

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Creamer

Instructions for use and care
WMF Creamer

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Mousseur

Indicaciones de uso y cuidado
WMF Cremera para cappuccino

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Schiumalatte

Gebruik en verzorging
WMF Creamer



TransTherm® Universal base

WMF Creamer

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10

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. Mit dem WMF Creamer gelingt Ihr Cappuccino wie vom Italiener. Dabei ist der Milchschaum bekömmlicher als der mit heißem Wasserdampf zubereitete. Denn die starke Hitze des Wasserdampfs verändert die Fettmoleküle der Milch und macht sie schwer verdaulich.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.

Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüsthlich.

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

Hinweise zur Bedienung

Topf zu 1/3 mit Milch füllen und auf der Herdplatte auf über 60 °C erhitzen – nicht kochen!

Topf vom Herd nehmen und den Deckel mit Rührstab aufsetzen.

Deckel am Deckelstiel festhalten und den Knauf vom Rührstab 15 – 20 Sekunden schnell auf- und abbewegen.

Einige Sekunden warten damit die aufgeschlagene Milch sich etwas absetzen kann. Milchschaum auf der vorbereiteten Tasse Kaffee oder Espresso verteilen.



Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.

Falls etwas Milch eingebrannt sein sollte, aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).

Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.

Gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

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

In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdstoffe übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird. Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.

Creamer möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.

Gut abgetrocknet aufbewahren.

Tipps für die Zubereitung

Mit H-Milch wird der Schaum noch fester und cremiger.

Sie können auch Milchschaum mit gut gekühlter Milch aus dem Kühlschrank zubereiten.

Zur Verfeinerung können Sie die Milch mit Sirup oder Aromastoffen anreichern.

Auch Kaffee oder Espresso lassen sich mit dem Creamer aufschäumen.

Der Creamer eignet sich auch zur Herstellung von Eischnee (mindestens 4 Eiweiß).

Hinweis für Induktionsherde

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Creamer. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit



besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Der Creamer hat mit 7,5 cm bzw. 10 cm einen sehr kleinen Durchmesser, der möglicherweise nicht von allen Geräten erkannt wird.

Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topfdurchmesser in etwa entsprechen.

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 Simmer Pan

Cromargan®: stainless steel 18/10

TransTherm®-universal base

Congratulations on your choice. You have chosen a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee long lasting product life. The fully developed design and the well thought out functionality guarantee it will be exceptionally practical in use.

The WMF Simmer Pan is ideal for anything that needs delicate preparation and must not be cooked over direct heat. It works on the principle of a bain-marie. In the outer pan the water is heated up and the food is cooked in the inner pan. This means milk cannot get burnt and your zabaglione will not curdle.

Quality characteristics

- Cromargan®: stainless steel 18/10.
- Neutral taste and hygienic.
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel.
Suitable for all types of cooker, including induction hobs.

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

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

Instructions for use

Fill the pan with milk 1/3 full and on the hob heat up to over 60 °C – do not boil!

Remove the pan from the hob and put the lid with the plunger in place.

Hold the lid steady with the lid handle and quickly move the plunger up and down for 15 – 20 seconds.

Wait for a few seconds for the frothed milk to settle.

Pour the milk froth onto the cup of coffee or Espresso.

Care and safety instructions

After use rinse in hot water as soon as possible.

Soak any milk residue and with care remove using a sponge or brush.

(We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").

Please do not use steel wool or abrasive cleaning fluid.

Store creamer 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 creamer 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 creamer completely dry.

Preparation advice

The froth is firmer and creamier if long life milk is used.

You can also use well chilled milk straight from the fridge.

Add syrup or flavourings to the milk to enhance the taste.

The creamer can also be used to make coffee or Espresso frothy.

The creamer is also suitable for beating egg whites (minimum 4 egg whites)

Instructions for induction hobs

At a high setting there may be a humming sound. This noise arises for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware.

The size of the pan and of the hob must correspond in size otherwise the hob (magnetic field) may not react to the pan base.



Instructions for electric cookers

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

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 Mousoir

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

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 mature et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Avec le mousoir de WMF, vous réussirez un vrai cappuccino italien. La mousse de lait ainsi préparée est en outre plus digeste que celle préparée à l'aide de la buse vapeur. La chaleur élevée de la vapeur modifie la matière grasse du lait rendant celui-ci difficile à digérer.

Critères de qualité

- Cromargan®: acier inoxydable 18/10.
- Goût neutre, hygiénique.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier inoxydable.
Compatible tous feux, induction comprise.

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.

Mode d'emploi

Verser le lait au tiers du mousoir et le chauffer sur la plaque à plus de 60 °C, mais ne pas faire bouillir!

Retirer le mousoir du feu, placer le couvercle muni de sa tige fouet.

Maintenir le couvercle en place, et à l'aide du bouton agiter la tige de haut en bas pendant 15 à 20 secondes.

Attendre quelques secondes afin de permettre à la mousse de se tasser légèrement. Répartir enfin celle-ci dans la tasse de café filtre ou espresso.



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

Après usage, rincer aussitôt le mousoir à l'eau chaude.

Faire tremper les restes de lait 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.

Ne ranger le mousoir qu'une fois bien essuyé.

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.

Sortir le mousoir aussitôt, ne pas le laisser humide trop longtemps, ce qui pourrait provoquer des taches.

Ne ranger le mousoir qu'une fois bien essuyé.

Conseils de préparation

Avec du lait longue conservation, la mousse est encore plus dense et plus onctueuse. Vous pouvez préparer de la mousse avec le lait sortant du réfrigérateur.

Vous pouvez également aromatiser la mousse en y ajoutant un sirop ou des substances aromatiques.

Le mousoir peut servir aussi à faire mousser votre café ou votre espresso.

Il convient également à faire monter les blancs d'œufs en neige (il faut au moins 4 blancs d'œufs).



Conseil pratique pour les tables à induction

Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles.

Le mousoir a un très petit diamètre (7,5 ou 10 cm). Il se peut que certaines plaques ne réagissent pas au fond.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles.

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

Ce mousoir est fabriqué 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 Cremera para cappuccino

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Base TransTherm® apta para todo tipo de cocinas

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.

Con la cremera de WMF consigue su cappuccino como los italianos. La espuma de leche es más saludable que la hecha con vapor de agua. La alta temperatura del vapor del agua modifica la molécula de grasa de la leche y la hace poco digestiva.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero inoxidable.

Apta para todo tipo de cocinas, incluida las de inducción.

Teniendo en cuenta las siguientes indicaciones, es 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 uso

Llenar el recipiente con leche hasta 1/3 y calentar en el fuego a más de 60°C – no hervir!

Retirar el recipiente del fuego y poner la tapa con el agitador.

Poner la tapa y mover la parte superior del agitador durante 15-20 segundos rápidamente.

Esperar durante unos segundos para que la leche batida se pueda asentar.

Repartir la espuma de leche en la taza ya preparada de café o espresso.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

Limpiar la cremera para cappuccino con agua caliente y detergente una vez haya terminado de usarla.

Ablandar los restos de leche 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.

Guardar la cremera para cappuccino bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

Utilizar solamente detergentes de calidad. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y abrillantador. 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 de otros objetos óxido a la cremera. 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 cremera lo antes posible del lavavajillas y no dejarla durante mucho tiempo húmeda, ya que podrían salir manchas.

Guardar la cremera bien seca.

Indicaciones para la preparación

Con leche larga conservación sale la espuma más sólida y cremosa.

También puede preparar espuma de leche, con leche fría del frigorífico.

Puede poner en la leche sirope u otros sabores....

También el café o espresso se pueden batir con la cremera.

La cremera también se puede utilizar para batir huevos a punto de nieve (por lo menos 4 claras de huevo)

Indicaciones para cocinas de inducción

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

El tamaño de los recipientes y del fuego tienen que ser el mismo, ya que sino existe la posibilidad de que no responda el fuego (campo magnético) al fondo del recipiente.



La cremera para cappuccino tiene 7,5cm. ó 10cm.de diámetro y al ser muy pequeño, no siempre será reconocido por algunas cocinas.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Para un mejor aprovechamiento de la energía en cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro del recipiente con el del fuego.

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 esta cremera para cappuccino sólo 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 cumplimentado en su establecimiento WMF.

WMF Schiumalatte

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

Fondo universale TransTherm® adatto a tutte le fonti di calor

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.

Con lo schiumalatte di WMF riuscirete proprio a preparare un cappuccino italiano. Per di più la schiuma di latte è più digeribile di quella preparata con il getto di vapore bollente perché il forte calore del vapore modifica le molecole di grasso del latte rendendolo difficilmente digeribile.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale al gusto ed igienico.
- Fondo universale TransTherm®, incapsulato in acciaio, che garantisce eccezionali prestazioni. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione.

Osservando i seguenti consigli si pulisce facilmente ed è indistruttibile.

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

Consigli per l'uso

Riempire di latte il pentolino fino ad 1/3 e non farlo scaldare oltre i 60° C! Togliere il pentolino dal fuoco e appoggiarvi il coperchio con il frullino. Tenere il coperchio fissato all'asta e muovere su e giù velocemente per 15-20 secondi il pomolo del frullino.

Aspettare alcuni secondi che il latte montato si depositi. Distribuire la schiuma di latte sulla tazza di caffè o di espresso preparati precedentemente.

Consigli per un utilizzo corretto e la manutenzione

Dopo l'uso sciogliere immediatamente con acqua bollente.

In presenza di latte bruciato da eliminare è consigliabile lasciare il pentolino in



ammollo e poi rimuovere delicatamente i residui con una spugna o una spazzolina. Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi. Si consiglia di riporre lo schiumalatte dopo averlo accuratamente asciugato.

Consigli per la preparazione

Con il latte a lunga conservazione la schiuma diventa più soda e più cremosa. Potete preparare la schiuma di latte utilizzando latte freddo da frigorifero. Potete arricchire il latte con sciroppo o sostanze aromatiche.

Con lo schiumalatte si può fare la schiuma anche con il caffè o con l'espresso ed è anche adatto per montare a neve (almeno 4 albumi).

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 corrosione. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un lavaggio a lavastoviglie vuota.

Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere allo schiumalatte macchie di ruggine. Le macchie potrebbero provocare corrosione, se non vengono prontamente eliminate.

Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto possibile per far uscire il vapore.

Togliere lo schiumalatte dalla lavastoviglie ed asciugarlo subito, per evitare la formazione di macchie.

Riporre lo schiumalatte dopo averlo asciugato con cura.

Consigli per il fornello ad induzione

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 delle pentole 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.

Lo schiumalatte ha un diametro molto piccolo compreso tra 7,5 e 10 cm, che potrebbe non funzionare con tutte le apparecchiature.



Istruzioni per il fornello elettrico

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.

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 questo schiumalatte vengono utilizzati 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, siete pregati di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

WMF Creamer

Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10
Universele TransTherm® bodem

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

Met de WMF Creamer is uw cappuccino net zo lekker als in Italië. Daarbij is het melkschuim lichter verteerbaar dan wanneer het met hete stoom bereidt wordt. De hitte van de stoom verandert de vetmoleculen van de melk en dat maakt het schuim zwaar verteerbaar.

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan®: roestvrij edelstaal 18/10.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Universele TransTherm® bodem, ingekapseld in roestvrij staal, is geschikt voor alle warmtebronnen, ook inductie.

Bij gebruik volgens de hierna volgende gebruiksaanwijzing zeer onderhoudsvriendelijk en onverwoestbaar.

Voor het gebruik gelieve eerst de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen.

Tips voor gebruik

Pan voor 1/3 met melk vullen en op de kookplaat verwarmen tot over 60 °C – niet laten koken!

Pan van kookplaat nemen en de deksel met roerstaaf erop zetten.

De deksel aan de dekselsteel vasthouden en de knop van de roerstaag 15 – 20 seconden snel heen en weer bewegen.

Een aantal seconden wachten zodat de opgeslagen melk ietwat kan neerslaan.

Melkschuim over de voorbereide kop koffie of espresso verdelen.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

Na gebruik zo snel mogelijk met heet water omspoelen.

Vastzittende melkresten losweken en met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert 'Scotch Brite' krasvrije reinigingssponsjes).

Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.

De creamer goed afgedroogd bewaren.

Tips voor reiniging in de vaatwasmachine

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van A-merken. Vul tijdig het zout en het spoelglansmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de vaatwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de vaat. 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 creamer wordt gewassen en roest vertoont, kan aanslag (vliegroeft) veroorzaken. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken; verwijder die aanslag dus zo snel mogelijk.

De vaatwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen voor ventilatie.

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

De creamer goed afgedroogd bewaren.

Tips voor het bereiden

Met lang houdbare melk wordt de melkschuim nog steviger en romiger.

U kunt ook melkschuim bereiden van goed gekoelde melk uit de koelkast.

Ter verfijning kunt u siroop of een andere aromastof aan de melk toevoegen.

Ook koffie of espresso kan met de Creamer opgeklopt worden.

De Creamer is ook geschikt voor het maken van geklopt eiwit (minstens 4 eiwitten).

Tips bij het inductiekoken

Bij een hoge kookstand kan een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en niet een teken dat uw inductiekookplaat of uw creamer defect is.

De bodemdiameter van de creamer en de grootte van de inductieplaat (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen, omdat anders bij kleine bodem-



diameters de mogelijkheid bestaat dat het kookveld (magneetveld) niet aansluit op de bodem van de creamer.

De Creamer heeft met 7,5 tot 10 cm een zeer kleine doorsnede, waar mogelijkwerwijs niet alle kookplaten op gericht zijn.

Tips bij het koken met elektriciteit

Gebruik de kookplaat, die wat betreft grootte het meest overeenkomt met de bodem van de creamer. U spaart daardoor tijd en energie.

Aansprakelijkheidsclausule

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 de gebruiksaanwijzing**
- **Uitgevoerde reparaties door derden**
- **Het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen**

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

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

Garantiebewijs

Voor dit product gebruiken wij alleen de beste materialen en produceren het volgens de modernste productietechnieken. Daarom nemen wij de volle garantie voor materialen, bewerking en functie op ons.

Bij klachten 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

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum /Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp