

WMF Nudeltopf



WMF Nudeltopf

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10

Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Pasta pot

Cromargan®: 18/10 stainless steel

Instructions for use and care

WMF Marmite à pâtes

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Olla pasta

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Pentola spaghetteria

Cromargan®: acciaio inox 18/10

Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF面条锅

Cromargan®: 不锈钢18/10

操作和保养指南



TransTherm® Universal base

WMF Nudeltopf

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
Steckdeckel aus hitzebeständigem Gütéglass
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 ausge-reifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

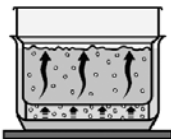
Mit dem Nudeltopf ist WMF eine innovative Lösung gelungen. Nur der WMF Nudeltopf hat am Boden des Einsatzes einen umlaufenden Standingring. Dieser verhindert, dass zwischen Topf und Einsatz Dampfblasen aufsteigen, die das Wasser zum Überlaufen bringen. Ihre Nudeln garen im sprudelnden Wasser, ohne dass der Inhalt überkocht.

Herkömmlicher Einsatz



Zwischen Topf und Einsatz bilden sich Dampfblasen. Bei starker Energiezufuhr und wenn der Topf sehr voll ist, kocht das Wasser über.

Einsatz mit Standingring



Der umlaufende Ring verhindert das Aufsteigen der Dampfblasen zwischen Topf und Einsatz. Auch bei großer Wassermenge kocht nichts über.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Deckel aus hitzebeständigem Gütéglass zum Sichtkochen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüsthlich.

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

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Topf heiß spülen, kurz mit Wasser auskochen, danach gut abtrocknen.
- Einsatz in den Topf stellen und Topf max. bis zur Markierung mit Wasser füllen.
- Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
- Teigwaren in das sprudelnde Wasser geben, Energie zurückschalten und Nudeln im offenen Topf köcheln lassen.
- Nach Ablauf der Garzeit Einsatz herausheben, und Teigwaren mit Einsatz ablaufen lassen.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- 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 sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau-schilfernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezzialsalz 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 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.
- Topf und Einsatz möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Topf und Einsatz gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topf- und Pfannendurchmesser in etwa entsprechen. Verwenden Sie die Herdplatte, deren Größe dem Bodendurchmesser entspricht. Sie sparen dadurch Zeit und Energie.

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 sonst die Möglichkeit besteht, dass das

Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

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.

Reklamationsabschnitt

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Sollte es dennoch zu Beanstandungen kommen, bitte Reklamationsabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

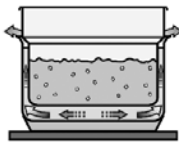
WMF Pasta pot

Cromargan®: 18/10 stainless steel
Insertable lid of heat-resistant glass
TransTherm® universal base

Congratulations on your choice! You have chosen a quality product from WMF. High quality materials, excellent workmanship and meticulous quality controls guarantee a long service life. The sophisticated design and well-thought out functionality ensure great versatility.

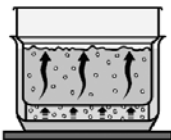
The pasta pot from WMF is an innovative solution. Only the WMF pasta pot has a circumferential ring stand on the base of the insert. This prevents steam bubbles from rising up between the pot and the insert, which could otherwise cause the water to overflow. Cook your pasta in bubbling water without overcooking the contents.

Conventional use



Steam bubbles form between the pot and the insert. When the power is on a high setting and when the pot is very full, the water overflows.

Insert with stand ring



The circumferential ring prevents steam bubbles from rising up between the pot and the insert. It does not overflow even when cooking with a large amount of water.

Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel.
- Taste-neutral and hygienic.
- Pouring rim for accurate and measured pouring.
- TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of hobs including induction hobs.
- Lid made of heat resistant high-quality glass for full-view cooking.
- Easy to care for and hard-wearing when the following instructions are observed.

Please read the following use and care instructions carefully before using this product for the first time.

Operating instructions

- Remove all stickers before using the product for the first time. Rinse the pot with hot water, fill with water and boil briefly, then dry thoroughly.
- Place the insert in the pot and fill the pot no higher than the marking.
- Bring the water to the boil, keeping the lid closed.
- Put the pasta in the bubbling water, turn down the power and allow the pasta to simmer in the pot with no lid.
- Once the cooking time is finished, remove the insert and drain the pasta.
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders.

Instructions for safe use and care

- Never heat the pan without contents and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates. Failure to do so can result in the food being burned or damage to the cookware or heat source.
- Only add salt to water that is already boiling and make sure you stir it so that the salt does not come into contact with the base of the pan.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residue and gently remove

with a sponge or brush. (We recommend using a Scotch Brite "3M Non-Scratch" cleaning sponge).

- Do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Hard water and certain types of food can result in limescale deposits or blue shimmering discoloration on the inside of the pan. Remove this promptly and on a regular basis by boiling vinegar in the cookware. In persistent cases, we recommend using WMF Purargan® – available from your WMF dealer.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.

Information for cleaning in the dishwasher

- Only use dishwasher detergent by well-known brands. Always fill the containers for salt and rinse aid promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. After filling the containers, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosive damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after

the end of the rinse cycle to allow for ventilation.

- Remove the insert from the machine as soon as possible and do not allow to stand for long periods in damp air, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the pot and insert thoroughly before storing it.

Information for electric hobs

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs must match with the diameter of the pot or pan. Use the hotplate that corresponds with the size of the base diameter. This saves time and energy.

Information for induction hobs

Please note the following. Induction is a very rapid heat source. Never heat up frying pans or pots with no contents as overheating the cookware can damage it.

When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise is due to technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

The pot size and the hob size must match, otherwise the hob (magnetic field) will not react to the pot base.

Disclaimer

We would like to expressly point out that we shall not be held liable for damages that are attributable to the following causes:

- Improper use
- Inappropriate, improper or negligent handling
- Non-compliance with these operating instructions
- Improperly performed repairs
- The installation of spare parts that do not correspond with the original design

The same applies to supplementary pieces and accessories.

As long as the law does not prescribe otherwise, we are only liable for damages that are based on an intentional or grossly negligent action by the legal representative from our company or its auxiliary persons.

Complaint slip

We have manufactured this cookware exclusively from flawless materials and using the latest methods. However if you do wish to make a complaint, please hand over the complaint slip to your dealer together with the product.

WMF Marmite à pâtes

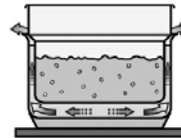
Cromargan® : acier inoxydable 18/10

Couvercle emboîtable en verre traité haute température. Fond tous feux TransTherm®

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont gages d'une ergonomie exceptionnelle.

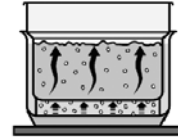
WMF a créé une solution innovante avec sa marmite à pâtes. La marmite à pâtes WMF est la seule à posséder une bague de support au fond du panier. Celle-ci empêche la remontée de bulles de vapeur entre la casserole et le panier qui font déborder l'eau. Vos pâtes cuisent dans l'eau bouillonnante sans que le contenu cuise de trop.

Panier traditionnel



Des bulles de vapeur se forment entre la casserole et le panier. L'eau déborde lorsque la casserole est bien remplie et fortement chauffée.

Panier avec bague de support



La bague empêche les bulles de vapeur de remonter entre la casserole et le panier. Même lorsque les quantités sont importantes, l'eau de déborde pas.

Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10
- Neutre de goût et hygiénique.
- Bord qui permet de servir proprement et sans difficulté de dosage.
- Fond tous feux TransTherm® entouré d'un revêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise.
- Couverture en verre de qualité traité haute température, pour cuisiner tout en regardant le contenu.
- En suivant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

Veillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Rincez à l'eau chaude, faire bouillir un peu d'eau et séchez soigneusement.
- Posez le panier dans la casserole et remplissez la casserole d'eau en respectant le maximum indiqué par le repère.
- Faites bouillir l'eau avec le couvercle posé sur la casserole.
- Ajoutez les pâtes dans l'eau bouillante, diminuez la puissance et laissez mijoter sans couvercle.
- À la fin du temps de cuisson, retirez le panier et laissez égoutter les pâtes dans le panier.
- Nous attirons votre attention sur le fait que les poignées peuvent devenir chaudes. Portez des maniques.

Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- Ne faites jamais chauffer sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Veuillez n'ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante, afin que le sel n'attaque pas le fond de la casserole.
- 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. (Nous préconisons la mousse nettoyante « anti-rayures 3 M » Scotch Brite).
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- L'eau calcaire et certains aliments peuvent laisser des traces de calcaire ou des décolorations bleuâtres sur l'intérieur. Veuillez les enlever rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre ustensile. En cas de traces tenaces, nous vous recommandons d'utiliser du WMF Purargan®, disponible chez votre distributeur WMF.
- L'ustensile doit être bien séché avant de le ranger.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que du produit 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 dans l'intérieur du lave-vaisselle. Une concentration de sel pour avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli le réservoir.

- Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les ustensiles de cuisine. Nettoyez-la immédiatement pour que vos ustensiles 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 la casserole et le panier du lave-vaisselle et ne les laissez pas mouillés pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître.
- L'ustensile et le panier doivent être bien séchés avant de les ranger.

Instructions pour les cuisinières électriques

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploitation l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent plus ou moins correspondre aux diamètres des poêles. Utilisez les plaques dont la taille correspond au diamètre du fond. Vous gagnerez du temps et économiserez de l'énergie.

Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ou de casserole sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Un souffle peut s'entendre en cas de degré de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et

n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine.

La taille de la casserole et la celle de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond de la casserole.

Non-responsabilité

Nous déclinons formellement toute responsabilité en cas de dommages imputables aux causes suivantes :

- une utilisation non conforme
- un entretien inadéquat, maladroit ou négligent
- le non-respect du mode d'emploi
- des réparations non effectuées dans les règles de l'art
- l'installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle original

Cela vaut également pour les pièces complémentaires et les accessoires.

Sauf indication contraire par la loi, notre responsabilité ne se limite par ailleurs qu'aux dommages imputables au comportement délibéré ou indéniablement négligent affiché par des représentants légaux de notre société ou leurs auxiliaires.

Réclamations

Nous n'utilisons que des matériaux d'une qualité irréprochable et les transformons selon des procédés de pointe pour la création de cet ustensile. Si vous avez malgré tout des réclamations, veuillez transmettre le document de réclamation ainsi que la marchandise à votre magasin spécialisé.

WMF Olla pasta

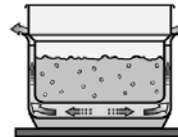
Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Tapa encajable de cristal resistente al calor

Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción

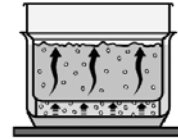
Le felicitamos por su elección. Usted ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas cuidadosas de calidad garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados le garantizan la mejor utilidad de uso. La olla pasta es una solución innovadora de WMF. Solo la olla pasta de WMF tiene un anillo soporte circundante en el fondo del interior. Ese anillo evita que suban burbujas de vapor entre la olla y el interior, que harían que el agua se derrame. Sus fideos se cuecen en el agua hirviendo sin que se derrame el contenido.

Interior usual



Entre la olla y el interior se forman burbujas de vapor. A altas temperaturas y cuando la olla está bastante llena, el agua hirviendo se derrama.

Interior con anillo soporte



El anillo circundante evita que suban burbujas de vapor entre la olla y el inserto. Nada se derrama aunque haya mucha agua.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Borde vertedor para un vertido seguro y bien dosificado.
- Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción, encapsulado por todos lados en acero inoxidable para las mejores características de cocción y asado. Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Tapa de cristal resistente al calor para ver los alimentos mientras cocina.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso.

Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez.

Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, retire los adhesivos que hubiera en la olla. Lave la olla con agua caliente, hierva agua brevemente en ella y después séquela bien.
- Coloque el interior en la olla y llénela con agua como máximo hasta la marca.
- Haga hervir el agua con la tapa cerrada.
- Introduzca la pasta en el agua hirviendo, baje el nivel de temperatura y cueza los fideos con la olla abierta.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción levante el interior y sáquelo de la olla, y deje que se escurra el agua de los fideos.
- No olvide que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.

- No caliente nunca la olla vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, la comida se puede quemar y la olla se puede estropear, e incluso la fuente térmica podría verse afectada.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para que no se pegue y dañe el fondo de la olla.
- Después de usar la olla, lávela con agua caliente lo antes posible.

- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con cuidado, con una esponja o cepillo. (Le recomendamos la esponja Scotch Brite "Cero Rayas" con fibra 3M).
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El agua con un alto contenido de cal y algunos alimentos pueden producir manchas de cal o coloraciones azuladas en el interior. Retírelas regularmente a la mayor brevedad posible hirviendo agua con vinagre en la olla. Si esto no basta, recomendamos utilizar Purargan® de WMF, de venta donde los distribuidores especializados de WMF.
- Guarde la olla siempre bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. No debe entrar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a la olla. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas para que se ventile después de que termine el programa de lavado.

- Saque la olla y el interior del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezcan húmedos durante mucho tiempo, pues de lo contrario pueden formarse manchas.
- Seque bien la olla y el interior y guárdelos.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica debería ser aproximadamente igual que el diámetro de la cacerola y la sartén. Utilice una placa que equivalga aproximadamente al diámetro del fondo. Así ahorrará tiempo y energía.

Indicaciones para cocinas de inducción

Por favor tenga en cuenta que 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, aparece un ruido de zumbido. No se preocupe, es algo técnico y no indica defecto de su cocina o de la batería de cocina.

El tamaño de la zona de cocción y de la cacerola deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la cacerola.

Exención de responsabilidad

Le advertimos expresamente que no nos responsabilizamos de los daños causados por los siguientes motivos:

- Utilización no conforme al uso previsto
- Manejo inadecuado, no conforme al uso previsto, o negligente
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Reparaciones realizadas inadecuadamente
- Montaje de piezas de recambio no originales

Lo mismo rige para las piezas complementarias y los accesorios.

Siempre y cuando la ley no determine obligatoriamente otra cosa, solo nos responsabilizamos de daños que se produzcan como consecuencia de dolo o negligencia grave por parte del representante legal de nuestra empresa o de sus ayudantes.

Cupón para reclamaciones

Para esta batería de cocina hemos utilizado solo material en perfecto estado y lo hemos procesado siguiendo los procedimientos más modernos. Si a pesar de ello tuviera motivo para una reclamación, le rogamos que entregue el cupón para reclamaciones junto con la mercancía a su distribuidor especializado.

WMF Pentola spghettiera

Cromargan®: acciaio inox 18/10

Coperchio ad incastro in vetro resistente al calore
Fondo universale TransTherm®

Ci congratuliamo per la vostra scelta. Avete scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto ne garantiscono la lunga durata. Il design maturo e funzionale ne garantisce un elevato valore d'uso.

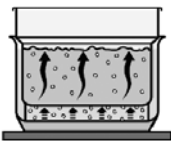
Con la pentola spghettiera, WMF offre una soluzione del tutto innovativa. Solo la pentola spghettiera di WMF dispone di un supporto sul perimetro del fondo del cestello. Questo impedisce lo sprigionarsi di bolle di vapore tra la pentola e l'inserto, evitando così il traboccare dell'acqua. I vostri spaghetti cuociono nell'acqua bollente, senza che ne trabocchi il contenuto.

Cestello tradizionale



Tra pentola e cestello si sprigionano bolle di vapore. A fiamma alta e quando la pentola è molto piena, l'acqua trabocca.

Cestello con supporto



Il supporto perimetrale impedisce lo sprigionarsi di bolle di vapore tra pentola e cestello. Anche con grandi quantità d'acqua non trabocca nulla.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale ai sapori ed igienico.
- Bordo antigocciolo per versare con precisione.
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatta a tutte le fonti di calore, anche ad induzione.
- Coperchio in vetro resistente al calore per una cottura a vista.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrete un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione.

Prima della prima messa in funzione si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

Note per l'uso

- Prima della prima messa in funzione rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la pentola con acqua molto calda, farla bollire e asciugare accuratamente.
- Inserire il cestello e riempire la pentola con acqua non superando il segno di livello massimo.
- Portare l'acqua ad ebollizione a coperchio chiuso.
- Versare la pasta nell'acqua bollente, abbassare la fiamma e far cuocere la pasta senza coperchio a fuoco lento.
- A fine cottura sollevare il cestello facendo scolare la pasta nel cestello stesso.
- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare le presine.

Consigli per un uso sicuro e la manutenzione

- Non riscaldare mai senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. 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 si attacchi al fondo della pentola.
- Dopo l'uso risciacquare il più presto possibile

con acqua molto calda.

- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e togliere i residui delicatamente con una spugna o una spazzolina. (Si consiglia la spugna antigraffio Scotch Brite 3M.)
- Non usare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- L'acqua calcarea e determinati cibi possono provocare la formazione di macchie di calcare o colorazioni bluastre all'interno. Rimuovere tempestivamente e con regolarità tali depositi, facendo bollire dell'aceto nella pentola. In casi difficili si consiglia l'utilizzo di Purargan® di WMF disponibile in tutti i negozi specializzati WMF.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detersivi 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 per far uscire il vapore.
- Togliere la pentola ed il cestello dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre la pentola ed il cestello dopo averli asciugati accuratamente.

Istruzioni per il fornello elettrico

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. Si consiglia di usare il fornello con misura corrispondente al diametro del fondo. Questo vi permette di risparmiare tempo ed energia.

Istruzioni per il fornello ad induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie. 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.

Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti sussiste

la possibilità che il campo di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

Esclusione di responsabilità

Vi informiamo che WMF non si assume alcuna responsabilità per danni causati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguata, inappropriata 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, WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei rappresentanti legali della società o dai loro esecutori.

Tagliando di reclamo

Per queste stoviglie adoperiamo esclusivamente

materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. In caso di reclamo si prega di consegnare il tagliando di reclamo unitamente all'articolo contestato al Vostro rivenditore di fiducia.

WMF面条锅

Cromargan®: 不锈钢18/10

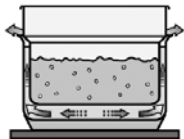
插入式锅盖采用耐高温优质玻璃

适用于所有灶具的TransTherm®全能锅底

衷心感谢您选用本产品。您选择的是一款WMF优质产品。高品质的材料、一流的加工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

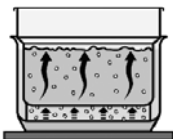
该款面条锅是WMF的一项创新性解决方案。只有WMF的面条锅才配有底部带支撑圈的漏锅。这可防止在外锅与漏锅之间产生上升的蒸汽泡，从而避免水溢出。您可在沸腾的水中煮面条，而不必担心发生沸溢。

传统型漏锅



外锅与漏锅之间生成蒸汽泡。火候过大或锅子装得过满时水会溢出。

带支撑圈的漏锅



环绕漏锅底部的支撑圈可防止外锅与漏锅之间的蒸汽泡上升。即便水装得很满时也不会溢出。

质量特性

- Cromargan®: 采用不锈钢18/10。
- 无异味，清洁卫生。
- 锅沿用于目标准确和数量可控的倾倒。
- 采用适用于所有灶具的TransTherm®全能锅底，四周带不锈钢镶边，确保达到杰出的烹煮和煎炸性能。适用于所有灶具类型，包括电磁炉。
- 锅盖采用耐高温优质玻璃，便于观察烹饪情况。
- 只要遵守下列各条注意事项，易保养，牢固耐用。

请在第一次使用前完全通读下列操作指南和保养指南。

操作指南

- 首次使用前请去除所有标贴。用热水冲洗锅子，用水煮一煮，然后充分抹干。
- 将漏锅放入外锅中，加水最多至标记。
- 盖上锅盖将水烧开。
- 将面条放入沸腾的水中，将火候调小，打开锅盖用火继续煮面条。
- 面条煮熟后取出漏锅，让漏锅中的面条筛干水分。
- 注意锅柄可能被烧烫。请使用垫布。

安全使用指南和保养指南

- 切勿空烧锅具，并注意不可完全蒸干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或热源损坏。
- 只在已经烧开的水中加入盐并搅动，以避免锅底被盐分侵蚀。
- 使用后尽快用热水充分冲洗。
- 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。（推荐使用3M公司的无刮痕Scotch Brite清洁海绵）。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 含钙水和某些食物可能会使锅内产生水垢污渍或蓝色光亮斑迹。请用醋蒸煮锅具，以及早和定期清除这些污迹。在存在顽渍的情况下，推荐使用WMF Purargan®，可在WMF专业商店购买。

- 将锅具充分抹干存放。

在洗碗机中的清洗指南

- 只使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。盐的浓缩液可能产生腐蚀。因此，建议在加满储罐后进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能因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，不要让其长时间潮湿，否则可能产生斑迹。
- 将外锅和漏锅充分抹干存放。

电炉上的使用指南

使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶板直径应与锅底直径大抵相符。请您使用大小与锅底直径相符的炉灶面板。这样您可节省时间和能源。

电磁炉上的使用指南

请注意。电磁炉是一种加热极快的热源。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。

锅的大小与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区(磁场)无法识别到锅底的可能性。

免责条款

特此声明，我们对由于以下原因造成的损失不承担任何赔偿责任：

- 不符合规定的使用
- 处理方式不合适、不正确或疏忽大意
- 未遵守本使用说明
- 修理不当
- 安装了与原始规格不相符的备件

上述声明同样适用于补充件和配件。

此外，只要法律未作强制性规定，我们只对由于我公司法定代表人或其代理人的故意或重大过失行为所造成的损坏承担赔偿责任。

投诉单

我们只为本锅具采用完美的材料并根据最现代化的工艺进行加工。如果仍然发生缺陷，请将投诉单与商品一并交给您的专业商店。