

S I G
N A T
U R E



ICONIC

Gebrauchs- und Pflegehinweise / Operating and care instructions

ICONIC

KOCHGESCHIRR | COOKWARE



DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	4
EN	Operating and care instructions	10
FR	Conseils d'utilisation et d'entretien	16
ES	Indicaciones de uso y cuidado	22
IT	Istruzioni per la manutenzione e la cura	28
ZH	操作和保养指南	34



WMF ICONIC KOCHGESCHIRR

aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 mit Aufliegedeckel, TransTherm®-Allherdboden, wärme reduzierende Hohlgriffe.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein langlebiges Qualitätsprodukt mit hohem Gebrauchsnutzen von WMF entschieden.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10. Unverwüstlich, pflegeleicht, spülmaschinengeeignet, geschmacksneutral und hygienisch.
- Speziell geformter Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- Rundum mit Edelstahl verkapselter TransTherm®-Allherdboden für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet – auch für Induktion.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durch.

Hinweise zum Gebrauch

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

Temperaturvorgaben und Hinweise für die Verwendung im Backofen (ohne Grillfunktion)

- Die maximale Temperaturbeständigkeit eines Kochgeschirrs hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Körper).
- Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion Ihres Backofens!

- Iconic Töpfe und Deckel aus Cromargan® Edelstahl 18/10, ohne Kunststoff-/Silikonteile sind auch für die Verwendung im Backofen bis zu Temperaturen von maximal 250 °C geeignet. (Hinweis: Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind, z. B. WMF Purargan®).

WMF ICONIC

Die Serie Iconic ist mit Hohlgriffen ausgestattet. Diese sind innen hohl und werden unter normalen Gebrauchsbedingungen nicht so schnell heiß, da sich die Wärme über die Schweißpunkte am Topf auf eine große Fläche verteilt.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

Bitte beachten Sie, dass sich alle Metallgriffe bei sehr langen Kochzeiten – aufgrund physikalischer Gegebenheiten wie Abstrahlwärme von umliegenden Kochfeldern oder bei direktem Kontakt mit offener Flamme – erhitzen können. Grundsätzlich gilt, beim Einsatz im Backofen und bei sehr langen Kochzeiten sollten Sie aus Sicherheitsgründen stets Topflappen oder andere Utensilien zum Schutz Ihrer Hände vor Verbrennungen verwenden.

- Drehen Sie Deckel mit einer Dampföffnung immer vom Körper weg und achten Sie darauf, dass der austretende Dampf keine weiteren Gegenstände erhitzt. Beim austreten von Spritzwasser kann es zur Fehlfunktion des Herdes kommen, reduzieren Sie die Hitzezufuhr rechtzeitig.
- Bitte Töpfe niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts und zu Beschädigungen am Kochgeschirr sowie der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen und die Bildung weißer Flecken vermieden wird.

Hinweise zur Pflege

- Wir empfehlen eine zeitnahe Reinigung mit einem Edelstahlpflegemittel, z. B. WMF Purargan®.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.

- Durch Kochen von kalkhaltigem Wasser können Kalkflecken oder weiße Flecken im Innern des Kochgeschirrs zurückbleiben. Nach dem Zubereiten stärkehaltiger Lebensmittel, wie z. B. Kartoffeln, Linsen oder auch Nudeln, können insbesondere bei neuen Töpfen blau schillernde Verfärbungen entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig reinigen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahlpflegemittels.
- Kochgeschirr stets gut abgetrocknet aufbewahren. Deckel dabei bitte nicht schließend aufsetzen, sondern lose auf das Kochgeschirr legen.

Hinweise zur Reinigung in der Spülmaschine

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

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

Hinweise für die Zubereitungsart „wasserarmes Garen“

Bei dieser schonenden Zubereitungsart werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des kompletten Garvorgangs sollte der fest schließende Deckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser – Dampf nicht unterbrochen wird. Wasserarmes Garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie der Eigengeschmack der Speisen weitgehend erhalten. Auf die Zugabe von Kochsalz kann meist verzichtet werden.

DÄMPFEN IM DÄMPFEINSATZ

Garzeit (Min.)	Aldente	Gar
Bleichsellerie	10	20
Blumenkohl ganz	20	30
Blumenkohl Röschen	12	18
Broccoli Röschen	12	18
Fenchel in Vierteln	15	25
Kohlrabi geschnitten	8	15
Kohlrabi ganz	–	25
Lauch	8	15
Maiskolben	–	30
Mangold/Spinat	8	20
Maronen	–	40
Möhren	10	18
Paprika gefüllt	–	35
Rosenkohl	12	20
Rotkohl	30	50
Sauerkraut	30	50
Sellerie	30	50
Weißkohl	30	50
Kartoffeln	–	30
Salzkartoffeln	–	20

Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann! Dabei ist die höchste Kochstufe nicht erforderlich, arbeiten Sie besser mit etwas geringerer Leistung. Verringern Sie die Hitze, sobald das Fett ganz leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf und braten Sie diese bei geschlossenem Deckel von beiden Seiten an. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät beispielsweise Fleisch im eigenen Saft und es wird nur sehr wenig Fett benötigt. Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett und lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt. Brennendes Fett niemals versuchen mit Wasser zu löschen! Nehmen Sie, falls möglich, einen Feuerlöscher, oder auch eine nasse Decke und ersticken Sie damit die Flammen.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da es andernfalls zu Fehlfunktionen kommen kann.

Hinweis für Elektroherde

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

Herdplatte	Töpfe
klein ø 14,5 cm	ø 18 cm
mittel ø 18 cm	ø 22 cm
groß ø 22 cm	ø 24, 28 cm

WMF ICONIC COOKWARE

made of Cromargan®: 18/10 stainless steel with, slip-on lid, TransTherm® universal base, heat-reducing hollow handles.

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from WMF.

Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel. Indestructible, easy to care for, dishwasher-safe, tasteless and hygienic.
- Specially shaped pouring rim for accurate and measured pouring.
- All-round stainless steel encapsulated TransTherm® universal base for excellent cooking and frying properties. Suitable for all kinds of stoves – even induction.
- Household sizes.
- Easy to care for and indestructible if the following instructions are followed.

Please read the following instructions in full before using the product for the first time.

Instructions for use

- Remove all stickers before using for the first time. Rinse the pot and lid with hot water, briefly boil with water, then dry well.
- Only use the highest heating level to heat up, lower heat in good time and cook food on a medium level.
- Work with low heating levels, especially when cooking with little water.

Temperature specifications and instructions for use in the oven (without grill function)

- The maximum temperature resistance of cookware depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).
- Never use the oven grill function with pans that have glass lids.

- Iconic pots and lids made of Cromargan® 18/10 stainless steel without plastic/silicone parts are also suitable for use in the oven at temperatures up to a maximum of 250 °C. (Note: Discoloration can occur at such high temperatures, which can be removed with a stainless steel care product, e.g. WMF Purargan®).

WMF ICONIC

The Iconic series is equipped with hollow bars. These are hollow on the inside and do not get hot as quickly under normal conditions of use, since the heat is distributed over a large area via the weld points on the pot.

Instructions for safe use

Please note that all metal handles can heat up during very long cooking times – due to physical factors such as heat radiated from surrounding cooktops or direct contact with an open flame. Basically, when using in the oven and for very long cooking times, you should always use oven mitts or other utensils to protect your hands from burns for safety reasons.

- Always turn the lid with a steam opening away from your body and make sure that the escaping steam does not heat any other objects. If there is splashing water, the stove may malfunction, reduce the heat supply in time.
- Never heat pots when empty, and ensure that the liquid of cooked food does not completely evaporate. Failure to do so can result in food being burned and can damage the cookware or oven itself.
- Please only add salt to water that is already boiling and stir, so that the bottom of the pot is not affected by salt and to avoid the formation of white spots.

Care instructions

- We recommend prompt cleaning with a stainless steel care product, e.g. WMF Purargan®.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.

- Boiling hard water can leave limescale or white marks on the inside of the cookware. After preparing starchy foods such as potatoes, lentils or even pasta, iridescent blue discoloration can occur, especially in new pots. Please clean early and regularly by boiling your cookware in vinegar. With difficult cases, we recommend using a stainless steel care product.
- Always dry cookware well before storing it. Please do not put the lid on tightly, but place it loosely on the cookware.

Instructions for cleaning in the dishwasher

- Only use brand-name dishwasher detergents. Always refill the salt and rinse-aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. Concentrated salt may cause corrosion. After filling the salt container, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Important: Rust can be transferred to the cookware from other items in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to enable ventilation.

- Remove cookware from the machine as soon as possible and do not leave it in damp air for longer periods, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware well before storing it.

Instructions for the "low-water cooking" preparation method

This gentle form of preparation uses very little liquid for cooking vegetables or other food in the covered pot. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed lid must not be removed. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or fresh meat. With this cooking method, vitamins, minerals and trace elements as well as the natural taste of the food are largely retained. The addition of table salt can usually be dispensed with.

STEAMING IN THE STEAMER INSERT

Cooking time (min.)	Al dente	Done
Celery	10	20
Cauliflower whole	20	30
Cauliflower florets	12	18
Broccoli florets	12	18
Fennel in quarters	15	25
Kohlrabi sliced	8	15
Kohlrabi whole	—	25
Leek	8	15
Corn on the cob	—	30
Swiss chard/spinach	8	20
Chestnuts	—	40
Carrots	10	18
Stuffed peppers	—	35
Cauliflower	12	20
Red cabbage	30	50
Sauerkraut	30	50
Celery	30	50
White cabbage	30	50
Potatoes	—	30
Boiled potatoes	—	20

Frying low-fat

When frying with fat, always put the fat into a cold pot and then heat it up on a high heat. The highest cooking level is not necessary, it is better to work with slightly lower power. Reduce the heat when the fat begins to smoke very slightly. Then put the food to be fried in the pot and fry it on both sides with the lid closed. The cooking time depends on the size and type of the food. With this type of preparation with the lid closed, meat, for example, roasts in its own juice and very little fat is required. Be careful with hot fat and do not leave the hot pot unattended. Never try to extinguish burning fat with water! If possible, take a fire extinguisher or even a wet blanket and use it to smother the flames.

Information for induction hobs

Please note: Induction is a very rapid heat source. Never heat empty cookware as it can be damaged by overheating. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty. Pot size and cooktop size must match, otherwise malfunctions may occur.

Information for electric cooktops

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

Cooktop	Pots
Small ø 14,5 cm	ø 18 cm
Medium ø 18 cm	ø 22 cm
Large ø 22 cm	ø 24, 28 cm

BATTERIE DE CUISINE WMF ICONIC

en Cromargan® : Acier inoxydable 18/10 avec couvercle assis, fond diffuseur TransTherm®, poignées creuses réduisant la chaleur.

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité avec une longue durée de vie et une utilité optimale.

Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : Acier inoxydable 18/10. Inusable, facile à entretenir et lavable au lave-vaisselle, n'absorbe pas les odeurs et hygiénique.
- Bord à la forme spéciale qui permet de servir proprement et sans difficulté de dosage.
- Fond diffuseur TransTherm® intégralement recouvert d'acier inoxydable pour d'excellentes caractéristiques de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- Tailles courantes.
- Robuste et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Veillez lire intégralement les consignes suivantes avant la première utilisation.

Conseils d'utilisation

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

Prescriptions de température et indications pour l'utilisation dans le four (sans fonction grill)

- La température maximale de résistance à la chaleur d'une batterie de cuisine dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou corps).
- N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four !

- Iconic pots et couvercles emblématiques en acier inoxydable Cromargan® 18/10 dans le four pour des températures allant jusqu'à 250 °C. (Remarque : ces températures élevées peuvent engendrer des décolorations ; celles-ci doivent être éliminées avec un nettoyeur pour acier inoxydable, p. ex. WMF Purargan®).

WMF ICONIC

La série Iconic est équipée de barres creuses. Celles-ci sont creuses à l'intérieur et ne chauffent pas aussi rapidement dans des conditions normales d'utilisation, car la chaleur est répartie sur une grande surface via les points de soudure sur le pot.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

Veillez ne pas oublier que toutes les poignées en métal peuvent chauffer en raison de phénomènes physiques, comme la chaleur dégagée par les plaques de cuisson environnantes, ou à cause du contact direct avec une flamme. D'une manière générale, pour une utilisation au four et des durées de cuisson très longues, vous devriez toujours utiliser des maniques ou d'autres ustensiles pour protéger vos mains des brûlures.

- Tournez toujours le couvercle avec une ouverture de vapeur loin de votre corps et assurez-vous que la vapeur qui s'échappe ne chauffe pas d'autres objets. S'il y a des éclaboussures d'eau, le poêle peut mal fonctionner, réduisez l'apport de chaleur à temps.
- Veillez ne jamais chauffer le faitout sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous risquez de brûler les aliments, d'endommager le récipient de cuisson ainsi que la source de chaleur.
- Veillez n'ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante, afin que le sel n'attaque pas le fond du faitout et qu'il n'y ait pas d'apparition de petites taches blanches.

Conseils d'entretien

- Nous recommandons un nettoyage rapide avec un nettoyeur pour acier inoxydable (p. ex. WMF Purargan®).
- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.

- Faire bouillir de l'eau calcaire peut laisser des traces de calcaire ou des tâches blanches à l'intérieur de la batterie de cuisine. La préparation de féculents tels que des pommes de terre, de lentilles ou des pâtes peut laisser des décolorations bleuâtres, notamment dans les faitouts neuves. Veuillez les éliminer rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre batterie de cuisine. Pour les cas tenaces, nous recommandons l'utilisation d'un nettoyant pour acier inoxydable.
- La batterie de cuisine doit toujours être bien séchée avant de la ranger. Ne pas fermer le couvercle, mais le poser simplement sur la batterie de cuisine.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que des produits de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infilte pas à l'intérieur de la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel élevée peut avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli les réservoirs.

- Remarque importante : Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les récipients de cuisson. Nettoyez-la immédiatement pour que vos récipients de cuisson ne soient pas endommagés par la corrosion.
- Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage afin de l'aérer.
- Retirez dès que possible les ustensiles de cuisine du lave-vaisselle et ne les laissez pas longtemps mouillés pour éviter l'apparition de tâches.
- Les ustensiles de cuisine doivent être soigneusement séchés avant d'être rangés.

Remarques pour le type de préparation « cuisson pauvre en eau »

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

CUISSON À LA VAPEUR DANS LA PASSOIRE VAPEUR

Temps de cuisson (min.)	Al dente	Tendre
Céleri branche	10	20
Chou-fleur entier	20	30
Chou-fleur en fleurette	12	18
Brocoli en fleurettes	12	18
Fenouil en quartiers	15	25
Chou-rave coupé	8	15
Chou-rave entier	—	25
Poireau	8	15
Épis de maïs	—	30
Blettes/épinards	8	20
Châtaignes	—	40
Carottes	10	18
Poivrons farcis	—	35
Choux de Bruxelles	12	20
Chou rouge	30	50
Choucroute	30	50
Céleri	30	50
Chou blanc	30	50
Pommes de terre	—	30
Pommes de terre à l'eau	—	20

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans le faitout froid et faites-le réchauffer ensuite. Pour cela, le niveau de cuisson le plus élevé n'est pas indispensable, il vaut mieux que vous utilisiez une puissance un peu inférieure. Baissez la chaleur si la graisse commence légèrement à fumer. Ensuite, déposez les aliments à cuire dans le faitout et cuisez-les des deux côtés en gardant le couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment. Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit par exemple dans son propre jus et ne nécessite que peu de matière grasse. Faites attention à la graisse chaude et ne laissez pas le faitout chaud sans surveillance. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler ! Si possible, utilisez un extincteur ou bien une couverture mouillée pour éteindre les flammes.

Instructions pour les plaques à induction

Attention : L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ni de cocottes sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre ustensile de cuisine. Les dimensions du faitout et des plaques de cuisson doivent être similaires. Autrement, il peut y avoir des problèmes de fonctionnement.

Instructions pour les cuisinières électriques

Les batteries de cuisine Cromargan® de WMF existent en tailles courantes. Avec les cuisinières électriques, afin d'exploiter l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent correspondre approximativement au diamètre des faitouts et des poêles :

Plaque	Faitouts
petite ø 14,5 cm	ø 18 cm
moyenne ø 18 cm	ø 22 cm
grande ø 22 cm	ø 24, 28 cm

BATERÍAS DE COCINA WMF ICONIC

de Cromargan®: Acero inoxidable 18/10 de tapa de superficie, fondo TransTherm®, mangos huecos reductores de calor.

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad de WMF muy duradero y de gran utilidad

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10 de gran calidad. Indestructible, fácil de cuidar, apto para lavavajillas, neutro al sabor e higiénico.
- Borde vertedor con forma especial para permitir un vertido seguro y bien dosificado.
- Fondo TransTherm® para todo tipo de placas de cocina, encapsulado por todos lados en acero inoxidable, para brindar las mejores características de cocción y asado. Apta para todo tipo de cocinas, también para las de inducción.
- Tamaños apropiados para el uso doméstico.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las indicaciones de uso a continuación.

Lea por completo las siguientes instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez.

Instrucciones de uso

- Antes del primer uso, retire los adhesivos que pudiera haber en el producto. Lave la olla y la tapa con agua caliente, hierva agua brevemente en la olla y después séquela bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar y seguidamente bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- Utilice temperaturas más bajas, especialmente al cocer con poco líquido.

Indicaciones de temperatura y consejos para el uso en el horno (sin función de parrilla)

- La resistencia máxima a la temperatura de una batería de cocina depende de las piezas con la menor resistencia (asas, tapa o cuerpo).
- No utilice la función de parrilla de su horno cuando use tapas de cristal.

- Ollas y tapas ICONIC de acero inoxidable Cromargan® 18/10 también son adecuadas para su uso en el horno hasta una temperatura máxima de 250 °C. (Indicación: A estas altas temperaturas pueden producirse decoloraciones, que se eliminan con un producto de cuidado de acero inoxidable, p. ej., WMF Purargan®).

WMF ICONIC

La serie Iconic está equipada con barras huecas. Estos son huecos por dentro y no se calientan tan rápidamente en condiciones normales de uso, ya que el calor se distribuye en una gran superficie a través de los puntos de soldadura de la olla.

Indicaciones para un uso seguro

Por favor tenga en cuenta que debido a las propiedades físicas, como el calor de irradiación de las zonas de cocción cercanas, o al contacto directo con la llama, todas las asas de metal se pueden calentar si los tiempos de cocción son sumamente largos. Como regla general, para el uso en la rustidera y en caso de tiempos de cocción sumamente largos, siempre se deben utilizar por motivos de seguridad manoplas u otros utensilios para proteger las manos.

- Gire siempre la tapa con una salida de vapor lejos de su cuerpo y asegúrese de que el vapor que sale no caliente ningún otro objeto. Si hay salpicaduras de agua, la estufa puede funcionar mal, reduzca el suministro de calor a tiempo.
- No caliente nunca ollas vacías y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos y se podrían producir daños en la batería de cocina e incluso en la fuente térmica.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para evitar tanto que la sal afecte al fondo de la olla como la formación de manchas blancas.

Indicaciones de cuidado

- Recomendamos limpiar la olla después de cada uso, con un producto de cuidado de acero inoxidable como, p. ej., WMF Purargan®.
- Lávela con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.

- Cuando se hierve agua dura (calcárea) pueden producirse manchas de cal o una manchas blancas dentro de las baterías de cocina. Después de preparar alimentos que contienen almidón, como patatas, lentejas o incluso pasta, pueden quedar manchas azuladas, especialmente en las ollas nuevas. Límpielas sin demora y regularmente hirviendo vinagre. Para las manchas incrustadas recomendamos el uso de un producto de cuidado de acero inoxidable.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca. No coloque la tapa en la parte superior, sino suelta en la baterías de cocina.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. Evite que entre sal en el interior del lavavajillas. Una alta concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- Aviso importante: En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a las baterías de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.

- Abra el lavavajillas lo antes posible para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque la batería de cocina del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmeda durante mucho tiempo, pues, de lo contrario, pueden formarse manchas.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Indicaciones para el tipo de preparación «cocción con poca agua»

Con este tipo de preparación especialmente sano, las verduras u otros alimentos se cuecen en la olla cerrada con muy poco líquido. La tapa de cierre fijo debe permanecer puesta durante todo el proceso de cocción para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor. La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne tierna. Este método de cocción permite conservar la mayoría de vitaminas, minerales y oligoelementos, al igual que el sabor propio de los alimentos. Por lo general, se puede prescindir de añadir sal.

COCCIÓN EN ACCESO- RIO DE COCCIÓN AL VAPOR

Tiempo de cocción (min.)	Al dente	Bien cocido
Apio	10	20
Coliflor entera	20	30
Coliflor en cogollos	12	18
Brécol en cogollos	12	18
Hinojo en cuartos	15	25
Colinabo cortado	8	15
Colinabo entero	—	25
Puerro	8	15
Mazorcas de maíz	—	30
Acelga/espinaca	8	20
Castañas	—	40
Zanahorias	10	18
Pimiento relleno	—	35
Col de Bruselas	12	20
Berza roja	30	50
Col fermentada	30	50
Apio	30	50
Repollo	30	50
Patatas	—	30
Patatas hervidas	—	20

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en la olla fría y caliéntela después. Para ello, no se requiere el nivel de cocción más alto, es preferible una potencia menor. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. A continuación, coloque el alimento a freír en la olla y cocínelos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la carne, por ejemplo, se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa. Tenga cuidado con la grasa caliente y vigile siempre la olla, cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca intente extinguir el fuego con agua. Siempre que sea posible, utilice un extintor o bien una manta húmeda para sofocar las llamas.

Indicaciones para cocinas de inducción

Tenga en cuenta lo siguiente: La inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sartenes o cacerolas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido se debe a una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o de la batería de cocina. Los tamaños de las ollas y de las zonas de cocción deben coincidir, ya que, de lo contrario, pueden producirse errores de funcionamiento.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina de Cromargan® de WMF se ofrecen en tamaños adecuados para el uso doméstico. Para aprovechar mejor la energía en las cocinas eléctricas, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro del fondo de la cacerola y de la sartén deben ser aproximadamente iguales.

Placa	Cacerolas
pequeñas ø 14,5 cm	ø 18 cm
medianas ø 18 cm	ø 22 cm
grandes ø 22 cm	ø 24, 28 cm

PENTOLE WMF ICONIC

in Cromargan®: acciaio inox 18/10, con coperchio ad appoggio, fondo universale TransTherm®, manici cavi che riducono il calore.

Congratulazioni per il suo acquisto. Ha scelto un prodotto di qualità di lunga durata di WMF dall'elevato valore d'uso.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inox 18/10. Indistruttibile, di facile manutenzione, lavabile in lavastoviglie, neutrale ai sapori e igienico.
- Bordo versatore dalla forma speciale per un perfetto dosaggio e un elevato grado di precisione.
- Fondo universale TransTherm® completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatto a tutti i piani di cottura – anche a induzione.
- Disponibile in diverse misure.
- Indistruttibile e di facile manutenzione, rispettando le indicazioni riportate di seguito.

La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni prima del primo impiego.

Consigli per l'uso

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la pentola e il coperchio con acqua molto calda, farla bollire e asciugare accuratamente.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio.
- In particolare, lavorare ad un livello di calore ridotto per le cotture a fuoco lento con poca acqua.

Indicazioni relative alla temperatura e istruzioni per l'utilizzo nel forno (senza funzione grill)

- La resistenza massima alle temperature della batteria da cucina dipende dai componenti con resistenza alle temperature minima (manici, coperchio o corpo).
- Con i coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno!

- Pentole e coperchi ICONIC in acciaio inossidabile Cromargan® 18/10 senza parti in plastica/silicone sono utilizzabili anche in forno con temperature massime di 250 °C. (Avvertenza: con queste temperature elevate potrebbero manifestarsi alterazioni di colore che devono essere asportate con un detergente per acciaio inox, ad es. WMF Purargan®).

WMF ICONIC

La serie Iconic è dotata di barre forate. Questi sono cavi all'interno e non si scaldano così rapidamente in normali condizioni di utilizzo, poiché il calore viene distribuito su un'ampia superficie tramite i punti di saldatura sulla pentola.

Indicazioni per un impiego sicuro

Fare attenzione al fatto che tutti i manici in metallo in caso di tempi di cottura prolungati possono scaldarsi a causa di condizioni fisiche quali l'irradiazione del calore dal piano cottura o il contatto diretto con la fiamma. Fondamentalmente, in caso di utilizzo in forno e con tempi di cottura prolungati, per motivi di sicurezza a protezione delle mani per evitare ustioni, è necessario utilizzare sempre delle presine o altri utensili.

- Ruotare sempre il coperchio con un'apertura per il vapore lontano dal corpo e assicurarsi che il vapore che fuoriesce non riscaldi altri oggetti. In caso di schizzi d'acqua, la stufa potrebbe non funzionare correttamente, ridurre l'erogazione di calore nel tempo.
- Non riscaldare mai le pentole senza contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non evapori completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Aggiungere il sale solo in acqua già bollente e mescolare bene, in modo che non possa aggredire il fondo della pentola e formare macchie bianche.

Istruzioni per la cura

- Consigliamo di pulirla subito dopo l'utilizzo con un prodotto per la manutenzione dell'acciaio, ad es. WMF Purargan®.
- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.

- Se si cucina con acqua contenente calcare possono comparire delle macchie di calcare o macchie bianche all'interno della pentola. Dopo la preparazione di alimenti amidacei, come ad es. patate, lenticchie o pasta, possono rimanere delle decolorazioni bluastre soprattutto nel caso di pentole nuove. Pulire tempestivamente e con regolarità, facendo bollire dell'aceto nella pentola. In caso di macchie ostinate si consiglia l'utilizzo di un detergente per acciaio inox.
- Si consiglia di riporre le batterie da cucina dopo averle asciugate sempre accuratamente. Non conservarle con i coperchi chiusi; appoggiarli sulla batteria da cucina senza chiudere le pentole.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre tempestivamente anche i contenitori del sale e del brillantante. e accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Un'elevata concentrazione di sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.

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

Istruzioni per il metodo "cottura in poca acqua"

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure o altri alimenti vengono cotti in una pentola chiusa con pochissima acqua. Durante tutto il processo di cottura il coperchio non deve essere rimosso, in modo che il vapore non possa fuoriuscire e il ciclo acqua-vapore non venga interrotto. La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Con questo metodo di cottura le vitamine, i sali minerali, gli oligoelementi e il sapore delle piante rimangono pressoché intatti. Spesso è possibile evitare l'aggiunta di sale.

COTTURA NELL'INSERTO PER COTTURA A VAPORE

Tempo di cottura (min)	Al dente	Ben cotto
Gambi di sedano	10	20
Cavolfiore intero	20	30
Cavolfiori, cimette	12	18
Broccoli, cimette	12	18
Finocchio in quarti	15	25
Cavolo rapa tagliato	8	15
Cavolo rapa intero	—	25
Porro	8	15
Mais, pannocchia	—	30
Bietola/spinaci	8	20
Castagne	—	40
Carote	10	18
Peperone ripieno	—	35
Cavolini di Bruxelles	12	20
Cavoli rossi	30	50
Crauti	30	50
Sedano	30	50
Cavoli bianchi	30	50
Patate	—	30
Patate lesse	—	20

Cottura con pochi grassi

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla! Non è necessario utilizzare il grado di cottura più elevato, è meglio lavorare con un calore inferiore. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a fumare leggermente. Quindi inserire gli alimenti nella pentola e rosolarli da ambo i lati con il coperchio chiuso. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e della consistenza degli alimenti. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, per esempio la carne rosola nei propri succhi e sono necessario solo pochissimi grassi. Fare attenzione al grasso molto caldo, non lasciare la pentola calda senza sorveglianza. Non cercare mai di spegnere con l'acqua il grasso incendiato! Se possibile prendere un estintore, oppure una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

Indicazione per i piani di cottura a induzione

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento le può danneggiare. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. La dimensione della pentola deve corrispondere alla dimensione del campo di cottura per evitare malfunzionamenti.

Indicazione per i piani di cottura elettrici

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

Piastra	Pentole
piccola ø 14,5 cm	ø 18 cm
media ø 18 cm	ø 22 cm
grande ø 22 cm	ø 24, 28 cm

WMF ICONIC 炊具

采用 Cromargan® 材质：不锈钢 18/10，滑盖、TransTherm® 全能锅底、减热空心把手。

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款优质耐用的 WMF 产品，具有极高的实用性。

质量特性

- Cromargan®：不锈钢 18/10。牢固耐用、易于保养、可用洗碗机清洗、无异味、清洁卫生。
- 特殊形状的锅沿确保目标准确和数量可控的倾倒。
- 由不锈钢整体包封的 TransTherm® 全能锅底适用于所有灶具，确保出色的烹饪和煎炸性能。适用于所有炉灶种类 - 也适用于电磁炉。
- 大小符合家用需要。
- 只要注意下列各项提示，略需护理即可，不易损坏。

注意请在首次使用前通读以下事项。

使用指南

- 首次使用前请去除所有标贴。用热水冲洗锅和盖子，短时放入沸水中，然后擦干。
- 最高加热挡只用于初始热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。
- 特别是在少水烹饪时应采用小火档工作。

温度规定以及在烤箱中使用时的注意事项 (勿使用烧烤功能)

- 最大的耐热性能由锅具上耐热性最小的部件 (锅柄、锅盖或锅体) 决定。
- 使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能！
- 由 Cromargan® 18/10 不锈钢制成的 ICONIC 锅和盖子 锅盖也适用于在温度最高为 250°C 的烤箱中使用。(注意事项：在这些高温下可能发生变色，可用不锈钢护理液清除，例如：WMF Purargan®)。

WMF ICONIC

Iconic 系列配备空心杆。它们内部是空心的，在正常使用条件下不会很快变热，因为热量通过锅上的焊接点分布在大面积上。

有关安全使用的注意事项

请注意，由于例如周围炉灶辐射的热量或直接接触明火等物理因素，所有金属锅柄在很长的烹饪时间时都会发热。原则上，在烤箱中使用以及极长烹饪时间的情况下，出于安全原因应始终使用垫布或者其他用于保护手部免受烫伤的器具。

- 始终转动带有蒸汽口的盖子，使其远离您的身体，并确保逸出的蒸汽不会加热任何其他物体。如有溅水，可能是灶具故障，应及时减少供热。
- 切勿将锅具空烧，并注意不可完全蒸干食物汤汁。否则，可能导致锅内食物烧焦、锅具受损或热源设备损坏。
- 仅当水沸腾以后再加入盐并加以搅拌，以避免锅底遭受盐蚀，形成白色斑块。

保养指南

- 我们建议用例如 WMF Purargan® 等不锈钢护理液及时地进行清洁。
- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含砂型去污剂。

- 使用硬水会在炊具内部留下水垢或白色痕迹。在烹饪例如土豆、扁豆或面条等淀粉类食物后，都会出现蓝彩虹变色，尤其是在新锅中。请用醋蒸煮锅具，以便及早和定期除去这些污迹。在顽固污渍的情况下，我们建议使用不锈钢护理剂。
- 请始终将锅具充分抹干存放。不得将锅盖严实地盖在锅顶，而是松开放置在锅具上。

在洗碗机中清洗的注意事项

- 只能使用品牌清洁剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让专用盐进入到洗碗机内部。盐浓缩液可能有腐蚀作用。因此，建议在加满储罐后进行一次空机冲洗。
- 重要提示：在洗碗机中可能由于其他物品而将外部锈蚀转移到锅具上。如不立即清除这种外部锈蚀，则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出锅具，不要让其长时间处于潮湿环境下，否则可能产生水渍。
- 将锅具充分擦干存放。

“少水烹饪”烹饪方法的注意事项

这一柔和的烹饪方法是用极少的水，盖上锅盖烹饪蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中，不要揭开密封盖，以免蒸汽逸出和中断水和蒸汽循环。少水烹饪是烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉的理想方法。在采用这种烹调方法时，可以在很大程度上保留食物的维生素、矿物质和微量元素以及食物的天然味道。多数情况下不再需要加盐。

使用蒸格蒸煮

烹饪时间 (分钟)	半熟的	熟的
芹菜	10	20
整个花椰菜	20	30
小块花椰菜	12	18
小块西兰花	12	18
四分之一块茴香	15	25
茼蒿丝	8	15
整个茼蒿	—	25
韭葱	8	15
玉米棒	—	30
碧达菜 / 菠菜	8	20
栗子	—	40
胡萝卜	10	18
酿辣椒	—	35
抱子甘蓝	12	20
红色卷心菜	30	50
酸菜	30	50
芹菜	30	50
白菜	30	50
土豆	—	30
煮土豆	—	20

低脂煎制

用油脂煎制时，一定要把油脂放在冷锅里，然后再加热！在此不需要最高的烹饪档位，使用稍小点的功率更好。一旦油脂开始略微起烟时，即将热量调小。然后将待煎制的食物放入锅中，将锅盖盖上对食物进行两面煎制。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。使用这种盖紧盖子烹饪的方式，肉类可以用自身的油脂煎制，只需要很少的油脂。请小心热油，不要让热锅无人看管。油脂起火时切勿尝试用水扑灭！如有可能请使用灭火器，或者用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。

电磁炉的注意事项

请注意：电磁是非常快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。在高挡火候下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的灶具或锅具出现故障。锅具尺寸与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则可能出现功能故障。

电炉上的使用指南

WMF 的 Cromargan® 锅具大小符合家用需求。

使用电炉时，为了更好地利用能量，炉盘直径要与锅底直径大致相同：

炉盘	锅
小 \varnothing 14,5 cm	\varnothing 18 cm
中等 \varnothing 18 cm	\varnothing 22 cm
大 \varnothing 22 cm	\varnothing 24, 28 cm



PAP

RACCOLTA

CARTA

22

PAP

RACCOLTA

CARTA



WMF Business Unit Consumer GmbH | WMF Platz 1 | 73312 Geislingen/Steige | Germany
wmf.com | contact@wmf.com

00 0039 9402 8/24