

Серии кухонной посуды WMF из нержавеющей стали 18/10 Cromargan®

Инструкция по эксплуатации и уходу

Cromargan®: нержавеющая сталь 18/10 Вставляющаяся или невставляющаяся крышка, стеклянная крышка Универсальное основание TransTherm®

Поздравляем с вашим выбором! Вы выбрали высококачественный продукт от WMF. Лучшие материалы, первоклассное производство и скрупулезный контроль качества гарантируют долговечность. Элегантный дизайн и продуманные функции обеспечивают универсальность. Качественные характеристики

- Cromargan®: нержавеющая сталь 18/10.
- Нейтральный материал, не влияющий на вкус, гигиеничность.
- Специальный край обеспечивает аккуратное и точное наливание.
- Универсальное основание TransTherm®, покрытое нержавеющей сталью для великолепной варки и запекания. Подходит для всех типов конфорок, включая индукционные.

- В зависимости от серии:

Вставляющаяся крышка для приготовления с небольшим количеством жидкости.

Невставляющаяся крышка легко сдвигается в сторону. Крышка изготовлена из высококачественного жаропрочного стекла и позволяет видеть ингредиенты в процессе приготовления.

- Стандартные размеры для домашнего использования.
- При соблюдении приведенных далее инструкций, изделие прослужит вам долго и уход за ним не составит для вас большого труда.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию по эксплуатации и уходу перед первым использованием изделия.

Инструкция по эксплуатации

- Перед первым использованием удалите все наклейки. Вымойте сковороду под горячей водой, наполните водой, вскипятите, после чего насухо вытрите.
- Используйте максимальную температуру плиты только для предварительного разогрева. Затем убавьте огонь и готовьте на среднем огне.
- Используйте низкую температуру плиты при приготовлении с небольшим количеством воды или масла.
- Кастрюли и крышки из стали Cromargan® также могут использоваться в духовке.
- Стеклянные крышки можно использовать в духовке при температуре не выше 180°C (Кухонная посуда из линейки Diadem Plus - при температуре не выше 130°C).
- Помните, что ручки могут нагреваться. Пользуйтесь прихватками.
- Если крепление ручки кастрюли ослабло, закрутите винт на ручке с помощью стандартной отвертки. Не используйте кастрюлю, пока винт не будет затянут.
- В процессе готовки в кастрюле с невставляющейся крышкой может образоваться вакуум. В этом случае слегка нагрейте кастрюлю и снимите крышку.

Инструкция по безопасной эксплуатации и уходу

- Ни в коем случае не нагревайте пустую кастрюлю и следите за тем, чтобы жидкость, содержащаяся в готовящемся продукте, полностью не выпаривалась. Несоблюдение этого указания может привести к пригоранию продукта и повреждению кухонной посуды или плиты.
- Добавляйте соль только в закипевшую воду и тщательно размешивайте, чтобы соль не контактировала с основанием кастрюли.
- Сразу после использования вымойте кастрюлю горячей водой.
- Для удаления остатков пищи замочите кастрюлю в воде и аккуратно удалите остатки губкой или щеткой. (Мы рекомендуем нецарапающие губки для мытья посуды 3M Scotch Brite).
- Не используйте стальные мочалки или абразивные моющие средства.
- Мытье в жесткой воде и приготовление определенных видов продуктов может привести к образованию накипи или голубоватых блестящих пятен внутри сковороды. Удаляйте их сразу же после появления и регулярно очищайте изделие путем кипячения уксуса. Для удаления

устойчивых загрязнений рекомендуем использовать моющее средство Purargan® от WMF — спрашивайте у своего дилера WMF.

- Насухо вытрите кухонную посуду перед хранением.

Инструкции по мытью в посудомоечной машине

- Используйте только моющие средства для посудомоечных машин известных производителей.

Обязательно наполняйте отсек для соли и моющего средства. Следите за тем, чтобы соль не контактировала с внутренними элементами посудомоечной машины. Высокая концентрация соли может привести к образованию ржавчины. После наполнения соответствующих отсеков рекомендуем запустить цикл промежуточного полоскания в пустой машине.

- Ржавчина с других предметов в посудомоечной машине может перейти на кухонную посуду.

Если ржавчину своевременно не удалить, это может привести к порче изделия.

- Сразу же после окончания цикла полоскания откройте посудомоечную машину для проветривания.

• Убирайте кухонную посуду из посудомоечной машины как можно раньше и не оставляйте ее надолго во влажном воздухе, так как это может привести к образованию пятен на поверхности.

- Насухо вытрите кухонную посуду перед хранением.

Инструкции по приготовлению

Приготовление с небольшим количеством жидкости

Этот аккуратный способ приготовления предполагает использование малого количества жидкости для варки овощей и других ингредиентов в накрытой крышкой кастрюле. Для предотвращения выхода пара и нарушения пароводяного цикла рекомендуется не снимать прочно закрытую вставляющуюся крышку. Варка в небольшом количестве жидкости идеально подходит для приготовления овощей, рыбы, птицы или свежего мяса. При таком способе приготовления сохраняются основные витамины, минералы и микроэлементы, так как они не растворяются в воде, и все продукты сохраняют свой индивидуальный вкус. Как правило, соль при таком способе приготовления не добавляется.

Жарка с небольшим количеством жира

При жарке с жиром всегда наливайте жир в холодную кастрюлю перед началом нагрева!

Максимальная температура для приготовления - умеренно-сильный или средний огонь.

Уменьшите огонь, если от жира пойдет легкий дымок. Положите в кастрюлю ингредиент, который вы хотите пожарить. Обжарьте с каждой стороны в течение 8–10 минут с закрытой крышкой.

Время приготовления зависит от размера и свойств ингредиента. При таком способе приготовления с закрытой крышкой мясо жарится в собственном соку, поэтому можно использовать небольшое количество жира. Необходимо проявлять осторожность при приготовлении на горячем жире. Не оставляйте горячие кастрюли без присмотра. Не тушите горящий жир водой. Используйте одеяло или огнетушитель.

Информация по использованию на плите с электрическими конфорками

Кухонная посуда из стали Cromargan® от WMF представлена в стандартных размерах для домашнего использования. Для более эффективного энергопотребления диаметр конфорки электрической плиты должен совпадать с диаметром кастрюли или сковороды.

Информация по использованию на плите с индукционными конфорками

Соблюдайте инструкции далее. Индукционная плита очень быстро нагревается. Ни в коем случае не нагревайте пустые сковороды или кастрюли, так как перегрев может повредить кухонную посуду. При приготовлении на сильном огне может раздаваться гул. Это связано с техническими особенностями и не означает, что конфорка или посуда неисправны. Диаметр основания кастрюли должен совпадать с размером конфорки, иначе конфорка (магнитное поле) может не реагировать на основание кастрюли.

Предупреждение

Мы прямо указываем, что не несем ответственности за повреждения, возникающие в результате следующих факторов:

- Неправильная эксплуатация
- Ненадлежащее, неправильное или небрежное обращение
- Несоблюдение настоящих инструкций по эксплуатации
- Ненадлежащий ремонт

- Установка запасных частей, не соответствующих оригинальным
То же относится и к дополнительным деталям и аксессуарам.