîtable en verre traité haute température  
Fond tous feux TransTherm®

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

### Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10.
- Neutre au goût et hygiénique.
- Bord verseur pour verser de manière précise et contrôlée.
- Le fond diffuseur TransTherm®, intégralement recouvert d'acier inoxydable, permet de cuire et de rôtir à la perfection. Compatibles tous feux, tables à induction comprises.
- Couvercle emboîtable particulièrement adapté à une cuisson avec peu d'eau.
- Couvercle emboîtable en verre haut de gamme résistant à la chaleur pour surveiller la cuisson.
- Tailles standard à usage domestique.
- En respectant les consignes suivantes, elles sont faciles à entretenir et inusables.

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

### Conseils d'utilisation

- Enlever, le cas échéant, tous les autocollants avant la première utilisation. Porter de l'eau à ébullition dans l'ustensile de cuisson, rincer et le sécher soigneusement.
- Utiliser la température maximale uniquement pour pré-

chauffer, réduire à temps et faire cuire les aliments à feu moyen.

- Cuisson avec une faible quantité d'eau sur feu doux.
- Les casseroles et couvercles en verre conviennent pour une cuisson au four jusqu'à 200° C.
- Veuillez noter, que les poignées peuvent devenir chaudes. Utilisez des maniques.

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

- Les ustensiles de cuisson ne doivent jamais chauffer sans contenu et il faut veiller à ce que le liquide des aliments ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, les aliments pourraient brûler, l'ustensile de cuisine ou la source de chaleur endommagée.
- Ne verser le sel que quand l'eau bouillonne, et remuer pour que le fond de la casserole ne soit pas agressé par le sel.
- Rincer le récipient avec de l'eau chaude après chaque utilisation (cf. également les consignes pour le nettoyage dans le lave-vaisselle).
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse. (Nous préconisons l'éponge nettoyante « anti-rayures 3 M » de Scotch Brite).
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- L'eau calcaire et certains aliments peuvent occasionner des tâches de calcaire ou des colorations bleuâtres sur les parois intérieures. Il faut les enlever immédiatement et régulièrement, en faisant bouillir du vinaigre dans les ustensiles de cuisson. En cas de tâches persistantes, nous préconisons WMF Puragan®, disponible dans les boutiques agréées WMF.

### Consignes pour le nettoyage dans le lave-vaisselle

- Remplissez toujours à temps le réservoir pour le sel spécial et le produit de rinçage. Notez que le sel ne pénètre pas à l'intérieur du lave-vaisselle. Il peut déclencher la corrosion. Nous conseillons par conséquent de procéder après le rem-

plissage des réservoirs à un cycle intermédiaire à vide.

- D'autres objets peuvent transmettre de la rouille erratique sur les ustensiles de cuisson. Si elle n'est pas enlevée immédiatement, elle peut provoquer des dommages dus à la corrosion.
- Ouvrir le lave-vaisselle après le rinçage afin d'aérer l'intérieur de la machine.
- Sortir l'ustensile de cuisson le plus rapidement possible du lave-vaisselle et ne pas laisser les parois trop longtemps humides, sinon des tâches pourraient se former.
- Bien sécher l'ustensile de cuisson avant de le ranger.

### Conseils de préparation

#### Cuisson avec une faible quantité d'eau

Cette cuisson douce permet de cuire les légumes ou d'autres aliments dans la casserole fermée et avec une faible quantité d'eau. Le couvercle emboîtable à fermeture étanche ne devrait pas être enlevé durant la cuisson, pour que la vapeur ne puisse pas s'échapper et que le cycle eau - vapeur ne soit pas interrompu.

Cuire avec une faible quantité d'eau convient parfaitement aux légumes, poissons, volailles et viandes fraîches. Cette méthode de cuisson préserve les vitamines, minéraux, oligoéléments, car ils ne sont pas dilués dans l'eau et les aliments gardent ainsi leur goût typique. Cette cuisson ne nécessite pas d'ajout de sel.

#### Braiser avec peu de matière grasse

Pour la cuisson avec une matière grasse, versez toujours la graisse dans l'ustensile de cuisson froide et faites-la réchauffer ensuite. Réglez la température au maximum sur feu moyen-fort ou moyen. Baissez la chaleur si la graisse commence à fumer légèrement. Mettez ensuite l'aliment à braiser dans l'ustensile de cuisson. Cuire des deux côtés env. 8 - 10 minutes à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et la consistance de la viande. Redoublez de prudence avec la graisse chaude. Ne laissez pas l'ustensile de cuisson chaud sans surveillance.

Ne versez pas de l'eau sur la graisse enflammée pour essayer de l'éteindre. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur. Cette méthode de cuisson à couvercle fermé permet de braiser la viande dans son propre jus et ne nécessite qu'une faible quantité de matière grasse.

### Instructions pour tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas une poêle ou des casseroles sans contenu, car la surchauffe peut endommager les ustensiles de cuisson. Un bourdonnement peut survenir en cas de niveau de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine. Le diamètre du fond de la casserole et la taille de la plaque de cuisson doivent être identiques, car la plaque de cuisson (champ magnétique) ne pourrait pas réagir au fond de la casserole ayant un diamètre inférieur.

### Consigne pour cuisinières électriques

Les batteries Cromargan® de WMF sont disponibles dans des tailles standard à usage domestique. Afin d'optimiser la transmission de la chaleur, le diamètre des plaques de cuisson du four électrique devrait être identique à celui de la casserole ou de la poêle :

Plaque de cuisson	Casseroles	Poêles
petite ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm	ø 28 cm

## Baterías de cocina WMF ProfiSelect

Cromargan®: acero inoxidable 18/10  
Tapa encajable de cristal resistente al calor  
Base TransTherm®

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

### Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Borde vertidor para un seguro y preciso vertido.
- TransTherm® apto para todos los fuegos, revestida de acero inoxidable para unos excelentes resultados de fritura y asado. Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción
- Tapa encajable especialmente apta para la cocción con poca agua.
- Tapa encajable de cristal resistente al calor transparente para controlar la cocción.
- Tamaños apropiados para el uso doméstico.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso.

**Léase al completo las siguientes indicaciones de uso y limpieza antes de utilizar por primera vez el producto.**

### Indicaciones de uso

- Retire todos los adhesivos antes del primer uso. Lave la cazuela con agua hirviendo brevemente, luego aclare y séquela bien.

- Utilice solo la temperatura máxima para calentar y seguidamente bájela a temperatura media para asar el alimento.
- Para cocer con poca agua a fuego bajo.
- La cazuela y la tapa pueden introducirse en el horno hasta máximo 200°C.
- No olvide que los mangos pueden calentarse. Utilice mangos de cocina.

### Advertencias para una utilización y limpieza seguras.

- No caliente nunca la cazuela vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, el resultado sería que la comida se quemaría y la cazuela se estropearía e incluso la fuente térmica podría verse afectada.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para que no se pegue al fondo de la cazuela dañándola.
- Después de usada, lávela con agua caliente (consulte también las indicaciones de limpieza del lavavajillas).
- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con una esponja o cepillo suavemente. (Le recomendamos la esponja Scotch-Brite "Cero Rayas" con fibra 3M).
- No utilice espirales metálicas de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El agua con cal y determinados alimentos pueden propiciar la aparición de manchas de cal o desteñir en azul el interior de la cazuela. Limpiela de inmediato y regularmente, simplemente hirviendo la cazuela con vinagre. En casos persistentes, le recomendamos que utilice WMF Purargan®, disponible en tiendas WMF.

### Indicaciones para su limpieza en el lavavajillas

- Tenga siempre lleno a tiempo el compartimento con sal especial y abrillantador de lavavajillas. Procure que no entre sal en la parte interior del lavavajillas. Podría dar lugar a corrosión. Por eso le recomendamos que cuando llene el

compartimento, realice un proceso de lavado intermedio con la máquina vacía.

- La cazuela puede oxidarse a causa de otros objetos introducidos en el lavavajillas. Si no lo elimina de inmediato, esto puede ocasionar daños por corrosión.
- Abra el lavavajillas en cuanto termine el programa para que entre aire.
- Extraiga la cazuela en cuanto finalice el programa de la máquina y no la deje humedecer por largo tiempo, ya que podría causar manchas.
- Guarde la cazuela bien seca.

### Indicaciones de preparación

#### Cocer con poca agua

Las verduras y otros alimentos pueden cocerse con la tapa cerrada y muy poco líquido. No retire la tapa encajable firmemente durante el tiempo de cocción para que no se escape el vapor y no se interrumpa el ciclo de agua-vapor.

La cocción con poca agua es ideal para verduras, carnes, aves o carnes tiernas. Con este método de cocción se conservan todas las vitaminas, los minerales y oligoelementos, ya que no se extrae el agua y todos los alimentos conservan su sabor característico. Con este método, tampoco necesita añadir sal.

#### Asar con poca grasa

Cuando vaya a freír con aceite, añádalo siempre antes en el recipiente frío y caliéntelo después. Ponga la temperatura al máximo y luego a nivel medio o bajo. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. Coloque dentro el alimento que vaya a asar. Con la tapa cerrada, ase el alimento por ambos lados durante 8-10 minutos.

El tiempo de asado dependerá del tamaño y las características de la carne. Tenga mucha precaución con el aceite o grasa caliente. Vigile siempre la cazuela caliente. Si la grasa empieza a arder nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapadera o un extintor. Asar la carne con la tapa cerrada

permite que esta se haga en su propio jugo y utilizar muy poca grasa.

### Indicaciones para cocinas de inducción

Por favor, tenga en cuenta: la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la sartén o cazuela vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción, aparece un ruido de zumbido. No se preocupe, es algo técnico y no indica defecto de su cocina o de la batería de cocina. El tamaño del diámetro del fuego y de la cazuela deben coincidir, de lo contrario puede pasar que el campo magnético del quemador no se dirija al fondo de la cazuela, si el diámetro del fondo es demasiado pequeño.

### Advertencias para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina de Cromargan® de WMF están disponibles en tamaños adecuados para el uso doméstico. Para un mejor aprovechamiento de la energía, los diámetros de los fuegos y los de las cazuelas y sartenes en cocinas eléctricas deberán corresponderse con los siguientes:

Fuego de cocina	Cazuelas	Sartenes
pequeño ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mediano ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm	ø 28 cm

## Batterie da cucina ProfiSelect WMF

Cromargan®: acciaio inox 18/10  
Coperchio ad incastro in vetro resistente al calore  
Fondo universale TransTherm®

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

### Caratteristiche di qualità

- Cromargan®: acciaio inox 18/10.
- Neutrale ai sapori ed igienica.
- Il bordo versatore assicura un perfetto dosaggio e un elevato grado di precisione.
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox per un'eccellente cottura al forno. Adatto a tutte le fonti di calore, anche ad induzione.
- Coperchio ad incastro ideale per la cottura in poca acqua.
- Coperchio ad incastro in vetro resistente al calore per una cottura visibile.
- Disponibile in diverse misure.
- Indistruttibile e di facile manutenzione, rispettando le indicazioni riportate di seguito.

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

### Consigli per l'uso

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti. Far bollire dell'acqua nella pentola per un breve periodo, lavare ed asciugare con cura.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare,

impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio.

- Cottura in poca acqua a livelli bassi di calore.
- Le pentole e i coperchi di vetro sono adatti alla cottura in forno fino alla temperatura di 200°C.
- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare le presine.

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

- Non riscaldare mai le batterie da cucina senza alimenti. In-oltre prestare attenzione al fatto che i liquidi di cottura non evaporino mai in modo completo. Non osservando questa indicazione si possono bruciare le pietanze e provocare danni alla batteria da cucina o alla fonte di calore.
- Aggiungere il sale solo in acqua già bollente e mescolare bene, in modo che non si attacchi al fondo della pentola.
- Dopo l'impiego, lavare subito con acqua calda (vedere anche le istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie).
- Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola. Si consiglia la spugna antigraffio Scotch Brite di 3M.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- L'acqua calcarea e determinate pietanze possono provocare la formazione di depositi di calcare e colorazioni bluastre all'interno. Rimuovere tali depositi in fretta e regolarmente, facendo bollire dell'aceto nella pentola. Nei casi difficili, si consiglia di usare Purargan® di WMF, disponibile presso i rivenditori specializzati WMF.

### Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Mantenere sempre i corretti livelli di sale speciale e brillantante. Fare attenzione che il sale non entri in contatto con l'interno della lavastoviglie, poiché potrebbe provocare corrosione. Si consiglia quindi di effettuare un ciclo di risciacquo con la macchina vuota dopo il riempimento del

serbatoio.

- Potrebbe accadere che la ruggine proveniente da altri oggetti presenti all'interno della lavastoviglie si depositi sulla pentola. Se non prontamente rimossa, tale ruggine potrebbe causare danni da corrosione.
- Alla fine del ciclo di lavaggio, aprire lo sportello della lavastoviglie prima possibile per consentire un'adeguata ventilazione.
- Estrarre prima possibile le pentole dalla macchina e non lasciarle umide a lungo per evitare la formazione di macchie.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.

### Indicazioni per la preparazione

#### Cottura in poca acqua

In questo metodo di preparazione delicato, le verdure e altri alimenti vengono cotti in una pentola chiusa con poco liquido. Durante tutto il processo di cottura, il coperchio ad incastro non deve essere rimosso, in modo che il vapore non possa fuoriuscire e il ciclo acqua - vapore non venga interrotto. La cottura con poca acqua è ideale per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Questo metodo di cottura preserva le vitamine, i minerali e gli oligoelementi pressoché intatti, perché non vengono risciacquati in acqua e tutto il cibo mantiene il proprio sapore. Si può inoltre evitare di aggiungere sale.

#### Cottura povera di grassi

Per la cottura con grassi, distribuire sempre il grasso nella pentola fredda e riscaldarla solo a questo punto. Al massimo, impostare la temperatura sul livello medio-alto o medio. Ridurre il calore quando il grasso comincia produrre un leggero fumo. A questo punto disporre gli alimenti da rosolare nella pentola. Con il coperchio chiuso, rosolare per 8-10 minuti su entrambi i lati. Il tempo di cottura dipende dalla dimensione e dalla consistenza della carne. Prestare attenzione con il grasso ad alte temperature. Non lasciare la pentola calda incustodita. Non

eliminare il grasso bollente con acqua. Tenere a disposizione una coperta o un estintore. Grazie a questo tipo di preparazione con il coperchio chiuso, la carne rosola nei propri succhi ed è quindi possibile utilizzare il grasso con molta parsimonia.

### Consigli in caso di uso di fornelli ad induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto veloce. Non riscaldare padelle e pentole senza contenuto, perché il surriscaldamento può danneggiarle. La preparazione a livelli di cottura elevati potrebbe dare luogo a un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non è indice di guasti né del fornello né della pentola. Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del campo di cottura devono corrispondere, altrimenti è possibile che il campo di cottura (campo magnetico) non venga correttamente indirizzato alla base della pentola, specie se questa è di piccole dimensioni.

### Consigli in caso di uso di fornelli elettrici

Le batterie da cucina in Cromargan® di WMF sono disponibili in varie dimensioni. Per un migliore sfruttamento dell'energia nelle cucine elettriche, il diametro della piastra deve grossomodo corrispondere al diametro delle pentole e delle padelle:

Piastra	Pentole	Padelle
piccola ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
media ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

## WMF ProfiSelect kookgerei

Cromargan®: roestvrij staal 18/10  
Stekdeksel van hittebestendig glas  
Universele TransTherm®-bodem

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

### Kwaliteitskenmerken

- Cromargan®: roestvrij staal 18/10.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Gietrand voor gericht en gedoseerd uitgieten.
- TransTherm®-bodem, rondom afgewerkt met roestvrij staal, voor uitstekende kook- en braadeigenschappen. Geschikt voor alle fornuizen, ook voor inductie
- Steekdeksel bijzonder geschikt voor waterarm garen.
- Steekdeksel van hittebestendig glas voor zicht tijdens het koken.
- Praktische mater.
- Wanneer u de volgende aanwijzingen opvolgt zijn de bakken gebruiksvriendelijk en onverwoestbaar.

**Lees de onderstaande gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen alstublieft voor het eerste gebruik volledig door.**

### Aanwijzingen voor gebruik

- Verwijder voor het eerste gebruik evt. aanwezige stickers. Kookgerei kort uitkoken met water, afspoelen en goed afdrogen.
- De hoogste verwarmingsstand alleen gebruiken voor voorverwarmen, op tijd terugschakelen en voedsel op de middelste stand gaar koken.

- Waterarm garen op een lage verwarmingsstand.
- Pannen en glazen deksel zijn tot max. 200°C geschikt voor de oven.
- Houdt u er rekening mee dat de handgrepen heet kunnen worden. Gebruik pannenlappen.

### Aanwijzing voor veilig gebruik en voor onderhoud

- Kookgerei nooit zonder inhoud verhitten en let erop dat de vloeistof van het voedsel in de pan nooit volledig verdampt. Bij het niet naleven kan dit leiden tot het aanbranden van het voedsel in de pan, tot beschadiging van het kookgerei of de warmtebron.
- Zout alleen toevoegen aan het al kokende water en omroeren, zodat de bodem van de pan niet door het zout wordt aangetast.
- Na gebruik direct uitspoelen met heet water (zie ook de aanwijzing voor de reiniging in de afwasmachine).
- Vastzittende voedselresten losweken en met spons zonder borsten zorgvuldig verwijderen. (Wij raden de Scotch Britte-reinigingsspons „Krast niet 3M“ aan).
- Gebruik geen staalwol of zandhoudende schuurmiddelen.
- Door kalkhoudend water en bepaalde ingrediënten kunnen er kalkvlekken of blauwe verkleuringen in het binnenste ontstaan. Deze kunt u vroegtijdig en regelmatig verwijderen, indien u het kookgerei uitkookt met azijn. In hardnekkige gevallen raden wij WMF Purargan® aan, dat verkrijgbaar is in de WMF-vakhandel.

### Aanwijzing voor de reiniging in de afwasmachine

- Vul het reservoir voor speciaal zout en spoelmiddel altijd tegelijkertijd bij. Let erop dat er geen zout in het binnenste van de afwasmachine terecht komt. Dit kan corrosie veroorzaken. Wij raden daarom aan om na het vullen van het reservoir een tussenspoeling met lege machine uit te voeren.
- In de afwasmachine kan door vreemde voorwerpen roest op het kookgerei worden overgedragen. Dit kan corrosieschade

veroorzaken, indien dit niet direct wordt verwijderd.

- De afwasmachine na beëindiging van het spoelproces zo snel mogelijk openen voor ventilatie.
- Kookgerei zo snel mogelijk uit de machine halen en niet voor lange tijd in het vocht laten staan, omdat er anders vlekken kunnen ontstaan.
- Kookgerei alleen goed afgedroogd bewaren.

### Aanwijzing voor het bereiden

#### Waterarm garen

Bij deze fijne bereiding worden groenten en andere ingrediënten in een gesloten pan met zeer weinig vloeistof gegaard. Tijdens het hele garingsproces mag de vastsluitende steekdeksel niet worden verwijderd, zodat er geen stoom kan ontsnappen en de cirkel water – damp niet worden onderbroken. Waterarm garen is ideaal voor groenten, vis, gevogelte of jong vlees. Bij deze garingsmethode blijven vitamines, mineralen, spoorelementen goed behouden, omdat deze niet in het water worden weggespoeld en alle ingrediënten behouden hun eigen smaak. Het toevoegen van zout kunt u vergeten.

#### Vetarm braden

Bij het braden met vet doet u het vet altijd in de koude pan en verhit u de kookset hierna pas! Zet de temperatuur maximaal op middenhoog of midden in. Verminder de hitte als het vet licht begint te roken. Leg dan het te braden voedsel in de pan. Met een gesloten deksel aan beiden zijden 8-10 minuten braden. De gaartijd hangt af van de grootte en de consistentie van het vlees. Wees altijd voorzichtig met heet vet. Laat een hete pan nooit onbeheerd achter. Blus brandend vet niet met water. Gebruik een deken of een brandblusapparaat. Bij dit type bereiding met gesloten deksel, braadt het vlees in eigen sap en u kunt zeer spaarzaam met het vlees omgaan.

#### Aanwijzing voor inductiefornuizen

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen

lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken. Bij hoge verwarmingsstanden kan er een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid is technisch correct en geen teken voor een defect van u fornuis of kookgerei. De bodemdiameter van de pan en de grootte van het kookveld moeten overeenstemmen, omdat er anders, bij kleine bodemdiameters, de mogelijkheid bestaat dat het kookveld (magneetveld) de bodem van de pan niet verwarmd.

### Aanwijzing voor elektrische fornuizen

Cromargan®-kookgerei van WMF is er in praktische maten. Bij de elektrische fornuizen moeten de diameter van de kookplaat en de diameter van de deksel en pan goed overeenkomen voor een beter gebruik van de energie:

Plaat	Deksel	Pan
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm



## WMF ProfiSelect 調理器具

Cromargan(クロマーガン)®:18/10ステンレススチール  
高品質耐熱ガラス製蓋  
TransTherm(トランサム)®:ユニバーサルベース

本製品をお買い上げ頂きありがとうございました。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がすばらしい使いごちを保証します。

### 製品の特徴

- Cromargan(クロマーガン)®:18/10ステンレススチール
- ニュートラルなデザインで衛生的。
- 正確な分量をねらった場所に注げる縁。
- TransTherm(トランサム)®ユニバーサルベースは、ステンレススチールでコーティングされ、煮込み料理や焼き料理に最適です。IHを含むすべての熱源に対応。
- きちんとはまる蓋は少ない水分で煮る場合にも最適。
- 高品質耐熱ガラス製の蓋で、調理の様子が見て分かりやすい。
- 家庭用のサイズ。
- 次の注意を考慮いただければ、お手入れが簡単に損傷することがありません。

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。

### 使用上の注意

- 初めてお使いになる前に、シールを剥がしてください。調理器具に水を入れて沸騰させ、すすいだ後、よく乾燥させてください。
- 最高温の加熱レベルは最初の加熱にのみ使用してください。その後、適時に火力を下げて、中温で十分に調理してください。

- 少ない水分で煮る場合は、低温で調理してください。
- オープンで使用する場合、銅・ガラス蓋の耐熱温度は200°Cです。
- ハンドルが熱くなることがありますので、ご注意ください。キッチンミトンを使用してください。

### 安全なご使用とお手入れの注意

- 調理器具は長時間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。注意をしないと、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。
- 塩は既に沸騰した湯に入れかき混ぜてください。これで、鍋底が塩によって損傷することがありません。
- 使用後は早めに熱湯で洗浄してください(食洗機での洗浄に関する注意を参照してください)。
- こびりついた料理は水に漬けて柔らかくし、スポンジまたはブラシで丁寧に洗い落してください。(弊社ではScotch Briteの洗浄スポンジ®を付けない3M®を推奨しています。)
- 絶対にスチールウールや砂を含むクレンザーは使用しないでください。
- 硬水や特定の料理が原因で、石灰のシミや青く光るシミが内部に生じることがあります。調理器具に酢を入れて沸騰させ、早めにそして定期的に除去してください。汚れが落ちにくい場合は、WMF取り扱い店で購入できるWMF Purargan(プラルガン)®を推奨します。

### 食洗機での洗浄に関する注意

- 洗剤入れに洗剤とリンスを常時適宜入れてください。食洗機内部に洗剤が入らないよう注意してください。腐食の原因になる恐れがあります。そのため、容器に洗剤を入れた後、食洗機が空の状態ですぐサイクルを実行することを推奨します。
- 食洗機内部で、他の物から無関係なさびが料理用容器に付着することがあります。このさびをすぐに除去しなかった場合、腐食損傷の原因となる恐れがあります。

- すすぎサイクルの終了後、換気のためなるべく早く食洗機を開けてください。
- 調理器具はできるだけ早く食洗機から取り出し、長い間濡れたままにしないでください。水滴の跡が残ることがあります。
- 調理器具はよく乾燥させてから保存してください。
- 調理上の注意

### 水分の少ない煮込み料理

この繊細な調理を行う際は、野菜やその他の材料を鍋に入れて蓋を閉じ、非常に少ない水分で煮込みます。煮込み調理の間、蓋はしっかりと閉めて開けないでください。蒸気が漏れたり、水と蒸気の循環が中断されることがあります。水分の少ない煮込み料理は、野菜や肉、鳥肉、または鶏肉、仔牛肉などに最適です。この煮込み調理の場合水で洗われることがないため、ビタミン、ミネラル、微量元素の大部分が残されて、すべての料理が本来のおいしさを保ちます。調理塩は加えないでください。

### 低脂肪の焼き料理

脂を使って焼く場合は、必ず脂を冷えた鍋に入れた後で加熱してください!温度は最高でも中高温または中温に設定してください。脂から煙が出始めたら、火力を落としてください。ここで、鍋に料理材料を入れます。蓋を閉じ、両面を8-10分間焼きます。調理時間は肉の大きさや肉質によります。高温の脂に注意してください。高温の鍋から目を離さないでください。燃えている脂を水で消火しないでください。消火には蓋か消火器を使用してください。この調理では蓋を閉じて焼くことで、肉がその肉汁で調理され、脂の使用を抑えることができます。

### 電磁誘導加熱コンロにおける注意

ご注意ください。インダクションヒーティングは非常に速く温まる熱源です。フライパンや鍋が空のまま加熱しないでください。加熱しすぎた場合、調理器具が損傷する恐れがあります。高温レベルに設定すると、ジーという音が生じ

ることがあります。この音は技術的な理由で生じるもので、コンロや調理器具の故障のサインではありません。鍋底の直径と加熱面が一致する必要があります。特に鍋底の直径が小さい場合、加熱面(磁場)が鍋底と一致しないことがあります。

### 電気コンロにおける注意

WMF製 Cromargan®調理器具は家庭用サイズの品揃えです。電気コンロの場合、エネルギーをよりよく利用するためにコンロの直径と鍋やフライパンの直径が一致する必要があります。

コンロ	鍋	フライパン
小 ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
中 ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
大 ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm



## WMF ProfiSelect 炊具

Cromargan®: 不锈钢 18/10  
插入式盖采用耐高温优质玻璃  
TransTherm®-全能灶具锅底

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

### 质量特性

- Cromargan®: 采用不锈钢 18/10。
- 无异味和清洁卫生。
- 锅沿用于有针对性且计量精确地倾倒。
- 采用 TransTherm® 全能灶具锅底，四周采用不锈钢镶边，确保达到杰出的烹煮和煎炸性能。适用于所有灶具类型，包括电磁炉。
- 插入式盖特别适用于不多用火的烹饪。
- 插入式盖采用耐高温优质玻璃，便于观察烹饪情况
- 大小符合家用需要。
- 只要注意下列各项提示，略需护理即可，不易损坏。

请在第一次使用前完全诵读下列操作指南和保养指南。

### 操作指南

- 使用前请先把任何贴纸除去。用水煮一煮炊具，然后洗干净，再好好弄干。
- 最高加热档只用于点火，应及时调低档位，在中档上烹煮食物。
- 使用低热级于不多用火的烹饪。
- 锅子和玻璃盖适用于高达 200°C 的烤箱。
- 注意锅柄可能被烧烫。请使用垫布。

### 安全使用指南和保养指南

- 绝不要将炊具空烧，并注意不可完全蒸干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、炊具损坏或热源损坏。

- 只在已经烧开的水中加入盐并搅动，以便锅底不被盐分腐蚀。
- 使用后请尽快使用热水冲洗（参见有关使用洗碗机清洗的指示）。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。（推荐使用 3M 公司的无刮痕 Scotch Brite 清洁海绵）。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 可能因含钙水和特定食物而在锅内产生水垢污渍或变成蓝色。请用醋蒸煮炊具提前和定期清除。在存在顽渍的情况下，推荐使用 WMF Purargan®，可在 WMF 专业商店购买。

### 在洗碗机中的清洗指南

- 及时加满专用盐和清洗剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。这可能会导致腐蚀。因此，建议在加满储罐后，进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能因其它物品而将外部锈蚀转移到炊具上。如不立即清除这种外部锈蚀，则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出炊具，不要让其长时间潮湿，否则可能产生水渍。
- 将炊具充分晾干存放。

### 烹饪指南

#### 无水烹饪

这种细致的烹饪是用少许水盖上锅盖烹饪蔬菜或其它食物。在整个烹饪过程中，不要揭下密闭的锅盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。

无水烹饪理想适合于烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉。这种烹

#### 调方法

大大保留了各种维生素、矿物质和微量元素，因为没有被水分冲淡，所有食物均保留了原汁原味。您可以完全不加盐。

#### 低脂煎炸

当用油脂煎炸时，始终用冷锅下油，然后再加热！将温度最

高设定在中高档位上或中档上。当油脂开始略微起烟时，关小火。然后将待煎炸的食品入锅。盖上锅盖，两面各煎 8-10 分钟。烹饪的时间长短取决于肉的大小和特性。小心灼热油脂。不要让热锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。使用锅盖或灭火器。这种盖锅烹饪方式让肉类在自身的肉汁中煎炸，从而您无需过多地与油脂打交道。

### 电磁炉上的使用指南

请注意。电磁炉是一种加热极快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏炊具。在高档位下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的灶具或炊具出现故障。锅的底部直径与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区（磁场）无法识别到锅底的可能性。

### 电炉上的使用指南

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

灶板	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

## Posoda za kuhanje WMF ProfiSelect

Cromargan®: Nerjavno legirano jeklo 18/10  
Pokrovka iz stekla, odpornega na vročino  
Dno TransTherm®, primerno za vse vrste kuhališč

Čestitamo vam ob nakupu tega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek podjetja WMF. Visokokakovostni materiali, prvovrstna obdelava in natančen nadzor kakovosti zagotavljajo zelo dolgo življenjsko dobo. Dovršen dizajn in premišljena funkcionalnost zagotavljata visoko stopnjo uporabnosti.

### Lastnosti, ki zagotavljajo kakovost

- Cromargan®: Nerjavno legirano jeklo 18/10.
- Ne vpliva na okus hrane in zagotavlja higieno.
- Rob, oblikovan za lažje in natančnejše odlivanje tekočine.
- Dno TransTherm® za vse vrste kuhališč, obdano z nerjavnim legiranim steklom za izjemne rezultate pri kuhanju in pečenju. Za vse vrste štedilnikov, tudi za indukcijske plošče.
- Pokrovka, primerna predvsem za dušenje z malo vode.
- Pokrovka iz stekla, odpornega na vročino, za nadzor med kuhanjem.
- Velikosti, primerne za gospodinjstvo.
- Ob upoštevanju spodnjih navodil je nega preprosta, posoda pa neuničljiva.

### Pred prvo uporabo natančno in v celoti preberite spodnja navodila za uporabo in nego.

#### Navodila za uporabo

- Pred prvo uporabo odstranite morebitne nalepke. V posodi zavrite vodo, jo odlijte in posodo dobro obrišite.
- Najvišjo stopnjo temperature uporabite samo za segrevanje na začetku, nato jo pravočasno znižajte in jedi kuhajte na srednji stopnji.
- Pri dušenju z malo vode uporabljajte nizke temperature.

- Posode in steklene pokrovke so primerne za uporabo v pečici do temperature 200 °C.
- Upoštevajte, da se lahko ročaji močno segrejejo, zato uporabite prijemalke.

#### Navodila za varno uporabo in nego

- Kuhinjske posode nikoli ne segrevajte brez vsebine in pazite, da tekočina nikoli popolnoma ne izpari. Če tega ne upoštevate, se jed lahko zažge, posoda za kuhanje ali vir segrevanja pa se lahko poškodujeta.
- Sol dodajajte le v vodo, ki se že greje, in premešajte, da sol ne bo poškodovala dna posode.
- Po uporabi čim prej sperite z vročo vodo (glejte tudi navodila za čiščenje v pomivalnem stroju).
- Trdovratne ostanke jedi namočite in jih nežno odstranite z gobico ali s krtačo. (Priporočamo čistilno gobico Scotch Brite »Kratzt nicht 3M« (brez prask)).
- Ne uporabljajte jeklene volne ali sredstev za drgnjenje s peskom.
- Zaradi trde vode in določenih jedi lahko na notranji strani posode nastanejo madeži vodnega kamna ali modri svetleči madeži. Pravočasno in redno jih odstranite tako, da v posodi prekuhate kis. Če so madeži trdovratni, priporočamo čistilo WMF Purargan®, ki je na voljo v specializiranih trgovinah.

#### Navodila za čiščenje v pomivalnem stroju

- Pravočasno napolnite predala za sol in detergent. Pazite, da sol ne pride v notranjost pomivalnega stroja, saj lahko povzroči korozijo. Zato priporočamo, da takoj, ko napolnite predala, zaženete vmesni program pomivanja s praznim pomivalnim strojem.
- V pomivalnem stroju se lahko na posodo za kuhanje z drugih predmetov prenese rja, ki lahko povzroči korozijo, če je ne odstranimo takoj.
- Po koncu programa pomivanja čim prej odprite pomivalni stroj, da se prežrači.

- Posodo za kuhanje čim prej zložite iz pomivalnega stroja. Če ostane vlažna dalj časa, lahko nastanejo madeži.
- Posoda za kuhanje mora biti pred shranjevanjem povsem suha.

#### Nasveti za pripravo jedi

##### Dušenje z malo vode

Pri takšnem načinu priprave se zelenjava ali druge jedi skuhamo v zaprtem loncu z zelo malo tekočine. Med kuhanjem je priporočljivo, da ne odpirate tesno zaprte pokrovke, saj lahko sicer para uide iz posode, prekine pa se tudi nastajanje pare. Dušenje z malo vode je idealno za pripravo zelenjave, rib, perutnine in mladega mesa. Pri takšnem dušenju se vitamini, mineralne snovi in elementi v sledovih ohranijo v večji meri, saj se ne izločijo v vodo, vse jedi pa ohranijo svoj okus. Ni vam treba dodajati soli.

##### Pečenje z malo maščobe

Kadar pečete na maščobi, jo vedno dodajte v hladno posodo in jo šele nato segrejte! Temperaturo nastavite največ na srednje visoko stopnjo ali srednjo stopnjo. Če se iz maščobe začne rahlo kaditi, zmanjšajte temperaturo. Nato v posodo dodajte živila, ki jih želite speči. Če posodo pokrijete s pokrovko, pecite na obeh straneh 8–10 minut. Čas kuhanja oz. pečenja je odvisen od velikosti in vrste mesa. Pri delu z vročo maščobo bodite previdni. Vroče posode ne pustite nenadzorovane. Goreče maščobe ne gasite z vodo, ampak uporabite odejo iz blaga ali gasilni aparat. Pri takšnem načinu priprave s pokrito pokrovko se meso peče v lastnem soku, zato lahko uporabite manj maščobe.

##### Navodila za indukcijska kuhališča

Upoštevajte navodila. Indukcija je vir toplote, ki se segreje zelo hitro. Ponev ali loncev nikoli ne segrevajte brez vsebine, saj lahko pregrevanje poškoduje posodo za kuhanje. Pri višjih stopnjah se lahko pojavi brnenje, ki nastane zaradi načina delovanja indukcije in ne pomeni, da je kaj narobe s šte-

dilnikom ali posodo za kuhanje. Premer dna posode in kuhalna površina se morata ujemati, sicer se lahko zgodi, da se kuhalna površina (kjer je magnet) ne bo vklopila, predvsem pri posodah z manjšim dnom.

#### Navodila za indukcijska kuhališča

Kuhinjske posode WMF Cromargan® so na voljo v velikostih, primernih za gospodinjstva. Za čim boljšo izrabo energije mora biti premer posode glede na velikost kuhalne plošče enak približno:

Kuhalna plošča	Lonci	Porne
majhna ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
srednja ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
velika ø 22 cm	ø 28 cm	ø 28 cm

## WMF ProfiSelect főzőedények

Cromargan®: Rozsdamentes nemesacél 18/10

Hőálló edzett üveg fedél.

TransTherm® univerzális talpazat

Gratulálunk választásához! Ön egy minőségi WMF terméket választott. A kiváló minőségű alapanyagok, első osztályú kidolgozás és a gondos minőségellenőrzés kiemelkedően hosszú élettartamot biztosít. A kiforrott design és az átgondolt funkcionalitás magas használati értéket biztosít.

### Minőségi jellemzők

- Cromargan®: Rozsdamentes nemesacél 18/10.
- Ízmentes és higiénikus.
- Kiöntő perem a pontos és adagolt kiöntéshez.
- Minden tűzhelyhez alkalmas TransTherm® talp, körben nemesacél burkolattal, a kiváló főzési és sütési tulajdonságokhoz. Minden tűzhelytípushoz alkalmas, az indukciós főzőlapokhoz is.
- A fedéllel különösen alkalmas kevés vízzel pároláshoz.
- Tűzálló rozsdamentes acél fedélen keresztül látható az étel.
- Háztartásba illő méretek.
- Az alábbi utasítások betartásával az ápolás könnyű, az edény pedig elnyúzhatatlan lesz.

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

### Használati utasítások

- Az első használat előtt távolítsa el az esetleges matricákat. A főzőedényben főzzön fel vizet, öblítse ki és jól szárítsa meg.
- A legmagasabb hőfokozatot csak hevítéshez használja, időben kapcsolja vissza és az ételeket közepes fokozaton főzze készre.

- Alacsony hőfokon kevés vízzel párolhat.
- Az üvegfedeles edények max. 200°C-ig alkalmas sütőkemencében használatra.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fülek felforrósodhatnak. Használjon edényfogót.

### Tudnivalók a biztonságos használatához és az ápoláshoz

- A főzőedényeket üresen soha ne hevítse, és ügyeljen rá, hogy az edényben folyadék soha ne párologjon el teljesen. Ha felügyelet nélkül hagyja a főzőedényt, az étel odaéghet, ami az edényben vagy a hőforrásban kárt tehet.
- A sót csak felfőtt vízbe tegyen és keverje meg, hogy az edény alját a só ne támadja meg.
- A használat után gyorsan öblítse ki forró vízzel (lásd a mosogatógépben tisztításról írt megjegyzéseinket).
- A makacs szennyeződésekelt áztassa fel, majd szivaccsal vagy kefével távolítsa el. (A karcmentes „3M Scotch Brite” mosogatószivacsot ajánljuk.)
- Kérjük, ne használjon fém dörzsszivacsot vagy homoktartalmú súrolószert.
- A magas kalcium tartalmú víz és bizonyos ételek vízkőfoltokat vagy kéken csillogó elszíneződést hagyhatnak az edény belsejében. Kérjük, távolítsa el időben és rendszeresen, ecettel főzze ki a főzőedényt. A makacs foltokat a WMF Purargan® tisztítószerezrel távolíthatja el, amelyet minden WMF szakkereskedésben megtalál.

### Javaslatok a mosogatógépben tisztításhoz

- A mosogatógép sót és a tisztítószert mindig időben tegye be a mosogatógépbe. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön só a mosogatógépbe. Ez korrózióhoz vezethet. Ezért azt ajánljuk, hogy a szerek adagolása után végezzen köztes mosogatást üres mosógéppel.
- A mosogatógépbe más tárgyakon keresztül idegen eredetű rozsdá kerülhet a főzőedényekre. Ez korróziót okozhat, ha azonnal nem távolítja el.

- A mosogatógépet a mosogatás után lehetőleg azonnal szellőztesse ki.
- A főzőedényeket lehetőleg azonnal vegye ki a gépből, és ne tárolja hosszabb időn keresztül nedvesen, mivel foltok keletkezhetnek rajta.
- A főzőedényeket jól megszáritva tárolja.

### Főzési javaslatok

#### Párolás kevés vízzel

Ennél a kiméletes főzésnél a zöldség vagy más élelmiszerek fedél alatt nagyon kevés vízzel párolhatók. Az egész párolás alatt ne vegye le a pontosan záró fedelet, hogy a gőz ne szálljon el, és ezzel a víz - gőz körforgás ne szakadjon meg. Zöldségek, hal, szárnyasok és fiatal húсок elkészítésénél ideális a kevés vízzel párolás. Ezzel a párolási folyamattal a vitaminok, ásványi anyagok, nyomelemek nagy mértékben megmaradnak, mert nem párolognak el a vízzel, és az összes étel megőrzi a saját ízét. Még sózni sem kell.

#### Zsírtmentes sütés

Zsírral sütésnél a zsírt mindig hideg edénybe tegye, csak azután kezdje el hevíteni. A hőmérsékletet legfeljebb közepesen magas vagy közepes értékre állítsa. Csökkentse a hőt, ha a zsír enyhén füstölni kezd. Ennek alapján a sütnivaló ételt helyezze az edénybe. Fedje le és mindkét oldalán süssé 8–10 percig. A párolási idő a hús méretétől és minőségétől függ. A forró zsiradékkal legyen óvatos. Ne hagyja a forró edényt felügyelet nélkül. Az égő zsiradékot ne öblítse ki vízzel. Tegyen rá fedőt vagy használjon tűzoltó készüléket. Fedéllel főzésnél a hús a saját levében sül és így zsírszegényen dolgozhat.

#### Megjegyzések indukciós főzőlapokhoz

Kérjük, figyeljen az alábbiakra! Az indukciós főzőlapok nagyon gyors hőforrások. Ne hevítsen üres serpenyőket vagy fazekakat, mivel a felmelegítéssel a főzőedény megsérülhet. Magas főzési fokozaton sístergést hallhat. Ez a sístergés

természetes és nem jelenti azt, hogy a tűzhelye vagy a főzőedénye megsérült. A fazék aljának átmérője egyezzen meg a főzőlap méretével, különben ha az edény aljának átmérője kisebb, akkor fennáll a lehetőség, hogy a főzőlap (mágneses mező) nem kezd el működni a főzőedény aljával.

### Elektromos tűzhelyekre vonatkozó megjegyzések

A WMF Cromargan®-főzőedényei háztartásba illő méretekben kaphatók. Az elektromos tűzhelyeknél az energia jobb kihasználása érdekében a főzőlap és az edények, valamint serpenyők átmérője körülbelül legyen azonos.

Tűzhely	Edények	Serpenyők
kicsi ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
közepes ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
nagy ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

## Посуда WMF ProfiSelect

Stomargan®: высококачественная нержавеющая сталь 18/10  
Вставная крышка из жаропрочного стекла  
Универсальное дно TransTherm®

Сердечно поздравляем в связи со сделанным выбором! Вы выбрали качественное изделие от компании WMF. Высококачественные материалы, первоклассные технологии и тщательная проверка качества гарантируют продолжительный срок службы изделия. Профессиональный дизайн и продуманная функциональность являются залогом его успешного использования.

### Признаки качества

- Stomargan®: высококачественная нержавеющая сталь 18/10.
- Не имеющая вкуса и гигиеничная.
- Специальный край для точного и дозированного слива жидкости.
- Двойное дно TransTherm® из нержавеющей стали для всех типов плит с великолепными свойствами, незаменимыми для варки и жарки. Подходит для всех типов плит, в том числе для индукционных.
- Вставная крышка прекрасно подходит для приготовления с небольшим количеством жидкости.
- Вставная крышка из жаростойкого стекла, обеспечивающая визуальный контроль во время готовки.
- Размеры подойдут для любой семьи.
- При соблюдении нижеприведенных указаний изделие будет простым в уходе и необычайно прочным.

**Перед первым применением полностью прочитайте все изложенные далее указания по использованию и уходу.**

### Указания по использованию

- Перед первым применением удалите все имеющиеся наклейки. Пропкипятите в посуде воду, сполосните и

хорошо вытрите.

- Включайте плиту на максимальную мощность только для разогрева посуды, во время уменьшайте мощность; продолжать готовить можно только при включении плиты на среднюю мощность.
- Приготовление с небольшим количеством жидкости на малой мощности.
- Кастрюли и стеклянные крышки подходят для использования в духовке при температуре до 200 °С.
- Пожалуйста, принимайте во внимание, что ручки могут нагреться до высокой температуры. Используйте прихватки.

### Указания по надлежащему использованию и уходу

- Никогда не нагревайте пустую посуду, следите, чтобы жидкость, в которой тушатся продукты, никогда не испарялась полностью. Несоблюдение этого указания может привести к возгоранию продуктов, повреждению посуды или плиты.
- Добавляйте соль только в кипящую воду и перемешивайте, чтобы избежать разрушения дна кастрюли под воздействием соли.
- После использования сразу же вымойте горячей водой (см. указания по очистке в посудомоечной машине).
- Приставшие остатки пищи замочите, затем аккуратно удалите губкой или щеткой (мы рекомендуем губки от компании Scotch Brite, тип «Нецарапающая 3М»).
- Никогда не используйте металлические губки или абразивные чистящие средства.
- На внутренней поверхности из-за некоторых продуктов или жесткой воды могут появиться известковые пятна или синеватые разводы. Заранее регулярно удаляйте их, прокипятив в посуде воду с укусом. В сложных случаях мы рекомендуем WMF Purargan®, который можно приобрести в специализированных магазинах WMF.

### Указания по очистке в посудомоечной машине

- Всегда своевременно наполняйте резервуар специальной солью и ополаскивателем. Следите за тем, чтобы соль не попала внутрь посудомоечной машины. Это может привести к образованию коррозии. Поэтому мы рекомендуем после наполнения резервуаров запускать цикл промежуточного полоскания для пустой машины.
- В посудомоечной машине от контакта с другими предметами на посуде может появляться ржавчина. Если ее немедленно не удалить, она может стать причиной коррозии.
- По завершении процесса мойки как можно скорее откройте посудомоечную машину для проветривания.
- Извлекайте посуду из посудомоечной машины как можно быстрее и не оставляйте ее на долгое время влажной, так как в противном случае могут появиться пятна.
- Тщательно просушивайте посуду перед хранением.

### Указания по приготовлению пищи

#### Приготовление с небольшим количеством жидкости

При такой щадящей обработке овощи или другие продукты готовятся в закрытой кастрюле с небольшим количеством жидкости. В процессе приготовления плотно закрытую вставную крышку нельзя открывать, чтобы не выходил пар и не нарушался кругооборот вода – пар. Приготовление с небольшим количеством жидкости идеально подходит для овощей, рыбы, птицы или молодого мяса. Этот метод приготовления позволяет в значительной мере сохранить витамины, минеральные вещества, микроэлементы, ведь они не вымываются в воде и все блюда сохраняют свой характерный вкус. От добавления поваренной соли можно отказаться.

#### Жарка с небольшим количеством жира

Если Вы собираетесь жарить на жире, то всегда кладите его в холодную кастрюлю и лишь затем разогревайте ее вместе с жиром! Устанавливайте средний уровень температуры нагрева, максимум – верхний предел среднего уровня. Если

жир начинает слегка дымиться, сразу же снизьте температуру. После этого положите в кастрюлю продукты, предназначенные для жарки. Обжаривайте 8–10 минут с обеих сторон при закрытой крышке. Время термической обработки зависит от величины куска и вида мяса. Будьте осторожны с разогретым жиром. Никогда не оставляйте горячую кастрюлю без присмотра. Загоревший жир не тушите водой. Используйте для этого покрывало или огнетушитель. При приготовлении под закрытой крышкой мясо жарится в собственном соку и можно экономить жир.

### Указания для индукционных плит

Внимание. Индукционная плита является очень быстрым источником нагрева. Поэтому не разогревайте пустые сковороды или кастрюли, из-за перегрева они могут быть повреждены. 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. Диаметр дна кастрюли и размер варочной конфорки должны совпадать, в противном случае, прежде всего при маленьком диаметре дна сковороды, варочная конфорка (магнитное поле) может не включиться.

### Указания для электроплит

Посуда Stomargan® имеет стандартные размеры. Для оптимального использования электроэнергии при жарке на электроплитах диаметры конфорок и дна сковороды должны соотноситься следующим образом:

конфорка	кастрюли	сковороды
маленькая, Ø 14,5 см	Ø 16 см	Ø 20 см
средняя, Ø 18 см	Ø 20 см	Ø 24 см
большая, Ø 22 см	Ø 24/28 см	Ø 28 см

## Naczynia do gotowania WMF ProfiSelect

Cromargan®: Stal szlachetna nierdzewna 18/10

Zatraskowa pokrywa ze szkła odpornego na wysokie temperatury. Uniwersalna podstawa TransTherm®

Serdecznie gratulujemy doskonałego wyboru. Zdecydowali się Państwo na produkt wysokiej jakości firmy WMF. Wysokiej jakości materiały, jakość wykonania pierwszej klasy i dokładne kontrole jakości gwarantują długą trwałość. Dopracowane wzornictwo i przemyślana funkcjonalność zapewniają wysoką wartość użytkową.

### Cechy jakościowe

- Cromargan®: Stal szlachetna nierdzewna 18/10
- Bez smaku i higieniczne.
- Zaokrąglona krawędź zapewniająca dokładne i dozowane wylewanie.
- Uniwersalna podstawa TransTherm®, otoczona dookoła stalą szlachetną zapewnia idealne właściwości gotowania i pieczenia. Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, także indukcyjnych.
- Zatraskowa pokrywa nadaje się szczególnie do gotowania z małą ilością wody.
- Zatraskowa pokrywa z przejrzystego szkła odpornego na wysokie temperatury.
- Rozmiary nadające się dla gospodarstw domowych.
- W przypadku przestrzegania następujących instrukcji – łatwa do konserwacji i niezniszczalna.

**Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i konserwacji.**

### Instrukcja obsługi

- Przed pierwszym zastosowaniem usunąć ewentualne naklejki. Krótko wygotować garnek z wodą, wypłukać i dobrze wysuszyć.

- Do podgrzewania stosować najwyższe stopnie podgrzewania, przełączyć na inny stopień w odpowiednim czasie i dogotować potrawy na średnim stopniu.
- Gotowanie z małą ilością wody na niskich stopniach podgrzewania.
- Garnki i pokrywy szklane nadają się do piekarników do temp. max. 200°C.
- Zwrócić uwagę na to, że uchwyty mogą być gorące. Stosować rękawice kuchenne.

### Wskazówki dotyczące bezpiecznego używania i konserwacji

- Nigdy nie podgrzewać pustego naczynia do gotowania i uważać na to, aby płyn produktów przeznaczonych do gotowania nigdy całkowicie nie wyparował. W przypadku nieprzestrzegania tej wskazówki może dojść do podpalenia produktów przeznaczonych do gotowania, do uszkodzenia naczynia do gotowania lub źródła ciepła.
- Sól należy dodawać do już gotującej się wody i wymieszać, aby nie miała wpływu na dno naczynia.
- Wkrótce po zastosowaniu wypłukać gorącą wodą (patrz również wskazówki dotyczące czyszczenia w zmywarce do naczyń).
- Przylegające resztki pokarmu należy namoczyć i delikatnie usunąć gąbką lub szczotką. (Zalecamy gąbkę do czyszczenia Scotch Brite »Magiczna 3M«).
- Nie stosować druciaków ani środków do szorowania zawierających piasek.
- Twarda woda i niektóre potrawy mogą spowodować powstanie osadów wapiennych lub połykających na niebiesko przebarwień we wnętrzu naczynia. Należy usuwać je regularnie i wcześniej, wygotowując naczynie w occie. W trudnych przypadkach zalecamy zastosowanie środka Purargan® WMF, dostępnego w handlu specjalistycznym WMF.

### Wskazówki dotyczące czyszczenia w zmywarce do naczyń

- Zawsze w odpowiednim czasie napełniać zasobnik na sól specjalną i nabłyszczacz. Zwrócić uwagę na to, aby sól nie

dostała się do wnętrza zmywarki. Może to spowodować korozję. Dlatego po napełnieniu zbiornika zalecamy przeprowadzenie pośredniego płukania z pustą maszyną.

- W zmywarce na naczynie może przenieść się rdza za pośrednictwem innych obiektów. Jeśli nie zostanie bezzwłocznie usunięta, może spowodować uszkodzenia korozyjne.
- Po zakończeniu procesu płukania jak najszybciej otworzyć zmywarkę w celu wentylacji.
- Jak najszybciej wyjąć naczynia do gotowania z maszyny i nie pozostawiać ich w stanie wilgotnym przez długi czas, ponieważ może to spowodować powstanie plam.
- Dobrze osuszyć naczynie do gotowania i przechować.

### Wskazówki dotyczące przygotowania

#### Gotowanie z małą ilością wody

W przypadku tego delikatnego przyrządzania warzywa lub inne artykuły spożywcze gotowane są w zamkniętym garnku z bardzo małą ilością płynów. Podczas całego procesu gotowania nie należy zdejmować mocno zamkniętej zatraskowej pokrywy, aby para nie wydostała się i aby obieg woda-para nie został przerwany.

Gotowanie z małą ilością wody idealnie nadaje się do warzyw, ryby, drobiu lub młodego mięsa. W przypadku tej metody gotowania witaminy, minerały i mikroelementy są w znacznym stopniu zachowane, ponieważ nie są wypłukiwane w wodzie i wszystkie potrawy zachowują swój własny smak. Można zrezygnować z dodatku soli kuchennej.

#### Smażenie z niską zawartością tłuszczu

W przypadku smażenia na tłuszczu należy zawsze umieścić tłuszcz w zimnym garnku i dopiero potem podgrzać. Ustawić temperaturę maksymalnie na średnio wysoką lub średnią. Zmniejszyć ciepło, gdy tłuszcz zacznie lekko dymić. Położyć na tłuszcz produkt przeznaczony do pieczenia. Smażyć przy zamkniętej pokrywie po obydwóch stronach przez 8-10 minut. Czas gotowania zależy od wielkości i właściwości mięsa.

Należy obchodzić się ostrożnie z gorącym tłuszczem. Nie pozostawiać gorącego garnka bez nadzoru. Nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy zastosować koc lub gaśnicę. W przypadku takiego sposobu przygotowania z zamkniętą pokrywą mięso smaży się we własnym sosie i można stosować niewielką ilość tłuszczu.

### Wskazówka dotycząca kuchenek indukcyjnych

Uwaga. Indukcja jest bardzo szybkim źródłem ciepła. Nie podgrzewać pustych patelni lub garnków, ponieważ przegrzanie może uszkodzić naczynia do gotowania. Przy wysokich stopniach gotowania może powstać odgłos szmeru. Ten szmer spowodowany jest właściwościami technicznymi i nie jest oznaką wady kuchenki lub naczyń do gotowania. Średnica dna garnka i rozmiar płyty kuchennej muszą być dopasowane, ponieważ w przeciwnym razie, szczególnie w przypadku małych średnic dna, istnieje możliwość, że płyta kuchenna (płyta magnetyczna) nie będzie reagować na dno garnka.

### Wskazówka dotycząca pieców elektrycznych

Naczynia do gotowania Cromargan® firmy WMF dostępne są w rozmiarach nadających się dla gospodarstwa domowego. W przypadku pieców elektrycznych w celu lepszego wykorzystania energii średnica płyty kuchennej powinna odpowiadać średnicy garnka i patelni w następujący sposób:

Płyta kuchenna	Garnki	Patelnie
małe ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
średnie ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
duże ø 22 cm	ø 28 cm	ø 28 cm

## Kuchynský riad WMF ProfiSelect

Cromargan®: nehrdzavejúca ušľachtilá oceľ 18/10

Pokrievka z kvalitného žiaruvzdorného skla

Dno TransTherm®

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 funkcii má produkt široké možnosti využitia.

### Známky kvality

- Cromargan®: nehrdzavejúca ušľachtilá oceľ 18/10.
- Chuťovo neutrálny a hygienický.
- Vylievací okraj na isté vylievanie v presných dávkach.
- Dno TransTherm® vhodné pre všetky sporáky má obvodové zapuzdrenie z ušľachtilej ocele a zaisťuje vynikajúce vlastnosti pri varení a pečení. Vhodné pre všetky druhy sporákov vrátane indukčných.
- Pokrievka vhodná najmä na dusenie s malým množstvom vody.
- Pokrievka z kvalitného žiaruvzdorného skla umožňujúca vizuálnu kontrolu pri varení.
- Veľkosti vhodné pre domácnosť.
- Ľahké čistenie a dlhá životnosť pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov.

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

### Pokyny na používanie

- Pred prvým použitím odstráňte prípadné nálepky. Kuchynský riad krátko vyvarte vodou, opláchnite a dôkladne vysušte.
- Najvyšší teplotný stupeň používajte len na zahriatie, teplotu

včas znížte a pokrmy varte na strednom stupni.

- Dusenie s malým množstvom vody na nízkom teplotnom stupni.
- Hrnce a sklenené pokrievky sú vhodné na použitie v rúre pri maximálnej teplote 200 °C.
- Nezabúdajte, že držadlá môžu byť horúce. Používajte chňapky.

### Pokyny na bezpečné používanie a starostlivosť

- Kuchynský riad nikdy nezohrievajte prázdny a dajte pozor, aby sa z vareného pokrmu nikdy úplne neodparila tekutina. Pri nedodržaní týchto pokynov môže dôjsť k pripáleniu vareného pokrmu a poškodeniu kuchynského riadu alebo tepelného zdroja.
- Soľ vsypajte len do už vriacej vody a zamiešajte, aby soľ neporušila dno hrnca.
- Po použití čo najskôr opláchnite horúcou vodou (pozrite si tiež pokyny na čistenie v umývačke riadu).
- Pripečené zvyšky pokrmov navlhčite a odstráňte hubkou alebo kefkou. (Odporúčame použiť čistiacu hubku Scotch Brite 3M).
- Nepoužívajte oceľovú vlnu alebo pieskové čistiace prostriedky.
- Vápenatá voda a niektoré pokrmy môžu spôsobiť vznik vápenných škvŕn a meňavé modré sfarbenia vo vnútornej časti kuchynského riadu. Tieto nečistoty čo najskôr a pravidelne odstraňujte vyvarením kuchynského riadu octom. V prípade odolných nečistôt odporúčame použiť čistiaci prostriedok WMF Purargan®, ktorý je k dispozícii v špecializovanej predajni produktov WMF.

### Pokyny na čistenie v umývačke riadu

- Do zásobníkov vždy včas doplňte špeciálnu soľ a oplachovací prostriedok. Dávajte pozor, aby sa soľ nedostala do vnútorného priestoru umývačky riadu. Mohlo by to spôsobiť koróziu. Z tohto dôvodu odporúčame po naplnení zásobníka spustiť jeden cyklus čistenia s prázdnuou umývačkou riadu.
- V umývačke riadu sa môže na kuchynský riad preniesť hrdza

z iných predmetov. Ak ju okamžite neodstránite, môže dôjsť k poškodeniu v dôsledku korózie.

- Po ukončení čistiaceho cyklu umývačku riadu čo najskôr otvorte, aby sa vyvetrala.
- Kuchynský riad čo najskôr vyberte z umývačky riadu a nenechávajte ho dlhší čas stáť vlhký, v opačnom prípade na ňom môžu vzniknúť flaky.
- Pred uschovaním kuchynský riad dôkladne osušte.

### Pokyny na prípravu pokrmov

#### Dusenie s malým množstvom vody

Pri tejto šetrnej príprave sa dusí zelenina alebo iné potraviny v uzavretom hrnci s veľmi malým množstvom tekutiny. Počas celého dusenia neodoberajte tesne dosadajúcu pokrievku, aby nedošlo k úniku pary a neprerušil sa obeh vody a pary. Dusenie s malým množstvom vody je ideálne pre zeleninu, ryby, hydinu alebo mladé mäso. Pri tomto spôsobe dusenia sa zachováva väčšina vitamínov, minerálnych látok a stopových prvkov, pretože ich nevyplaví voda, a potraviny si zároveň udržia vlastnú chuť. Nie je pri nej potrebné pridávať kuchynskú soľ.

#### Pečenie s malým množstvom tuku

Pri pečení s použitím tuku vždy dajte tuk do studeného hrnca a zohrejte ho až potom! Teplotu nastavte maximálne na stredne vysoký alebo stredný stupeň. Znížte teplotu, keď začne tuk mierne dymiť. Potom do hrnca vložte potraviny, ktoré chcete piecť. Pečte so zavretou pokrievkou 8 – 10 minút z oboch strán. Čas dusenia závisí od veľkosti a vlastností mäsa. S horúcim tukom manipulujte opatrne. Nenechávajte horúci hrniec bez dozoru. Horiaci tuk nehaste vodou. Použite pokrývku alebo hasiaci prístroj. Pri tomto spôsobe prípravy so zavretou pokrievkou sa mäso pečie vo vlastnej šťave a stačí pri nej použiť len veľmi malé množstvo tuku.

#### Pokyny pre indukčné sporáky

Venujte pozornosť týmto pokynom. Indukcia predstavuje veľmi

rýchly tepelný zdroj. Nezohrievajte žiadne prázdne panvice ani hrnce, pretože prehriatím sa kuchynský riad môže poškodiť. Pri vysokých varných stupňoch môže byť počuť bzučanie. Toto bzučanie je technicky podmienené a nejde o chybu sporáka alebo kuchynského riadu. Priemer dna hrnca sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa, inak môže najmä pri malých priemeroch dna dochádzať k tomu, že varné pole (magnetické pole) nebude mať dosah na dno hrnca.

### Pokyny pre elektrické sporáky

Kuchynský riad Cromargan® od spoločnosti WMF je k dispozícii vo veľkostiach vhodných pre domácnosť. Pri použití elektrického sporáka je v záujme lepšieho využitia elektrickej energie vhodné, aby priemer sporákového platne zhruba zodpovedal priemeru hrnca a panvice:

Sporáková platňa	Hrnce	Panvice
malá ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
stredná ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
veľká ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

## Veselă WMF ProfiSelect

Cromargan®: Oțel inoxidabil 18/10

Capac, ce poate fi conecat, din sticlă de calitate rezistentă la temperaturi înalte

Fund pentru toate plitele TransTherm®

Felicități pentru alegerea dumneavoastră. V-ați decis în favoarea unui produs de calitate de la WMF. Materialele de înaltă calitate, prelucrarea de primă calitate și verificările detaliate ale calității produsului asigură o durată de exploatare îndelungată. Design-ul avansat și funcționalitatea bine gândită asigură un grad înalt de utilitate.

### Caracteristicile de calitate

- Cromargan®: Oțel inoxidabil 18/10.
- Neutru la arome și igienic.
- Margine de scurgere pentru o scurgere precisă și dozată.
- Fundurile TransTherm® pentru toate tipurile de plite, capsulate în jurul oțelului inoxidabil, pentru caracteristici de preparare și prăjire excepționale. Adecvat pentru toate tipurile de plite, și pentru cele cu inducție.
- Capacul etanș, se pretează în special pentru prepararea cu apă puțină.
- Capac etanș, din sticlă de calitate rezistentă la temperaturi înalte, pentru vizibilitate la preparare.
- Dimensiuni adecvate pentru domeniul casnic.
- În caz de respectare a următoarelor indicații, ușor de îngrijit și durabil.

**Citiți în toate continuările indicațiile de utilizare și îngrijire, înainte de prima utilizare.**

### Indicații de utilizare

- Înainte de prima utilizare, îndepărtați etichetele autocolante eventuale existente. Fierbeți scurt vesela cu apă, spălați-o și

uscați-o bine.

- Utilizați treapta maximă de temperatură numai pentru a încălzi vasul și comutați la timp într-o treaptă inferioară, pentru a prăji alimentele la treapta medie de temperatură.
- Preparați cu puține lichide la o treaptă de încălzire joasă.
- Oalele și capacele se pretează pentru utilizarea la cuptor până la max. 200°C.
- Vă rugăm să aveți în vedere că mânerul se pot încălzi. Utilizați lavete de bucătărie.

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

- Nu încălziți vasele de bucătărie niciodată fără conținut, și aveți grijă ca lichidele alimentelor preparate să nu se evapore niciodată în totalitate. În caz de nerespectare, este posibil ca alimentele să se prindă, să se deterioreze vasul de bucătărie sau să se deterioreze sursa de căldură.
- Adăugați sarea numai în apa ce fierbe deja și amestecați, pentru ca fundul oalei să nu fie atacat de sare.
- Spălați cu apă fierbinte imediat după utilizare (consultați și indicațiile pentru spălarea la mașina de spălat vase).
- Înmuiați resturile solide de alimente și îndepărtați-le ușor cu un burete sau o perie. (Vă recomandăm buretele de vase Scotch Brite „Nu zgârie 3M”).
- Vă rugăm să nu folosiți bureți de sârmă sau alți agenți de curățare abrazivi.
- Apa cu conținut de calcar ridicat și anumite alimente pot lăsa pete de calcar sau pot cauza decolorări de nuanță albastră pe interior. Vă rugăm să le îndepărtați din timp, la intervale regulate, fierbând vesela cu oțet. În cazurile foarte dure, vă recomandăm WMF Purargan®, disponibil în magazinele de specialitate WMF.

### Indicații pentru curățarea în mașina de spălat vase

- Umpleți rezervorul pentru sare specială și aditiv de luciu întotdeauna la timp. Aveți grijă să nu ajungă niciun fel de

sare în spațiul interior al mașinii de spălat. Aceasta poate cauza coroziune. De aceea vă recomandăm, după umplerea recipientului, efectuarea unui circuit de spălare intermediară cu mașina goală.

- În mașina de spălat vase se poate transfera rugină de pe alte obiecte pe veselă. Aceasta poate cauza daune de coroziune, dacă nu este îndepărtată imediat.
- Deschideți mașina de spălat vase după încheierea procesului de spălare, pentru a o ventila.
- Extrageți vesela cât mai curând din mașină și nu o păstrați umedă o perioadă mai lungă, deoarece pot apărea pete.
- Depozitați vesela bine uscată.

### Indicații pentru preparare

#### Prepararea cu puțină apă

În cazul acestui tip de preparare fin, pot fi preparate legume, sau alte alimente, într-o oală închisă, cu foarte puține lichide. Pe parcursul întregului proces de preparare nu trebuie îndepărtat capacul, ce se închide ferm, pentru a evita pierderea aburului și pentru ca circuitul de apă - abur să nu fie întrerupt. Pentru prepararea cu puțin lichid se pretează în special legumele, peștele, carnea de pasăre sau cea proaspătă. La această metodă de preparare se păstrează vitaminele, mineralele, micro-nutrienții în cea mai mare parte, deoarece nu sunt spălați în apă și toate alimentele își păstrează gustul propriu. Puteți renunța la sarea alimentară.

#### Prăjirea cu puțină grăsime

În cazul prăjirii cu grăsime, introduceți grăsimea întotdeauna în vasul de gătit rece și încălziți-l mai apoi! Setați temperatura maxim pe treapta medie sau medie-înaltă. Reduceți treapta de încălzire, dacă unsoarea începe să scoată un fum ușor. Aplicați atunci alimentele ce trebuie prăjite în oală. Prăjiți pe ambele laturi, cu capacul închis, timp de 8-10 minute. Perioada de preparare depinde de dimensiunea și de structura cărnii. Aveți grijă la manipularea unor fierbinți. Nu lăsați oala

fierbinte nesupraveheată. Nu stingeți unsoarea, ce a luat foc, cu apă. Utilizați întotdeauna o pătură sau extincătorul. În cazul acestui tip de preparare cu capacul închis, carnea se prepară în suc propriu și puteți reduce cantitatea de grăsime utilizată.

### Instrucțiuni pentru plitele cu inducție

Vă rugăm să aveți în vedere. Inducția reprezintă o sursă foarte rapidă de căldură. Nu încălziți tigăile sau oalele fără conținut, deoarece supraîncălzirea poate deteriora vesela. În cazul treptelor înalte de preparare, este posibilă apariția unui zumzet. Acest zgomot are cauze tehnice și nu este un semn de defecțiune al plitei sau veselei. Diametrul fundului oalei și cel al câmpului plitei trebuie să corespundă, deoarece în caz contrar, în special la diametrele mici ale oalelor, este posibil, ca plita (câmpul magnetic) să nu reacționeze la fundul oalei.

### Instrucțiuni pentru plitele electrice

Vesela din Cromargan® de la WMF este disponibilă în dimensiuni adecvate pentru domeniul casnic. În cazul plitelor electrice, pentru utilizarea optimizată a energiei, este necesar ca diametrul oalei sau tigăii să corespundă aproximativ:

Plită	Oale	Tigăi
mică ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medie ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
mare ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm



## WMF ProfiSelect ēdiena gatavošanas trauki

Cromargan®: Nerūsējošs tērauds 18/10  
Karstumizturīga stikla vāks  
TransTherm® visa veida plītim

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

### Kvalitātes pazīmes

- Cromargan®: Nerūsējošs tērauds 18/10.
- Neietekmē garšu un higiēnisk.
- Īpaša mala drošai un dozētai liešanai.
- TransTherm® visām plīts virsmām, nerūsējošā tērauda ietvars izcilas vārīšanas un cepšanas nodrošināšanai. Piemērots visa veida plītim, arī indukcijas plītim.
- Cieši pieguļošs vāks īpaši piemērots gatavošanai ar nelielu ūdens daudzumu.
- Cieši pieguļošs vāks no kvalitatīva karstumizturīga stikla, kas nodrošina redzamību ēdiena gatavošanas laikā.
- Mājsaimniecības vajadzībām piemērots izmērs.
- Viegli kopjams un izturīgs, ievērojot turpmākos norādījumus.

**Pirms sākotnējās lietošanas izlasiet visu lietošanas instrukciju un kopšanas norādījumus.**

### Lietošanas norādījumi

- Pirms pirmreizējās lietošanas noņemiet uzlīmes. Uzvariet traukā ūdeni, izskalojiet un rūpīgi nožāvējiet.
- Plīts maksimālo karsēšanas pakāpi izmantojiet tikai uzkaršēšanai, pēc tam savlaicīgi pārslēdziet zemāku pakāpi un pagatavojiet ēdienus ar ieslēgtu vidējo karsēšanas pakāpi.

- Gatavošana ar nelielu ūdens daudzumu zemā karstuma pakāpē.
- Katls un stikla vāks paredzēti izmantošanai krāsnī līdz 200°C.
- Ņemiet vērā, ka rokturi var sakarst. Izmantojiet virtuves cimdus.

### Norādījumi drošai lietošanai un kopšanai

- Nekad nekarsējiet ēdiena gatavošanas traukus bez produktiem un raugieties, lai neiztvaikotu viss gatavotā ēdiena šķidrums. Neievērojot šos noteikumus, var piededzināt ēdienu, sabojāt ēdienu gatavošanas trauku vai karstuma avotu.
- Sāli pieberiet tikai vārošam ūdeni un apmaisiet to, lai sāls nepiedegtu katla dibenam.
- Pēc lietošanas nekavējoties izskalojiet trauku ar karstu ūdeni (skatīt norādījumus par mazgāšanu trauku mazgājamā mašīnā).
- Piekaltušām ēdiena atliekām ļaujiet atmirkt, un tad tās saudzīgi notīriet ar sūkli vai suku. (Ieteicams izmantot „Scotch Brite” 3M neskrāpējošo tīrīšanas sūkli.)
- Nelietojiet tērauda vilnu vai smilti saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Kaļķains ūdens un dažas garšvielas var izraisīt kaļķa plankumus vai krāsas izmaiņas uz iekšējās katla virsmas. Laicīgi un regulāri likvidējiet tos, uzvārot traukā etiķi. Grūti likvidējamu plankumu gadījumā ieteicams izmantot WMF Purargan®, ko var iegādāties pie WMF specializētā tirdzniecības pārstāvja.

### Norādījumi par mazgāšanu trauku mazgājamā mašīnā

- Laicīgi uzplīdiet speciālā sāls un skalošanas līdzekļa tvertni. Raugieties, lai trauku mazgājamās mašīnas iekšpusē nenokļūtu sāls. Tas var izraisīt koroziju. Tāpēc ieteicams pēc tvertnes uzpildes veikt starpskalošanas ciklu ar tukšu mašīnu.
- Trauku mazgājamā mašīnā rūsū uz traukiem var pārnest citi priekšmeti. Laicīgi to nenovēršot, var rasties rūsas bojājumi.
- Pēc skalošanas cikla pabeigšanas pēc iespējas drīzāk atveriet trauku mazgājamo mašīnu, lai to izvēdinātu.

- Pēc iespējas drīzāk izņemiet trauku no trauku mazgājamās mašīnas un neturiet to pārāk ilgi slapju, jo var rasties plankumi.
- Uzglabājiet ēdienu gatavošanas trauku pēc rūpīgas noslaučīšanas.

### Norādījumi ēdiena gatavošanai

#### Gatavošana ar nelielu ūdens daudzumu

Izmantojot šo metodi, dārzeņi vai citi uzturvielā bagāti tiek gatavoti slēgtā katlā ar pavisam nelielu šķidrums daudzumu. Gatavošanas laikā cieši noslēgto vāku nedrīkst noņemt, lai nevarētu izplūst tvaiki un netiktu pārtraukta ūdens un tvaiku cirkulācija. Gatavošana ar nelielu ūdens daudzumu ir ideāla dārzeņu, zivju, putnu vai jaunlopu gaļas gatavošanai. Izmantojot šo gatavošanas metodi, lielā mērā tiek saglabāti vitamīni, minerālvielas, mikroelementi, jo tie neizšķīst ūdenī, un visi ēdieni saglabā savu īpašo garšu. Ir iespējams atteikties no vārmā sāls pievienošanas.

#### Gatavošana ar nelielu taukvielu daudzumu

Ja cepat, pievienojot taukvielas, ielieciet taukus aukstā ēdiena gatavošanas traukā un tikai pēc tam to uzkaršējiet! Noregulējiet maksimums vidēji augstu vai vidēju temperatūras pakāpi. Samaziniet karstumu, kad tauki sāk nedaudz dūmot. Tad ielieciet katlā cepšanai paredzētos pārtikas produktus. Uzlieciet vāku un apcepiet katru pusi 8-10 minūtes. Termiskās apstrādes laiks ir atkarīgs no gaļa gabala lieluma un īpašībām. Esiet piesardzīgi darbā ar karstiem taukiem. Nekad neatstājiet karstu katlu bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošus taukus ar ūdeni. Dzēšanai izmantojiet segu vai ugunsdzēsamo aparātu. Izmantojot šo gatavošanas metodi ar noslēgtu vāku, gaļa tiek gatavota savā sulā un var iztikt ar nelielu taukvielu daudzumu.

#### Norādījums cepšanai indukcijas plīti

Ņemiet vērā. Indukcija ir ātras iedarbības karstuma avots. Nekarsējiet pannas vai katlus bez produktiem, jo pārkarsēšana

var sabojāt ēdienu gatavošanas trauku. Augstā temperatūrā var rasties sanoša skaņa. Šo skaņu rada tehniskas īpašības, un tā neliecina par kādu plīts vai ēdiena gatavošanas trauka defektu. Katla pamatnes diametram un ēdiena gatavošanas virsmas lielumam jāsakrīt, jo citādi, īpaši ja pamatnei ir mazs diametrs, pastāv iespēja, ka gatavošanas virsma neiedarbošies uz katla pamatni.

#### Norādījums gatavošanai uz elektriskās plīts

WMF Cromargan® ēdiena gatavošanas traukiem ir mājsaimniecības vajadzībām apbilstošs izmērs. Lai, gatavojot uz elektriskajām plītim, enerģijas izlietojums būtu ekonomiskāks, vajadzētu izvēlēties katlus un pannas, kuru diametrs aptuveni atbilst sildriņķa diametram.

Sildriņķis	Katli	Pannas
mazs ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
vidējs ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
liels ø 22 cm	ø 28 cm	ø 28 cm

## WMF ProfiSelect posuđe za kuhanje

Cromargan®: Plemeniti čelik nehrđajući 18/10  
Poklopac od stakla otpornog na vrućinu  
TransTherm®-dno za sve vrste štednjaka

Čestitamo na Vašem odabiru. Odlučili ste se za kvalitetan WMF proizvod. Visokokvalitetni materijali, prvoklasna obrada i provjere kvalitete jamče dugi vijek trajanja. Razvijeni dizajn i promišljena funkcionalnost omogućuju visoko korištenje.

### Oznake kvalitete

- Cromargan®: Plemeniti čelik nehrđajući 18/10.
- Neutralnog okusa i higijenski.
- Poseban rub za ciljano i jednostavno istakanje.
- TransTherm®-dno za sve vrste štednjaka sa svih strana plemeniti čelik za odlično kuhanje i prženje. Prikladno za sve vrste štednjaka, čak i za indukcijske štednjake.
- Poklopac posebno prikladan za kuhanje s malo vode.
- Poklopac od stakla otpornog na vrućinu.
- Veličine prikladne za kućanstvo.
- Ukoliko poštujuete sljedeće upute jednostavan za održavanje.

### Pročitajte sljedeće upute za uporabu i njegu prije prve uporabe.

#### Upute za uporabu

- Prije prve uporabe uklonite naljepnice. Posuđe za kuhanje prokuhajte, isperite i osušite.
- Najviši stupanj grijanja koristite samo kod zagrijavanja, pravovremeno smanjite stupanj i kuhajte hranu na srednjem stupnju.
- Posebno kod kuhanja s malo vode radite s niskim stupnjem.
- Lonac i poklopac su do maks. 200°C prikladni i za uporabu

u pećnici.

- Ručke mogu postati jako vruće. Koristite rukavice za lonce.

#### Upute za sigurnu uporabu i njegu

- Posuđe za kuhanje nikada ne zagrijavajte bez sadržaja u njemu, tekućina nikada ne bi trebala potpuno nestati. Ne poštujući navedeno može doći do zapaljenja hrane, oštećenja posuđa ili izvora zapaljenja.
- Sol dodajte u već prokuhanu vodu i promješajte kako dno lonca ne bi bilo nagriženo.
- Nakon uporabe operite vrućom vodom (vidi upute za čišćenje u perilici za posuđe).
- Ostatke hrane namočite i lagano uklonite spužvom ili četkom. (mi preporučamo Scotch Brite - spužvu za čišćenje „ne grebe 3M“).
- Molimo ne koristite čeličnu vunu ili pjeskasta sredstva.
- Zbog kamenca u vodi i određena jela se mogu pojaviti fleke ili plava obojenja u unutrašnjosti lonca. Molimo na vrijeme uklonite navedeno tako što ćete posuđe iskuhati s octom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja preporučamo WMF Purargan® u WMF trgovinama.

#### Upute za čišćenje u perilici posuđa

- Na vrijeme napunite sol i sredstvo za pranje. Vodite računa da sol ne uđe u unutrašnjost perilice. To može izazvati koroziju. Mi preporučamo nakon punjenja spremnika provesti prazan hod ispiranja.
- U perilici može doći do prijelaza hrde s drugih predmeta na posuđe. To može dovesti do korozijskih oštećenja ukoliko ju odmah ne uklonite.
- Otvorite perilicu odmah nakon dovršetka pranja.
- Što je prije moguće izvadite posuđe za kuhanje iz perilice kako stajanjem ne bi nastale fleke.
- Posuđe za kuhanje spremite dobro osušeno.

#### Upute za pripremu

##### Kuhanje s malo vode

Kod ove vrste kuhanja se povrće i ostale namirnice kuhaju s jako malo vode. Za vrijeme kuhanja ne skidajte poklopac kako para ne bi izlazila i ne bi došlo do prekida krugotoka voda-para. Kuhanje s malo vode je idealno za povrće, meso, perad ili mlado meso. Kod ove metode kuhanja ostaju vitamini i minerali, jer ih ne ispire voda te sve namirnice zadržavaju svoj okus. Sol ne morate uopće dodavati.

##### Prženje bez masti

Kod prženja prvo u hladnu posudu stavite masnoću i tek ju onda zagrijavajte! Temperaturu postavite maksimalno na srednje visoku ili srednju. Smanjite toplinu kada se masnoća počne lagano pušiti. Potom umetnite namirnice. Poklopljeno sa svake strane pržite 8-10 minuta. Vrijeme kuhanja ovisi o sastavu i veličini mesa. Budite oprezni s vrućom masnoćom. Vrući lonac ne ostavljajte bez nadzora. Goruću masnoću ne gasite vodom. Uzmite deku ili aparat za gašenje požara. Kod ove vrste pripreme sa zatvorenim poklopcem meso se peče u svom soku, pa masnoću možete štedjeti.

#### Upute za indukcijske štednjake

Molimo vodite računa o Indukcija je jako brzi izvor topline. Ne zagrijavajte lonce ili tave bez sadržaja jer preveliko zagrijavanje može oštetiti posuđe. Kod visokih stupnjeva kuhanja može se čuti zujanje. Ovaj zvuk je tehnička karakteristika, a ne znak neispravnosti Vašeg štednjaka ili posuđa. Promjer dna lonca i površina za kuhanje se moraju preklapati jer u suprotnom, kod malih promjera dna, postoji mogućnost da se polje na kojem se kuha, ne upali.

#### Upute za električne štednjake

Cromargan®-poduđe za kuhanje tvrtke WMF možete kupiti u veličinama prikladnim za kućanstvo. Kod električnih štednjaka i njihove što bolje iskorištenosti energije

preporučamo da promjer lonca i površine kuhanja budu podjednake:

Štednjak	Lonci	Tave
malo ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
srednje ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
veliko ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm



WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

[info@wmf.de](mailto:info@wmf.de)

[www.wmf.de](http://www.wmf.de)

Stand 0614