

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de

WMF Fondue



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Fondue

Instructions for use and care
WMF Fondue

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Service à fondue

Indicaciones de manejo y cuidado
WMF Fondue

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Fonduta

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen
WMF Fondue



TransTherm® Universal base

WMF Fondue

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 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, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Beim Gebrauch muss der Fonduepotopf absolut trocken sein. Max. 1 l Öl/Brühe oder max. 1 kg Fett in den Topf geben. Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständiges Öl/Fett. (Spezielles Fondue Öl/Fett gibt es im Lebensmittelhandel.)
- Der Fonduepotopf ist mit einem TransTherm®-Allherdboden ausgestattet. Wir empfehlen, den gefüllten Topf grundsätzlich auf dem Herd vorzuerhitzen. Das Aufheizen mit dem Sicherheitsgasbrenner im Fonduegestell dauert erheblich länger.



- 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.

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

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezi­alsalz 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.
- Gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweis für Induktionsherde

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.

Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topfkörper in etwa entsprechen:

Verwenden Sie die Herdplatte, deren Größe dem Bodendurchmesser entspricht. Sie sparen dadurch Zeit und Energie.



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.

Garantieabschnitt

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion.

Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

WMF Fondue

Cromargan® 18/10 stainless steel TransTherm®-universal base

Congratulations on your choice. You have selected a quality product from WMF. High grade materials, first class workmanship and meticulous quality control guarantee long lasting product life. With the fully developed design and the well thought out functionality, it will certainly be exceptionally practical to use.

Quality characteristics

- Cromargan® 18/10 stainless steel.
- Neutral taste and hygienic.
- Splatter shield.
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel for excellent cooking and frying results. Suitable for all types of cooker including induction hobs.
- This article is easy to care for and durable, if the following advice is adhered to.

Please read following instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Before use the pan must be absolutely dry.
Fill the fondue pan with a maximum of 1l. of oil or bouillon or use a maximum of 1 kg or fat.
Make sure only oil or fat is used that can be heated to a high temperature. (Special fondue fat or oil is available in food stores.)
- Your fondue pan has a universal TransTherm® base.
We recommend always heating the pan filled with oil/fat or bouillon on the cooker beforehand.
Heating the fat on the fondue stand over the paste burner takes much longer.



- In the interests of safety only use the safety burning paste in the burner recommended by WMF.

Care and safety instructions

- The fat/oil has reached the correct temperature when a drop of water immediately evaporates on the surface of the fat. Now you can remove the pan from the cooker and place it on the stand.
- Use only meat that has been carefully wiped dry. Marinated meat can cause the hot fat/oil or bouillon to splatter fiercely.
- To begin with only cook 2-3 pieces of meat at the same time. Otherwise the temperature drops too much and water collects in the bottom of the pan. When the temperature rises again to over 100° C, the water evaporates and can cause the fat to splatter fiercely.
- Make sure the temperature does not drop too much throughout cooking and only use the fondue pan with the splatter shield in place at all times.

Caution!

Never leave the fondue pan unattended when it is ready to use. Please take extra care when the burner is on full with a small amount of fat and without meat cooking in it. The fat can heat up to smoke point and catch fire.

Caution with open flames! Never put easily flammable objects near the flame.

Take care as well with hot oil or fat.

- After use rinse the fondue pan in hot water as soon as possible.
- Soak food residue and carefully remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- Hard water and certain food types can cause limescale or shimmering blue discoloration on the inside. Please remove regularly and without delay, by heating up vinegar in your cookware.
- For obstinate stains we recommend WMF Purargan®, available in WMF retail shops.
- Store the fondue pan completely dry.

Instructions for cleaning in the dishwasher

- Use only brand name detergent. Refill the special salt and rinsing agent when low. Salt must not be spilt in the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. We therefore recommend running the dishwasher empty once after filling the salt container.
- Other objects in the dishwasher can transfer rust onto the cookware, causing corrosion damage if not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as the washing cycle has finished to allow air to circulate.
- Take the fondue pan out of the dishwasher as soon as possible and do not leave it when damp for any length of time as this could cause stains.
- Store completely dry.

Instructions for induction hobs

TransTherm®-universal base At a high setting there may be a humming sound. This noise occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware.

The size of the pan and of the hob must correspond otherwise the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

Instructions for electric cookers

Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the size of the pan to make better use of energy.

Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the pan to make better use of energy.



Liability exclusion

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- **inappropriate use**
- **unsuitable, improper or careless handling**
- **disregarding these instructions for use**
- **faulty repairs**
- **the use of spare parts that do not correspond to the original ones.**

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

Guarantee Voucher

We use only perfect material for this cookware and the most up to date production methods. For this reason we guarantee fully material, manufacture and function.

In the case of complaint please return the product with the guarantee voucher to your retailer.

WMF Service à fondue

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mature et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Critères de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10.
- Colerette anti-projections.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier inoxydable, pour d'excellents résultats de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Le caquelon doit être absolument sec avant l'usage. Verser au maximum 1 litre d'huile ou de bouillon dans votre caquelon ou utilisez 1 kg de matière grasse. N'utilisez que de l'huile ou de la matière grasse qui supportent bien la chaleur (huile spéciale pour fondue en vente dans les épiceries).
- Votre caquelon est pourvu d'un fond diffuseur TransTherm®. Nous vous conseillons de chauffer d'abord le caquelon rempli sur la cuisinière. Chauffer l'huile sur le fourneau à fondue est naturellement possible. C'est cependant beaucoup plus long.



- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pour le brûleur de votre fourneau que les cartouches de pâte combustible conseillée par WMF.

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

- L'huile/matière grasse a atteint la bonne température, lorsqu'une goutte d'eau que l'on a fait tomber à la surface s'évapore aussitôt. Retirez alors le caquelon du feu et installez-le sur le fourneau à fondue.
- N'utilisez que de la viande sèche. La viande marinée peut provoquer de grosses projections, si vous la trempez dans l'huile ou le bouillon chauds.
- Au début, ne mettez que 2 ou 3 morceaux de viande en même temps, pour éviter que la température ne baisse trop et que de l'eau ne se dépose dans le fond du caquelon. Lorsque la température remonte ensuite à plus de 100°C, l'eau s'évapore et il peut se produire de fortes projections de graisse.
- Veillez à ce que la température ne baisse pas trop tout au long de la préparation, et utilisez toujours la collerette anti-projections.

Attention !

Surveillez toujours le caquelon lorsqu'il est sur le fourneau. Faites particulièrement attention lorsqu'il y a peu d'huile et pas de viande dans le caquelon et que le fourneau est au maximum. L'huile pourrait commencer à fumer et à s'enflammer.

Attention aux flammes pouvant jaillir du réchaud ! – éloignez les objets inflammables. Attention aussi à l'huile ou à la graisse chaudes.

- Après utilisation, rincer le plus vite possible le caquelon à l'eau chaude.
- Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M .
- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- L'eau calcaire ou certains aliments peuvent provoquer à l'intérieur de l'ustensile des taches ou des auréoles bleutées brillantes. Enlever régulièrement ces taches en faisant bouillir du vinaigre.
- Dans les cas tenaces, nous conseillons le produit d'entretien WMF Purargan®, disponible chez les revendeurs spécialisés WMF.
- Ne ranger le caquelon qu'une fois bien essuyé.

Conseils pour le lavage en lave-vaisselle

- N'utiliser que des produits de marque. Remplir régulièrement le réservoir de sel et celui de produit de rinçage. Il ne doit pas y avoir de sel dans la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut être source de corrosion. C'est pourquoi, nous conseillons de faire tourner le lave-vaisselle une fois à vide, après le remplissage de sel.
- Dans le lave-vaisselle, il peut arriver que de la rouille provenant d'un autre ustensile se dépose sur les ustensiles de cuisson, qui peuvent être à leur tour attaqués, si la rouille n'est pas enlevée rapidement.
- Après le programme de rinçage, ouvrir le plus tôt possible la porte du lave-vaisselle pour en laisser échapper la vapeur.
- Sortir immédiatement le caquelon, ne pas le laisser humide trop longtemps, ce qui pourrait provoquer des taches.
- Ne ranger le caquelon qu'une fois bien essuyé.

Conseil pratique pour les tables à induction

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile.

Le fond du caquelon et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au fond de l'ustensile, surtout s'il s'agit d'un caquelon de petit diamètre.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Pour économiser l'énergie et gagner du temps, utiliser une plaque de cuisson dont le diamètre corresponde à celui de la marmite.

Pour économiser l'énergie et gagner du temps, utiliser une plaque de cuisson dont le diamètre corresponde à celui du wok.



Exclusion de la garantie

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés :

- **par une utilisation inappropriée**
- **par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée**
- **par le non respect du mode d'emploi**
- **par des réparations effectuées de manière incompétente**
- **par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine**

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés délibérément ou par imprudence par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Bon de garantie

Ces caquelons sont fabriqués avec des matériaux de premier choix et selon les procédés les plus modernes. Les vices de matériaux, de fabrication et de fonction sont donc entièrement couverts par notre garantie.

En cas de réclamation, remettez la marchandise accompagnée du bon de garantie à votre revendeur WMF.

WMF Fondue

Cromargan® : acero inoxidable 18/10

Base TransTherm® apta para todo tipo de cocinas

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Protección de salpicado.
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero inoxidable con unas cualidades para cocinar extraordinarias. Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, es muy fácil de cuidar e indestructible.

Por favor lea las siguientes indicaciones de manejo y cuidado muy atentamente hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- La fondue tiene que estar completamente seca, antes de su utilización. Llene la fondue como máximo con 1 litro de aceite o caldo o utilizar como máximo 1 Kg. j de grasa. Procure utilizar aceite/grasa resistente al calor (puede comprar aceite/grasa especial para fondue en su tienda especializada).
- Su fondue tiene una base TransTherm®. Recomendamos precalentar el aceite/grasa o caldo en la placa de la cocina. Se puede calentar la grasa en la fondue con el alcohol sólido, pero tarda mucho más en calentarse.



- Utilice siempre alcohol sólido por motivos de seguridad.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- La temperatura es correcta cuando poniendo una gota de agua en el aceite se evapora inmediatamente. Retire la fondue del fuego y póngalo en la sujeción.
- La carne que utilice tiene que estar seca. La carne escabechada puede provocar salpicaduras en el aceite o en el caldo caliente.
- Al principio debería poner sólo 2 - 3 trozos de carne en la fondue, ya que la temperatura puede bajar demasiado y se podría depositar agua en el fondo de la fondue. Cuando la temperatura vuelve a subir a 100°C, el agua se evapora de golpe y se pueden producir salpicaduras de aceite.
- Procure que la temperatura no baje en exceso en ningún momento y utilice la fondue siempre con la protección de salpicado.

Atención

No deje nunca la fondue encendida sin prestar atención. Hay que tener mucho cuidado cuando el quemador esté en la posición más alta, con poca cantidad de aceite o cuando no se está metiendo carne en la fondue. El aceite se puede calentar en exceso y puede comenzar a incendiarse.

Tenga cuidado con la llama, no acerque nunca objetos que se puedan incendiar con facilidad. Cuidado también con el aceite o grasa caliente.

- Limpiar la fondue con agua caliente y detergente una vez terminado de cocinar.
- Ablandar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No araña 3M").
- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.
- El agua con mucha cal y algunos alimentos pueden provocar manchas de cal o decoloraciones en azul brillante en el interior de la fondue. Por favor eliminarlo regularmente, cociendo vinagre.
- Si no se eliminara, recomendamos utilice WMF Purargan®, disponible en establecimientos WMF.
- Guardar la fondue bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilizar solamente detergentes de marca. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y abrillantador. No debe llegar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Por eso recomendamos, una vez rellenado el depósito hacer un lavado con la máquina vacía.
- En el lavavajillas puede llegar por otros objetos óxido al recipiente. Esto puede causar daños de corrosión si no se retira inmediatamente.
- Abrir lo antes posible el lavavajillas una vez terminado el procedimiento de lavado.
- Sacar la fondue lo antes posible del lavavajillas y no dejarla durante mucho tiempo húmeda, ya que podrían salir manchas.
- Guardar la fondue bien seca.

Indicaciones para cocinas de inducción

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o el recipiente de la fondue tengan un defecto.

El diámetro del fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad, que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Utilice la placa eléctrica que corresponda con el fondo de la olla. Así ahorra tiempo y energía.



Exclusión de responsabilidad

Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- **por el uso no adecuado**
- **por un trato no adecuado**
- **por no tener en cuenta estas indicaciones de uso**
- **por no llevar a cabo reparaciones adecuadas**
- **por el montaje de repuestos no originales**

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Cupón de Garantía

Para esta fondue sólo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de fabricación. Por eso WMF garantiza el material, la fabricación y el funcionamiento.

En reclamaciones de garantía, por favor entregue la mercancía con el cupón de garantía cumplimentado en su establecimiento WMF.

WMF Fonduta

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

Fondo universale TransTherm®

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo.

Caratteristiche qualitative:

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale al gusto ed igienico.
- Paraspruzzi.
- Fondo universale TransTherm®, incapsulato in acciaio, che garantisce eccezionali prestazioni. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione.
- Osservando i seguenti consigli si pulisce facilmente ed è indistruttibile.

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

Consigli per l'uso

- Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene.
- Prima dell'uso, la pentola deve essere assolutamente asciutta. Riempire la pentola della fonduta al massimo con 1 l di olio o di brodo, oppure usare al massimo 1 kg di grasso. Utilizzare solo oli/grassi resistenti al caldo (oli/grassi speciali per fonduta sono reperibili nei negozi di alimentari).
- La pentola WMF per fonduta ha il fondo universale TransTherm®. È consigliabile preriscaldare sul fornello la pentola riempita di olio/grasso o brodo. E' possibile riscaldare il grasso sul supporto della pentola con l'aiuto del bruciatore, ma si impiega molto più tempo.
- Per motivi di sicurezza, usare per il bruciatore sempre la pasta combustibile di sicurezza consigliato dalla WMF.



Consigli per un utilizzo corretto e per la manutenzione

- L'olio/il grasso ha raggiunto la temperatura giusta quando la goccia d'acqua messa nel grasso, evapora immediatamente. Togliere quindi la pentola dal fornello e metterla sul suo supporto.
- Usare solo carne asciutta. Nell'olio/grasso bollente o nel brodo, la carne marinata può provocare pericolosi spruzzi di grasso.
- Immergere all'inizio solamente 2 -3 pezzi di carne nell'olio/grasso o nel brodo per evitare che la temperatura si abbassi troppo e che sul fondo della pentola si depositi dell'acqua. Con l'aumento della temperatura oltre i 100 °C., l'acqua evapora producendo spruzzi di grasso.
- Cercare di evitare che la temperatura si abbassi troppo durante la preparazione della fonduta e usare sempre il paraspruzzi.

Attenzione!

Tener sempre sotto controllo la fonduta, mentre è in funzione. Una particolare attenzione è richiesta, quando il bruciatore è acceso al massimo con pochi grassi e senza carne. Il grasso può riscaldarsi fino al punto di produrre fumo e persino prendere fuoco.

Fare attenzione con fiamma libera – non tenere mai oggetti facilmente infiammabili nelle vicinanze.

Fare attenzione anche con olio o grasso bollenti.

- Dopo l'uso, risciacquare la pentola con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la pentola e togliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare pagliette in acciaio o detergenti abrasivi.
- In presenza di acqua molto calcarea e nella preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie di calcare o bluastre all'interno della pentola. Eliminare regolarmente e immediatamente le macchie, facendo bollire dell'acqua con aceto.
- Nei casi più difficili, raccomandiamo Purargan® WMF, reperibile presso i rivenditori autorizzati WMF.
- Riporre la pentola per fonduta dopo averla asciugata con cura.

Consigli 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 corrosione. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un lavaggio a lavastoviglie vuota.
- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere alla pentola macchie di ruggine. Le macchie potrebbero provocare corrosione, se non vengono prontamente eliminate.
- Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto possibile per far uscire il vapore.
- Togliere la pentola per fonduta dalla lavastoviglie ed asciugarla subito, per evitare la Riporre la pentola per fonduta dopo averla asciugata con cura.

Consigli per il fornello ad induzione:

Cucinando a fuoco sostenuto, 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, specialmente per pentole che presentano un fondo di diametro inferiore, che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

Istruzioni per il fornello elettrico

Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle della stessa dimensione della fonte di calore:

Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle della stessa dimensione della fonte di calore.



Esclusione di garanzia

Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- **utilizzo non conforme**
- **trattamento inadeguato 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, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra Società o dai loro esecutori.

Tagliando di garanzia

Per queste stoviglie adoperiamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo, la WMF concede la piena garanzia su materiali, lavorazione e funzioni.

In caso di reclamo, siete pregati di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

WMF Fondue

Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10 TransTherm®-Allherdboden

Hartelijk gefeliciteerd met uw aanschaf van een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitstesten garanderen een lange levensduur. Het uitgekende design en de slimme functionaliteit zorgen voor een groot gebruiksgemak.

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan®: roestvrij edelstaal 18/10.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Spatring.
- TransTherm® bodem, ingekapseld in roestvrij staal, is geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie. Voor uitstekende braaieigenschappen.
- Gemakkelijk in gebruik en nagenoeg onverwoestbaar bij inachtneming van de volgende gebruiks- en onderhoudsadviezen.

Voor het gebruik gelieve eerst de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen.

Gebruiksaanwijzing

- Vóór het gebruik de pan eerst ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.
- oor gebruik moet de fonduepan absoluut droog zijn. Fonduepan maximaal met 1,0 liter olie of bouillon vullen, of met maximaal 1 kg vet: Let u erop dat u hittebestendig olie of vet gebruikt (Speciaal fondueolie/ of -vet is ook verkrijgbaar).
- Uw fonduepan beschikt over een universele TransTherm® bodem. Wij raden u aan de olie of het vet in de fonduepan altijd op het fornuis te verhitten. Het verhitten van het vet of de olie in de fonduepan op het fonduestel is weliswaar mogelijk, maar dit duurt aanzienlijk langer.



- Gebruik uit veiligheidsoverwegingen voor de brander altijd de door WFM aanbevolen veiligheidsbrandpasta.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

- Het vet heeft de juiste temperatuur aangenomen, als een druppel water in het vet meteen verdampt. U kunt de pan van de warmtebron nemen en in het fonduestel plaatsen.
- Gebruik alleen vlees dat van het meeste vocht is ontdaan. Gemarineerd vlees kan in hete olie of vet aanzienlijke verspetters veroorzaken.
- In het begin slechts 2-3 stukjes vlees tegelijkertijd in het hete vet of bouillon bereiden, anders neemt de temperatuur te sterk af en kan zich water aan de bodem van de pan afzetten. Als de temperatuur dan weer tot boven 100°C stijgt, verdampt het water en daarbij kunnen hete vetspetters veroorzaakt worden.
- Let erop, dat gedurende de gehele bereidingstijd de temperatuur niet te sterk afneemt en gebruikt u in ieder geval altijd de spatring.

Let op!

Verlies de hete fonduepan nooit uit het oog. Speciale aandacht is gewenst als de brander bij een geringe hoeveelheid vet en zonder vlees op volle sterkte brandt. Het vet kan gaan walmen en vlam vatten.

Wees voorzichtig met open vlam – nooit licht ontvlambare zaken in de buurt zetten. Wees ook voorzichtig met hete olie of vet.

- Fonduepan na gebruik zo snel mogelijk met heet water uitspoelen.
- Vastzittende etensresten losweken en met spons of borstel verwijderen (Wij adviseren 'Scotch Brite' krasvrije reinigingssponsjes).
- Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Door kalkhoudend water en door bepaalde etenswaren kunnen aan de binnenzijde van de pan kalkvlekken of blauwachtige vlekken ontstaan. Om deze vlekken uit uw pan te verwijderen, gelieve deze op tijd en regelmatig met azijn uit te koken.
- In hardnekkige gevallen raden wij aan WMF Purargan® te gebruiken, verkrijgbaar bij de WMF dealers.
- De pan goed afgedroogd bewaren.

Tips voor reiniging in de vaatwasmachine

- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van A-merken. Vul tijdig het zout en het spoelglansmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de vaatwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de vaat. Wij raden daarom aan voor de zekerheid na iedere bijvulling de machine leeg te laten draaien, zodat al het losse zout verdwenen is.
- Ander keukengerei dat samen met de pannen wordt gewassen en roest vertoont, kan aanslag (vliegroeft) veroorzaken. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken; verwijder die aanslag dus zo snel mogelijk.
- De vaatwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen voor ventilatie.
- De artikelen zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.
- De pan goed afgedroogd bewaren.

Tips bij het inductiekoken

Bij een hoge kookstand kan een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en niet een teken dat uw inductiekookplaat of uw fonduepan defect is.

De bodemdiameter van de fonduepan en de grootte van de inductieplaat (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen, omdat anders bij kleine bodemdiameters de mogelijkheid bestaat dat het kookveld (magneetveld) niet aansluit op de panbodem.

Tips bij koken met elektriciteit

Gebruik de kookplaat, die wat grootte betreft het meest overeenkomt met de panbodem. U spaart daardoor tijd en energie.

Gebruik de kookplaat, die wat grootte betreft het meest overeenkomt met de bodem van de wok. U spaart daardoor tijd en energie.



Aansprakelijkheidsclausule

Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- **Onzorgvuldig en/of onjuist gebruik**
- **Verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud**
- **Het niet volgen van de gebruiksaanwijzing**
- **Uitgevoerde reparaties door derden**
- **Het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen**

Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/accessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schade die voorkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs

Voor dit product gebruiken wij alleen de beste materialen en produceren het volgens de modernste productietechnieken. Daarom nemen wij de volle garantie voor materialen, bewerking en functie op ons.

Bij klachten verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

Garantieabschnitt



Guarantee Voucher
Bon de garantie
Cupón de Garantía
Tagliando di garanzia
Garantiebewijs

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp