



## Návod k použití a údržbě nádobí WMF Cromargan®: nerezová ocel 18/10.

**Pro řady nádobí WMF vyrobené z nerezové oceli Cromargan®:** nerezová ocel 18/10, s vkládací poklicí, nevkládací poklicí, skleněnou poklicí, univerzálním dnem TransTherm®, technologií rukojetí Cool +, s vestavěným teploměrem.

Gratuluje k nákupu! Vybrali jste si trvanlivý, kvalitní produkt s vysokou funkční hodnotou od společnosti WMF. To je zajištěno vysoce kvalitními materiály, vynikajícím zpracováním a pečlivým testováním kvality, jakož i sofistikovaným designem a promyšlenou funkčností.

**Vlastnosti** • materiál Cromargan®: nerezová ocel 18/10. Odolná, snadno udržovatelná, vhodná do myčky, neutrální chuti a hygienická. • Speciálně tvarovaný vylévací okraj pro přesné a vylévání • Univerzální dno TransTherm® zapouzdřené z nerezové oceli pro vynikající vaření a pečení. Vhodné pro všechny druhy varných desek, včetně indukčních. Ideální velikost do domácnosti. • Snadné čištění a odolnost proti opotřebení při dodržení následujících pokynů.

**Před prvním použitím tohoto produktu si prosím přečtete následující pokyny pro použití a péči.**

**Pokyny pro použití** • Před prvním použitím odstraňte všechny nálepky. Opláchněte nádobu horkou vodou, naplňte vodou a krátce vařte, poté důkladně osušte. • Používejte nejvyšší nastavení teploty pouze pro počáteční ohřev. Snižte teplo včas, aby se vaše jídlo dobře vařilo na mírném ohni. • Používejte nižší ohřev zejména při vaření s velmi malým množstvím tekutin. • Při používání nádobí se zabudovaným teploměrem mějte na paměti, že teploměr měří teplotu páry a ne teplotu vody. Může dojít také ke zpoždění měření, zejména při otevření poklice.

### **Specifikace teploty použití a informace pro použití v troubě (bez funkce grilu)**

Maximální teplotní odolnost nádobí závisí na částech s nejnižší teplotní odolností (držadlo, poklice nebo tělo).

### **Nikdy nepoužívejte funkci grilu vaší trouby se skleněnými poklicemi!**

Hrnce a poklice Cromargan® bez plastových / silikonových částí jsou také vhodné pro použití v troubě až do teploty maximálně 250 ° C. (Poznámka: takové vysoké teploty mohou způsobit změnu barvy materiálu, kterou můžete odstranit pomocí čističe z nerezové oceli (např. WMF Purargan®). Skleněné poklice jsou vhodné pro použití v troubě do max. 180 ° C (do 130 ° C pro řady Diadem Plus a Saphir a do 70 ° C pro řadu nádobí s plastovou rukojetí, např. VarioCuisine).

### **Držadla-rukojeti (na nádobách a poklicích)**

vyrobené z plastu do 70 ° C, např. VarioCuisine (bez teploměru)

vyrobené z nerezové oceli s integrovaným plastem 130 ° C např. Diadem Plus, Quality One a Saphir vyrobené z nerezové oceli do 180 ° C např. Compact Cuisine

### **Poklice**

vyrobené ze skla s okrajem z nerezové oceli do 180 ° C např. Compact Cuisine, Function4, Trend

vyrobené z nerezové oceli se silikonem do 200 ° C, např. Premium One

vyrobené z nerezové oceli do 250 ° C, např. Gourmet Plus, Concentero, Gala Plus, Albaro

## **Držadla nádob WMF a jejich odlišnosti**

Profilová držadla: jsou solidní konstrukce a mohou se zahřívat, zejména při delší době vaření. Doporučujeme s nimi manipulovat pomocí pomocných chňapek nebo rukavic na vaření.

Dutá držadla: jsou uvnitř dutá a během normálního používání se nezahřívají, protože teplo je distribuováno na velké ploše jen pomocí svařovaných míst na hrnci.

Držadla Cool +: patentovaná technologie Cool +, která snižuje přenos tepla z hrnce na kliky tak efektivně, že překračuje požadavky normy EN 12983-1.

## **Pokyny pro bezpečné používání a péči**

Vezměte prosím na vědomí, že všechny kovové rukojeti se mohou zahřívat po delší dobu vaření v důsledku fyzikálních vlastností, jako je vyzařované teplo z okolních varných desek nebo v přímém kontaktu s otevřeným ohněm. Z bezpečnostních důvodů byste měli při používání hrnců v troubě a po delší dobu vaření vždy používat chňapky nebo kuchařské rukavice k ochraně vašich rukou před popáleninami.

Pokud se uvolnilo držadlo na hrnci, utáhněte šroub na držadle pomocí standardního šroubováku. Z bezpečnostních důvodů nesmíte hrnec znovu používat, dokud nedotáhnete šroub.

U hrnců s nevložitelnou poklicí je možné, že vodní film může způsobit podtlak v hrnci. Pokud k tomu dojde, opatrně znovu zahřejte nádobu a sejmete poklici.

Nikdy neohřívejte prázdné hrnce delší dobu a zajistěte, aby se tekutina vařeného jídla nikdy úplně neodpařila. Pokud tak neučiníte, může dojít ke spálení potravin a poškození nádobí i zdroje tepla.

Sůl přídávejte pouze do vody, která je již vroucí, a ujistěte se, že ji promícháte tak, aby sůl nepřicházela do styku s dnem nádobí a aby se zabránilo výskytu bílých skvrn na dně.

Doporučujeme nádobí ihned vyčistit pomocí nerezového čističe, např. WMF Purargan®.

Po použití opláchněte co nejdříve horkou vodou.

Namočte ztvrdlé zbytky jídla a jemně je odstraňte houbou nebo kartáčem.

- Nepoužívejte prosím ocelovou vlnu-drátěnku ani abrazivní čisticí prostředky.
- Vaření s vodou obsahující vodní kámen může vést ke skvrnám vodního kamene nebo třípytivému zbarvení uvnitř nádobí. Vaření škrobnatých potravin, jako jsou brambory, čočka nebo těstoviny, může zanechat bílé stopy, zejména u nového nádobí. Vyčistěte je rychle a pravidelně vařením octa v nádobí. V přetrvávajících případech doporučujeme použít čisticí prostředek na nerezové oceli.
- Před uskladněním nádobí vždy důkladně osušte. Raději poklici uložte volně, než abyste nádobu poklicí zavírali.
- Při vaření určitých potravin může silikon absorbovat pachy. Nejedná se o nedostatečnou kvalitu. V případě silné absorpce zápachu aplikujte na poklici teplotní ošetření v troubě. Vložte poklici do trouby na 1 hodinu při 120 ° C.
- U řady VarioCuisine: Mějte na paměti, že teploměr není vhodný pro použití v troubě.

## **Informace pro čištění v myčce na nádobí**

Používejte pouze čisticí prostředky pro myčky nádobí. Zásobníky na sůl a mycí prostředek vždy znovu naplňte. S vnitřkem myčky by neměla přijít domkontaktu žádná sůl. Vysoká koncentrace soli může způsobit korozi. Po naplnění zásobníků proto doporučujeme nechat myčku běžet naprázdno ve střednědobém oplachovacím cyklu.

Důležitá poznámka: Rez může být přenesen na nádobí z jiných předmětů v myčce nádobí.

Pokud není okamžitě odstraněna, může dojít k poškození korozi.

Otevřete myčku co nejdříve po skončení cyklu plachování, aby se umožnilo odvětrání. Nádobí z myčky co nejdříve vyjměte a nenechávejte jej ve vlhkém vzduchu po delší dobu, jinak se na povrchu mohou objevit skvrny.

Před uložením nádobí řádně osušte.

Pokud myjete skleněné poklice v myčce, může to způsobit, že se sklo zakalí. Proto doporučujeme mytí ručně.

Pokud se ve skleněné poklici shromažďuje tekutina nebo nečistoty, není to způsobeno vadou, ale spíše konstrukcí skleněné poklice. Při čištění v myčce na nádobí se ujistěte, že jste poklici postavili do koše na nádobí ve svislé poloze, nebo že jste po mytí rukou položili svisle na odtokovou desku. Kapalina se tak může lépe odpařit nebo odtéct.

### **Poznámky k metodě vaření při nízkém obsahu tekutin**

Tato jemná forma vaření používá velmi malé množství tekutiny pro vaření zeleniny nebo jiných potravin v zakryté nádobě. Aby se zabránilo úniku páry a přerušení cyklu napařování, nesmí být zasunutelná poklice odstraněna. Vaření v malém množství vody je ideální pro zeleninu, ryby, drůbež nebo mladé maso. Tento způsob vaření zadržuje většinu vitamínů, minerálů a stopových minerálů, stejně jako individuální chuť ingrediencí. Obecně nemusíte přidávat kuchyňskou sůl.

### **Napařování v parním koši, al dente**

<u>Doba vaření v minutách</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Blanširovaný celer	10	20
Celý květák	20	30
Růžičky kvěťáku	12	18
Brokolice	12	18
Fenykl	15	25
Plátky kedlubny	8	15
Celá kedlubna	-	25
Pórek	8	15
Kukuřičný klas	-	30
Špenát	8	20
Kaštany	-	40
Mrkev	10	18
Plněné papriky	-	35
Růžičková kapusta	12	20
Červené zelí	30	50
Kysané zelí	30	50
Celer	30	50
Bílé zelí	30	50
Brambory	-	30
Vařené brambory	-	20

### **Smažení s malým obsahem tuku**

Při smažení s tukem vždy vložte tuk do studeného hrnce a poté jej zahřejte! Nemusíte používat nejvyšší nastavení ohřevu; je lepší, když vaříte na nižším nastavení. Snižte teplo, jakmile tuk začne mírně kouřit. Potom vložte jídlo do hrnce a smažte na obou stranách se zavřenou poklicí. Doba vaření závisí na velikosti a druhu jídla. U tohoto typu vaření s uzavřenou poklicí, maso například vaří ve vlastní šťávě, stačí použít jen velmi málo tuku.

Buďte opatrní s horkým tukem a nenechávejte horký hrnec bez dozoru. Nikdy se nepokoušejte uhasit hořící tuk vodou! Pokud je to možné, použijte k uhasení plamene hasicí přístroj nebo mokrý ubrus-utěrku.

### Informace pro indukční varné desky

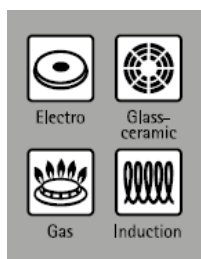
Upozorňujeme, že indukce je velmi rychlý zdroj tepla. Nikdy nezahřívejte pánve na smažení nebo hrnce bez obsahu, protože přehřátí nádobí jej může poškodit. Vaření při vysokých teplotách může vést k hučení. K tomuto hluku dochází z technických důvodů a neznamená to, že je sporák nebo nádobí vadné. Velikost hrnce a velikost varné desky se musí shodovat, jinak by to mohlo mít za následek poruchy.

### Informace pro elektrické varné desky

Nádobí Cromargan® od WMF je určeno pro domácnosti. Pro efektivnější využití energie by se průměr Prvarné plotny na elektrické varné desce měl více či méně shodovat s průměrem hrnce nebo pánve:

Průměr plotny	Průměr hrnce	Průměr pánve
malý ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
středná ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
velký ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na [www.wmf.cz/kontakt](http://www.wmf.cz/kontakt) nebo na čísle 731 010 111.



Elektrická varná deska

Sklokeramická varná deska

Plynový sporák

Indukční varná deska