

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 Nudeltopf



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Nudeltopf

Instructions for use and care
WMF Pasta Pan

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Marmite à pâtes

Indicaciones de manejo y cuidado
WMF Olla para pasta

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Set pasta

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen
WMF Pastapan



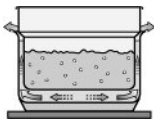
TransTherm® Universal base

WMF Nudeltopf

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
Steckdeckel aus hitzebeständigem Güteglas
TransTherm®-Allherdboden

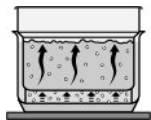
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.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

Nur der WMF Nudeltopf hat am Boden des Einsatzes einen umlaufenden Standing. 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.



Neu: Einsatz mit Standing

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 dosiert Edelstahl verkapselt.
Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Glasdeckel aus hitzebeständigem Güteglas 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, heiß spülen und 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 im Einsatz ablaufen lassen.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Salz erst in das 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 sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blauschillernde 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 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 Topf oder Einsatz 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.
- 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

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 Pasta Pan

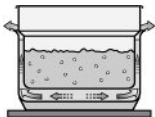
Cromargan®: stainless steel 18/10

Insertable lid made of heat-resistant quality glass

TransTherm®-universal base

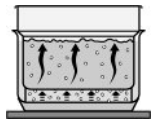
Congratulations on your choice. You have chosen a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee long lasting product life. The fully developed design and the well thought out functionality guarantee it will be exceptionally practical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

With the pasta pan WMF has succeeded in finding an innovative solution. Only the WMF Pasta pan has a circular ring at the base of the insert. This prevents steam bubbles appearing between the pan and insert causing water to overflow. Your pasta cooks in boiling water without the contents boiling over.



Usual insert

Between the pan and the insert bubbles of steam form. If the heat is turned up high or when the pan is very full, the water boils over.



New: Insert with ring stand

The ring around the base prevents bubbles rising between the pan and the insert. Even when very full the water no longer boils over.

Quality characteristics

- Cromargan®: stainless steel 18/10.
- Neutral taste and hygienic.
- Pouring rim for accurate and measured pouring.
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel. Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- Glass lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.



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.
- Place the insert in the pan and fill with water to the maximum level marked.
- Bring the water to the boil with the lid closed.
- Place the pasta in the boiling water, turn down the heat and simmer the pasta in the uncovered pan.
- Cook the pasta for the time as given in the instructions and then remove the insert. Drain the pasta in the insert.

Care and Safety instructions

- Add salt only to boiling water and stir to prevent the salt damaging the base.
- After use rinse in hot water as soon as possible.
- Soak residue food and remove with care using 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 marks 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 cookware 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 it has finished washing to allow air to circulate.
- Take the cookware 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 cookware completely dry.

Instructions for induction hobs

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

Instructions for electric cookers

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 Marmite à pâtes

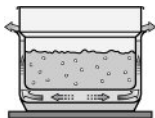
Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Couvercle encastrable en verre haut de gamme résistant à la chaleur

Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

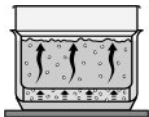
Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mature et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Cette marmite à pâtes de WMF est une solution innovante réussie. Seule cette marmite à pâtes de WMF présente sur le fond du panier intérieur un anneau circulaire d'appui. Cet anneau empêche la remontée en surface des bulles de vapeur se formant entre la marmite et le panier, qui est cause de débordement. Les pâtes cuisent donc dans l'eau bouillonnante, sans pour cela que le contenu déborde.



Panier traditionnel

Entre la marmite et le panier, il se forme des bulles de vapeur. Si le feu est très fort et si la marmite est trop pleine, l'eau déborde.



Nouveau: Panier avec anneau de support

L'anneau tout autour de fond empêche les bulles de vapeur, se formant entre la marmite et le panier, de remonter à la surface, même lorsque la marmite est pleine.

Critères de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10.
- Goût neutre, hygiénique.
- Bord verseur pour verser et doser avec précision.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier. Compatible tous feux, induction comprise.



- Couvercle en verre résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- 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 pratiques d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Placer le panier dans la marmite et remplir d'eau, au maximum jusqu'à la marque.
- Poser le couvercle et porter l'eau à ébullition.
- Plonger les pâtes dans l'eau bouillonnante, baisser le feu et laisser cuire sans couvrir.
- La cuisson terminée, retirer le panier et égoutter les pâtes dans le panier.

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

- Ne saler que lorsque l'eau est en ébullition et remuer, le sel peut en effet abîmer le fond.
- Après usage, rincer aussitôt l'ustensile 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 la marmite et le panier qu'une fois bien essuyés.

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 votre ustensile de cuisson, qui peut être attaqué à son tour, 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 marmite et panier aussitôt, ne pas les laisser humides trop longtemps, ce qui pourrait provoquer des taches.
- Ne ranger la marmite et le panier qu'une fois bien essuyés.

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 de la marmite et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au fond de la bouilloire, surtout s'il s'agit d'une bouilloire 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.



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

Cette marmite est fabriquée 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 Olla para pasta

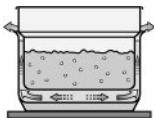
Cromargan® : acero inoxidable 18/10

Tapa encajable de cristal resistente al calor

Base TransTherm® apta para todo tipo de cocinas

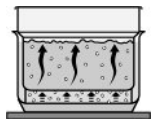
Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso.

La olla para pasta de WMF es la solución perfecta. Sólo la olla de pasta de WMF tiene en el fondo del interior un aro soporte. Éste evita que se creen entre la olla y el interior burbujas de vapor, que hacen que el agua pueda salirse. La pasta se cuece en agua hirviendo, sin que el contenido se pase.



Interior convencional

Entre la olla y el interior se forman burbujas de vapor. En temperaturas altas y cuando la olla está muy llena, el agua se sale.



Nuevo: Interior con aro

El aro evita que suban las burbujas de vapor entre la olla y el interior. También en cantidades más grandes de agua no se sale nada.

Características de calidad

- Cromargan®: Acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Borde para vertido seguro.
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero. Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.



- Tapa de cristal resistente al calor para poder observar el proceso de cocción.
- 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.
- Poner el interior en la olla y llenarla con agua como máximo hasta la marca.
- Hacer hervir el agua con la tapa cerrada.
- Poner la pasta en el agua hirviendo, bajar el fuego y dejar cocer la pasta en la olla sin tapa.
- Una vez haya terminado el tiempo de cocción sacar el interior y dejar escurrir la pasta.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- Añadir la sal siempre en el agua hirviendo y mover para que el fondo de la olla no se dañe con la sal.
- Limpiar la olla 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 olla.
- Por favor eliminarlo a tiempo y regularmente, cociendo vinagre. Si no se quitara, recomendamos utilice WMF Purargan®, disponible en establecimientos WMF.
- Guardar la olla para pasta 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 a la olla. 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 olla lo antes posible del lavavajillas y no dejarla durante mucho tiempo húmeda, ya que podrían salir manchas.
- Guardar la olla para pasta 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 la olla tengan un defecto. El tamaño de las ollas y del fuego tienen que ser el mismo, ya que sino existe la posibilidad de que no responda el fuego (campo magnético) al fondo de la cacerola.

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 olla para pasta solo 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 Set pasta

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

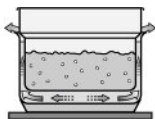
Coperchio ad incastro in vetro di alta qualità resistente al calore

Fondo universale TansTherm® adatto a tutti i tipi di fornello

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.

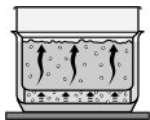
Con il set pasta WMF ha trovato una soluzione innovativa. Solo il set pasta WMF ha il fondo dell'inserto provvisto di un anello d'appoggio che impedisce la risalita del vapore che si forma tra la pentola e l'inserto stesso.

In questo modo la pasta cuoce in abbondante acqua bollente senza che nulla trabocchi.



Inserto tradizionale

Fra la pentola e l'inserto si creano bolle di vapore. In caso di fiamma alta e se la pentola è troppo piena, l'acqua trabocca.



Nuovo: Inserto con anello di appoggio

L'anello d'appoggio circolare impedisce la salita delle bolle di vapore tra la pentola e l'inserto. Anche in caso di grandi quantitativi di acqua, questa non trabocca.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Neutrale al gusto ed igienico.
- Bordo antigocciolo per versare con precisione.
- Fondo universale TansTherm®, incapsulato in acciaio. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche per induzione.



- Coperchio in vetro di alta qualità resistente al calore, affinché gli alimenti siano visibili durante la cottura.
- Osservando le seguenti istruzioni, il set è di facile manutenzione e 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.
- Inserire l'insero nella pentola e riempire d'acqua non oltre la marcatura.
- Chiudere il coperchio e portare l'acqua ad ebollizione.
Immergere la pasta nell'acqua bollente, abbassare la fiamma e far cuocere la pasta senza coperchio.
- A cottura ultimata estrarre l'insero e scolare la pasta.

Consigli per l'utilizzo corretto e la manutenzione

- Mettere il sale solo quando l'acqua sta bollendo e mescolare per evitare che si corroda il fondo.
- 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 spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.
- In presenza di acqua molto calcarea e per la preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie bianche o bluastre all'interno della pentola. Eliminare le macchie al più presto, facendovi bollire acqua e aceto.
- Nei casi più difficili, raccomandiamo di utilizzare Purargan® WMF, reperibile presso i rivenditori autorizzati WMF.
- Si consiglia di riporre il set solo dopo averlo accuratamente asciugato.

Consigli per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertarsi 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 possibile per far uscire il vapore.
- Togliere il set dalla lavastoviglie ed asciugarlo subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre il set dopo averlo accuratamente asciugato.

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.

Le dimensioni delle pentole e dei fornelli devono coincidere altrimenti c'è la possibilità 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.

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, si prega di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

WMF Pastapan

Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10

Hittebestendig glazen steekdeksel

Universele TransTherm® bodem geschikt voor alle warmtebronnen

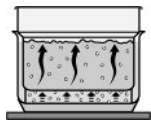
Hartelijk gefeliciteerd met uw aanschaf van een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitstesten garanderen een lange levensduur. Het uitgeknipte design en de slimme functionaliteit zorgen voor een groot gebruiksgemak.

Met deze pastapan is WMF met een innovatieve oplossing gekomen. Alleen de pastapan van WMF heeft ring rondom de bodem van de inzet. Deze ring zorgt ervoor dat er geen luchtballen tussen de pan en de inzet kunnen komen, waardoor het water niet meer over kan koken.



Oude inzet

Tussen de wand van de pan en de inzet ontstaan stoombellen. Als er veel warmtoevoer is en de pan zit er vol dan zal het water overkoken.



Nieuw: Inzet met ring

De rondlopende ring voorkomt dat de stoombellen kunnen opstijgen tussen de wand van de pan en de inzet. Ook als erg veel water gebruikt wordt kookt er niets over.

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Een schenkrand voor zeer precies en gedoseerd uitschenken.
- Universele TransTherm® bodem, geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie.



- Hittebestendige glazen deksel, dat het mogelijk maakt het kookproces te volgen.
- 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 eerste gebruik de pan ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.
- Inzet in de pan zetten en met water vullen tot maximaal de aangegeven markering.
- Breng het water met gesloten deksel aan de kook.
- Doe de pasta in het kokende water, breng de temperatuur van de warmtebron omlaag en laat de pasta in de open pan koken.
- Als de pasta gaar is, de inzet uit de pan tillen en de pasta uit laten lekken in de inzet.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

- Zout alleen in reeds kokend water al roerend toevoegen, opdat de bodem van de pan niet door het zout wordt aangetast.
- De pan het liefst zo snel mogelijk na gebruik met warm water afwassen.
- Vastzittende etensresten losweken en met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert '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 ze 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 pan en inzet zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.
- Het kookgerei goed afgedroogd bewaren.

Tips bij het inductiekoken

Bij een hoge kookstand kan een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en geenszins een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is. De bodemdiameter van de pastapan en de grootte van de inductieplaat (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen, omdat 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.



Aansprakelijkheidclausule

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 deze gebruiksaanwijzing**
- **niet correct 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 voortkomt 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