



ALLEGRO PARTY

FONDUE SET



GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE
OPERATING AND CARE INSTRUCTIONS

ALLEGRO PARTY

FONDUE SET



DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	4
EN	Operating and care instructions	7
FR	Conseils d'utilisation et d'entretien	10
ES	Indicaciones de uso y cuidado	13
IT	Istruzioni per la manutenzione e la cura	16
ZH	操作和保养指南	19



Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
TransTherm®-Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Spritzschutz.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

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.
- Bei Gebrauch muss der Fonduepf topf absolut trocken sein. Max. ein Liter Öl/Brühe oder max. ein Kilogramm Fett in den Topf geben. Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständiges Öl/Fett. (Spezielles Fondue Öl/Fett gibt es im Lebensmittelhandel).
- Der Fonduepf ist mit einem TransTherm®-Allherdboden ausgestattet. Wir empfehlen, den gefüllten Topf grundsätzlich auf dem Herd vor-zuerhitzen. Das Aufheizen mit dem Sicherheitsgasbrenner im Fonduegestell dauert erheblich länger.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen für den Brenner ausschließlich die von WMF empfohlene Sicherheitsbrennpaste oder den Gasbrenner.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Das Öl/Fett hat die richtige Temperatur erreicht, wenn ein Tropfen Wasser sofort auf der Fettoberfläche verdampft. Jetzt können Sie den Topf vom Herd nehmen und auf das Fonduegestell setzen.
- Verwenden Sie nur gut abgetrocknetes Fleisch. Mariniertes Fleisch kann im heißen Öl/Fett oder in der heißen Brühe erhebliche Fettspritzer verursachen.
- Am Anfang sollten Sie nur 2 – 3 Fleischstücke gleichzeitig zubereiten. Sonst sinkt die Temperatur zu stark ab und es setzt sich Wasser am Topfboden ab. Wenn die Temperatur dann wieder auf mehr als 100 °C ansteigt, verdampft das Wasser, und es können sich heftige Fettspritzer bilden.
- Achten Sie darauf, dass die Temperatur während der gesamten Zubereitungszeit nicht zu stark absinkt, und benutzen Sie das Fondue grundsätzlich nur mit aufgesetztem Spritzschutz.

Bitte beachten Sie:

- Lassen Sie das Fondue im betriebsbereiten Zustand niemals unbeaufsichtigt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn der Brenner bei geringer Fettmenge und ohne Zugabe von Fleisch auf voller Leistung brennt. Das Fett kann sich bis zum Rauchpunkt erhitzen und entzünden.
- Vorsicht bei offener Flamme! Niemals leicht brennbare Gegenstände in die Nähe bringen.
- Vorsicht auch bei heißem Öl oder Fett.
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.
- Lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.
- Nach Gebrauch Fonduepf 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 schillernde 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.
- Fonduetopf 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.

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

EN WMF FONDUE SET

Cromargan®: 18/10 stainless steel
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.

Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel.
- Taste-neutral and hygienic.
- Splash guard.
- TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of hobs including induction hobs.
- 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.
- The fondue pot must be completely dry before use. Add max. 1 litre of oil/stock or max. 1 kg of fat into the pot. You must only use heat-resistant oil/fat. (Special fondue oil/fat is available from food retailers).
- The fondue pot has a TransTherm® universal base. We recommend that you pre-heat the filled pot on the hob. Heating up using the safety gas burner on the fondue frame takes considerably longer.
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders.
- For safety reasons you should only use safety fuel paste in the burner that is recommended by WMF or use the gas burner.

Instructions for safe use and care

- The oil/fat has reached the correct temperature when a drop of water immediately vaporises on the surface of the fat. You can now remove the pot from the hob and place on the fondue frame.
- Only use meat that has been dried thoroughly. Marinated meat can cause severe fat splashes in hot oil/fat or in hot stock.
- Initially you should only cook 2–3 pieces of meat at the same time. Otherwise the temperature falls too much and water settles on the base of the pot. If the temperature then increases again to more than 100°C, the water vaporises and can result in severe fat splashes.
- Make sure that the temperature does not drop too much over the entire cooking time and only use the fondue together with the splash guard.

Please note!

- Never leave the fondue unattended when in use. Pay particular attention when the burner is burning at full power and you have added a small amount of fat but no meat. The fat can heat up to its smoking point and ignite.

- Be careful of naked flames! Never allow combustible objects to come into close contact with the burner.
- Also be careful with hot oil and fat.
- Be careful with hot fat.
- Do not leave hot pots unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or a fire extinguisher.
- After use, rinse the fondue pot 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 discolouration on the inside of the pan. Remove this promptly and on a regular basis by boiling vinegar in the cookware. In persistent cases, we commend using WMF Purargan® — available from your WMF dealer.
- Dry the fondue pot 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 fondue pot 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 fondue pot 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.

Cromargan® : acier inoxydable 18/10
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.

Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10
 - Neutre de goût et hygiénique.
 - Collerette antiprojections
 - Fond tous feux TransTherm® entouré d'un revêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise
- En suivant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

Veuillez 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.
- Lors de l'utilisation, le caquelon à fondue doit être absolument propre. Ajouter un litre max. d'huile/de bouillon ou un kilo max. de graisse dans le caquelon. Utilisez uniquement de l'huile/de la graisse résistante à la chaleur. (de l'huile/de la graisse à fondue spéciale est disponible au magasin).
- Le caquelon à fondue est équipé d'un fond diffuseur TransTherm®. Nous conseillons de bien préchauffer le caquelon rempli sur la cuisinière. Chauffer avec le brûleur à gaz de sécurité du support à fondue dure beaucoup plus longtemps.
- Nous attirons votre attention sur le fait que les poignées peuvent devenir chaudes. Portez des maniques.
- Pour des raisons de sécurité, veuillez utiliser exclusivement la pâte à brûleur à gaz recommandée par WMF ou le brûleur à gaz.

Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- L'huile/la graisse a atteint la bonne température lorsqu'une goutte d'eau versée sur la surface de la graisse s'évapore immédiatement. Vous pouvez alors retirer le caquelon de la cuisinière et le poser sur le support.
- Utilisez exclusivement de la viande correctement séchée. La viande marinée peut provoquer d'importantes éclaboussures lorsque qu'elle est mise dans l'huile/la graisse chaude ou dans le bouillon chaud.
- Au début, ne préparez que 2 ou 3 morceaux de viande en même temps. Sinon, la température diminue de trop et de l'eau se dépose au fond du caquelon. Ensuite, lorsque la température dépasse à nouveau 100 °C, l'eau s'évapore, ce qui peut provoquer d'importantes éclaboussures de graisse.
- Veillez à ce que la température ne diminue pas de trop lors du temps de préparation total et n'utilisez le caquelon qu'avec la collerette antiprojections.

Attention !

- Ne laissez jamais le service à fondue prêt à être utilisé sans surveillance ! Il faut être particulièrement prudent lorsque le brûleur fonctionne à pleine puissance avec peu de graisse et sans ajout de viande. La graisse peut chauffer jusqu'à atteindre son point de fumée et s'enflammer.

- Attention aux flammes ! Ne mettez jamais à proximité des objets qui peuvent s'enflammer facilement.
- Faites également attention à l'huile ou à la graisse chaude.
- Redoublez de prudence avec la graisse chaude.
- Ne laissez pas la casserole chaude sans surveillance. N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.
- Rincez le caquelon à fondue 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.
- Le caquelon à fondue 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'infiltre 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 le caquelon à fondue du lave-vaisselle et ne les laissez pas mouillés pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître.
- Le caquelon à fondue doit être bien séché avant de le 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.

ES WMF FONDUE

Cromargan®: acero inoxidable 18/10
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.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Tapa protectora contra salpicaduras
- 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.
- 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 el recipiente. Lave el recipiente con agua caliente, hierva agua brevemente en él y después séquelo bien.
- El recipiente fondue debe estar absolutamente seco al usarse. Introduzca como máx. un litro de aceite o caldo o un kilogramo de grasa en el recipiente. Utilice exclusivamente aceite o grasa aptos para altas temperaturas. (En el comercio de alimentos encontrará aceite y grasa especiales para fondue).
- El recipiente fondue dispone de un fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción. Recomendamos calentar previamente el recipiente lleno en la cocina. El calentamiento con el quemador de gas de seguridad en el armazón para fondue tarda mucho más.
- No olvide que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas.

- Por motivos de seguridad, utilice para el quemador exclusivamente la pasta combustible de seguridad recomendada por WMF o el quemador de gas.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.

- El aceite o la grasa han alcanzado la temperatura correcta cuando una gota de agua se evapora inmediatamente sobre su superficie. Entonces puede retirar el recipiente de la cocina y colocarlo en el armazón para fondue.
- Utilice solo carne bien secada. La carne en escabeche puede provocar considerables salpicaduras en el caldo o la grasa calientes.
- Al principio debería preparar solo 2 a 3 pedazos de carne simultáneamente. De lo contrario la temperatura puede bajar muy rápidamente y se puede acumular agua en el fondo del recipiente. Cuando la temperatura vuelve a subir a más de 100 °C, el agua se evapora y pueden producirse considerables salpicaduras de grasa.
- Cerciórese de que la temperatura no baje demasiado durante todo el tiempo de preparación y utilice el recipiente fondue siempre con la tapa contra salpicaduras puesta.

Por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Nunca deje el recipiente fondue sin vigilancia mientras éste está listo para funcionar. Tenga especial cuidado cuando el quemador funciona con su máxima potencia con poca grasa y sin carne. La grasa se puede calentar hasta el punto de humo e inflamarse.
- ¡Tenga cuidado con la llama abierta! No coloque nunca objetos fácilmente inflamables cerca de ella.
- Tenga cuidado también con el aceite o la grasa calientes.
- Tenga mucha precaución con el aceite o grasa caliente.
- Vigile siempre la cazuela cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapadera o un extintor.
- Después de usar el recipiente fondue, lávelo 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 el recipiente. Si esto no basta, recomendamos utilizar Purargan® de WMF, de venta donde los distribuidores especializados de WMF.
- Guarde el recipiente fondue siempre bien seco.

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 batería de cocina. 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 el recipiente fondue del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmedo durante mucho tiempo, pues de lo contrario pueden formarse manchas.
- Guarde el recipiente fondue siempre bien seco.

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 cazuela 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 la sartén o cazuela 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 cazuela 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 cazuela.

Cromargan®: acciaio inox 18/10
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.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale ai sapori ed igienico.
- Paraspruzzi
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatto a tutte le fonti di calore, anche ad induzione.
- 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.
- Al momento dell'uso la casseruola deve essere perfettamente asciutta. Versare max. un litro di olio/brodo o max. un chilogrammo di grasso nella casseruola. Usare esclusivamente olio/grasso resistente al calore. (Olio/grasso speciale per fonduta è disponibile nei negozi alimentari).
- La casseruola dispone di fondo universale TransTherm®. Si consiglia di far scaldare la casseruola piena prima sul fornello. Il riscaldamento con il bruciatore a gas sul telaio della fonduta richiede molto più tempo.
- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare le presine.

- Ai fini della sicurezza utilizzare esclusivamente la pasta per bruciatori o il bruciatore a gas consigliato da WMF.

Consigli per un uso sicuro e la manutenzione

- L'olio/grasso ha raggiunto la giusta temperatura quando una goccia d'acqua versata sulla superficie grassa evapora immediatamente. Ora potete togliere la casseruola dal fuoco e porla sul telaio della fonduta.
- Utilizzate solo carne asciugata accuratamente. La carne marinata può generare notevoli schizzi di grassi, quando viene immersa nell'olio/grasso o nel brodo bollente.
- All'inizio far cuocere solo 2 – 3 pezzi di carne alla volta. Altrimenti la temperatura si abbassa troppo, facendo depositare dell'acqua sul fondo. Quando poi la temperatura risale a oltre 100 °C, l'acqua evapora creando forti spruzzi di grasso.
- Assicuratevi che la temperatura durante tutto il tempo di preparazione non si abbassi troppo. Utilizzate la fonduta solo con il paraspruzzi montato.

Attenzione!

- Non lasciate la fonduta mai incustodita quando è in condizione d'uso. Particolare attenzione è richiesta, quando nonostante la bassa quantità di grassi e la mancanza di carne, il bruciatore rimane acceso a piena potenza. Il grasso può surriscaldarsi fino al punto di fumo e incendiarsi.
- Fare particolare attenzione alla presenza di fiamme libere!! Non avvicinare mai oggetti infiammabili.
- Fare attenzione anche alla presenza di olio o grasso bollente.
- Fare attenzione con il grasso ad alte temperature.
- Non lasciare incustodita una pentola bollente. Non spegnere il grasso e olio in fiamme con acqua. Usare una coperta o un estintore.
- Dopo l'uso risciacquare la casseruola 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. Nei casi difficili, si consiglia di usare Purargan® di WMF, disponibile presso i rivenditori specializzati WMF.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertatevi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare 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 casseruola dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.

- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate 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.

ZH WMF 火锅

Cromargan®: 不锈钢 18/10
不锈钢 18/10

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。

质量特性

- Cromargan®: 采用不锈钢 18/10。
- 无异味，清洁卫生。
- 防溅盖。
- 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。
- 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。
- 使用时火锅锅子必须完全是干燥的。锅子中最多可放入一升油 / 汤底或一千克油脂。请您只使用耐高温的油 / 油脂。(食品超市有供应专用于火锅的油 / 油脂)。
- 火锅锅子配备了适用于所有灶具的 TransTherm® 全能锅底。我们推荐在炉灶上预热装了火锅底油或底料的锅子。如果在火锅支架中用安全气体燃烧器加热，则需要的时间要长得多。
- 注意锅柄可能被烧烫。请使用垫布。
- 出于安全原因，请您只使用 WMF 推荐的安全固体酒精作为燃烧器燃料或使用气体燃烧器。

安全使用指南和保养指南

- 当一滴水在油脂表面立即蒸发时，说明油 / 油脂达到了正确的温度。现在您可将锅子从炉灶取下，放到火锅支架上了。
- 请您只使用充分抹干的肉。将用汁腌过的肉放入热油 / 油脂或热汤中会导致大量油脂飞溅。

- 请您在刚开始时只同时放入 2 至 3 块肉烧煮。否则，锅中温度下降过快，会造成水分沉积锅底。当温度重新上升到超过 100 °C 时，水分蒸发，从而可能导致大量油脂飞溅。
- 请您注意在整个享用火锅的过程中不要让温度过度下降，请您始终使用防溅盖。

请注意！

请不要让火锅在就绪待用状态下无人看管。尤其当燃烧器在油脂仅剩很少而未放入肉块的情况下开至最大火燃烧时，请格外小心。油脂可能会被加热至烟点，然后点燃。小心明火！切勿将易燃物品靠近明火。请小心对待热油或热油脂。

小心灼热油脂。

不要让热锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。请您使用被子或灭火器。

- 使用后尽快用热水充分冲洗火锅锅子。
- 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。
- 将火锅锅子充分抹干存放。

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，则会造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出火锅锅子，不要让其长时间潮湿，否则可能产生斑迹。
- 将火锅锅子充分抹干存放。

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。

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

