

# Gusseisen



WMF Kochgeschirr aus Gusseisen  
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Cast Iron Cookware  
Instructions for use and care

WMF Batterie en fonte  
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF batería de cocina de hierro fundido  
Indicaciones de manejo y cuidado

Batteria da cucina WMF in ghisa  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF锅具 铸铁  
操作和保养指南



## WMF Kochgeschirre

Gusseisen  
Induktionsgeeignet

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

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

### Qualitätsmerkmale

- Gusseisen.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Lange Wärmespeicherung.
- Für alle Herdarten - Elektro, Gas, Glaskeramik - geeignet, besonders geeignet für Induktionsherde.

- Geeignet für den Backofen - außer Wok.
- Passende Deckel aus hitzebeständigem Gütéglass (bis ca. 180°C, außer Wok) oder Gusseisen.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüßlich.

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

### Vor dem ersten Gebrauch

Eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Mit heißem Wasser und Handspülmittel ausspülen und mit klarem Wasser gründlich nachspülen. Sorgfältig abtrocknen.

### Hinweise zur Bedienung

- Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung grundsätzlich nur bei mittlerer Heizstufe langsam aufheizen. Durch die gute Wärmespeicherung können Sie dann auf eine kleine Heizstufe zurückschalten und die Speisen gleichmäßig garen.
- Bitte beachten Sie, dass sich die Griffe bei sehr langen Kochzeiten erwärmen. Wir empfehlen den Gebrauch von Topflappen. Das gilt auch für den Einsatz im Backofen. Auch hier ist ein Handschutz zu verwenden.
- Glasdeckel und Deckelknöpfe sind bis ca. 180°C

wärmestabil (außer Wok)

- Um die Emaillierung nicht zu beschädigen, verwenden Sie bitte Küchenhelfer aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon. Bitte kein scharfkantiges Küchenzubehör verwenden.
- Kochgeschirr nach der Benutzung zunächst abkühlen lassen. Kein kaltes Wasser in das noch heiße Geschirr geben, da dies die Emaillierung beschädigen kann.

### Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Kochgeschirr niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird.
- Im Lauf der Zeit setzt Ihr Gussgeschirr durch das Fett einen gewissen Schutzfilm an, der dafür sorgt, dass nichts anbrennt.
- Sollte doch etwas ansetzen: Heißes Wasser und etwas Handspülmittel einfüllen und kurz einweichen.
- Gusseisernes Kochgeschirr ist sehr strapazierfähig. Harte Stöße oder gar Stürze beschädigen jedoch die Emaillierung.

### Hinweise für die Reinigung

- Kochgeschirr aus Gusseisen sollte nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Emaillierung sorgt für eine leichte Reinigung von Hand. Bitte verwenden Sie Handspülmittel und einen weichen Haushaltsschwamm, jedoch keine Stahlschwämme oder Scheuermittel, da diese die Emaillierung beschädigen können.
- Um Korrosion zu vermeiden, empfehlen wir nach jeder Reinigung mit Spülmittel das Kochgeschirr mit Fett auszureiben. Verwenden Sie ausschließlich temperaturbeständiges Fett, z.B. Palmöl.
- Gusseisen verträgt auch die Reinigung mit einem Haushaltsschwamm.
- Kochgeschirr immer gut abgetrocknet aufbewahren. Niemals in feuchtem Zustand stehen lassen.
- Mit der Zeit kann insbesondere am Topfrand Flugrost entstehen. Flugrost ggf. mit einem feuchten Tuch entfernen und die betreffende Stelle mit einem temperaturbeständigen Fett ausreiben.

### Hinweise für die Zubereitung

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

Dank der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit von

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

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

#### **Hinweis für Induktionsherde**

Bitte beachten Sie!

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

Kochgeschirr aus Gusseisen nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur erhitzen. Zu schnelles Erhitzen sowie Überhitzen kann zu dauerhaften Schäden am Produkt führen.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

#### **Haftungsausschluss**

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

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

#### **Garantieabschnitt**

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion. Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

## **WMF Cookware**

Cast iron

Suitable for induction hobs

Congratulations on your selection. You have chosen a quality WMF product. With high-quality materials, first-class manufacturing and careful quality checks, durability is guaranteed. The sophisticated design and reasoned functionality ensure product appeal.

Cast iron cookware is gathering more and more followers because of its different benefits. Cast iron is an excellent heat conductor. The material spreads heat evenly from the base to the rim and stores it for a long time. For this reason cast iron cookware is ideal for all dishes that are stewed slowly and at a constant temperature.

#### **Quality features**

- Cast iron.
- Even heat distribution.
- Long heat retention.
- Suitable for all cookers - electric, gas, ceramic-glass; particularly suitable for induction cookers.
- All suitable for ovens with the exception of woks.

- Matching lid made of heat-resistant glass (up to approx. 180°C, with the exception of woks) or cast iron.
- Household sizes.
- Easy to care for and durable if the following instructions are followed.

**Please read all the following operating and care instructions prior to its first use.**

#### **Before the first use**

Remove the sticker if required.

Wash with hot water and washing up liquid and rinse thoroughly with clean water.

Dry carefully.

#### **Operating Instructions**

- For even heat distribution, in general the cookware should be heated slowly over medium heat. Once the heat is evenly distributed you can then lower the temperature and steadily cook the meal.
- Please be aware that the handles can get hot over long cooking times. We recommend that you use pot holders. The same applies if placing cookware in the oven. Hand protection should also be used in this case.

- Glass lid and lid handles are heat stable up to approx. 180°C (with the exception of woks)
- Please use wooden, plastic or heat-resistant silicone kitchen utensils to avoid damaging the enamel. Please do not use sharp-edged kitchen accessories.
- Allow cookware to cool down after use. Do not pour cold water into the hot cookware as this can damage the enamel.

#### **Usage and care instructions**

- Never heat up an empty pot and make sure that any fluid content does not evaporate entirely. Negligence can lead to either burning the contents or damaging the cookware or heat source.
- Please only add salt to boiling water and stir it so that the base of the pot is not corroded by the salt.
- Of course over time a protective layer of fat will form on your cast iron pot; this will stop anything from burning.
- You should also add something else: fill up with hot water and some washing up liquid and soak it a little.
- Cast iron cookware is very hard-wearing. Heavy crushing or even knocks damage the enamel.

#### **Cleaning Instructions**

- Cast iron cookware should not be put in the dishwasher.
- Enamel should be washed lightly by hand. Please use washing up liquid and a soft household sponge, however do not use household steel sponges or scouring agents as this can damage the enamel.
- To avoid corrosion we recommend that you rub the cookware with fat after every wash. Only use heat resistant fat e.g. Palmín.
- Cast iron can also be washed with a household sponge.
- Always store cookware after it has been carefully dried. Never leave it sitting damp.
- Over time surface rust can form particularly on the rim of the pot. Surface rust can be removed with a damp cloth if necessary and the affected area rubbed with a heat resistant fat.

#### **Cooking Instructions**

We recommend that you always add some heat-resistant fat to the pot before heating. Due to the excellent thermal conductivity of cast iron, the cookware should always be heated on a low to medium heat. Then there is no danger of burning anything. A further advantage is that you save more energy.

Only turn fried food when the pores have closed. Then it detaches by itself and does not stick.

#### **Instructions for Induction Cookers**

Please note:

Induction is a very fast cooking method. Do not heat empty pans or pots because overheating can cause damage to the cookware.

Cast iron cookware should only be heated gradually to the required temperature. Heating it up too quickly or too much can permanently damage the product.

A buzzing noise may be heard at higher temperatures. This noise is produced for technical reasons and is not a sign of a defect in your cooker or cookware.

Pot size and hob size must match - otherwise the hob (magnetic field) may not be responsive to the pot base.

#### **Liability exclusion**

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- inappropriate use
- unsuitable, improper or careless handling
- disregarding these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not

correspond to the original ones.

This also applies to additional parts and accessories. Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

#### **Guarantee Voucher**

We use only perfect material for this cookware and the most up to date production methods. For this reason we guarantee fully material, manufacture and function.

In the case of complaint please return the product with the guarantee voucher to your retailer.

## WMF Batteries

Fonte

Adaptées pour tables de cuisson à induction

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Des matériaux haut de gamme, une finition supérieure et des contrôles qualité approfondis garantissent une longue durée de vie. Le design sophistiqué et la fonctionnalité bien conçue assurent une grande diversité d'utilisations.

Les batteries en fonte trouvent de plus en plus d'adeptes car elles sont dotées d'avantages déterminants. La fonte est un excellent thermo-conducteur. Le matériau répartit la chaleur uniformément depuis le fond jusqu'au bord et l'accumule durablement. Les batteries en fonte sont pour cette raison idéales pour tous les mets, qui sont mijotés lentement et à température constante.

### Caractéristiques de qualité

- Fonte.
- Répartition uniforme de la chaleur.
- Accumulation durable de la chaleur.
- Adaptée pour tous feux - électrique, au gaz, vitrocéramique - particulièrement bien adaptée

pour tables de cuisson à induction.

- Adaptées au four - excepté le wok.
- Couvercles assortis en verre thermorésistant de haute qualité (jusqu'à env. 180°, à l'exception du wok) ou en fonte.
- Dimensions adaptées à une utilisation domestique.
- Facile à entretenir et inusable.

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

#### Avant la première utilisation

Enlever, le cas échéant, tout autocollant existant. Rincer à l'eau chaude avec un liquide vaisselle et rincer de nouveau à l'eau claire. Essuyer soigneusement.

#### Conseils d'utilisation

- Chauffer de manière générale lentement à feu moyen pour une répartition uniforme de la chaleur. La bonne accumulation de la chaleur vous permet de réduire le feu à une faible puissance et de mijoter les mets uniformément.
- Veuillez noter que les poignées s'échauffent lors de temps de cuisson prolongés. Nous conseillons l'utilisation de maniques.

Cela vaut également pour l'utilisation au four. Ici également, il faut utiliser une protection pour les mains.

- Les couvercles en verre et leurs boutons sont thermostables jusqu'à env. 180° (à l'exception du wok)
- Pour ne pas endommager l'émaillage veuillez utiliser des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone thermo-résistant. Veuillez à ne pas utiliser d'accessoires de cuisine à bords vifs.
- Laisser d'abord refroidir le récipient après utilisation. Ne pas verser de l'eau froide dans le récipient encore chaud car elle peut endommager l'émaillage.

#### Conseils pour une utilisation sûre et conseils d'entretien.

- Ne jamais chauffer le récipient sans contenu et veiller à ce que le jus de cuisson ne s'évapore jamais complètement. En ignorant cette consigne, le contenu peut brûler, la batterie ou la source de chaleur peut être endommagée.
- Verser du sel uniquement dans l'eau déjà bouillonnante et mélanger, pour que le fond du récipient ne soit pas agressé par le sel.
- Votre batterie en fonte développe au fil du temps un certain film de protection grâce aux graisses,

qui garantit que rien n'attache.

- Si quelque chose devait attacher : Remplir avec de l'eau chaude, ajouter un peu de liquide vaisselle et laisser tremper une courte durée.
- Les batteries en fonte sont extrêmement résistantes. Coups secs ou chutes endommagent l'émaillage.

#### Conseils de nettoyage

- Une batterie en fonte ne devrait jamais être lavée au lave-vaisselle.
- L'émaillage garantit un nettoyage facile à la main. Veuillez utiliser un produit de vaisselle et une éponge ménagère douce, mais pas d'éponges métalliques ou produits abrasifs car ils peuvent endommager l'émaillage.
- Pour éviter la corrosion, nous conseillons de frotter la batterie avec de la graisse après chaque nettoyage avec un liquide vaisselle. Utilisez uniquement de la graisse thermorésistante, p.ex. PalmIn (huile de coco).
- La fonte supporte également le nettoyage avec une éponge ménagère.
- Conserver la batterie toujours bien essuyée. Ne jamais oublier de l'essuyer.
- Une couche mince de rouille peut se développer avec le temps sur les bords du récipient. Enlever la couche mince de rouille le cas échéant avec

un chiffon humide et frotter l'endroit concerné avec de la graisse thermo-résistante.

### **Conseils pour la préparation**

Nous conseillons avant l'échauffement de mettre un peu de graisse thermo-résistante dans le récipient.

La conductibilité thermique excellente permet de cuisiner ou de saisir les ingrédients à des températures moyennes ou basses. Cela évite le risque que les ingrédients attachent. Un autre avantage, vous économisez ainsi de l'énergie. Saisir rapidement les ingrédients puis les retourner régulièrement. Ainsi ils se décolent facilement et n'attachent pas.

### **Conseils pour tables de cuisson à l'induction**

Attention !

L'induction est une source de chaleur très rapide. N'échauffez aucune poêle ou récipient sans contenu, car la surchauffe peut endommager la batterie.

N'échauffer les batteries en fonte que par étapes jusqu'à la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ainsi qu'une surchauffe peuvent provoquer des endommagements permanents sur le produit. Des températures élevées peuvent engendrer un

bruit de bourdonnement. Ce bruit est de nature technique et ne constitue pas un signe précurseur d'un défaut de votre cuisinière ou de votre batterie. La dimension du récipient et la taille de la plaque de cuisson doivent concorder, sinon il faut s'attendre à ce que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas au contact du fond du récipient.

### **Exclusion de la garantie**

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés:

- par une utilisation inappropriée
- par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- par le non respect du mode d'emploi
- par des réparations effectuées de manière incompétente
- par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés délibérément ou par imprudence par le représentant légal de notre société ou de ses agents

d'exécution.

### **Bon de garantie**

Ces ustensiles de cuisson sont fabriqués avec des matériaux de premier choix et selon les procédés les plus modernes. Les vices de matériaux, de fabrication et de fonction sont donc entièrement couverts par notre garantie.

En cas de réclamation, remettez la marchandise accompagnée du bon de garantie à votre revendeur WMF.

## WMF batería de cocina

Hierro fundido

Para cocinas de inducción

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

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

### Características de calidad

- Hierro fundido
- Reparto uniforme del calor
- Largo almacenamiento del calor
- Apto para todo tipo de cocinas: eléctrica, gas,

vitrocerámica y especialmente para las de inducción

- Apto para hornos (excepto Wok)
- Con tapa a juego de cristal resistente al calor (hasta aprox. 180° C, excepto el Wok) o de hierro fundido.
- 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.**

### Antes del primer uso

Retire los adhesivos que hubiera. Lávelo con agua caliente y lavavajillas y aclárelo con agua limpia y abundante. Séquelo bien.

### Indicaciones de uso

- Para conseguir un reparto uniforme del calor, vaya calentando solo con fuego a media potencia. Así, gracias al buen almacenamiento del calor podrá bajarlo a fuego lento y dejar que la comida se cocine homogéneamente.
- No olvide que las asas se calientan si el tiempo de cocción es muy largo.

Le recomendamos el uso de manoplas. Lo mismo sirve decir para el uso del horno.

No olvide utilizar las manoplas.

- La tapa de cristal y los botones aguantan el calor hasta aprox. los 180° C (excepto el Wok).
- Para no estropear el esmaltado, utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona termorresistente. No use accesorios con bordes afilados.
- Una vez utilizado, déjelo enfriar previamente. No aplique agua fría sobre la batería aún caliente, podría estropear el esmaltado.

### Advertencias para una utilización y limpieza seguras

- No caliente nunca la batería vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, el resultado sería que la comida se quemaría y la batería 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 cacerola dañándola.
- Con el paso del tiempo, la batería de hierro fundido adquiere una película de protección que impide que la comida se queme.
- Si se ha pegado algo: añada agua caliente

y algo de lavavajillas y déjelo reblandecer un brevemente.

- Las baterías de cocina de hierro fundido son muy resistentes. Los golpes fuertes o las brascas bajadas de temperatura estropean el esmaltado.

### Indicaciones de limpieza

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

### **Indicaciones de preparación**

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

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

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la sartén o cazuela vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. Las baterías de cocina de hierro fundido deben irse calentando poco a poco hasta alcanzar la temperatura deseada. Un calentamiento y sobrecalentamiento demasiado rápido puede estropear el producto para siempre. A altas temperaturas de cocción, 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 fuego y el de la cazuela deben coincidir, de lo contrario puede pasar que el campo magnético del quemador no se dirija al fondo de la cazuela.

El tamaño del fuego y el de la cazuela deben coincidir, de lo contrario puede pasar que el campo magnético del quemador no se dirija al fondo de la cazuela.

### **Exclusión de responsabilidad**

Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- por el uso no adecuado
  - por un trato no adecuado
  - por no tener en cuenta estas indicaciones de uso
  - por no llevar a cabo reparaciones adecuadas
  - por el montaje de repuestos no originales
- Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

### **Cupón de Garantía**

Para estas baterías de cocina solo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de

fabricación. Por eso WMF garantiza el material, la fabricación y el funcionamiento. En reclamaciones de garantía, por favor entregue la mercancía con el cupón de garantía rellenado en su establecimiento WMF



## Batterie WMF

Ghisa  
per piani di cottura a induzione

Ci congratuliamo per il suo acquisto. Ha scelto un prodotto di qualità WMF. Materiali pregiati, lavorazione di prima classe ed accurati controlli qualità garantiscono una lunga durata. Il design matura e le funzioni ben studiate garantiscono molti vantaggi nell'uso.

Le batterie in ghisa hanno sempre più seguaci perché hanno vantaggi decisivi. La ghisa è uno straordinario conduttore di calore. Il materiale distribuisce il calore in modo uniforme dal fondo fino al bordo e lo accumula a lungo. Queste rende le batterie in ghisa ideali per tutti gli alimenti vengo cotti a fuoco lento e a temperatura costante.

### Caratteristiche di qualità

- Ghisa.
- Distribuzione del valore uniforme.
- Accumulo di calore prolungato.
- Adatto a tutte le fonti di calore – elettrico, gas, vetroceramica – in particolare adatto a fornelli a induzione.
- Adatto al forno – eccetto il wok.

- Coperchio adatto resistente al calore in vetro (fino a circa 180°C, eccetto il wok) o in ghisa.
- Dimensioni adatte all'uso domestico.
- In caso di osservanza delle seguenti indicazioni facile da curare e indistruttibile.

### Si prega di leggere completamente le seguenti istruzioni per l'uso e la cura prima del primo utilizzo

#### Prima del primo utilizzo

Rimuovere le etichette eventualmente presenti. Lavare con acqua calda e lavapiatti a mano e sciacquare a fondo con acqua fresca. Asciugare accuratamente

#### Indicazioni per l'uso

- Per una distribuzione del calore uniforme, fondamentalmente riscaldare lentamente soltanto con un livello di riscaldamento medio. L'ottimo accumulo di calore consente di passare in seguito a un livello di riscaldamento inferiore e cuocere uniformemente gli alimenti.
- Far attenzione al fatto che in caso di tempi di cottura molto lunghi le maniglie si riscaldano. Consigliamo di utilizzare le presine. Questo si applica ancora nel caso di utilizzo in forno. Anche in questo caso occorre utilizzare

un guanto.

- Il coperchio di vetro e le manopole del coperchio sono termicamente stabili fino a 180°C (eccetto il wok)
- Per non danneggiare lo smalto, utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone resistente al calore. Non utilizzare accessori da cucina acuminati.
- Dopo l'uso in primo luogo lasciar raffreddare la batteria. Non versare acqua fredda nella batteria ancora calda, in quanto questo potrebbe danneggiare lo smalto.

#### Indicazioni per l'utilizzo sicuro e per la cura

- Non scaldare mai la batteria senza contenuto e fare attenzione al fatto che il liquido di cottura non evapori mai completamente. In caso di inosservanza di questa indicazione, c'è il rischio di bruciare gli alimenti di cottura, di danneggiare la batteria o di causare il danneggiamento della fonte di calore.
- Versare e mischiare il sale soltanto nell'acqua già in fase di ebollizione in modo che il fondo della pentola non venga intaccato dal sale.
- Nel corso del tempo nella vostra batteria in ghisa di deposita una certa pellicola di protezione dovuta al grasso che da si che non si bruci niente.

- Se tuttavia dovesse attaccarsi qualcosa: Versare acqua calda e un po' di lavapiatti a mano e lasciare a mollo per breve tempo.
- Le batterie in ghisa sono molto resistenti. Forti urti o persino cadute danneggiano lo smalto.

#### Indicazioni per la pulizia

- La batteria in ghisa non deve essere pulita in lavastoviglie..
- Lo smalto richiede una lieve pulizia a mano. Si prega di utilizzare del lavapiatti a mano e una spugna morbida, e non spugne d'acciaio o abrasivi che potrebbero danneggiare lo smalto.
- Per evitare fenomeni di corrosione, consigliamo, dopo ogni pulizia con detersivo di strofinare la batteria con del grasso. Utilizzare soltanto grasso resistente alla temperatura, ad esempio Palmin.
- La ghisa tollera anche la pulizia con una spugna.
- Conservare la batteria sempre ben asciutta. Non lasciarla mai allo stato umido.
- Con il tempo è possibile che si presenti la formazione di ruggine in particolare sul bordo della pentola. Rimuovere la formazione di ruggine in particolare con un panno umido e sfregare il punto interessato con un grasso resistente alla temperatura.

**Indicazioni per la preparazione**

Consigliamo di inserire prima del riscaldamento sempre un grasso un po' resistente alla temperatura nella batteria.

Grazie alla sorprendente conducibilità termica della ghisa, si dovrebbe sempre effettuare la cottura a temperatura media o bassa. Non si ha quindi neanche alcun pericolo che qualcosa bruci. Un altro vantaggio è che così si risparmia energia. Rivoltare gli alimenti in forno soltanto se avete chiuso i pori. Così si staccano da soli e non si attaccano.

**Indicazioni per i fornelli a induzione**

Attenzione!

L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate padelle o pentole senza contenuto in quanto il surriscaldamento può danneggiare la batteria.

Riscaldare la batteria in ghisa soltanto gradualmente alla temperatura desiderata. Un riscaldamento troppo rapido e il surriscaldamento possono determinare danni al prodotto.

Un livello di cottura elevato può originare un ronzio. Questo rumore è dovuto a ragioni tecniche e non è indice di un difetto nel suo focolare o nella sua batteria.

La grandezza della pentola e la grandezza del

campo di cottura devono coincidere, altrimenti si ha la possibilità che il campo di cottura (campo magnetico) non reagisca al fondo della pentola.

**Esclusione di garanzia**

Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente
- mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra Società o dai loro esecutori.

**Tagliando di garanzia**

Per queste stoviglie adoperiamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo, la WMF concede la piena garanzia su materiali, lavorazione

e funzioni.

In caso di reclamo, si prega di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

**WMF锅具**

铸铁

适用于电磁炉

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。

铸铁锅具备显著优点，其追随者日益增多。铸铁的导热性极佳，热量从锅底至锅沿均匀分布，并被长时间储存。因此，铸铁锅最适合用于在恒温下缓慢炖焖食物。

**质量特性**

- 铸铁。
- 均匀的热分布。
- 长久的热储存。
- 适用于所有炉灶类型——电炉、燃气灶、玻璃陶瓷灶，尤其适用于电磁炉。
- 适用于烤箱——中式炒锅除外。
- 相配的耐高温优质玻璃(至约180°C，中式炒锅除外)或铸铁锅盖。
- 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。

## 首次使用前

请去除所有标贴。  
用热水和手洗餐具用洗涤剂清洗，然后用清水彻底冲洗干净。  
小心抹干。

## 操作指南

- 为获得均匀的热量分布，请始终只用中火缓慢预热。基于良好的储热性能，您接着可将火候调到低挡继续均匀烹饪食物。
- 请注意，烹饪时间很长时锅柄会变烫。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。
- 玻璃锅盖和锅盖钮耐高温至约180°C(中式炒锅除外)
- 为避免损坏搪瓷表面，请您使用木制、塑料或耐高温硅胶厨具。请不要使用边角尖锐的厨具。
- 使用后请等待锅具冷却。不要将冷水注入热锅，因为这会损坏搪瓷表面。

## 安全使用指南和保养指南

- 绝不要将锅具空烧，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、锅具损坏或热源损坏。
- 只在已经烧开的水中加入盐并搅动，以避免锅底被盐分侵蚀。

- 在使用了一段时间后，您的铸铁锅内表面会形成一层保护膜，该表膜具有防止食物粘锅的作用。
- 如果还是发生了粘锅时：注入热水和少许手洗餐具用洗涤剂浸泡一会儿。
- 铸铁锅具非常持久耐用。但强烈碰撞或甚至掉落还是会损坏搪瓷表面。

## 清洁指南

- 请不要将铸铁锅具放入洗碗机中清洗。
- 搪瓷表面具有易于手动清洁的优点。请您使用手洗餐具用洗涤剂和一块柔软的家用海绵，请不要使用钢丝球或去污剂，以防损坏搪瓷表面。
- 为防止生锈，我们推荐您在每次用洗涤剂清洗后用油脂涂抹锅面。请您只使用耐高温的油脂，如椰子油Palmin。
- 铸铁也能承受家用海绵清洁。
- 请始终将锅具充分抹干存放。切勿在潮湿状态下存放。
- 随着时间的推移，尤其是锅沿上可能会产生锈斑。锈斑可用湿布清除，然后在该部位上涂抹耐高温油脂。

## 烹饪指南

我们推荐您在每次加热前在锅内放入少许耐高温油脂。

由于铸铁具备杰出的导热性，请您始终用中火或小火煎煮食物。这样还可避免粘锅。另外一个好处是，您还可节省能源。  
请始终等候煎制物的气孔关闭后才将其翻身。这时煎制物会自行脱离锅面，不会发生粘锅。

## 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。  
请将铸铁锅具逐步加热至所需温度。加热过快及过度会在锅具上造成永久性损坏。  
在高挡火候下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的灶具或锅具出现故障。  
锅的大小与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区(磁场)无法识别到锅底的可能性。

## 免责条款

特此声明，我们对由于以下原因造成的损失不承担任何赔偿责任：

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

上述声明同样适用于补充件和配件。

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

## 保修卡

我们只为本锅具采用完美的材料并根据最现代化的工艺进行加工。因此，我们对材料、加工和功能承担全部质保。  
投诉时请随商品一并并将保修卡交给专业商店。

## Reklamationsabschnitt



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

---

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

---

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道

---

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

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

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

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

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)