

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de

399 913 printed 0113 Stand 0113

WMF Vitalis



WMF Bräter
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Roaster
Instructions for use and care

WMF Rôtissoire
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Besuguera
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Rostiera
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF Braadpan
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen



TransTherm® Allherdboden

WMF Vitalis

Bräter

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.
- Bräter mit TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.
- Kaltgriffe werden beim Kochen nicht heiß.
- Deckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.
- 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, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe garen.
- Auch für den Backofen geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.
- Der Glasdeckel ist hitzebeständig bis 180 °C.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Bräter niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir



empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm
»Kratz 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 Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen.
- In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Bei Nichtbehandlung können diese Rückstände Korrosion verursachen.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Bräter, Glasdeckel, Garblech und Einsätze können Sie in der Spülmaschine reinigen.
- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Speisalz 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 Fremddrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zum Lüften öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweis für Induktionsherd

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- **auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch**
- **auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung**
- **auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung**
- **auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen**
- **auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen**

Entsprechendes gilt für Ergänzungssteile 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.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Aufheizen die Kochstufe 8 – 8.



		Garstufe	Gardauer
Erwärmen	Wurstchen in Wasser erhitzen	3 - 4	10 - 15 Minuten
Kochen und Garziehen	Spargel	5 - 6	20 - 30 Minuten
	Knödel, Klöße	5 - 6	20 - 30 Minuten
Schmoren	Gulasch	3 - 4	90 - 120 Minuten
	Rouladen	3 - 4	50 - 60 Minuten
	Schmorbraten	2 - 3	80 - 100 Minuten
Braten	Lachsfilet	4 - 5	10 - 15 Minuten
	Forelle	4 - 5	15 - 25 Minuten
	Zucchini, Auberginen	6 - 7	5 - 10 Minuten
	Paprika, grüner Spargel	6 - 7	5 - 10 Minuten
	Champignons	7 - 8	10 - 15 Minuten

WMF Vitalis

Roaster

Congratulations on your choice. You have chosen a quality product from WMF. High grade materials, first class finish and meticulous quality control guarantee durability. The sophisticated design and the fully developed functionality guarantee its complete usefulness.

Quality Features

- Cromargan® 18/10 stainless steel. Neutral taste and hygienic.
- Roasting pan with TransTherm® universal base. Completely encapsulated in stainless steel, for excellent cooking and roasting qualities. Suitable for all types of cookers, including induction hobs.
- Cold handles do not get hot during cooking.
- Lid made of heat resistant quality glass for a view of the cooking.
- If the following instructions are adhered to, easy care and robust.

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

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Use the highest setting only for heating up, turn down in good time and cook the food on medium heat.
- Also suitable for the oven. Please use an oven cloth as the handles get hot in the oven.
- The glass lid is heat resistant up to 180 °C.

Instructions for safe use and care

- Never heat up the roasting pan when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored the food may burn or damage might be caused to the cookware or to the hob.
- After use wash up in hot water as soon as possible
- Soak any dried on food and remove gently with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaner »Kratz nicht 3M«).
- Please do not use steel wool or gritty cleaning products.
- Hard water and certain foods can cause scale or blue iridescent discoloration on the inside. Please remove in good time and at regular intervals by boiling up vinegar in your cookware.
- For stubborn stains we recommend WMF Purargan®,



available from your WMF retailer.

- If this is ignored these stains may cause corrosion damage.
- Store cookware thoroughly dry.

Instructions for cleaning in the dishwasher

- The roasting pan, glass lid, steaming insert and the inserts can be cleaned in the dishwasher.
- Use only brand name detergents. Always keep the reservoirs for special salt and rinsing aid topped up. Salt should not be put into the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. We recommend running an empty wash cycle after filling up the reservoirs.
- Other objects in the dishwasher can transfer rust onto the cookware, causing corrosion damage if not removed immediately
- When the dishwasher has finished open it to let in air as soon as possible.
- Take the cookware out of the dishwasher quickly and do not leave damp for any length on time as this can cause spots to form.
- Store cookware thoroughly dry.

Instructions for induction hobs

Please note. Induction is a very rapid heat source. Do

not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware. At a high setting there may be a humming sound. This is purely technical 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.

Liability exclusion

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

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

This also applies to supplementary parts and accessories.

Insofar as the law does not expressly stipulate otherwise, we are only liable for damage resulting from deliberate or grossly negligent handling on the part of legal representatives of our company or their vicarious agents.

Guarantee Voucher

For this cookware we use only flawless material and use the most modern manufacturing processes. This is why we fully guarantee material, finish and function. In case of complaint please hand the guarantee voucher with the article to your retailer.

Cooking chart

The following table contains some examples. The cooking times depend on the type, weight and quality of the meals. Deviations may therefore occur.

Use cooking level 8 – 8. for warming up



		Cooking level	Cooking time
<hr/>			
Warming	Heating up sausages in water	3 - 4	10 - 15 minutes
Boiling and poaching	Asparagus	5 - 6	20 - 30 minutes
	Dumplings	5 - 6	20 - 30 minutes
Stews	Goulash	3 - 4	90 - 120 minutes
	Roulades	3 - 4	50 - 60 minutes
	Pot roasts	2. - 3.	80 - 100 minutes
Roasting	Salmon filet	4 - 5	10 - 15 minutes
	Trout	4 - 5	15 - 25 minutes
	Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10 minutes
	Peppers, green asparagus	6 - 7	5 - 10 minutes
	Mushrooms	7 - 8	10 - 15 minutes
<hr/>			

WMF Vitalis

Rôtissoire

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. Neutre au goût, hygiénique.
- Cocotte avec fond diffuseur TransTherm®. Tout enrobé d'acier inoxydable pour d'excellents résultats de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- Poignées athermiques.
- Couvercle en verre haut de gamme 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 d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer les autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser ensuite le feu et continuer la cuisson à feu moyen.
- Utilisable aussi au four traditionnel. Utiliser alors des maniques, car les poignées peuvent chauffer.
- Le couvercle en verre résiste à la chaleur du four jusqu'à 180°C.

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

- Ne jamais chauffer la cocotte vide et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque d'une part de brûler les aliments, et d'autre part d'abîmer la cocotte ou la cuisinière par la fonte.
- 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 ces taches aussi vite que possible et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre.
- Dans les cas tenaces, nous conseillons le produit d'entretien WMF Purargan®, disponible chez les revendeurs spécialisés WMF.
- Sans entretien, les résidus peuvent à la longue attaquer le métal par oxydation.
- Ne ranger les ustensiles qu'une fois bien essuyés.

Conseils pour le lavage en lave-vaisselle

- La cocotte, le couvercle en verre, la grille de cuisson, et les paniers peuvent aller au 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 les ustensiles aussitôt, ne pas les laisser humides trop longtemps, ce qui pourrait provoquer des taches.
- Ne ranger les ustensiles qu'une fois bien essuyés.

Conseil pratique pour les tables à induction

Veillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine. 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.

Faitout et plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait de ne pas réagir au faitout.

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 ustensiles de cuisson 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.

Tableau des cuissons

Le tableau ci-dessous vous présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité du plat. En conséquence, les chiffres indiqués peuvent varier.

Pour chauffer, utilisez le niveau de cuisson 8-8.



		Niveau de cuisson continue	Temps de cuisson
Réchauffer	Faire chauffer des saucisses dans l'eau	3 - 4	10 - 15 minutes
Faire bouillir et pocher	Asperges	5 - 6	20 - 30 minutes
	Quenelles, boulettes	5 - 6	20 - 30 minutes
Faire mijoter	Goulasch	3 - 4	90 - 120 minutes
	Roulades	3 - 4	50 - 60 minutes
	Viande braisée	2. - 3.	80 - 100 minutes
Griller	Filet de saumon	4 - 5	10 - 15 minutes
	Truite	4 - 5	15 - 25 minutes
	Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10 minutes
	Poivrons, asperges vertes	6 - 7	5 - 10 minutes
	Champignons	7 - 8	10 - 15 minutes

WMF Vitalis

Besuguera

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad WMF. Los mejores materiales, una fabricación de primera y los más estrictos controles de calidad le garantizan una larga duración. Su diseño y funcionalidad le proporcionarán un uso satisfactorio.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10. Neutro al sabor e higiénico.
- Besuguera con base TransTherm® completamente encapsulada en acero inoxidable para unas calidades de cocinar y asar extraordinarias. Apta para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Asas, que no calientan en exceso.
- Tapa de cristal de alta calidad resistente al calor para una cocción a la vista.
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, 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 manejo

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- Utilizar la potencia más alta de fuego solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.
- También apto para el horno. Por favor utilice guantes, ya que las asas se pueden calentar en el horno.
- La tapa de cristal es resistente al calor del horno hasta 180 °C.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- No calentar nunca sin contenido y tener en cuenta, que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si no se tuviera en cuenta, se pueden quemar los alimentos, así como producir daños en la cocina.
- Limpiar con agua caliente, una vez terminado de cocinar.
- Ablandar los restos de comida muy pegados y reti



rar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No araña 3M).

- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.
- Debido al agua con mucha cal y a algunos alimentos pueden aparecer manchas de cal o decoloraciones en azul brillante en el interior. Por favor quitarlo a tiempo y regularmente, cociendo con vinagre.
- Si no se quitara, recomendamos utilice WMF Purgaran®, disponible en establecimientos WMF.
- Si no se tuviera esto en cuenta, los residuos pueden causar daños de corrosión.
- Guardar la batería de cocina bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Al lavavajillas puede meter la besuguera, la tapa de cristal, la bandeja de cocinar y los interiores.
- Utilizar solamente detergentes de marcas reconocidas. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y el detergente. 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 batería de cocina. Esto puede causar daños de corrosión si no se retira inmediatamente.
- Abra lo antes posible el lavavajillas, una vez haya terminado el proceso de lavado.
- Saque lo antes posible los artículos del lavavajillas, ya que si los deja durante mucho tiempo húmedos, pueden aparecer manchas.
- Guardar los artículos bien secos.

Indicaciones para cocinas de inducción

Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas. En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la batería de cocina tengan un defecto. El tamaño de las cacerolas y del fuego tienen que ser el mismo, ya que sino existe la posibilidad, que no responda el fuego (campo magnético) a la base de la cacerola.

Exclusión de responsabilidad

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

- **por el uso inadecuado**
- **por un trato inadecuado**
- **por no tener en cuenta estas indiciones de uso**
- **por no llevar a cabo las 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 estas baterías de cocina solo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de fabricación. Por eso garantizamos el material, la fabricación y el funcionamiento.

En las reclamaciones de garantía, por favor entregar la mercancía con el cupón de garantía debidamente cumplimentado en su tienda especializada.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla encontrará algunos ejemplos. Los tiempos de cocción dependen de la clase, peso y calidad de los productos. Por eso, puede haber diferencias.

Para calentar, utilice el nivel de calor 8 – 8.



		Nivel de calor	Duración de cocción
Calentar	Calentar salchichas en agua	3 - 4	10 - 15 minutos
Cocinar y escalfar	Espárragos	5 - 6	20 - 30 minutos
	Albóndigas, bolas de patata	5 - 6	20 - 30 minutos
Estofar	Gulash	3 - 4	90 - 120 minutos
	Redondo de ternera	3 - 4	50 - 60 minutos
	Estofado	2. - 3.	80 - 100 minutos
Asar	Rodaja de salmón	4 - 5	10 - 15 minutos
	Trucha	4 - 5	15 - 25 minutos
	Calabacines, berenjenas	6 - 7	5 - 10 minutos
	Pimientos, espárragos verdes	6 - 7	5 - 10 minutos
	Champiñones	7 - 8	10 - 15 minutos

WMF Vitalis

Rostiera

Complimenti per la Vostra scelta. Avete optato per un prodotto di qualità WMF. Materiali pregiati, lavorazione ineccepibile e accurati controlli di qualità garantiscono una lunga durata. Il design appropriato e l'ottima funzionalità assicurano un utilizzo durevole.

Caratteristiche

- Acciaio inossidabile 18/10 Cromargan®. Neutrale ai sapori ed igienico.
- Rostiera con fondo universale TransTherm®. Completamente incapsulato in acciaio per prestazioni eccellenti. Adatto a tutti i fornelli, anche ad induzione.
- I manici atermici non si surriscaldano durante la cottura.
- Coperchio in vetro di alta qualità resistente al calore per una cottura visibile.
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile.

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione prima dell'utilizzo iniziale.

Istruzioni per l'uso

- Antecedentemente al primo utilizzo rimuovete l'eventuale l'adesivo, ciacquate con acqua calda e asciugate con cura.
- Mettete il fornello al massimo solo ad inizio cottura e poi abbassate e cuocete a temperatura media.
- Adatto anche al forno. Usate le presine perché i manici in forno si surriscaldano.
- Il coperchio in vetro resiste al calore del forno fino a 180 °C.

Istruzioni per un utilizzo più sicuro e per la manutenzione

- Non riscaldate mai la rostiera senza contenuto e fate attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non evapori completamente. Non osservando questi suggerimenti, il cibo potrebbe bruciarsi, la pentola potrebbe danneggiarsi o si potrebbe danneggiare la fonte di calore.
- Dopo l'uso sciacquate al più presto possibile con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciate la pentola in ammollo e togliete i residui con una spugna o una spazzolina. (Consigliamo la spugna Scotch Brite "Kratz nicht 3M").



- Non usate spazzole in acciaio o detergenti granulosi.
- In presenza di acqua molto calcarea e per la preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie bianche o bluastre all'interno della pentola. Eliminate le macchie al più presto e con regolarità, facendo bollire acqua e aceto.
- Nei casi più difficili raccomandiamo Purargan® WMF, disponibile presso i rivenditori autorizzati WMF.
- Non osservando questi suggerimenti, le macchie potrebbero provocare corrosioni.
- Riponete la rostiera dopo averla asciugata accuratamente.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- La rostiera, il coperchio in vetro e gli inserti sono adatti alla lavastoviglie.
- Adoperate esclusivamente detersivi di marca. Riempite sempre i contenitori del sale e del brillantante ed accertatevi che il sale non cada all'interno della lavastoviglie. Il sale molto concentrato può provocare corrosione. Dopo aver riempito i contenitori, vi consigliamo di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto acciden-

tale con utensili arrugginiti può trasmettere alle pentole macchie di ruggine. Le macchie, se non vengono eliminate prontamente, potrebbero provocare corrosioni.

- Al termine del ciclo di lavaggio, aprite la macchina al più presto per far uscire il vapore.
- Togliete al più presto possibile il pentolame dalla lavastoviglie, non lasciatelo a lungo nell'umidità per evitare il formarsi di macchie.
- Asciugate con cura e riponete.

Consigli per il fornello a induzione

Fare attenzione. L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldare padelle o pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie. Cucinando ad alta temperatura, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o della pentola. La dimensione della pentola e del piano di cottura devono coincidere altrimenti c'è la possibilità che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto con il fondo della pentola.

Esclusione di garanzia

Vi informiamo che non concediamo alcuna garanzia per danni cagionati da:

- **Utilizzo non conforme**
- **Trattamento inadeguato o negligente**
- **Mancata osservanza delle istruzioni qui riportate**
- **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, noi ci assumiamo 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 pentole adoperiamo esclusivamente materiali ineccepibili che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo concediamo la piena garanzia su materiale, lavorazione e funzione. In caso di reclamo, si prega di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità delle pietanze. Pertanto sono possibili variazioni.

Per riscaldare utilizzare il livello di cottura 8 – 8.



		Livello di proseguazione cottura	Durata della cottura	
Riscaldare	Salsicce riscaldate in acqua	3 - 4	10 - 15	minuti
Cuocere a fuoco normale e lento	Asparagi	5 - 6	20 - 30	minuti
	Canederli, gnocchi	5 - 6	20 - 30	minuti
Stufare	Gulasch	3 - 4	90 - 120	minuti
	Rilvoltini	3 - 4	50 - 60	minuti
	Stufato	2. - 3.	80 - 100	minuti
Arrostire	Filetto di salmone	4 - 5	10 - 15	minuti
	Trota	4 - 5	15 - 25	minuti
	Zucchine, melanzane	6 - 7	5 - 10	minuti
	Peperoni, asparagi verdi	6 - 7	5 - 10	minuti
	Funghi prataioli	7 - 8	10 - 15	minuti

WMF Vitalis

Braadpan

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

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan®: roestvrij edelstaal 18/10. Smaakvrij en hygiënisch.
- Braadpan met TransTherm®-bodem. Rondom met edelstaal omhult, voor uitstekende kook- en braadeigenschappen. Geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie.
- De grepen worden bij koken niet heet.
- Deksel uit hitte bestendig glas, waardoor u tijdens het koken kunt kijken.
- Bij navolging van de onderstaande gebruiksaanwijzing makkelijk in onderhoud en onverslijtbaar.

Leest u volgende gebruiksaanwijzing en onderhoudsadvies voor het eerste gebruik volledig door.

Gebruiksaanwijzing

- Voor het eerste gebruik eventueel aanwezige stickers verwijderen, spoelen met heet water en goed afdrogen.
- Hoogste verwarmingstand alleen gebruiken om de pan warm te krijgen, tijdig terug schakelen en de etenswaren op een gemiddelde stand gaar laten worden.
- Ook geschikt voor de oven. Gebruikt u alstublieft pannenlappen, omdat de grepen in de oven heet kunnen worden.
- De glasdeksel is hitte bestendig tot 180 °C.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

- Braadpan nooit zonder inhoud verhitten en erop letten, dat de vloeistof bij de kookgoederen nooit volledig verdampt. Wanneer u dit nalaat kan de etenswaar aanbranden, het kookgereedschap beschadigen of kan de hittebron beschadigen.
- Na gebruik zo spoedig mogelijk met heet water afspoelen.
- Aangekoekte etensresten verwijderen en met spons of borstel schoon maken. (Wij bevelen de Scotch Brite-reinigingsspons aan).
- 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.
- Het niet naleven van de onderhoudstips kan roestschade veroorzaken.
- De pan goed afgedroogd bewaren.

Tips voor het reinigen in de afwasmachine

- De braadpan, glasdeksel, stoomrooster en de inzetten kunt u in de afwasmachine schoonmaken.
- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van de bekende merken. Vul tijdig het zout en het glansspoelmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de afwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de afwas. 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 vertonen (bij voorbeeld

een blikopener, een schaar, een theezeefje, een koekenpan met schroef) kunnen er de oorzaak van zijn dat er enige aanslag ontstaat. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken; verwijder die aanslag dus direct.

- De afwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen om de inhoud te laten luchten.
- De artikelen zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.
- De artikelen goed afgedroogd opbergen.

Tips bij het inductiekoken

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken. Als u kookt op inductie kookplaten, kan bij een hoge kookstand een zomend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en geenszins een teken dat uw inductieokplaat of uw pan defect is. De groottes van de pannen en de groottes van de inductieplaten (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen.

Kwaliteitsverklaring

Deze service geldt echter niet voor beschadigingen die ontstaan zijn door een van de onderstaande 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 voorkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs

Voor dit Cromargan® 18/10 roestvrij edelstaal artikel gebruikt onze fabriek uitsluitend eerste klas kwaliteitsmaterialen die op een zo zorgvuldig mogelijke wijze worden verwerkt. Mocht er toch een mankement ontstaan aan het product dat terug te voeren is op het materiaal of de productie dan neemt WMF de garantie daarvan op zich.

Mocht er schade aan dit Cromargan® roestvrij edelstaal artikel ontstaan en u aanspraak wilt maken op de garantie, dan verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

Kooktabel

In onderstaande tabel vindt u enkele voorbeelden. De kooktijden zijn afhankelijk van soort, gewicht en kwaliteit van de gerechten. Daardoor zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik kookstand 8 – 8. voor het opwarmen.



		Sudderstand	Kooktijd
Opwarmen	Worstjes verhitten in water	3 - 4	10 - 15 minuten
Koken en pocheren	Asperges	5 - 6	20 - 30 minuten
	Noedels, pasta	5 - 6	20 - 30 minuten
Stoven	Goulasch	3 - 4	90 - 120 minuten
	Rollade	3 - 4	50 - 60 minuten
	Stoofvlees	2. - 3.	80 - 100 minuten
Braden	Zalmfilet	4 - 5	10 - 15 minuten
	Forel	4 - 5	15 - 25 minuten
	Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10 minuten
	Paprika, groene asperges	6 - 7	5 - 10 minuten
	Champignons	7 - 8	10 - 15 minuten

Garantieabschnitt



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

Name des Käufers/The purchasers name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp

Verkaufsdatum/Date of sale