



WMF Kochgeschirrserien aus Mehrschichtmaterial
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Cookware made from multilayer material
Instructions for use and care

WMF Batteries de cuisine en matériau multicouche
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Baterías de cocina de material multicapas
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Batterie da cucina in materiale multistrato
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF Kookgerei van multi-layer materiaal
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen



WMF Kochgeschirre aus Mehrschichtmaterial

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

- Mehrschichtmaterial: innen Cromargan®, im Kern Aluminium, außen Chromstahl.
- Sehr schnelle Wärmeleitfähigkeit, gleichmäßige und schnelle Wärmeleitung über die Seitenwände bis in den Schüttrand.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Stabiler Edelstahldeckel mit Dampföffnung (je nach Ausführung).

- 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, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Mehrschichtmaterial reagiert sehr schnell auf Veränderungen bei der Energiezufuhr. Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden und nach Bedarf rechtzeitig zurückschalten und Gartemperatur über Energiezufuhr regeln.
- Backofentauglich bis ca. 200°C.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen. Das gilt auch für den Einsatz im Backofen. Auch hier ist ein Handschutz zu verwenden.
- Der Aufliegedeckel mit Dampföffnung, verhindern seitliches Abdampfen und Spritzwasser auf dem Herd. Während des Kochens kann heißer

Dampf aus der Öffnung austreten. Drehen Sie den Deckel mit der Dampföffnung immer vom Körper weg.

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.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige 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.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

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

Wichtig! Verwenden Sie für Ei-, Mehl- oder Kartoffelmahlzeiten nur Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und hartes Fett nur für Fleisch (ohne Panade).

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. Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fett, ist kein Öl vorhanden, durch das man erkennen könnte, wie heiß der Topf ist. Heizen Sie den Topf daher nur auf mittlere Temperatur auf, und stellen Sie sicher, dass er nicht überhitzt.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Kochgeschirre 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

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 |

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 vor-schreibt, 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 made from multilayer material

Congratulations on your choice. You have chosen a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee durability. The fully developed design and the well thought out functionality guarantee its complete usefulness.

Quality characteristics

- Multilayer material: Cromargan® inside, aluminium in the core, chrome steel on the outside.
- Very fast thermal conductivity, even and rapid heat conduction through the side walls to the pouring rim.
- Neutral taste and hygienic.
- Pouring rim for accurate and measured pouring
- Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- Sturdy stainless steel lid with steam release (depending on the design).
- Regular household sizes.

- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.

Please read the following instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Multilayer material reacts very quickly to changes in the energy input. Only use the highest heating level for heating up, turn it down in time as needed and regulate the cooking temperature via the energy input.
- Oven compatible up to approximately 200°C.
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders. This also applies for oven use. Hand guards are also to be used here.
- The non-insertable lid with a steam vent prevents steam escaping around the sides and water splashing onto the hob. Hot steam can escape out of the opening while cooking. Always turn the lid with the steam vent away from the body.

Care and Safety instructions

- Never heat up the cookware when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored the food may burn or damage the cookware, or cause damage to the hob.
- Add salt only to boiling water and stir to prevent the salt damaging the base.
- After use rinse in hot water as soon as possible.
- Soak residue food and remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge »Kratzt nicht 3M«).
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- Hard water and certain food types can cause marks or shimmering blue discoloration on the inside. Please remove regularly and without delay, by heating up vinegar in your cookware.
- Store cookware completely dry.

Instructions for cleaning in the dishwasher

- Use only brand name detergent. Refill the special salt and rinsing agent when low. Salt must not be spilt in the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. We

therefore recommend running the dishwasher empty once after filling the salt container.

- Other objects in the dishwasher can transfer rust onto the cookware, causing corrosion damage if not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as it has finished washing to allow air to circulate.
- Take the cookware out of the dishwasher as soon as possible and do not leave it when damp for any length of time as this could cause stains.
- Store cookware completely dry.

Instructions for food preparation

Cooking with little water

For this type of gentle cooking vegetables or other food is cooked in very little water in a closed pan. For the whole duration of the cooking the tightly insertable lid should not be removed to avoid steam escaping and to prevent the cycle of water – steam being interrupted.

Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or young meat. This type of cooking retains vitamins, minerals and trace elements to a greater degree and all types of food keep their particular

flavour. There is no need to add salt.

Low fat frying

When frying with fat always put the fat into the empty pot before heating it up!

Turn up the heat to medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pot.

Important! Use margarine or butter for egg, fish, flour and potato dishes. Use oil and hard fat for meat (without breading) only.

Be careful with hot fat.

Never leave a hot pot without attention. Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher.

When frying foods without fat there is no oil to give an indication of how hot the pot is. For this reason heat up the pot to medium temperature at most and make sure that it does not overheat.

Instructions for induction hobs

Please note. Induction is a very rapid heat source.

Do not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware.

At a high setting there may be a humming sound.

This arises for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware.

The diameter of the base of the pan and the size of the hob must correspond otherwise where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the base of the pan.

Instructions for electric cookers

WMF Cromargan® cookware is available in the usual household sizes.

Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the pan or frying pan to make better use of energy.

| Hob | Pans | 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 |

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 not 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 de cuisine en matériau multicouche

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mûr et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Critères de qualité

- Matériau multicouche : intérieur en Cromargan®, noyau en aluminium et l'extérieur en acier chromé.
- Conduction thermique très rapide, répartition homogène et rapide de la chaleur des parois latérales jusqu'au bord verseur.
- Pas de goût spécifique, hygiénique.
- Bord verseur pour verser et doser avec précision.
- Compatible tous feux, induction comprise.
- Couvercle en acier stable avec ouverture pour la vapeur (selon la version).
- Tous les ustensiles disponibles dans les tailles courantes.

- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Le matériau multicouche est très sensible aux changements d'approvisionnement en énergie. Tournez au feu maximum uniquement pour réchauffer, puis baissez le cas échéant la flamme en temps voulu pour maîtriser la température de cuisson grâce à l'approvisionnement en énergie.
- Enfournable jusqu'à environ 200°C.
- Veuillez veiller à ce que les poignées ne chauffent pas trop. Prenez des maniques. Cela vaut également pour la grille du four. Il faut vous protéger les mains même dans ce cas.
- Le couvercle assis à sortie de vapeur empêche l'évaporation latérale et que l'eau gicle sur la plaque. De la vapeur chaude peut sortir de l'ouver-

ture pendant la cuisson. Tournez le couvercle avec la sortie de vapeur toujours à l'écart du corps.

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

- Ne jamais chauffer le faitout vide et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière.
- Ne saler que lorsque l'eau est en ébullition et remuer, le sel peut en effet abîmer le fond.
- Après usage, rincer aussitôt l'ustensile à l'eau chaude.
- Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M.
- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- L'eau calcaire ou certains aliments peuvent provoquer à l'intérieur de l'ustensile des taches ou des auréoles bleutées brillantes. Enlever régulièrement ces taches en faisant bouillir du vinaigre.

Conseils pour le lavage en lave-vaisselle

- N'utiliser que des produits de marque. Remplir régulièrement le réservoir de sel et celui de produit de rinçage. Il ne doit pas y avoir de sel dans la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut être source de corrosion. C'est pourquoi, nous conseillons de faire tourner le lave-vaisselle une fois à vide, après le remplissage de sel.
- Dans le lave-vaisselle, il peut arriver que de la rouille provenant d'un autre ustensile se dépose sur les ustensiles de cuisson, qui peuvent être à leur tour attaqués, si la rouille n'est pas enlevée rapidement.
- Après le programme de rinçage, ouvrir le plus tôt possible la porte du lave-vaisselle pour en laisser échapper la vapeur et l'aérer.
- Sortir les ustensiles aussitôt, ne pas les laisser humides trop longtemps, cela pourrait provoquer des taches.
- Ne ranger les ustensiles qu'une fois bien essuyés.

Conseils de cuisson

Cuisson avec peu d'eau

Dans cette cuisson douce, les légumes ou autres aliments cuisent à l'étuvée, c'est-à-dire en vase clos dans peu de liquide. Pour garder toute la vapeur et pour ne pas interrompre le cycle eau – vapeur, il est conseillé de ne pas retirer le couvercle pendant toute la cuisson. La cuisson à l'étuvée est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou les viandes tendres. Cette méthode de cuisson permet de préserver vitamines, sels minéraux et oligo-éléments. Ceux-ci ne »s'évanouissent« donc pas dans l'eau de cuisson. Les aliments gardent tout leur goût. L'adjonction de sel est presque superflue.

Cuisson avec peu de matière grasse

Lorsque vous faites frire avec de la graisse mettez toujours la graisse dans le faitout vide avant de la réchauffer !

Augmentez la chaleur à une température moyenne-haute ou moyenne au maximum. Réduisez la chaleur dès que la graisse commence à fumer légèrement.

Important ! Utilisez de la margarine ou du beurre pour les plats à base d'œufs, de poisson, de farine et

de pommes de terre. Utilisez de l'huile et de la graisse solide pour les viandes (sans chapelure) uniquement.

Manipulez l'huile chaude avec précaution.

Ne laissez pas le faitout chaud sans surveillance.

Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur d'incendie.

Lorsque vous faites frire des aliments sans graisse, il n'y a pas d'huile pour donner une indication du degré de chaleur de du faitout. C'est pourquoi il est recommandé de réchauffer le faitout à une température moyenne au maximum et de s'assurer qu'elle ne surchauffe pas.

Conseil pratique pour les tables à induction

Veillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine.

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile. Le fond du faitout et la plaque/foyer doivent

être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au fond du faitout, surtout si celui-ci est de petit diamètre.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Les ustensiles de cuisson en Cromargan® de WMF sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles.

| Plaque | Faitouts | 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 24/28 cm | ø 28 cm |

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 Baterías de cocina de material multicapas

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso.

Características de calidad

- Material multicapas: interior de Cromargan®, centro de aluminio, fuera acero cromado.
- Muy rápida conductividad del calor, reparto uniforme y veloz del mismo, desde las paredes laterales hasta el borde de vertido.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Borde para vertido seguro.
- Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Sólida tapa de acero inoxidable con orificio de vapor (según modelo).
- Diferentes tamaños ideales para el hogar.

- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar e indestructible.

Por favor lea las siguientes indicaciones de manejo y cuidado muy atentamente hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de manejo

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- El material multicapas reacciona muy rápidamente a los cambios de subida de temperatura. Utilice la temperatura máxima solo para calentar y en caso necesario, bajar a temperatura de cocción regulando la alimentación de energía.
- Apto para el horno hasta aprox. 200°C.
- Tenga en cuenta que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas de cocina. Esto también sirve cuando lo utilice con el horno. En este caso, use también una protección para las manos.
- La tapa con orificio de vapor impide la salida del mismo por los laterales, así como las salpicaduras de agua en la cocina. Durante la cocción, puede salir vapor caliente de la abertura. Gire siempre la tapa con Orificio de vapor alejándola del cuerpo.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- No calentar nunca las baterías sin contenido y tener en cuenta que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si no se tuviera en cuenta, se pueden producir daños en la batería de cocina o en la cocina.
- Añadir la sal siempre en agua que está hirviendo y mover para que el fondo de la cacerola no se dañe con la sal.
- Limpiar la batería de cocina agua caliente y detergente una vez terminado de cocinar.
- Ablandar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite »No araña 3M«).
- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.
- Por el agua con mucha cal y algunos alimentos pueden aparecer manchas de cal o decoloraciones en azul brillante en el interior de la cacerola. Por favor quitarlo a tiempo y regularmente, cocinando vinagre.
- Guardar la batería de cocina bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilizar solamente detergentes de marca. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y suavizante. No debe llegar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Por eso recomendamos, una vez rellenado el depósito hacer un lavado con la máquina vacía.
- En el lavavajillas puede llegar por otros objetos óxido a la batería de cocina. Esto puede causar daños de corrosión si no se retira inmediatamente.
- Abrir lo antes posible el lavavajillas una vez terminado el procedimiento de lavado.
- Sacar la batería de cocina lo antes posible del lavavajillas y no dejarla durante mucho tiempo húmeda, ya que podrían salir manchas.
- Guardar la batería de cocina bien seca.

Indicaciones para la preparación

Cocinar con poca agua

Con este método de preparación se cocinan las verduras u otros alimentos en la cacerola cerrada con poco líquido. Durante el proceso de cocción no se debería quitar la tapa encajable para que no escape

vapor y así no se interrumpa el circuito agua – vapor. Cocinar con poca agua es ideal para verdura, pescado, aves o carne joven. Con este método de cocinar se conservan las vitaminas, minerales y oligoelementos, porque no son enjuagados en el agua y todas las comidas mantienen su sabor propio. Puede prescindir de añadir sal.

Asar con poca grasa

Para freír con grasa ponga siempre la grasa en la olla vacía antes de empezar a calentar. Ponga el fuego a intensidad media-alta o temperatura media como mucho. Baje el fuego cuando empiece a salir un poco de humo de la grasa y ponga el alimento a freír en la olla.

¡Importante! Utilice margarina o mantequilla para los huevos, el pescado la harina y las patatas. Utilice aceite y grasa únicamente para la carne (sin empanar).

Tenga cuidado con la grasa o residuos hirvientes.

Nunca deje desatendido la olla caliente. Si la grasa acumulada se prende fuego, extíngala usando una manta o un extintor de incendios. Cuando se cocinan alimentos sin grasa no hay un aceite que nos indique lo caliente que está la olla.

En esos casos se debe calentar la olla a temperatura media como mucho y asegurarse de que no se caliente en exceso.

Indicaciones para cocinas de inducción

Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas.

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la batería de cocina tengan un defecto.

El diámetro del fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina de WMF de Cromargan® existen en tamaños aptos para la casa. Para un mejor aprovechamiento de la energía en cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro de la cacerola al del fuego.

| Fuego | Cacerola | 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 24/28 cm | ø 28 cm |

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.

WMF Batterie da cucina in materiale multistrato

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo.

Caratteristiche qualitative

- Materiale multistrato: interno Cromargan®, centro in alluminio, esterno in acciaio cromato.
- Conduzione termica molto veloce, distribuzione omogenea e veloce del calore dalle pareti laterali fino al bordo versatore.
- Igienico.
- Bordo antigocciolo per versare con precisione.
- Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione.
- Coperchio in acciaio stabile con apertura vapore (a seconda della versione).
- Dimensioni adatte all'uso domestico.
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile.

Leggette attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

- Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene.
- Il materiale multistrato è molto sensibile ai cambiamenti di approvvigionamento energetico. Girate al fuoco massimo soltanto per riscaldare, poi abbassate la fiamma all'occorrenza per controllare la temperatura di cottura tramite l'approvvigionamento energetico.
- Infornabile fino a circa 200°C.
- Siete pregati di star attenti che i manici non si riscaldino troppo. Usate delle presine. Questo vale anche per la griglia del forno. Bisogna proteggervi le mani anche in questo caso.
- Il coperchio piano con apertura per il vapore impedisce l'evaporazione laterale e che l'acqua schizzi sulla piastra. Il vapore caldo può fuoriuscire dall'apertura durante la cottura. Girate il coperchio con apertura per il vapore sempre a distanza del corpo.

Consigli per l'uso e la manutenzione

- Non riscaldare mai le pentole senza il contenuto e

- fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento delle pentole stesse o della fonte di calore.
- Mettere il sale solo in acqua bollente e mescolare, per evitare che si corroda il fondo.
- Dopo l'uso, risciacquare la pentola con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la pentola e togliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.
- In presenza di acqua molto calcarea e per la preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie bianche o bluastre all'interno della pentola. Eliminare le macchie al più presto, facendo bollire dell'acqua con aceto.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle accuratamente asciugate.

Consigli per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del

- brillantante ed accertatevi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere alle pentole macchie di ruggine. Le macchie potrebbero provocare corrosioni, se non vengono prontamente eliminate.
- Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto possibile per far uscire il vapore.
- Togliere le pentole dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle accuratamente asciugate.

Istruzioni per la preparazione

Cottura a vapore

Con questo metodo di cottura, gli alimenti vengono cotti in pentola chiusa con pochissima acqua. Durante la cottura, il coperchio ad incastro chiuso non deve essere sollevato, affinché il vapore non

fuoriesca ed il ciclo del vapore acqueo non venga interrotto. La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per le verdure, il pesce, il pollame, o la carne di animali giovani; con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali ed i microelementi non vengono dispersi durante la cottura e tutte le pietanze mantengono il loro gusto inalterato. Potete tranquillamente evitare di aggiungere sale.

Cottura con pochi grassi

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla! Alzare la temperatura al massimo fino a media o medio-alta. Abbassare la temperatura quando il grasso comincia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella pentola.

Importante! Utilizzare margarina o burro per i piatti a base di uova, pesce, farina e patate. Utilizzare olio e grassi solidi solo per la carne (senza impanatura).

Attenzione con l'olio bollente.

Non lasciare incustodita una pentola bollente. Spegnere l'olio bollente se brucia, con una coperta o un estintore. Quando gli alimenti vengono fritti senza grassi, non c'è olio a fornire un'indicazione sulla temperatura

della pentola. Per questo motivo, riscaldare la pentola al massimo a temperatura media e assicurarsi che non si surriscaldi.

Consigli per il fornello ad induzione

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

Istruzioni per il fornello elettrico

Le pentole in Cromargan® WMF sono disponibili nelle misure standard per uso domestico. Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

| Fornello | Pentole | Padelle |
|-----------|------------|---------|
| Ø 14,5 cm | Ø 16 cm | Ø 20 cm |
| Ø 18 cm | Ø 20 cm | Ø 24 cm |
| Ø 22 cm | Ø 24/28 cm | Ø 28 cm |

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 Kookgerei van multi-layer materiaal

Hartelijk gefeliciteerd met uw aanschaf van een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitstesten garanderen optimaal gebruik en een langere levensduur. Het uitgekende design en de slimme functionaliteit zullen voor een groot gebruiksgemak zorgen.

Kwaliteitskenmerken

- Multi-layer materiaal: van binnen Cromargan®, in de kern aluminium, van buiten chroomstaal.
- Zeer snel warmtegeleidingsvermogen, gelijkmatige en snelle warmtegeleiding via de zijwanden tot aan de rand.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Een schenkrand voor zeer precies en gedoseerd uitschenken.
- Geschikt voor alle warmtebronnen, dus ook voor inductie.
- Stevig roestvrij stalen deksel met dampopening (afhankelijk van het model).

- Groottes geschikt voor normale huishoudens.
- Bij normaal en verantwoord gebruik (zie de gebruiksaanwijzing) zeer onderhoudsvriendelijk en nagenoeg onverwoestbaar.

Voor het eerste gebruik gelieve de gebruiken onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen!

Gebruiksaanwijzing

- Vóór het eerste gebruik de pan ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.
- Multi-layer materiaal reageert snel op veranderingen in de warmtetoevoer. Gebruik de hoogste hittestand alleen om aan te braden. Verlaag de warmtetoevoer op tijd en regel de braadtemperatuur met de warmteregelaar.
- Geschikt voor in de oven tot ca. 200°C.
- Houdt u er rekening mee dat de handgrepen heet kunnen worden. Gebruik pannenlappen. Dat geldt ook bij gebruik in de oven. Ook dan moet u handbescherming gebruiken.
- De oplegdeksel met dampopening voorkomt dat er aan de zijkant damp uittreedt en dat er spat-

water op het fornuis terecht komt. Tijdens het koken kan hete damp uit de opening komen. Draai het deksel met de opening weg van uw lichaam.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

- De pan nooit zonder inhoud verhitten. Let erop dat het vocht nooit volledig verdampt, dat wil zeggen dat pan met inhoud dus nooit droog mag komen te staan op een hittebron. Dit kan namelijk leiden tot schade aan de pan of aan het fornuis.
- De pan het liefst zo snel mogelijk na gebruik met warm water afwassen.
- Vastzittende etensresten losweken en met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert »Scotch Brite« krasvrije reinigungsponsjes).
- Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Zout alleen in reeds kokend water al roerend toevoegen, opdat de bodem van de pan niet door het zout wordt aangetast.
- Door kalkhoudend water en door bepaalde etenswaren kunnen aan de binnenzijde van de pan kalkvlekken of blauwachtige vlekken ontstaan. Om deze vlekken uit uw pan te verwijderen,

gelieve ze op tijd en regelmatig met azijn uit te koken.

Tips voor het reinigen in de afwasmachine

- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van de bekende merken. Vul tijdig het zout en het spoelglansmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de afwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de afwas. Wij raden daarom aan voor de zekerheid na iedere bijvulling de machine leeg te laten draaien, zodat al het losse zout verdwenen is.
- Ander keukengerei dat samen met de pannen worden gewassen en roest vertonen (bijvoorbeeld een blikopener, een schaar, een theezeefje, een koekenpan met schroef) kunnen er de oorzaak van zijn dat er enige aanslag ontstaat. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken; verwijder die aanslag dus direct.
- De afwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen om de inhoud te laten luchten.

- De artikelen zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.

Tips bij het bereiden van voedsel

Waterarm koken

Bij deze vorm van koken worden groenten of ander voedsel in een gesloten pan met zeer weinig water klaargemaakt. Tijdens het koken moet de Deksel altijd op de pan blijven, om te voorkomen dat er vocht kan verdampen en de cirkel water – damp – water onderbroken wordt. Deze manier van koken is ideaal voor het bereiden van groenten, vis, gevogelte of jong vlees. Mineralen, vitaminen en spoorelementen blijven beter en langer behouden omdat ze niet weggespoeld worden met het overtollige water. Hetzelfde geldt voor de smaak van het voedsel, zodat u het gebruik van zout tot een minimum kunt beperken of zelfs achterwege kunt laten.

Vetarm braden

Wanneer u braadt met vet voeg altijd vet toe aan een lege pan voordat u deze verhit!

Zet de temperatuur van de hittebron niet hoger dan medium-hoog of medium. Zet de hittebron lager zodra het vet rook begint af te geven. Leg dan het te braden voedsel in de pan.

Belangrijk! Gebruik margarine of boter voor gerechten met eieren, vis, meel en aardappels. Gebruik uitsluitend olie en hard vet voor vlees (zonder paneerlaagje).

Wees voorzichtig met heet vet.

Laat nooit een hete pan alleen. Blus brandend vet met een deken of een brandblusser. Wanneer u voedsel braadt zonder vet is er geen olie aanwezig om aan te geven hoe heet de pan is. Daarom dient u de pan niet hoger op te warmen dan medium temperatuur en ervoor te zorgen dat het niet oververhit.

Tips bij het inductiekoken

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken. Als u kookt op inductie kookplaten, kan bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en geenszins een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect

is. De diameter van de panbodem en kookveld dienen overeen te stemmen omdat anders, met name bij kleine panbodems, de mogelijkheid bestaat dat het kookveld niet reageert op de pan.

Tips bij koken met elektriciteit

Als u kookt op elektrische kookplaten, let dan op de grootte en doorsnee van de pannen en de kookplaten. Die pannen zijn idealiter iets groter dan de elektrische warmtebron. Hieronder een overzicht van de ideale verhoudingen bij het, zodat u efficiënter gebruik kunt maken van de energie:

| Kookplaat | Kookpan | Koeken-/Braadpan |
|-----------------|------------|------------------|
| klein ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| middel ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| groot ø 22 cm | ø 24 28 cm | ø 28 cm |

Aansprakelijkheidclausule

Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- onzorgvuldig en/of onjuist gebruik.
- verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud.
- het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing.
- niet correct uitgevoerde reparaties door derden.
- het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen.

Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/assessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs

Mocht er schade aan dit Cromargan® roestvrij edelstaal artikel ontstaan en u aanspraak wilt maken op de garantie, dan verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

Garantieabschnitt



Guarantee Voucher
Bon de garantie
Cupón de Garantía
Tagliando di garanzia
Garantiebewijs

Name des Käufers/The purchaser's name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp

