

2.3| 使用に関するその他の注意事項とヒント

- ・一番高い熱設定はさっと茹でるとき、または焼き付けるときにのみご使用ください。その後、熱設定は中火または弱火に戻してください。
- ・特に、水をあまり使わずに加熱調理する場合は、熱設定は弱くしてください。
- ・蓋がきちんと閉じていると、真空が発生して蓋が冷却時に吸引されることがあります。この場合は、蓋が再び取り外せるようになるまで調理器具を少しだけ再び加熱してください。
- ・プラスチック部品がない鍋や蓋は、オーブンの使用にも適しています(下表を参照してください)。
- ・調理器具のハンドルが緩んでいる場合は、各ハンドルのネジを家庭用ドライバーで増し締めしてください。これを行うまでは、その調理器具は使用してはいけません。
- ・不適切な取扱いのために故障したプラスチックハンドルや損傷したガラス蓋は、WMF 代理店にて交換が可能です。

2.4| 温度規定

オープンでの使用にあたっては、下表に注意してください。最大耐熱性は、耐熱性が最も低い部品(ハンドル、蓋、または本体)によって異なります。ガラス製の蓋を使用する場合には、オープンのグリル機能を決して使用しないでください。

ハンドル (蓋と本体)	耐熱性
プラスチック / シリコン製	70 °C (保温目的)
ステンレス製	250 °C
蓋	
ステンレス製、またはガラス製 (ステンレス製フレームなし)	250 °C
ガラス製 (ステンレス製フレーム / シリコン付き)	180 °C
ステンレス製 (プラスチック部品あり)	70 °C

3| コンロでの使用

適切なコンロ種類



3.1| 電気コンロの場合の注意点

電気コンロをお使いになる場合は、エネルギー利用効率を高めるために、調理器具の直径が調理プレートの直径に一致するようにしてください：

コンロプレート	鍋	フライパン
小	φ 14.5 cm	φ 16 cm
中	φ 18 cm	φ 20 cm
大	φ 22 cm	φ 24 / 28 cm

3.2| ガラスセラミックコンロ台の場合の注意点

調理ゾーンを清潔に保ち、調理器具の底とコンロ台プレートの間に汚れが残らないようにしてください。汚れが残っていると、ガラス

セラミック表面に傷がつく可能性があります。理想的なエネルギー効率を達成するには、ご使用の調理器具に適合する調理ゾーンを使用してください。

3.3| ガスレンジを使用する際の注意点

理想的なエネルギー効率を達成するには、ご使用の調理器具に適合するガス・調理ゾーンを使用してください。ガスの炎を調整して、炎が調理器具底面のみに接触し、他の部分にはあたらないようにしてください。それによるハンドル損傷に気をつけてください。

3.4| IH 調理器を使う場合の注意点

ご注意ください：IH 調理器は非常に素早く熱くなる熱源です。調理器具は決して空だきしないでください。空だきすると、過熱により損傷する可能性があります。熱設定が高いと、ブーンという音がする可能性があります。この音は技術上の理由から生じるもの、ご使用のコンロあるいは調理器具の欠陥によるものではありません。

4| 調理に関する注意事項

4.1| 肉のローストや蒸し焼きに関するヒント

加熱する食品は、軽く叩いて水分をよく拭き取ってから焼き付けてください。これにより、加熱した油がはねるのを防ぐことができます。油を過熱しないでください。油を使って焼いたり、蒸し焼きにしたりする場合は、必ず油を冷えた調理器具に入れ、それから熱設定を高くしてください。

鍋を振り動かして、油が均等に行き渡るようにしてください。油がはっきりと筋状になったり、またはビーズ状になり始めたら、肉を調理器具に入れて底に押し付けてください。

コンロの熱設定を下げ、タンパク質が凝固して肉の細孔が閉じるまで待ってください。食欲をそそるカリカリした茶色の上皮が形成されたら、肉は自然に底面から剥がれます。剥がれた肉を簡単にひっくり返し、お好みの加減になるまで焼いてください。

蒸し焼きの場合も上記の手順と同じです。ただし、熱設定はさらに下げるようにしてください。蓋を閉じた状態で、両面を8～10分焼きます。加熱調理時間は、食材の大きさや

状態に左右されます。このような調理法では、肉は自らの肉汁で蒸し焼きになるため、油をかなり節約できます。それでも、高温の油には注意してください。

4.2| 水をあまり使わずに加熱調理する場合のヒント

食材に優しいこの調理方法では、調理器具の蓋を閉めた状態で、野菜や他の食材を非常に少ない水分で加熱調理します。加熱調理中は、蒸気を逃さないように蓋をしっかりと閉めた状態を保ち、水が蒸気になり、また水に戻るといったサイクルを中断しないよう、蓋を取らないようにします。

水をあまり使わずに加熱調理する方法は、野菜、魚、鶏肉、あるいは新鮮なお肉に適しています。この加熱調理法では、ビタミンやミネラル類、栄養素が水に溶けて失われることはありません。食材独自の風味が逃れないため、食塩を加えなくても大丈夫です。

5| 洗浄・お手入れに関する注意事項

- 使用後はなるべく早く熱湯で汚れを洗い流してください。
- 十分に注意をしていたにもかかわらずひどく焦げ付いた場合は、黒い焦げをすぐに落としてください。これには、調理器具に水と洗剤を少し入れて沸かし、コンロから下ろします。こびりついた食材の残りが柔らかくなったら、最後に柔らかいスポンジまたはブラシで優しくこれを取り除きます。
- スチールタワシや研磨剤を含むクレンザーあるいはスポンジの硬い面は使用しないでください。
- 頑固な汚れは、Fusiontec 調理器具用液状クリーナーを使って落としてください。
- Fusiontec 調理器具は食器洗浄機での洗浄に適しています。ただし、食器洗浄機で洗浄すると、表面が変色する可能性があります。これによって機能に悪影響が及ぶことはありません。従って、手で洗うことをお勧めします。
- 洗浄後は、調理器具をよく乾かしてください。
- 調理器具は十分に乾かしてから保管してください。
- 鍋やフライパンは、ハンドルの縁がぴったり合うようにして、入れ子にして重ねてください。

- 蓋は、なるべく調理器具には直接載せない状態で保管してください。

쿡웨어 시리즈

Fusiontec 소재

WMF Fusiontec 제품을 구입해주셔서 감사합니다!
탁월한 디자인에 대한 WMF의 열정과 수준 높은 장인 정신, 끊임 없는 개척자 정신에서 탄생한 이 혁신적인 소재는 구리, 스테인리스스틸, 주철 알루미늄과 유리가 갖고 있는 최상의 조합 및 성능 속성을 결합해 만든 것입니다. (과학 출판물 및 WMF 내부 테스트 기반, 2020년)

Fusiontec는 구멍없이 매끄러운 내절단, 내마모성 표면으로, 첫눈에 외관이 아름다울뿐 아니라 흠집 없는 외관이 오랫동안 유지됩니다. Fusiontec는 매일, 수십 년간, 모든 종류의 가열 기구에서 사용할 수 있으며, 품질이 보증* 됩니다. 독일 제조.

* 쿡웨어의 내부 및 외부 세라믹 Fusiontec 표면에는 30년 보증이 적용됩니다. 보증은 제품이 원래 용도에 맞게 사용되는 경우에 한해 적용됩니다. 제품에 들어 있는 보증서를 참고하세요.



경고

이 기호는 심각한 부상을 초래할 수 있는 즉각적인 위험 요소(예: 증기 또는 뜨거운 표면)와 심각한 부상을 초래할 수 있는 가능한 위험 요소에 대한 경고입니다.

1 | 안전한 사용 방법

사용 전에 사용 시 유의 사항을 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다. 본 쿡웨어는 반드시 먼저 사용 방법과 관리 방법을 숙지한 후에 사용해야 합니다. 나중에 참고할 수 있도록 안전한 장소에 보관해 두세요.

⚠ 경고**안전 및 기능의 유지**

- 손잡이가 헐거워지는 경우 드라이버로 조입니다.
- 금이 가거나 잘 맞지 않는 손잡이는 교체합니다.
- 손상된 유리 뚜껑이나 쿡웨어는 교체합니다.
- 반드시 오리지널 부품을 사용해야 합니다.
- 세척 및 관리 방법은 WMF 사용 설명서를 참조하세요.
- 수리가 필요한 경우 가까운 전문 A/S 센터에 연락하세요.

⚠ 경고**Fusiontec 쿡웨어로 안전하게 조리하기**

Fusiontec 는 열 전도율이 매우 뛰어나기 때문에 레인지 위에서 조리하거나 구울 때, 오븐 안에 넣고 사용할 때 단시간 내에 금방 매우 뜨거워진다는 점에 유의해 주십시오.

- 화상을 입는 일이 없도록 항상 적절한 내열성 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 안전을 위해서는 쿡웨어를 옮길 때는 항상 그림 엿지를 사용해 옮기고 다른 사람에게 닿지 않도록 주의합니다.
- 뜨거운 상태의 쿡웨어를 옮기거나 운반할 때는 반드시 손잡이를 사용하고 단단히 잡도록 합니다.

- 뜨거운 쿡웨어는 항상 내열성 표면에 올려 놓으십시오 (합성소재 위에 놓으면 절대 안 됩니다).
- 절대 뜨거운 쿡웨어를 두고 자리를 비우지 마세요.
- 조리 중에는 어린이가 레인지 가까이 오지 않도록 주의하세요. 감독하는 어른이 없는 상황에서 절대로 어린이가 쿡웨어를 만지지 않도록 하세요.
- 조리 직후에 열판 표면을 만지지 마세요. 여기에는 인덕션 레인지 표면도 포함됩니다. 쿡웨어 바닥 열 때문에 열판 표면이 매우 뜨겁습니다.
- 튀김을 할 때는 절대 쿡웨어의 뚜껑을 닫아서는 안 됩니다. 뜨거운 기름에 거품이 생겨 넘쳐서 심각한 화상을 초래할 수 있습니다.
- 기름에 불이 붙었을 때는 절대 물로 끄려고 하지 마세요. 응급 상황 발생 시 뚜껑을 사용해 불꽃을 끄거나 젖은 행주로 덮도록 하세요.
- 쿡웨어의 뚜껑을 열 때는 항상 손잡이를 잡으세요. 절대 뚜껑을 옆으로 밀어 열거나 몸 가까운 쪽으로 열지 마세요. 뜨거운 김은 항상 몸에서 먼 쪽으로 빠져나갈 수 있게 해야 합니다!

⚠ 경고**올바른 고열 기름 조리 방법**

- 뜨거운 기름이 튀어 화상을 입는 일이 없도록 하려면 음식을 기름에 넣기 전에 살짝 두드리듯 물기를 완전히 제거해 주세요.
- 기름을 과열하지 마십시오.

- 튀김을 할 때는 식용유가 쿡웨어의 반을 넘지 않도록 합니다.
- 튀김을 할 때는 절대 쿡웨어의 뚜껑을 닫아서는 안 됩니다. 뜨거운 기름에 거품이 생겨 넘쳐서 심각한 화상을 초래할 수 있습니다.
- 기름에 불이 붙었을 때는 절대 물로 끄려고 하지 마십시오. 응급 상황 발생 시 뚜껑을 사용해 불꽃을 끄거나 젖은 행주로 덮도록 하세요.

2| 올바른 사용법

2.1| 제품을 처음 사용하기 전에 해야 할 일

- 제품을 처음 사용하기 전에 스티커를 모두 제거하십시오.
- 쿡웨어에 2/3 가량 물을 채우고 식초를 2-3 큰술 넣은 다음 그 물을 5-10분간 끓입니다.
- 물이 식으면 모든 부속품을 손으로 꼼꼼하게 헹군 다음 쿡웨어와 뚜껑을 완전히 말립니다.

2.2| Fusiontec 쿡웨어로 조리하기

- 절대 쿡웨어를 빈 상태로 장시간 가열하지 말고, 조리하는 음식의 수분이 완전히 증발되지 않도록 주의하세요. 수분이 완전히 줄어들게 될 경우 음식이 타고 쿡웨어 또는 열원이 손상될 수 있습니다.
- 뜨거운 상태의 유리 뚜껑을 물에 담그거나 차가운 표면에 놓지 않도록 하세요.
- 손가락이나 다른 조리용 기구로 푸어링 림을 두드리지 마세요. 테두리가 손상될 수 있습니다.
- 유리 세라믹 조리 표면 위에 놓인 쿡웨어를 밀어서 옮기지 마세요. 쿡웨어는 들어서 옮겨야 합니다.
- 쿡웨어의 바닥과 유리 세라믹 가열 기구 표면 사이에 음식물이 끼면 가열 기구 표면이 긁힐 수 있으므로 항상 깨끗하게 유지하세요.

2.3| 기타 사용 시 주의 사항 및 요령

- 가장 센불은 끓이거나 브라우닝할 때만 사용하세요. 그러다가 중간불 또는 약불로 낮춥니다.
- 특히 물을 거의 넣지 않고 조리하는 경우 약불을 사용하세요.
- 뚜껑을 꼭 닫아두면 음식이 식으면서 생성되는 진공 상태로 인해 열리지 않는 경우가 있습니다. 이 경우 쿡웨어를 잠깐 재가열해 주면 뚜껑이 다시 열립니다.

- 합성소재 구성품이 없는 냄비와 뚜껑에 한해 오븐용으로 적합합니다(아래 표 참조).
- 쿡웨어의 손잡이가 헐거워진 경우 일반 가정용 드라이버를 사용해 각 손잡이의 나사를 단단히 조여 주세요. 그렇게 하지 않을 경우 그 쿡웨어는 사용을 중지해야 합니다.
- 취급 부주의로 손상된 합성소재 손잡이와 손상된 유리 뚜껑은 WMF A/S 센터에서 교체할 수 있습니다.

2.4| 온도 규격

오븐에서 사용하는 경우 아래 표를 참조하세요. 최대 내열 온도는 내열 온도가 가장 낮은 부속품(손잡이, 뚜껑 또는 본체)에 따라 결정됩니다. 절대 유리 뚜껑을 넣고 오븐의 그릴 기능을 사용하지 마십시오.

손잡이(뚜껑 및 본체)	온도 내성
합성 소재/실리콘 소재	70 °C (음식을 데우는 용도)
스테인리스스틸 소재	250 °C
뚜껑	
스테인리스스틸 소재, 또는 스테인리스스틸 테두리 없는 유리 소재	250 °C
스테인리스스틸 테두리 / 실리콘 포함 유리 소재	180 °C
합성소재 부속품 포함 스테인리스스틸 소재	70 °C

3| 가열 기구에서의 사용

적합한 가열 기구 유형



3.1| 전기 레인지 사용 시

효율적인 에너지 사용을 위해서는 전기 레인지 열판이 냄비의 지름과 일치해야 합니다.

열판	냄비	프라이팬
소 ø 14.5cm	ø 16cm	ø 20cm
중 ø 18cm	ø 20cm	ø 24cm
대 ø 22cm	ø 24/28cm	ø 28cm

3.2| 유리 세라믹 레인지 사용 시

쿡웨어 바닥과 가열 기구 표면 사이에 음식 잔여물이 끼지 않도록 가열 기구 표면은 깨끗하게 유지합니다. 음식이 끼면 유리 세라믹 표면이 긁힐 수 있습니다. 최적의 에너지 효율을 위해서는 쿡웨어 지름과 크기가 일치하는 열판을 사용하세요.

3.3| 가스 레인지 사용 시

최적의 에너지 효율을 위해서는 쿡웨어 지름과 크기가 일치하는 화구를 사용하세요. 손잡이가 손상되지 않도록 하려면 불꽃 크기를 조절해 불꽃이 쿡웨어 바닥과 접촉하고 그 밖으로 나가지 않도록 합니다.

3.4| 인덕션 레인지 사용 시

인덕션은 가열 속도가 매우 빠르다는 것을 유념해 주세요. 절대 쿡웨어를 빈 상태로 가열하지 마세요. 과열되어 손상될 수 있습니다. 고열로 조리할 경우 웅 하는 소리가 날 수 있습니다. 이 소음은 기술적 이유로 발생하는 것으로 레인지나 쿡웨어에 문제가 있는 것이 아닙니다.

4| 준비 방법

4.1| 육류 굽기 및 둥근히 익히기

뜨거운 기름이 튀지 않도록 굽기 전에 고기를 살짝 두드리듯 물기를 제거해 주세요. 기름을 과열하지 마십시오. 기름을 두르고 굽거나 둥근히 익힐 때는 항상 쿡웨어가 차가운 상태에서 기름을 넣은 다음 센 불로 예열합니다.

팬을 돌려서 기름이 골고루 퍼지게 합니다. 기름에 줄이 나타나거나 살짝 거품이 나기 시작하면 고기를 쿡웨어에 넣고 바닥에 대고 잘 눌러 줍니다.

불을 줄인 다음 단백질이 응고되어 고기의 숨구멍이 모두 막힐 때까지 익힙니다. 입맛을 돋우는 바삭한 크러스트가 생기기 시작하면 고기가 바닥에서 저절로 떨어져 쉽게 뒤집을 수 있게 됩니다. 뒤집은 다음에는 입맛에 맞게 구우면 됩니다.

삶을 때는 위와 같은 방법으로 하되 불을 더 낮춥니다. 뚜껑을 닫은 상태로 양쪽을 각각 8-10분씩 구우면 됩니다. 익히는 시간은 재료 크기와 종류에 따라 다릅니다. 이렇게 조리하는 경우 고기에서 육즙이 나오기 때문에 기름이 거의 필요 없습니다. 그렇다 하더라도 뜨거운 기름에 항상 주의하세요.

4.2| 적은 양의 물로 조리할 때 요령

쿡웨어 뚜껑을 덮은 상태로 매우 적은 양의 물을 사용하여 채소나 다른 식품을 천천히 익히는 조리 방식입니다. 김이 빠져나가서 물-증기 순환에 장애를 주지 않도록 하려면 뚜껑을 잘 닫고 중간에 열지 말아야 합니다.

소량의 물을 사용한 조리 방법은 채소나 생선, 가금류, 연한 육류 조리에 적합합니다. 이 조리 방법을 사용하면 물에 씻겨 나가지 않기 때문에 비타민과 미네랄, 미량 영양소가 대부분 보존됩니다. 재료의 원래 풍미도 그대로 보존되기 때문에 소금을 거의 치지 않아도 됩니다.

5| 세척 및 관리 방법

- 사용 후에는 가능한 한 빨리 뜨거운 물로 헹구십시오.
- 적절한 주의를 했는데도 음식이 타거나 달라붙는 경우 탄 부분을 즉시 제거합니다. 이 경우, 쿡웨어 안에 물 약간과 세제를 넣고 끓인 다음, 레인지에서 내려놓고 달라붙은 부분이 부드러워질 때까지 잠시 불린 후 부드러운 스펀지나 브러시로 문질러 제거하면 됩니다.
- 강철 수세미, 모래가 들어 있는 강력 세척 세제, 또는 스펀지의 거친 부분은 일체 사용하지 마세요.
- 잘 떨어지지 않는 얼룩을 제거할 때는 Fusiontec 쿡웨어에 적합한 액체 세제를 사용하세요.
- Fusiontec 쿡웨어는 식기 세척기 세척이 가능합니다. 식기 세척기에서 세척할 경우 표면이 변색이 될 수 있습니다. 하지만 쿡웨어 기능에는 영향을 미치지 않습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.
- 세척 후에는 쿡웨어와 뚜껑을 완전히 말립니다.
- 쿡웨어를 잘 말린 후 보관해 주십시오.
- 냄비와 프라이팬들은 차례대로 안에 넣어 손잡이가 테두리 위에 오도록 쌓습니다.
- 가능하면 뚜껑을 쿡웨어 위에 직접 올려놓은 상태로 보관하지 마세요.

KOOKPANNENSERIES

Materiaal: Fusiontec

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop! U hebt gekozen voor Fusiontec van WMF. Onze passie voor buitengewoon design, ons uitstekend vakmanschap en een flinke portie pioniersgeest liggen aan de basis van dit revolutionaire materiaal, dat de beste kook- en gebruikseigenschappen van koper, roestvrij staal, gietijzer, aluminium en glas verenigt. (Gebaseerd op wetenschappelijke literatuur en interne tests, 2020)

Dankzij het niet-poreuze, gladde, snij- en slijtvaste oppervlak en een volmaakte schoonheid bekoort Fusiontec je niet alleen op het eerste gezicht, maar ook op lange termijn. Elke dag. Tientallen jaren lang. En uiteraard op elk soort fornuis. Dat garanderen* we. Kwaliteit. Made in Germany.

* De garantie van 30 jaar geldt voor het binnenste en buitenste keramische Fusiontec-oppervlak van het kookgerei. De garantie geldt alleen als het product conform de voorschriften wordt gebruikt. Raadpleeg hiervoor de meegeleverde garantieverklaring.

WAARSCHUWING

Dit symbool waarschuwt tegen rechtstreeks gevaar dat tot ernstige verwondingen kan leiden (bijv. door stoom, hete oppervlakken) en voor mogelijke risico's die tot ernstige verwondingen kunnen leiden.

1 | VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze aanwijzingen vóór het gebruik aandachtig door. Laat uitsluitend personen met het kookgerei werken die bekend zijn met de instructies voor gebruik en onderhoud. Bewaar deze instructies op een veilige plaats om ze later te raadplegen.

WAARSCHUWING

Behoud van veiligheid en functionaliteit

- Als de handgrepen losser komen te zitten, schroeft u ze vast met een schroevendraaier.
- Vervang grepen die scheuren vertonen of niet correct aansluiten.
- Vervang beschadigde glazen deksels of beschadigd kookgerei.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen.
- Neem onze reinigings- en onderhoudsinstructies in acht.
- Neem contact op met uw vakhandelaar in geval van reparaties.

WAARSCHUWING

Veilig koken met uw Fusiontec-kookgerei

Houd er rekening mee dat Fusiontec een uitstekende warmtegeleider is. Bij het koken en braden op het fornuis en bij gebruik in de oven kunnen de oppervlakken daarom al na korte tijd zeer heet worden.

- Gebruik altijd geschikte, hittebestendige ovenwanten om verwondingen te vermijden.
- Pak het kookgerei alleen vast aan de grepen en houd het uit de buurt van andere personen.
- Verschuif of draag het hete kookgerei met behulp van de grepen en houd het stevig vast.

- Plaats het hete kookgerei uitsluitend op een hittebestendig oppervlak (nooit op kunststof).
- Laat heet kookgerei nooit onbeheerd achter.
- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis bij het koken en laat ze het kookgerei nooit zonder toezicht hanteren.
- Raak onmiddellijk na het koken het fornuisoppervlak nooit aan. Dit geldt ook voor inductiekookplaten. De kookzone wordt heet omdat de bodem van het kookgerei de hitte overdraagt.
- Bij het frituren mag u het kookgerei nooit afsluiten met het deksel. Het hete vet kan schuimend overlopen en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Blus brandend vet nooit met water. Neem een deksel of in geval van nood een vochtige deken en dek daarmee de vlammen af om ze te verstikken.
- Neem het deksel altijd vast bij de dekselgreep als u het van het kookgerei wilt nemen. Open het deksel daarbij nooit zijwaarts of naar het lichaam toe. De stoom moet immers weg van het lichaam kunnen ontsnappen!

WAARSCHUWING

Veilig omgaan met heet vet

- Dep het voedsel grondig droog voordat u het in het hete vet aanbraadt. Zo voorkomt u brandwonden door hete vetspatten.
- Oververhit het vet niet.
- Om te frituren vult u het kookgerei maximaal tot de helft met geschikt frituurvet.
 - Bij het frituren mag u het kookgerei nooit afsluiten met het deksel. Het hete vet kan schuimend overlopen en ernstige brandwonden veroorzaken.
 - Blus brandend vet nooit met water. Neem een deksel of in geval van nood een vochtige deken en dek daarmee de vlammen af om ze te verstikken.

2 | GEBRUIK CONFORM DE VOORSCHRIFTEN

2.1 | INSTRUCTIES VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eventueel aanwezige stickers voordat u het kookgerei voor het eerst gebruikt.
- Vul het kookgerei voor 2/3 met water voeg 2 à 3 eetlepels schoonmaakazijn toe en laat het water met de azijn 5 tot 10 minuten koken.

- Laat afkoelen en was alle onderdelen grondig met de hand af. Droog het kookgerei en het deksel zorgvuldig af.

2.2 | KOKEN MET FUSIONTEC-KOOKGEREI

- Verhit het kookgerei nooit zonder inhoud en let erop dat de vloeistof van het voedsel nooit volledig verdampt. Als deze aanwijzing niet wordt opgevolgd, kan het voedsel aanbranden in de pan en het kookgerei of de warmtebron kunnen schade oplopen.
- Laat een heet glazen deksel niet schrikken door koud water of door het op een koud oppervlak te leggen.
- Klop geen kooklepels of andere keukenhulpen af op de gietrand. De rand kan beschadigd raken.
- Vermijd het trekken of schuiven van het kookgerei over een glaskeramische kookplaat. Het is beter om het kookgerei op te tillen.
- Houd de kookzone altijd schoon. Vuilresten tussen de bodem van het kookgerei en de glaskeramische kookplaat kunnen krassen veroorzaken op de kookzone.

2.3| OVERIGE GEBRUIKSIINSTRUCTIES EN -TIPS

- Gebruik de maximale verwarmingsstand alleen om het voedsel aan de kook te brengen of aan te braden. Verlaag de temperatuur daarna tot gemiddelde of lage stand.
- Gebruik de lage verwarmingsstanden vooral als u voedsel gaart met weinig water.
- De exacte pasvorm van het deksel kan ertoe leiden dat er bij het afkoelen een vacuüm ontstaat en het deksel zich vastzuigt. Verhit het kookgerei in dit geval nogmaals kort, tot u het deksel gemakkelijk kunt wegnemen.
- Kookpannen en deksels zonder kunststof onderdelen zijn ook geschikt voor de oven (zie onderstaande tabel).
- Als de handgrepen van uw kookgerei losser komen te zitten, draait u de schroef van de betreffende greep met een gewone schroeven-draaier vast. Anders mag u het kookgerei niet meer gebruiken.
- Kunststof handgrepen die door ondeskundige manipulatie zijn beschadigd en beschadigde glazen deksels kunnen worden vervangen bij uw WMF-dealer.

2.4| TEMPERATUURINSTRUCTIES

Raadpleeg de volgende tabel voor het gebruik in de oven. De maximale hittebestendigheid hangt af van de onderdelen met de minste hittebestendigheid (grepen, deksel of pan). Gebruik bij glazen deksels nooit de grillfunctie van de bakoven.

GREPEN (DEKSEL EN PAN)	HITTEBESTENDIG- HEID
Van kunststof/siliconen	70 °C (om warm te houden)
Van roestvrij staal	250 °C
DEKSEL	
Van roestvrij staal, of van glas zonder roestvrijstalen rand	250 °C
Van glas met roestvrijstalen rand / siliconen	180 °C
Van roestvrij staal met kunststof onderdelen	70 °C

3 | GEBRUIK OP UW FORNUIS

Geschikte warmtebronnen



3.1 | AANWIJZING VOOR ELEKTRISCHE FORNUIZEN

Om de energie bij elektrisch koken efficiënter te gebruiken, moet de diameter van de kookplaat ongeveer overeenkomen met de diameter van het kookgerei:

Kookplaat	Kookpan	Koekenpan
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
middelmatic ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2 | INSTRUCTIE VOOR GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN

Houd de kookzone schoon, zodat er geen vuilresten terechtkomen tussen de bodem van het kookgerei en de kookplaat. Deze kunnen krassen op het glaskeramische oppervlak veroorzaken. Gebruik de voor uw kookgerei passende kookzone om de energie optimaal te gebruiken.

3.3 | AANWIJZING VOOR GASFORNUIZEN

Gebruik de voor uw kookgerei passende gaskookzone om de energie optimaal te gebruiken. Stel de gasvlam zo in dat de vlam uitsluitend met de bodem van het kookgerei in contact komt en niet over de rand komt. Op deze manier zorgt u ervoor dat de grepen niet beschadigd raken.

3.4 | INSTRUCTIE VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN

Let op: inductie is een zeer snelle warmtebron. Verhit kookgerei nooit als het leeg is, want oververhitting kan leiden tot beschadiging. Bij hoge verwarmingsstanden kan een zoemend geluid hoorbaar zijn. Dit geluid is van technische aard en geen symptoom voor een defect aan uw fornuis of het kookgerei.

4 | BEREIDINGSINSTRUCTIES

4.1 | TIPS VOOR HET BRADEN EN SMOREN VAN VLEES

Dep het voedsel zorgvuldig af voordat u het aanbraadt. Zo vermijdt u hete vetspatten. Oververhit het vet niet. Voeg het vet bij braden en smoren altijd toe aan het koude kookgerei en verhit het pas daarna op een hoge warmtestand.

Verdeel het vet gelijkmatig door het kookgerei heen en weer te bewegen. Zodra het vet duidelijke strepen trekt of zachtjes begint te borrelen, legt u het vlees in het kookgerei en drukt u het tegen de bodem.

Verminder de warmtestand van het fornuis. Wacht tot het eiwit stolt en de poriën van het vlees zich hebben gesloten. Zodra er een smakelijke bruine korst is gevormd, komt het vlees vanzelf los van de bodem. U kunt het makkelijk omdraaien en volgens uw smaak verder laten garen.

Om vlees te smoren gaat u te werk als hierboven, maar u zet de warmte nog lager. Laat met gesloten deksel aan beide kanten 8 tot 10 minuten bakken. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de textuur van het voedsel. Bij deze manier van bereiden smooit het vlees in het eigen sap en kunt u heel zuinig met vet omgaan. Wees niettemin voorzichtig met heet vet.

4.2| TIPS OM TE GAREN MET WEINIG WATER

Bij deze voorzichtige manier van bereiden worden groenten of andere voedingsmiddelen in het gesloten kookgerei met zeer weinig vloeistof gegaard. Laat het goed afsluitende deksel tijdens het volledige gaarproces zitten, zodat er geen stoom kan ontsnappen en de kringloop van water en stoom niet wordt onderbroken.

Garen met weinig vloeistof is ideaal voor groente, vis, gevogelte of vlees van jonge dieren. Bij deze gaarmethode blijven vitamines, mineralen en sporenelementen grotendeels behouden omdat ze niet wegspoelen met het water. U hoeft bijna geen zout toe te voegen, omdat de ingrediënten hun eigen aroma bewaren.

5| REINIGINGS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

- Spoel het kookgerei na gebruik zo snel mogelijk af met heet water.
- Mocht ondanks alle voorzorgsmaatregelen toch iets erg zijn aangebrand, verwijdt u onmiddellijk de zwarte verbrandingsresten. Vul daartoe het kookgerei met een beetje water en afwasmiddel en breng het aan de kook. Neem van het vuur, laat vastzittende etensresten weken en verwijder ze ten slotte voorzichtig met een zachte spons of borstel.
- Gebruik geen staalwol, zandhoudende schuurmiddelen of de harde kant van een schuursponsje.
- Verwijder hardnekkige vlekken met het vloeibare onderhoudsmiddel voor Fusiontec-kookgerei.
- Fusiontec-kookgerei is geschikt voor de afwasmachine. Reiniging in de afwasmachine kan echter leiden tot verkleuringen aan de oppervlakte. De werking wordt daardoor niet beïnvloed. Daarom adviseren wij het kookgerei met de hand af te wassen.

- Droog het kookgerei en de deksels na het afwassen goed af.
- Berg het kookgerei goed afgedroogd op.
- Stapel de kook- en koekenpannen zodanig op elkaar, dat de grepen op de randen rusten.
- Laat de deksels indien mogelijk niet rechtstreeks op het kookgerei zitten als u ze opbergt.

KOKEKARSERIE

Fusiontec-materiale

Gratulerer med valget ditt! Du har valgt Fusiontec fra WMF. Dette revolusjonære materialet er skapt av vår lidenskap for ekstraordinær design, stor håndverkskunst og en god porsjon pionerånd, og det forener de beste koke- og bruksegenskapene til kobber, rustfritt stål, støpejern, aluminium og glass. (Basert på vitenskapelige litteratur og interne tester, 2020)

Takket være den ikke-porøse, glatte, kutt- og røpeaste overflaten begeistrer Fusiontec ikke bare umiddelbart, men også på sikt med make-løs skjønnhet. Daglig. I årtier. Og selvfølgelig på enhver komfyr. Dette garanterer* vi. Kvalitet. Made in Germany.



Dette symbolet advarer mot umiddelbare farer som kan føre til alvorlig skader (for eksempel pga. damp, varme flater) samt mot mulige risikoer som kan føre til alvorlige skader.

1 | ANVISNINGER FOR SIKKER BRUK

Les nøye gjennom anvisningene før bruk. Overlat kokekaret kun til personer som på forhånd har gjort seg kjent med bruks- og vedlikeholdsanvisningene. Oppbevar disse til senere bruk.

* Den 30-årige garantien gjelder for de indre og ytre keramiske Fusiontec-overflatene på kokekaret. Garantien gjelder kun ved tiltenkt bruk. Se den vedlagte garantierklæringen.

FORSIKTIG

Bevare sikkerhet og funksjon

- Fest håndtakene med en skrutrekker hvis de har begynt å løsne.
- Skift ut håndtak som har riper eller ikke sitter riktig festet.
- Skift ut skadde glasslokk eller skadd kokekar.
- Bruk kun originale reservedeler.
- Følg våre rengjørings- og vedlikeholdsanvisninger.
- Henvend deg til din fagforhandler i tilfelle reparasjoner.

FORSIKTIG

Sikker matlaging med ditt

Fusientec kokekar

Vær oppmerksom på at Fusientec er en utmerket varmeleder. Derfor kan overflatene bli svært varme på kort tid ved koking og steking på komfyr samt ved bruk i stekeovn.

- Bruk bare egnede, varmebestandige grytekluter for å unngå skader.
- Hold i tillegg kokekaret kun i gripekantene, og unngå å komme nær andre personer.
- Flytt eller bær det varme kokekaret kun i gripekantene og med godt grep.

- Sett det varme kokekaret kun på varmebestandige underlag (aldri av plast).
- La aldri det varme kokekaret stå uten tilsyn.
- Ikke la barn komme nær komfyrn under matlaging, og la aldri barn håndtere kokekaret uten tilsyn.
- Ta aldri på komfyroverflaten umiddelbart etter matlaging. Dette gjelder også for induksjonsplater. Kokeplaten blir varm av restvarmen fra bunnen av kokekaret.
- Ikke dekk til kokekaret med lokket ved fritering. Det varme fettet kan skumme over og føre til alvorlige brannskader.
- Slokk aldri brennende fett med vann. Bruk et lokk eller i nødsfall en fuktig duk, og dekk til flammene inntil de er slokket.
- Ta alltid bare i håndtaket når du skal ta lokket av kokekaret. Åpne aldri lokket mot siden eller mot kroppen. Dampen skal alltid kunne slippe ut vekk fra kroppen!

FORSIKTIG

Riktig håndtering av varmt fett

- Tørk godt av maten som skal tilberedes før du steker den i varmt fett. Da unngår du å brenne deg fordi det spruter varmt fett.
- Ikke varm fettet for mye.

- Fyll kokekaret maksimalt halvt opp med egnet fett ved fritering.
 - Ikke dekk til kokekaret med lokket ved fritering. Det varme fettet kan skumme over og føre til alvorlige brannskader.
 - Slokk aldri brennende fett med vann. Bruk et lokk eller i nødsfall en fuktig duk, og dekk til flammene inntil de er slokket.

2| TILTENKT BRUK

2.1| ANVISNINGER FØR FØRSTEGANGS BRUK

- Fjern eventuelle klistremerker før første gangs bruk.
- Fyll kokekaret 2/3 med vann, tilsett 2-3 spiseskjeer husholdningseddik, og kok eddikvannet i 5 – 10 minutter.
- Skyll alle delene grundig etter at de er avkjølt, og tørk kokekaret og lokket nøye for hånd.

2.2| LAGE MAT MED FUSIONTEC KOKEKAR

- Varm aldri opp kokekaret uten innhold, og pass på at væske i kokekaret ikke fordamper helt. Hvis denne anvisningen ikke følges, kan det føre til at maten svir seg eller skader på kokekaret eller varmekilden.
- Unngå for rask avkjøling av det varme glasslokket eller plassering på kaldt underlag.
- Ikke slå med sleiver eller andre kjøkkenredskaper mot kanten. Den kan bli skadet.
- Unngå å trekke eller skyve kokekaret på keramiske kokeplater. Løft heller kokekaret.
- Hold kokeplaten ren. Rester av smuss mellom bunnen av kokekaret og den keramiske kokeplaten kan lage riper i kokeplaten.

2.3| ANDRE ANVISNINGER OG TIPS TIL BRUK

- Bruk maksimal temperatur kun til oppkok eller bruning. Slå deretter ned til middels eller lav temperatur.
- Bruk lav temperatur særlig ved tilberedning av mat med lavt væskeinnhold.

- Den gode passformen til lokket kan føre til at lokket suges fast med vakuemet som oppstår under avkjøling. Varm i så fall opp kokekaret kort igjen, til lokket løsner.
- Kasseroller og lokk uten plastdeler kan også brukes i stekeovn (se tabellen nedenfor).
- Hvis håndtakene på kokekaret har løsning, trekker du til skruene på håndtakene med en vanlig skrutrekker. Hvis ikke kan du ikke bruke kokekaret.
- Plasthåndtak som er skadet på grunn av ukyn- dig behandling samt glasslokk med skader kan skiftes ut hos din WMF fagforhandler.

2.4| RETNINGSLINJER FOR TEMPERATUR

Følg tabellen nedenfor ved bruk i stekeovn. Den maksimale varmebestandigheten avhenger av delene med den laveste varmebestandigheten (håndtak, lokk eller hoveddel). Bruk aldri grillfunksjonen i stekeovnen på glasslokket.

HÅNDTAK (LOKK OG HOVEDDEL)	VARMEBESTANDIGHET
av plast/silikon	70 °C (varmholding)
av rustfritt stål	250 °C
LOKK	
av rustfritt stål eller glass uten innfatning i rustfritt stål	250 °C
av glass med innfatning i rustfritt stål / silikon	180 °C
av rustfritt stål med plastdeler	70 °C

3| BRUK PÅ DIN KOMFYR

Egnede komfyrtyper



3.1| MERKNADER FOR ELEKTRISKE KOMFYRER

For bedre å utnytte energien på elektriske komfyrer skal diameteren på kokeplatene tilsvare diameteren på kokekaret med ca.:

Kokeplate	Kasserolle	Panne
liten ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
middels ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
stor ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2| MERKNADER FOR KERAMISKE KOKETOPPER

Hold kokeplaten ren, slik at det ikke kommer rester av smuss mellom bunnen av kokekaret og kokeplaten. Det kan lage riper i den keramiske overflaten. Bruk en kokeplate som passer til kokekaret for å oppnå optimal utnyttelse av energien.

3.3| MERKNADER FOR GASSKOMFYRER

Bruk en gasskokeplate som passer til kokekaret for å oppnå optimal utnyttelse av energien. Still inn flammen slik at flammen kun kommer i kontakt med bunnen av kokekaret og ikke mer. Slik sikrer du at håndtakene ikke blir skadet.

3.4| MERKNADER FOR INDUKSJONSKOMFYRER

Merk: Induksjon er en svært rask varmekilde. Varm aldri opp kokekaret uten innhold, den kan bli skadet av for høy varme. På høye varmetrinn kan det oppstå en durelyd. Denne lyden skyldes rent tekniske forhold og indikerer ikke en feil i komfyren eller kokekaret.

4| TILBEREDNINGSANVISNINGER

4.1| TIPS TIL STEKING OG SURREING AV KJØTT

Tørk av maten som skal tilberedes før du steker den. Da unngår du at det spruter varmt fett. Ikke varm fett for mye. Når du steker og surrer med fett, må du først legget fett i kaldt kokekar og deretter varme det opp med høy varme.

Fordel fettet jevnt ved å bevege på kokekaret. Så snart fettet viser tydelige striper eller begynner å perle lett, legger du kjøttet i kokekaret og trykker det ned mot bunnen.

Skru ned varmen og vent til proteinet renner og porene i kjøttet har lukket seg. Så snart det har oppstått en appetittlig skorpe, løsner kjøttet fra bunnen av seg selv og kan enkelt snus og stekes ferdig etter smak.

Til surring gjør du som ovenfor, men skru varmen enda lenger ned. Stek på begge sider i 8–10 minutter under lokk. Steketiden avhenger av størrelsen og beskaffenheten til maten. Denne måten å tilberede kjøttet på, steker kjøttet i egen saft, og du kan bruke mindre fett. Vær likevel forsiktig med varmt fett.

4.2| MERKNADER TIL KOKING MED LITE VANN

Ved denne skånsomme tilberedningen kokes grønnsaker eller andre matvarer i kokekar med lokk og svært lite væske. Lokket skal ikke tas av under koketiden, slik at damp ikke slipper ut og vann-damp-kretsløpet ikke avbrytes.

Koking med lite vann er ideelt for grønnsaker, fisk, fugl eller ungt kjøtt. Ved denne kokemeto-

den beholdes mer av vitaminer, mineraler og sporstoffer siden de ikke skylles ut med vannet. Det er heller ikke nødvendig å tilsette like mye salt, siden også egensmaken til ingrediensene bevares.

5| RENGJØRINGS- OG PLEIEMERKNADER

- Skyll med varmt vann så snart som mulig etter bruk.
- Hvis noe skulle være fastbrent på tross av forsiktig bruk, må du fjerne det som er svidd, med én gang. Kok deretter opp vann og oppvaskmiddel i kokekaret og ta av komfyren, for å myke opp matrester, og fjern dem forsiktig med en myk svamp eller børste.
- Ikke bruk stålull, sandholdig skuremiddel eller den grove siden av svamper.
- Fjern vanskelige flekker med det flytende pleie-middelet for Fusiontec kokekar.
- Fusiontec kokekar kan vaskes i oppvaskmaskin. Rengjøring i oppvaskmaskin kan imidlertid føre til forandringer i fargen på overflaten. Funksjonen blir dermed ikke redusert. Vi anbefaler derfor rengjøring for hånd.
- Tørk kokekaret og lokket godt etter rengjøring.
- Tørk kokekaret godt før oppbevaring.
- Stable kasseroller og panner slik at håndtakene ligger på kanten.
- Oppbevar helst ikke lokket direkte på kokekaret.

SERIE GARNKÓW

Materiał Fusiontec

Serdecznie gratulujemy doskonałego wyboru! Zakupili Państwo wysokiej jakości produkt Fusiontec marki WMF. Powstał on z naszej pasji do wyjątkowego designu, wysokiej jakości sztuki rzemieślniczej oraz dużej dawki wizjonerstwa, połączonych w rewolucyjnym materiale, który łączy w sobie najlepsze właściwości w zakresie gotowania i użytkowania, jakie oferuje miedź, stal szlachetna, żeliwo, aluminium i szło. (Na podstawie literatury fachowej i wewnętrznych testów, 2020)

Dzięki nieporowatej, gładkiej, odpornej na zarysowania i ścieranie powierzchni Fusiontec zachwycą swoim nieskazitelnym pięknem nie tylko w chwili zakupu, ale także przez cały okres użytkowania. Codziennie. Przez dziesięciolecia. I oczywiście na każdej kuchence. Gwarantujemy*. Jakość. Wyprodukowano w Niemczech.

OSTRZEŻENIE

Ten symbol ostrzega przed bezpośrednim niebezpieczeństwem, które może skutkować poważnymi obrażeniami (np. w związku z parą lub gorącymi powierzchniami) oraz przed potencjalnym niebezpieczeństwem, które może skutkować poważnymi obrażeniami.

1 | WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Przed użyciem produktu należy przeczytać niniejsze wskazówki. Garnki można udostępnić wyłącznie osobom, które wcześniej zapoznały się z instrukcją użytkowania i pielęgnacji. Instrukcje należy zachować do późniejszego korzystania.

* 30-letnia gwarancja obejmuje wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię ceramiczną garnków Fusiontec. Gwarancja dotyczy tylko użytkowania zgodnego z przeznaczeniem. Prosimy o przestrzeganie warunków załączonej gwarancji.

OSTRZEŻENIE

Zachowanie bezpieczeństwa i funkcjonalności

- Jeśli uchwyty ulegną poluzowaniu, dokręcić je śrubokrętem.
- Wymienić pęknięte lub nieprawidłowo osadzone uchwyty.
- Wymienić uszkodzone pokrywki szklane lub uszkodzone garnki.
- Stosować tylko oryginalne części zamienne.
- Przestrzegać naszych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.
- W przypadku konieczności naprawy zwrócić się do sklepu.

OSTRZEŻENIE

Bezpieczne gotowanie w garnkach Fusiontec

Powłoka Fusiontec znakomicie przewodzi ciepło, dlatego podczas gotowania i pieczenia na kuchence oraz w piekarniku powierzchnie już po krótkim czasie stają się bardzo gorące.

- Zawsze należy używać odpowiednich, odpornych na wysokie temperatury rękawic kuchennych, aby zapobiec oparzeniom.
- Ze względów bezpieczeństwa należy chwytać garnki wyłącznie za uchwyty i nie dotykać garnkiem innych osób.

- Przesuwać lub przenosić gorący garnek, wyłączając go bezpiecznie za uchwyt.
- Gorący garnek zawsze ustawiać na odpornych na temperatury podkładek (nigdy z tworzywa sztucznego).
- Nigdy nie pozostawiać gorącego garnka bez nadzoru.
- Podczas gotowania dzieci powinny przebywać z dala od kuchenki. Nie pozostawiać dzieci bez nadzoru przy garnku.
- Nie dotykać powierzchni kuchenki bezpośrednio po gotowaniu. Dotyczy to także płyt indukcyjnych. W wyniku działania ciepła oddawanego przez spód garnka pole grzewcze staje się gorące.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu należy bezwzględnie zrezygnować z przykrywania garnka pokrywką. Gorący tłuszcz może ulec spienieniu i spowodować poważne obrażenia.
- Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć pokrywy lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomienie, aby je zdusić.
- W celu zdjęcia pokrywy z garnka należy zawsze chwytać ją za uchwyt. Nigdy nie otwierać pokrywy na bok ani w stronę ciała. Para powinna zawsze wydostawać się w kierunku przeciwnym do użytkownika!

OSTRZEŻENIE

Prawidłowe postępowanie z gorącym tłuszczem

- Przed smażeniem w gorącym tłuszczu przyrządzane produkty należy dokładnie osuszyć. Pozwala to zapobiec oparzeniom spowodowanym pryskającym gorącym tłuszczem.
- Nie przegrzewać tłuszczu.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu napełnić garnek odpowiednim tłuszczem maksymalnie do połowy.
 - Podczas smażenia w głębokim tłuszczu należy bezwzględnie zrezygnować z przykrywania garnka pokrywką. Gorący tłuszcz może ulec spienieniu i spowodować poważne obrażenia.
 - Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć pokrywy lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomień, aby je zdusić.

2| UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

2.1| WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem usunąć ewentualne naklejki.

- Napełnić garnek w 2/3 wodą, dodać 2-3 łyżki octu i gotować wodę z octem przez 5–10 minut.
- Po wystudzeniu garnka wszystkie części dokładnie wypłukać ręcznie i starannie osuszyć garnek oraz pokrywkę.

2.2| GOTOWANIE W GARNKU FUSIONTEC

- Nigdy nie nagrzewać garnka bez zawartości i dbać o to, aby płyn w potrawie nigdy całkowicie nie wyparował. W razie nieprzestrzegania tych zasad może dojść do przypalenia potrawy, uszkodzenia garnka lub uszkodzenia źródła ciepła.
- Należy unikać gwałtownego studzenia gorącej szklanej pokrywy oraz odkładania jej na zimne powierzchnie.
- Nie otrzepywać łyżki ani innych przyborów kuchennych o krawędź naczyń. Może to skutkować jego uszkodzeniem.
- Unikać przesuwania lub ciągnięcia garnka na płytce ceramicznej. Zamiast tego unieść garnek.
- Pole grzewcze zawsze utrzymywać w czystości. Resztki brudu między spodem garnka a płytą ceramiczną mogą zarysować pole grzewcze.

2.3| POZOSTAŁE WSKAZÓWKI I ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Maksymalny poziom mocy stosować tylko do zagotowania lub podsmażania. Następnie przełączyć źródło ciepła na średni lub niski poziom mocy.
- W szczególności w przypadku duszenia z niewielką ilością wody stosować tylko niskie poziomy mocy.
- Dobre przyleganie pokrywki może skutkować zassaniem jej z powodu podciśnienia powstałego w wyniku schłodzenia. W takim przypadku należy ponownie podgrzać na chwilę garnek, aby umożliwić zdjęcie pokrywki.
- Garnki i pokrywki bez elementów z tworzywa sztucznego nadają się także do stosowania w piekarniku (patrz poniższa tabela).
- Jeżeli uchwyty garnka ulegną poluzowaniu, należy dokręcić śrubę standardowym śrubokrętem. Jeżeli jest to niemożliwe, należy zrezygnować z używania garnka.
- Uchwyty z tworzywa sztucznego, które uległy uszkodzeniu w wyniku nieprawidłowego użytkowania, a także uszkodzone pokrywki szklane można wymienić u przedstawiciela WMF.

2.4| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TEMPERATURY

W przypadku używania w piekarniku należy postępować zgodnie z poniższą tabelą. Maksymalna odporność na temperaturę jest uzależniona od elementów o najniższej odporności na ciepło (uchwyty, pokrywka lub korpus). W przypadku szklanych pokrywek nigdy nie wolno stosować funkcji grilla w piekarniku.

UCHWYTY (POKRYWKA I KORPUS)	ODPORNOŚĆ NA TEMPERATURĘ
z tworzywa sztucznego/silikonu	70 °C (w celu utrzymania ciepła)
ze stali szlachetnej	250 °C
POKRYWKA	
ze stali szlachetnej lub szkła bez obramowania ze stali szlachetnej	250 °C
ze szkła z obramowa- niem ze stali szlachet- nej / silikonu	180 °C
ze stali szlachetnej z elementami z two- rzywa sztucznego	70 °C

3.1 | WSKAZÓWKI PODCZAS UŻYWANIA NA KUCHENKACH ELEKTRYCZNYCH

W celu lepszego wykorzystania energii na kuchen-
kach elektrycznych średnica pola grzewczego
powinna odpowiadać średnicy naczynia:

Pole grzewcze	Garnek	Patelnia
małe ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
średnie ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
duże ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2 | WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA CERAMICZNYCH PŁYT GRZEWCZYCH

Pole grzewcze należy utrzymywać w czystości, aby
resztki brudu nie dostały się między spód garnka
a płytę grzewczą. Mogą one zarysować ceramiczną
powierzchnię płyty. Należy dobrać odpowiednie
pole grzewcze do garnka, aby uzyskać optymalne
wykorzystanie energii.

3.3 | WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA KUCHENEK GAZOWYCH

Należy dobrać odpowiedni palnik gazowy do
garnka, aby uzyskać optymalne wykorzysta-
nie energii. Wielkość płomienia należy ustawić

3 | UŻYWANIE NA KUCHENCE

Odpowiednie rodzaje kuchenek



tak, aby obejmował on wyłącznie spód garnka, nie jego boki. Dzięki temu uchwyty nie zostaną uszkodzone.

3.4| WSKAZÓWKI PODCZAS UŻYWANIA NA KUCHENKACH INDUKCYJNYCH

Należy pamiętać: indukcja jest bardzo szybkim źródłem ciepła. Nigdy nie nagrzewać garnka bez zawartości, ponieważ przegrzanie może skutkować jego uszkodzeniem. Przy wysokim poziomie mocy pola grzewczego może być słyszalny odgłos brzęczenia. Odgłos ten wynika z przyczyn technicznych i nie jest oznaką uszkodzenia kuchenki ani garnka.

4| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYZRZĄDZANIA POTRAW

4.1| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA I DUSZENIA MIĘSA

Przyrządzane produkty dokładnie osuszyć przed podsmażaniem. Pozwala to zapobiec przyskaniu gorącego tłuszczu. Nie przegrzewać tłuszczu. W przypadku smażenia i duszenia należy zawsze umieścić tłuszcz w zimnym garnku i dopiero potem podgrzać garnek na wysokim poziomie grzania.

Równomiernie rozprowadzić tłuszcz w naczyniu, przechylając je na boki. Gdy tłuszcz będzie tworzył wyraźne smugi lub zacznie się lekko perlić, położyć mięso w garnku i lekko je docisnąć.

Zredukować temperaturę grzania i odczekać, aż wypłynie białko, a pory w mięsie się zamkną. Gdy powstanie apetyczna brązowa skórka, mięso samo oddzieli się od dna naczynia, co umożliwi jego obracanie i dalsze pieczenie według smaku.

Podczas duszenia należy postępować, jak opisano powyżej, jednak poziom grzania należy mocniej zredukować. Smażyć przy zamkniętej pokrywie z obydwu stron przez 8–10 minut. Czas smażenia jest uzależniony od wielkości i właściwości produktów spożywczych. W przypadku takiego sposobu przygotowania mięso dusi się we własnym sosie i można stosować niewielką ilość tłuszczu. Z gorącym tłuszczem należy obchodzić się ostrożnie.

4.2| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE DUSZENIA W NIEWIELKIEJ ILOŚCI WODY

Podczas tego delikatnego przyrządzania potraw warzywa lub inne potrawy dusi się w zamkniętym garnku z niewielką ilością płynu. Podczas całego procesu duszenia nie powinno się zdejmować

wać przylegającej pokrywki, aby para nie mogła się ulotnić i aby nie przerwać obiegu woda – para w naczyniu.

Duszenie w niewielkiej ilości wody to idealna metoda przyrządzania warzyw, ryb, drobiu lub mięsa młodych zwierząt. Podczas tej metody przyrządzania witaminy, składniki mineralne i elementy śladowe zostają w dużym stopniu zachowane w potrawie, gdyż nie są wypłukiwane przez wodę. Należy znacznie zredukować ilość dodanej soli, gdyż w ten sposób zostaje zachowany także własny aromat składników.

5| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I PIELĘGNACJI

- Po użyciu jak najszybciej oplukać gorącą wodą.
- Jeżeli mimo zachowania ostrożności dojdzie do przypalenia potrawy, natychmiast usunąć czarne ślady przypalenia. W tym celu zagotować w garnku odrobinę wody z płynem do mycia naczyń, zdjąć garnek z kuchenki, namoczyć uporczywe pozostałości potrawy, a następnie ostrożnie usunąć je miękką gąbką lub szczotką.
- Nie używać wełny stalowej, środków do czyszczenia zawierających materiały ścierne ani twardej strony gąbki.

- Uporczywe plamy usuwać płynnym środkiem do pielęgnacji naczyń Fusiontec.
- Naczynia Fusiontec można myć w zmywarce. Mycie w zmywarce może spowodować odbarwienia na powierzchni naczynia. Nie wpływa to jednak na funkcjonalność garnka. Z tego względu zalecamy mycie ręczne.
- Po umyciu garnek i pokrywkę dobrze osuszyć.
- Garnek przechowywać w stanie dokładnie osuszonym.
- Garnki i patelnie układać w taki sposób, aby uchwyty opierały się na krawędzi.
- W miarę możliwości nie przechowywać pokrywki bezpośrednio na naczyniu.

ПОСУДА

Материал Fusintec

Благодарим вас за выбор нашей продукции! Вы выбрали изделие из материала Fusintec от компании WMF. Этот революционный материал, рожденный благодаря нашему высокому мастерству в результате стремления к созданию необычного дизайна и инновационному мышлению, сочетает в себе лучшие кулинарные и практические свойства меди, нержавеющей стали, чугуна, алюминия и стекла. (На основании научных статей и внутренних испытаний, 2020 г.)

Беспористая, гладкая, устойчивая к царапинам и истиранию поверхность материала Fusintec вдохновляет своей безупречной красотой не только в первые моменты, но и в долгосрочной перспективе. Каждый день. На протяжении десятилетий. На каждой плите. Мы гарантируем*. Качество. Сделано в Германии.

* 30-летняя гарантия распространяется на внутреннюю и внешнюю керамическую поверхность посуды, выполненную из материала Fusintec. Гарантия действительна только при использовании по назначению. Обратите внимание на прилагаемое гарантийное обязательство.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный символ предупреждает о возможных рисках и непосредственных опасностях, которые могут привести к серьезным травмам (например, под действием пара или горячих поверхностей).

1 | УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед использованием изделия внимательно прочтите руководство. Не позволяйте использовать посуду лицам, не ознакомившимся с руководством по эксплуатации и рекомендациями по уходу. Храните настоящую документацию для последующего прочтения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поддержание безопасности и функциональности

- Если ручки расшатались, затяните их при помощи отвертки.
- Ручки, на которых есть следы трещин или которые неплотно прилегают к кастрюле, необходимо заменить.
- Замените поврежденные стеклянные крышки или поврежденную посуду.
- Используйте только оригинальные запасные части.
- Соблюдайте наши указания по очистке и уходу.
- При необходимости ремонта обращайтесь к вашему дилеру.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Безопасное приготовление пищи с посудой серии Fusintec

Обратите внимание на то, что материал Fusintec обладает превосходной теплопроводностью, и поэтому после приготовления и жарки на плите или при использовании в духовке поверхности очень быстро и сильно нагреваются.

- Чтобы избежать получения травм, всегда используйте термостойкие прихватки, подходящие для работы с духовым шкафом.

- При этом удерживайте посуду только за ручки и избегайте касания ею других людей.
- Перемещайте и переносите горячую посуду, крепко удерживая ее за ручки.
- Ставьте горячую посуду только на термостойкие поверхности (ни в коем случае не на пластмассовые).
- Никогда не оставляйте горячую посуду без присмотра.
- Не позволяйте детям находиться у плиты во время приготовления пищи и никогда не оставляйте их рядом с посудой без присмотра.
- Не прикасайтесь к поверхности плиты сразу после приготовления пищи. Это относится и к индукционным плитам. Поверхность плиты становится горячей за счет тепла, исходящего от дна посуды.
- При обжаривании во фритюре не используйте крышку. Горячий жир под крышкой может вспениться и привести к серьезным ожогам.
- Никогда не заливайте водой горящий жир. Используйте крышку или накройте пламя влажным покрывалом, чтобы погасить огонь в экстренной ситуации.
- Чтобы снять крышку с посуды, всегда беритесь только за ее ручку. При этом никогда не открывайте крышку в боковом направлении или в свою сторону. Пар всегда должен быть направлен в противоположную от вас сторону!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Правильное обращение с раскаленным жиром

- Перед процессом обжаривания в раскаленном жире тщательно высушите продукты. Это поможет избежать ожогов от разбрызгивания раскаленного жира.
- Не допускайте перегрева жира.
- При обжаривании во фритюре заполните посуду соответствующим жиром не более чем наполовину.
 - При обжаривании во фритюре не используйте крышку. Горячий жир под крышкой может вспениться и привести к серьезным ожогам.
 - Никогда не заливайте водой горящий жир. Используйте крышку или накройте пламя влажным покрывалом, чтобы погасить огонь в экстренной ситуации.

2 | НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2.1 | УКАЗАНИЯ, КОТОРЫЕ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием удалите все имеющиеся этикетки.

- Заполните посуду на 2/3 водой, добавьте 2–3 столовые ложки уксуса и прокипятите ее с этим раствором в течение 5–10 минут.
- После охлаждения тщательно промойте вручную все детали и просушите изделие вместе с крышкой.

2.2 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ПОСУДОЙ СЕРИИ FUSIONTEC

- Никогда не нагревайте пустую посуду и следите за тем, чтобы жидкость из продуктов не испарялась полностью. Несоблюдение данных указаний может привести к пригоранию пищи, повреждению посуды или источника нагрева.
- При использовании горячих стеклянных крышек не допускайте их резкого охлаждения или размещения на холодных поверхностях.
- Не ударяйте кухонной ложкой или другими кухонными принадлежностями о края посуды. Это может привести к повреждению.
- Не тяните и не толкайте посуду по поверхности стеклокерамической плиты. Приподнимайте посуду над поверхностью.
- Всегда следите за чистотой конфорки. Остатки загрязнений между дном посуды и стеклокерамической поверхностью могут поцарапать конфорку.

2.3| ДРУГИЕ УКАЗАНИЯ И СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Используйте максимальный температурный режим только для доведения до кипения или обжаривания. Затем переключите на среднюю или низкую мощность нагрева.
- Если вы тушите продукты с небольшим количеством воды, включайте плиту на малую мощность.
- Плотная посадка крышки может привести к тому, что при охлаждении из-за образования вакуума крышка плотно прилипнет к поверхности. В этом случае еще раз разогрейте посуду, пока крышка не снимется.
- Кастрюли и крышки без деталей из пластика также можно использовать в духовке (см. приведенную ниже таблицу).
- Если ручки посуды расшатались, затяните винт на соответствующей ручке обычной отверткой. Использовать посуду с ослабленным креплением ручки запрещено.
- Ручки из пластика, поврежденные в результате ненадлежащего использования, а также поврежденные стеклянные крышки можно заменить у розничного продавца WMF.

2.4| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

При использовании в духовке руководствуйтесь данными, содержащимися в приведенной ниже таблице. Максимальная термостойкость посуды зависит от наличия деталей с наименьшей термостойкостью (ручки, крышки или корпуса). Никогда не используйте стеклянные крышки в режиме гриля духовки.

РУЧКА (КРЫШКА ИЛИ КОРПУС)	ТЕРМОСТОЙКОСТЬ
из пластмассы/ силикона	70 °С (для поддержания температуры)
из нержавеющей стали	250 °С
КРЫШКА	
из нержавеющей стали или стекла без окантовки из нержавеющей стали	250 °С
из стекла с окантовкой из нержавеющей стали / силикона	180 °С
из нержавеющей стали с деталями из пластика	70 °С

3| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА ПЛИТЕ

Подходящие типы плит



3.1| УКАЗАНИЯ ДЛЯ ЭЛЕКТРОПЛИТ

Для оптимального использования электроэнергии на электроплитах диаметры конфорок и дна посуды должны соотноситься следующим образом:

Конфорка	Кастрюля	Сковорода
маленькая ø 14,5 см	ø 16 см	ø 20 см
средняя ø 18 см	ø 20 см	ø 24 см
большая ø 22 см	ø 24 / 28 см	ø 28 см

3.2| УКАЗАНИЯ ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Следите за чистотой конфорки, не допуская нахождения остатков загрязнений между дном посуды и конфоркой. Они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Для оптимального использования энергии используйте конфорки, размер которых соответствует посуде.

3.3| ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ

Для оптимального использования энергии используйте те конфорки на газовой плите, размер которых соответствует посуде. Отрегулируйте газовое пламя таким образом, чтобы оно

касалось только дна посуды и не выходило за ее пределы. Это поможет предотвратить повреждение ручек.

3.4| УКАЗАНИЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

Внимание: индукция обеспечивает очень быстрый нагрев. Не нагревайте пустую посуду, поскольку перегрев может привести к ее повреждению. При использовании высокого температурного режима может возникнуть гудение. Этот звук обусловлен техническими причинами и не является признаком неисправности вашей плиты или дефекта посуды.

4| УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

4.1| СОВЕТЫ ПО ОБЖАРИВАНИЮ И ТУШЕНИЮ МЯСА

Тщательно промокните продукты перед обжаркой. Это поможет предотвратить разбрызгивание горячего жира. Не допускайте перегревания жира. При жарке или тушении продукта всегда кладите жир в холодную посуду, а затем уже разогревайте его, используя высокий температурный режим.

Равномерно распределите жир, поворачивая посуду. Когда жир расплавлен или начинает слегка дымиться, положите в посуду мясо и слегка прижмите ко дну.

Уменьшите температуру плиты и подождите, пока свернется белок и закроются поры мяса. Как только образуется аппетитная корочка, мясо само отделается от дна посуды, при этом вы с легкостью можете его перевернуть и довести до готовности по своему вкусу.

Для тушения действуйте, как описано выше, но отрегулируйте температурный режим на еще более низкое значение. Прожаривайте при закрытой крышке с обеих сторон в течение 8–10 минут. Время приготовления зависит от размера и свойств используемых продуктов. При таком способе приготовления мясо тушится в собственном соку, поэтому можно использовать минимальное количество жира. Будьте осторожны с разогретым жиром.

4.2| СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ВОДЫ

При таком щадящем способе, готовящиеся под закрытой крышкой овощи и другие продукты питания подвергаются термообработке с мини-

мальным количеством жидкости. Во время всего процесса приготовления нельзя снимать плотно закрытую крышку, чтобы не допустить выхода пара и не прервать цикл преобразования воды в пар.

Термообработка с малым количеством воды идеально подходит для приготовления овощей, рыбы, птицы и нежного молодого мяса. При таком способе приготовления сохраняется значительная часть витаминов, минералов и микроэлементов, поскольку они не вымываются водой. В большинстве случаев можно отказаться от добавления поваренной соли, так как сохраняется собственный вкус ингредиентов.

5 | УКАЗАНИЯ ПО ЧИСТКЕ И УХОДУ

- По возможности вымойте изделие горячей водой непосредственно после использования.
- Если вопреки всем мерам предосторожности продукты сильно пригорели, незамедлительно удалите почерневшие, пригоревшие остатки. Для этого прокипятите посуду с добавлением небольшого количества воды с моющим средством, снимите с плиты, дайте приставшим остаткам пищи размягчиться, а затем аккуратно удалите их мягкой губкой или щеткой.
- Не используйте для очистки металлические губки, абразивные чистящие средства или жесткую сторону обычных губок.
- Стойкие пятна удаляйте с помощью жидкого чистящего средства для посуды Fusiontec.
- Посуду Fusiontec можно мыть в посудомоечной машине. Чистка в посудомоечной машине может привести к изменению цвета поверхности. Такое изменение не влияет на функционирование посуды. Тем не менее, мы рекомендуем мыть ее вручную.
- После мытья тщательно просушите посуду и крышку.
- Она должна храниться в полностью сухом виде.
- Вставляйте кастрюли и сковородки одну в другую таким образом, чтобы ручки лежали на краях.
- По возможности не храните крышки непосредственно на посуде.

SERIJE POSOD

Material Fusiontec

Čestitamo vam ob nakupu izdelka! Odločili ste se za Fusiontec podjetja WMF. Revolucionarni material, ki je plod naše želje po izjemnem dizajnu, vrhunski izdelavi in pionirskem duhu, združuje najboljše rezultate pri kuhanju in lastnosti bakra, legiranega jekla, litega železa, aluminija in stekla. (Na podlagi znanstvene literature in internih preizkusov, 2020)

Zaradi gladke površine brez por, ki je odporna na ureznine in obrabo, vas Fusiontec ne bo navdušil samo v tem trenutku, temveč vas bo na dolgi rok razveseljeval s svojim brezhibnim videzom. Dnevno. Več desetletij. In seveda na vseh kuhališčih. To zagotavljam* mi. Kakovost. Izdelano v Nemčiji.

* 30-letna garancija velja za notranjo in zunanjo površino posode Fusiontec. Garancija velja samo ob pravilni uporabi. Upoštevajte priloženo garancijsko izjavo.

OPOZORILO

Ta simbol svari pred neposrednimi nevarnostmi, ki lahko povzročijo resne telesne poškodbe (npr. zaradi pare, vročih površin), in možnimi tveganji, ki lahko povzročijo resne telesne poškodbe.

1 | NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Navodila natančno preberite pred uporabo.
Posodo smejo uporabljati le osebe, ki so se pred tem seznanile z navodili za uporabo in nego.
Dobro jih shranite za pozneje.

OPOZORILO

Ohranjanje varnosti in funkcionalnost

- Če se ročaji zrahljajo, jih zategnite z izvijačem.
- Ročaje z razpokami ali ročaje, ki jih ni več mogoče ustrezno namestiti, zamenjajte.
- Poškodovan stekleni pokrov ali poškodovano posodo zamenjajte.
- Uporabljajte le originalne nadomestne dele.
- Upoštevajte naša navodila za čiščenje in nego.
- V primeru popravil se obrnite na pooblaščenega trgovca.

OPOZORILO

Varno kuhanje z vašo posodo Fusioneer

Upoštevajte, da je material Fusioneer odličen prevodnik toplote, zato se lahko površine pri kuhanju in pečenju na štedilniku ali v pečici v kratkem času zelo segrejejo.

- Vedno uporabite primerne, toplotno odporne rokavice za pečico, da preprečite poškodbe.
- Iz varnostnih razlogov posodo primite samo za robove ročajev in se z njo ne dotikajte drugih oseb.
- Vročo posodo predstavljajte ali nosite izključno tako, da jo trdno držite za ročaje.
- Vročo posodo odlagajte le na podlage, odporne na vročino (nikoli na plastično podlago).

- Vroče posode nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Otroci morajo med kuhanjem biti na varni razdalji od štedilnika, med uporabo posode pa jih vedno nadzirajte.
- Neposredno po kuhanju se ne dotikajte površine kuhališča. To velja tudi za indukcijske štedilnike. Zaradi vročega dna posode se kuhalna površina segreje.
- Med cvrtjem posode ne zapirajte s pokrovom. Vroča maščoba lahko prekipi in povzroči hude poškodbe.
- Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. Uporabite pokrov ali v nujnem primeru vlažno odejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.
- Pri odstranjevanju pokrova s posode vedno primite samo za ročaj pokrova. Pokrova pri tem nikoli ne odpirajte na stran ali tako, da bi para uhajala proti vam. Para mora vedno uhajati stran od telesa!

OPOZORILO

Pravilno ravnanje z vročo maščobo

- Živila pred cvrtjem dobro obrišite, preden jih položite v vročo maščobo. Tako preprečite opekline, ki bi jih v nasprotnem primeru lahko povzročilo raznašanje vročih mastnih kapljic.
- Maščobe ne pregrejte.

- Pri cvrtju napolnite posodo s primerno maščobo največ do polovice.
 - Med cvrtjem posode ne zapirajte s pokrovom. Vroča maščoba lahko prekipi in povzroči hude poškodbe.
 - Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. Uporabite pokrov ali v nujnem primeru vlažno odejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.

2| PRAVILNA UPORABA

2.1| NAVODILA PRED PRVO UPORABO

- Pred prvo uporabo odstranite morebitne nalepke.
- Posodo napolnite do 2/3 z vodo, dodajte 2 do 3 jedilne žlice kisa in pustite okisano vodo vreti 5 do 10 minut.
- Ko se vsi deli ohladijo, jih temeljito ročno operite in dobro posušite posodo ter pokrov.

2.2| KUHANJE S POSODO FUSIONTEC

- Nikoli ne segrevajte prazne posode in pazite, da tekočina kuhane jedi ne izpari do konca. Če tega ne upoštevate, se hrana lahko zažge, lahko se poškodujeta posoda ali pa vir toplote.

- Pri vročih steklenih pokrovi se izogibajte naglemu hlajenju ali odlaganju na mrzlo podlago.
- Ob rob za izlivanje ne udarjajte s kuhalicami ali drugimi pripomočki. Lahko se poškoduje.
- Posode, ki stoji na steklokeramični plošči, ne vlecite ali potiskajte. Namesto tega posodo dvignite.
- Kuhalna površina mora biti vedno čista. Zaradi ostankov umazanije med dnom posode in steklokeramično ploščo se kuhalna površina lahko spraska.

2.3| DODATNA NAVODILA IN NAMIGI GLEDE UPORABE

- Najvišjo stopnjo uporabite samo za začetno kuhanje ali praženje. Nato zmanjšajte na srednjo ali nizko stopnjo.
- Predvsem pri kuhanju z malo vode uporabljajte samo nizke temperaturne stopnje.
- Če je pokrov dobro položen na posodo, se lahko pri ohlajanju zaradi nastanka vakuumu močno oprime. V tem primeru posodo še enkrat malo segrejte, da boste lahko pokrov sneli.
- Posode in pokrovi brez plastičnih delov so primerni tudi za uporabo v pečici (glejte tabelo v nadaljevanju).

- Če so se ročaji vaše posode zrahljali, privijte vijak na ročaju z običajnim izvijačem. Sicer posode več ne smete uporabljati.
- Plastične ročaje, ki so poškodovani zaradi nepravilnega ravnanja, in poškodovane steklene pokrove lahko zamenjate pri vašem prodajalcu blagovne znamke WMF.

2.4 | TEMPERATURNE OMEJITVE

Za uporabo v pečici upoštevajte preglednico v nadaljevanju. Najvišja odpornost na visoke temperature je odvisna od delov z najnižjo odpornostjo na visoke temperature (ročaji, pokrov ali telo). S steklenim pokrovom v pečici nikoli ne uporabljajte funkcije žara.

ROČAJI (POKROV IN TELO)	ODPORNOST NA VISOKE TEMPERATURE
Iz plastike/silikona	70 °C (za ohranjanje toplote)
Iz legiranega jekla	250 °C
POKROV	
Iz legiranega jekla ali stekla brez obrobe iz legiranega jekla	250 °C
Iz stekla z obrobo iz legiranega jekla / silikona	180 °C
Iz legiranega jekla s plastičnimi deli	70 °C

3| UPORABA NA ŠTEDILNIKU

Ustrezni štedilniki



3.1| NAVODILA ZA ELEKTRIČNE ŠTEDILNIKE

Pri električnih štedilnikih mora za boljši izkoristek energije premer kuhalne plošče ustrezati premeru posode približno v naslednjih velikostih:

Kuhalna plošča	Posoda	Ponev
mala ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
srednja ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
velika ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2| NAPOTEK ZA KERAMIČNE PLOŠČE

Kuhalna površina mora biti čista, da delci umazanje ne bodo mogli zaiti med dno posode in kuhavno površino. Sicer bi lahko opraskali steklo-keramično površino. Uporabite kuhavno površino, ki ustreza vaši posodi, da dosežete optimalno izrabo energije.

3.3| OPOZORILO ZA PLINSKE ŠTEDILNIKE

Uporabite plinsko kuhališče, ki ustreza vaši posodi, da dosežete optimalno izrabo energije. Plinski plamen nastavite tako, da bo plamen samo v stiku z dnom posode in ne bo segal čez dno. Tako preprečite poškodbe ročajev.

3.4| NAVODILA ZA INDUKCIJSKE ŠTEDILNIKE

Prosimo, upoštevajte: indukcija je zelo hiter vir toplote. Ne segrevajte prazne posode, saj se zaradi pregrevanja lahko poškoduje. Pri visokih temperaturah lahko zaslišite brnenje. Ta zvok je tehnično pogojen in ne predstavlja napake na štedilniku ali posodi.

4| NAVODILA ZA KUHANJE

4.1| NAPOTKI ZA PEČENJE IN DUŠENJE MESA

Pred pečenjem živila dobro popivnjajte. Tako preprečite raznašanje vročih mastnih kapljic. Maščobe ne pregrejte. Pri pečenju in dušenju dodajte maščobo vedno v hladno posodo in jo šele nato segrejte.

Nagibajte posodo, da enakomerno porazdelite maščobo. Čim začnejo nastajati jasne lise maščobe ali se maščoba začne spreminjati v kapljice, položite meso v posodo in ga pritisknite ob dno.

Zmanjšajte temperaturo kuhališča in počakajte, da beljakovina zakrknje in se pore mesa zaprejo. Ko meso dobi lepo skorjo, se samo loči od dna in ga lahko brez težav obrnete ter po okusu spečete do konca.

Pri dušenju sledite enakemu postopku, vendar temperaturo dodatno zmanjšajte. Pri zaprtem pokrovu pecite na obeh straneh 8 do 10 minut. Čas kuhanja je odvisen od velikosti in lastnosti živila. Pri takšni pripravi se meso peče v lastnem soku in zato ne potrebujete veliko maščobe. Kljub temu bodite previdni, ko delate z vročo maščobo.

4.2 | NASVETI ZA KUHANJE Z MALO VODE

Pri tej pripravi so zelenjava in druga živila kuhana v zaprti posodi v zelo malo tekočine. Med celotnim postopkom kuhanja ne odstranjujte trdno zaprtega pokrova, da ne uide para in ne prekinete obtoka vode in pare.

Kuhanje z malo vode je idealno za zelenjavo, ribe, perutnino ali mlado meso. Pri tem načinu kuha-

nja se v veliki meri ohranijo vitamini, minerali in elementi v sledovih, saj se ne sperejo z vodo. Prav tako ni treba dodajati jedilne soli, saj se ohrani lastna aroma sestavin.

5 | NAPOTKI ZA ČIŠČENJE IN NEGO

- Po uporabi čim prej sperite z vročo vodo.
- Če se kljub previdnosti jed močno zažge, takoj odstranite temno obarvane dele. V posodo vlijete malo vode in sredstva za pomivanje posode, da se trdovratni ostanki hrane odmočijo, nato pa jih nežno odstranite z mehko gobico ali ščetko.
- Ne uporabljajte jeklene volne, grobih čistil ali trdih površin gobic.
- Trdovratne madeže odstranite s tekočim negovalnim sredstvom za posodo Fusiontec.
- Posoda Fusiontec je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Vendar lahko pomivanje v pomivalnem stroju povzroči spremembe barve na površini. Ne vpliva na delovanje lonca. Zaradi tega priporočamo ročno čiščenje.
- Po čiščenju posodo in pokrov temeljito osušite.
- Posodo vedno shranjujte dobro osušeno.
- Posode zložite eno v drugo, tako da ročaji nalegajo na rob.
- Če je možno, pokrovov ne shranjujte neposredno na posodi.

SERIER MED KOKKÄRL

Fusiontec-material

Hjärtligt grattis! Du har valt Fusiontec från WMF. Detta revolutionära material som är resultatet av vår passion för utomordentlig design, hantverksskonst på hög nivå samt en stor portion pionjärsanda kombinerar de bästa matlagings- och bruksegenskaperna hos koppar, rostfritt stål, gjutjärn, aluminium och glas. (Baserat på vetenskaplig litteratur och interna tester, 2020)

Tack vare sin porfria, släta, skär- och slittåliga yta övertygar Fusiontec inte bara i stunden utan även på lång sikt med felfri skönhet. Varje dag. Under årtionden. Och självklart på alla typer av spisar. Det garanterar* vi. Kvalitet. Made in Germany.

* 30 års garanti gäller för kokkärlets inre och yttre keramiska Fusiontec-yta. Garantin gäller endast vid avsedd användning. Observera den medföljande garantiförklaringen.

VARNING

Den här symbolen varnar för omedelbara faror som kan orsaka allvarliga skador (t.ex. på grund av ånga, heta ytor) samt för möjliga risker som kan orsaka allvarliga skador.

1 | ANVISNINGAR FÖR SÄKER ANVÄNDNING

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning. Överlämna endast kokkärlet till personer som känner till bruks- och skötselanvisningarna. Förvara dessa noga för senare läsning.



VARNING

Bibehålla säkerhet och funktion

- Dra åt handtagen med en skruvmejsel om de börjar lossna.
- Byt handtag som har sprickor eller inte sitter korrekt.
- Byt ut skadade glaslock eller skadade kokkärln.
- Använd endast original-reservdelar.
- Följ våra rengörings- och skötselanvisningar.
- Kontakta din fackhandel vid behov av reparationer.



VARNING

Säker matlagning med ditt Fusiontec-kokkärln

Observera att Fusiontec har enastående värmeledande egenskaper och att ytorna därför på kort tid kan bli mycket varma i samband med tillagning eller stekning på spisen eller vid tillagning i ugn.

- Använd alltid lämpliga och värmetåliga ugnshandskar för att förhindra skador.
- Ta bara tag i kokkärlet på handtagens kanter och låt det inte komma i kontakt med andra personer.
- Använd uteslutande handtagen med ett säkert grepp för att förflytta eller bära det heta kokkärlet.

- Ställ endast ner det heta kokkärlet på värmetåliga underlägg (aldrig på plast).
- Lämna aldrig heta kokkärln utan uppsikt.
- Håll barn borta från spisen vid matlagningen och låt aldrig barn hantera kokkärlet utan uppsikt.
- Berör inte ovansidan av spisen direkt efter matlagningen. Detta gäller även för induktionshällar. Kokzonen blir het på grund av returvärmn från kokkärlets botten.
- Kokkärlet får inte förslutas med locket vid fritering. Det heta fettett kan skumma över och orsaka allvarliga brännskador.
- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd ett lock eller i nödfall en fuktig filt och täck över lågorna för att kväva dem.
- Ta alltid bara tag i handtaget på locket för att lyfta av locket från kokkärlet. Öppna aldrig locket åt sidan eller mot kroppen. Ångan bör alltid kunna sippra ut bort från kroppen!



VARNING

Hantera fett på rätt sätt

- Torka av livsmedlet ordentligt innan du steker det i hett fett. På så sätt förhindrar du brännskador på grund av heta fettstänk.
- Överhetta inte fettett.

- Fyll kokkärlet högst upp till hälften med lämpligt fett vid fritering.
 - Kokkärlet får inte förslutas med locket vid fritering. Det heta fettet kan skumma över och orsaka allvarliga brännskador.
 - Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd ett lock eller i nödfall en fuktig filt och täck över lågorna för att kväva dem.

2| KORREKT ANVÄNDNING

2.1| FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort eventuella etiketter före första användningen.
- Fyll kokkärlet till 2/3 med vatten, tillsätt 2–3 matskedar ättiksprit och koka ättikvattnet 5–10 minuter.
- Diska alla delar noggrant för hand efter att de har svalnat och torka av kokkärlet och locket ordentligt.

2.2| LAGA MAT MED FUSIONTEC-KOKKÄRL

- Hetta aldrig upp kokkärlet utan innehåll och se till att vätskan i maten som tillagas inte förångas helt. Om detta inte beaktas kan maten bränna fast eller kokkärlet eller spisen skadas.

- När man använder varma glaslock ska man inte kyla ned dem hastigt eller lägga ned dem på kalla underlag.
- Slå aldrig av slevar eller andra köksredskap mot hållkanten. Den kan skadas.
- Undvik att dra eller skjuta kokkärlet på glaske-ramikhällar. Lyft istället på kokkärlet.
- Se till att kokzonen alltid är ren. Rester av smuts mellan kokkärlets botten och glaskeramikhällen kan orsaka repor på kokzonen.

2.3| ÖVRIGA ANVISNINGAR OCH ANVÄNDNINGSTIPS

- Använd endast den högsta värmenivån när du börjat laga mat eller steka. Växla sedan tillbaka till mellan- eller den lägsta nivån.
- Använd endast lägre värmenivåer vid stekning utan mycket vatten.
- Det faktum att locket sitter på så bra kan medföra att locket sugas fast efter nedkylningen på grund av det vakuum som har uppstått. Värm då upp kokkärlet igen en kort stund tills det går att lyfta av locket.
- Kastruller och lock utan plastdetaljer kan även användas i ugn (se följande tabell).

- Om handtagen på ditt kokkärl börjar lossna, dra åt skruven på respektive handtag med en vanlig skruvmejsel. Annars får kokkäret inte längre användas.
- Plasthandtag som har skadats av felaktig användning samt skadade glaslock kan bytas hos din WMF-återförsäljare.

2.4 | TEMPERATURRIKTLINJER

För användning i ugn, se följande tabell. Maximal temperaturbeständighet beror på de delar med lägst temperaturbeständighet (handtag, lock eller kropp). Använd aldrig ugnens grillfunktion om kokkäret har glaslock.

HANDTAG (LOCK OCH KROPP)	TEMPERATUR- BESTÄNDIGHET
av plast/silikon	70 °C (för varmhållning)
av rostfritt stål	250 °C
LOCK	
av rostfritt stål eller glas utan infattning av rostfritt stål	250 °C
av glas med infatt- ning av rostfritt stål / silikon	180 °C
av rostfritt stål med plastdetaljer	70 °C

3 | ANVÄNDNING PÅ DIN SPIS

Lämpliga spistyper



3.1| ANVISNINGAR FÖR ELSPISAR

För att utnyttja energin hos elspisar på bästa sätt bör spisplattans diameter i möjligaste mån motsvara kokkärlets diameter:

Spisplatta	Kastrull	Stekpanna
liten ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medel ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
stor ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2| ANVISNINGAR FÖR GLASKERAMIKHÅLLAR

Håll kokzonen ren så att inga rester av smuts kan hamna mellan kokkärlets botten och spishällen. Dessa kan repa glaskeramikyten. Använd kokzonen som passar till ditt kokkärl för att utnyttja energin på bästa möjliga sätt.

3.3| ANVISNINGAR FÖR GASSPISAR

Använd gas-kokzonen som passar till ditt kokkärl för att utnyttja energin på bästa möjliga sätt. Ställ in gaslågan så att lågan uteslutande kommer i kontakt med kokkärlets botten och inte sträcker sig utanför den. På så sätt undviker du skador på handtagen.

3.4| ANVISNINGAR FÖR INDUKTIONSHÅLLAR

Tänk på följande: Induktion är en mycket snabb värmekälla. Hetta aldrig upp kokkärlet utan innehåll eftersom det kan skadas av överhettning. Vid höga värmenivåer kan ett surrande ljud uppstå. Detta ljud är tekniskt betingat och inte ett tecken på att din spis eller ditt kokkärl är defekt.

4| ANVISNINGAR FÖR TILLAGNINGEN

4.1| TIPS FÖR ATT STEKA OCH BRÄSERA KÖTT

Torka av livsmedlet ordentligt innan du steker det. På så sätt undviker du heta fettstänk. Överhettas inte fett. Vid stekning och bräsering tillsätter du alltid fett när kokkärlet är kallt och värmer där efter upp det på en hög värmenivå.

Fördela fett jämnt genom att svänga på kärlet. Så snart fett börjar pärla sig, lägg ner köttet i kokkärlet och tryck det mot botten.

Sänk värmen på spisen och vänta tills proteinet koagulerar och köttets porer har dragit ihop sig. Så snart du har fått en aptitlig stekyta lossnar köttet av sig självt från botten och du kan enkelt vända på det och steka det klart så som du önskar.

För bräsering gör du på samma sätt som ovan men sänker värmen ytterligare. Stek 8 – 10 minuter på båda sidor under lock. Stektiden beror på livsmedlets storlek och dess egenskaper. Vid tillagning på det här sättet eftersteaks köttet i sin egen saft och du kan vara mycket sparsam med fett. Var ändå försiktig med hett fett.

4.2| TIPS FÖR VATTENSÅL TILLAGNING

Med den här skonsamma metoden tillagas grönsaker och andra näringsämnen i ett förslutet kokkärl med mycket lite vätska. Det tillslutande locket ska inte lyftas bort under hela tillagningen för att undvika att ånga sipprar ut och att kretsloppet med vatten och ånga avbryts.

Vattensål tillagning är utmärkt för grönsaker, fisk, fågel eller mörkt kött. Vid den här tillagningsmetoden bibehålls vitaminer, mineralämnen och spårelement i hög grad eftersom de inte sköljs bort i vattnet. Du behöver knappast tillsätta salt eftersom även ingrediensernas egen naturliga smak bevaras.

5| RENGÖRINGS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR

- Skölj av med hett vatten så fort som möjligt efter användning.
- Om du trots alla försiktighetsåtgärder steker något för mycket, måste du direkt ta bort det brända. Koka då upp lite vatten och diskmedel i kokkärlet, lyft undan från spisen, blöt upp fastbrända matrester och ta sedan skonsamt bort dem med en mjuk svamp eller en borste.
- Använd inte stålull, skurmedel som innehåller sand eller hårda sidor av svampar.
- Envisa fläckar kan tas bort med det flytande rengöringsmedlet för Fusiontec-kokkärlet.
- Fusiontec-kokkärlet tål maskindisk. Rengöring i diskmaskin kan emellertid leda till missfärgningar på ytan. Men funktionen påverkas inte. Vi rekommenderar därför rengöring för hand.
- Torka noggrant av kokkärlet och locket efter rengöringen.
- Förvara kokkärlet väl avtorkat.
- Stapla kastruller och stekpannor så att handtagen ligger an mot kanten.
- Förvara om möjligt inte locken direkt på kokkärlet.

PIŞIRME KABI SETLERİ

Fusiontec Malzeme

Seçiminiz için sizi tebrik ederiz! Kararınızı WMF'nin Fusiontec'i yönünde verdiniz. Olağanüstü tasarıma, yüksek işçiliğe ve büyük ölçüde öncülük ruhuna olan tutkumuzdan doğan bu devrim niteliğindeki malzeme, bakır, paslanmaz çelik, dökme demir, alüminyum ve camın en iyi pişirme ve kullanım özelliklerini bir araya getirmektedir. (Bilimsel literatüre ve dahili testlere dayanarak, 2020)

Gözeneksiz, pürüzsüz, kesilmeye ve aşınmaya dayanıklı yüzeyi sayesinde Fusiontec, kusursuz güzelliği ile sadece anlık değil, uzun vadede de beğeninizi kazanacak. Her gün. On yıllardır. Ve tabii ki her ocakta. Bunu garanti* ediyoruz. Kalite. Almanya'da üretilmiştir.

* 30 yıllık garanti, pişirme kaplarının iç ve dış seramik Fusiontec yüzeyleri için geçerlidir. Garanti, yalnızca amaca uygun kullanımlar için geçerlidir. Bunun için lütfen ekteki garanti bildirimini dikkate alın.

UYARI

Bu sembol, ciddi yaralanmalara (ör. buhar, sıcak yüzeyler nedeniyle) yol açabilecek doğrudan tehlikelere ve ayrıca ciddi yaralanmalara neden olabilecek olası risklere karşı uyarır.

1 | EMNİYETLİ KULLANIM İÇİN UYARILAR.

Tencereyi kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Pişirme kaplarını sadece kullanımları ve bakım talimatlarını bilen kişilere teslim edin. Bunları ilerde başvurmak üzere muhafaza edin.

UYARI

Emniyeti ve işlevselliği muhafaza edin

- Saplar gevşekse bir tornavidayla sıkın.
- Kulplarda çatlak varsa veya kulplar yerine düzgün oturmuyorsa kulpları değiştirin.
- Hasarlı cam kapakları veya hasarlı pişirme kaplarını değiştirin.
- Sadece orijinal yedek parça kullanın.
- Temizlik ve bakım talimatlarımıza uyun.
- Böyle bir durumda onarım için yetkili servisle iletişime geçin.

UYARI

Fusioneer pişirme kapları ile güvenli bir şekilde pişirin

Fusioneer'in mükemmel bir ısı iletkeni olduğunu ve bu nedenle ocak üzerinde yemek pişiren, kızartma yaparken ve fırında kullanırken yüzeylerin çok kısa bir süre içinde bile çok ısındığını unutmayın.

- Bu nedenle meydana gelebilecek yaralanmaları önlemek için her zaman ısıya dayanıklı uygun fırın eldivenleri kullanın.
- Pişirme kabını yalnızca tutma saplarından tutun ve başka kişilere dokundurmayın.
- Sıcak pişirme kaplarını sadece tutma saplarından emniyetli bir şekilde tutarak itin veya taşıyın.

- Sıcak pişirme kaplarını sadece ısıya dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun (kesinlikle plastik üzerine koymayın).
- Sıcak pişirme kaplarını asla gözetimsiz bırakmayın.
- Yemek pişirirken çocukları ocağın uzak tutun ve pişirme kabına erişebileceği bir ortamda gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme işleminde hemen sonra ocağın yüzeyine direkt dokunmayın. Aynı şey induksiyonlu ocaklar için de geçerlidir. Pişirme kabının alt kısmından geri gelen ısı, pişirme bölgesini sıcak hale getirir.
- Kızartma yaparken pişirme kabını kapakla kapatmayın. Sıcak yağ köpürerek ciddi yanıklara neden olabilir.
- Yağ alev alırsa asla suyla söndürmeye çalışmayın. Acil durumda ateşi boğmak için bir kapak veya ıslak bir battaniye ile üzerini örtün.
- Kapağı pişirme kabından kaldırmak için kapağı sadece sapından tutun. Lütfen kapağı asla yanlara veya vücudunuza doğru açmayın. Buhar her zaman vücuttan uzak bir yöne yönlendirilmelidir!



UYARI

Sıcak yağın doğru kullanımı

- Yiyecekleri sıcak yağda kızartmadan önce iyice kurulayın. Bu şekilde, sıcak yağ sıçramasından kaynaklanabilecek yanıkları önleyebilirsiniz.
- Yağı aşırı ısıtmayın.
- Yağda kızartırken, pişirme kabını en fazla yarı-sına kadar uygun yağ ile doldurun.
 - Kızartma yaparken pişirme kabını kapakla kapatmayın. Sıcak yağ köpürerek ciddi yanıklara neden olabilir.
 - Yağ alev alırsa asla suyla söndürmeye çalışmayın. Acil durumda ateşi boğmak için bir kapak veya ıslak bir battaniye ile üzerine örtün.

2| AMACA UYGUN KULLANIM

2.1| İLK KULLANIMDAN ÖNCE UYULMASI GEREKEN TALİMATLAR

- İlk kullanımdan önce, varsa etiketleri çıkartın.
- Pişirme kabını 2/3 kadar suyla doldurun, buna 2-3 yemek kaşığı ev sirkesi katın ve bu sirkeli suyu 5-10 dakika kaynatın.
- Soğuduktan sonra tüm parçaları elde iyice durulayın, tencere ve kapağı dikkatlice kurulayın.

2.2| FUSIONTEC PIŞİRME KAPLARI İLE YEMEK PIŞİRME

- Pişirme kabını asla boş ısıtmayın ve yiyeceğin içindeki sıvının tamamen buharlaşmadığından emin olun. Buna dikkat edilmemesi, yiyeceklerin yanmasına, tencere veya ısıtma kaynağının hasar görmesine neden olabilir.
- Sıcak cam kapakları aniden soğuğa maruz bırakmayın ve soğuk zeminlere koymaktan kaçının.
- Keçpe veya benzeri mutfak gereçlerini tencerenin kenarına vurmayın. Aksi takdirde hasar görülebilir.
- Pişirme kaplarını cam seramik ocakların üzerinde çekmekten veya itmekten kaçının. Bunun yerine tencereyi havaya kaldırın.
- Pişirme bölgesini daima temiz tutun. Pişirme kabının tabanı ile cam seramik ocak arasındaki kir artıkları pişirme bölgesini çezebilir.

2.3| KULLANIMLA İLGİLİ DİĞER NOTLAR VE İPUÇLARI

- Maksimum ısı kademesini sadece kaynatma, kavurma ve mühürleme işlemlerinde kullanın. Ardından orta veya düşük ısı kademesine geçin.
- Özellikle az oranda sıvı içeren ürünler pişirirken düşük ısı kademesini kullanın.

- Kapağın tam olarak oturması, soğuma sırasında kapağın vakum etkisi nedeniyle yapışmasına yol açabilir. Bu durumda, pişirme kabını kapağı açılabilir hale gelene kadar biraz ısıtın.
- Plastik parça içermeyen tencere ve kapaklar fırında da kullanılabilir (bkz. aşağıdaki tablo).
- Pişirme kabınızın sapları gevşemişse, normal bir ev tipi tornavidayla ilgili sapın üzerindeki vidayı sıkın. Aksi takdirde pişirme kapları artık kullanılmayabilir.
- Yanlış kullanım sonucu hasar görmüş plastik saplar ve ayrıca hasarlı cam kapaklar , WMF yetkili satıcınız tarafından değiştirilebilir.

2.4| SICAKLIK ÖZELLİKLERİ

Fırında kullanım için lütfen aşağıdaki tabloyu dikkate alın. Maksimum sıcaklık dayanımı, en düşük sıcaklık dayanımına sahip parçalara (kulplar, kapaklar veya gövdeler) bağlıdır. Cam kapakları kullanırken asla fırının ızgara işlevini kullanmayın.

KULPLAR (KAPAK VE GÖVDE)	SICAKLIK DAYANIMI
Plastik/Silikon	70 °C (sıcak tutmak için)
Paslanmaz çelik	250 °C
KAPAK	
Paslanmaz çelik veya paslanmaz çelik kenarı olmayan cam	250 °C
Paslanmaz çelik kenarlı cam / Silikon	180 °C
Plastik parçaları olan paslanmaz çelik	70 °C

3| OCAĞINIZDA KULLANIM

Uygun ocak tipleri



3.1| ELEKTRİKLI OCAKLAR İÇİN UYARI

Elektrikli ocaklarda enerjiden daha iyi yararlanmak için ocak çapı kabaca pişirme kabının çapına eşit olmalıdır:

Ocak	Tencere	Tava
Küçük ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
Orta ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
Büyük ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2| CAM SERAMİK OCAKLAR İÇİN TALIMAT

Pişirme bölgesini temiz tutunuz, böylece tencere tabanı ile ocak arasına kir kalıntısı girmeyecektir. Bunlar cam seramik yüzeyi çizebilir. Mümkün olan en verimli enerji kullanımını sağlayabilmek için, tencerenize en uygun pişirme bölgesini kullanın.

3.3| GAZLI OCAKLAR İÇİN UYARI

Mümkün olan en verimli enerji (gaz) kullanımını sağlayabilmek için, tencerenize en uygun pişirme bölgesini kullanın. Gaz alevini, alev sadece pişirme kabının alt kısmıyla temas edecek ve buranın dışına taşmayacak şekilde ayarlayın. Bu, tutamaçların zarar görmemesini sağlayacaktır.

3.4| İNDÜKSİYONLU OCAKLAR İÇİN TALIMAT

Lütfen şunlara dikkat edin: İndüksiyon, çok hızlı bir ısı kaynağıdır. Aşırı ısınmadan dolayı zarar görebileceği için tencereyi asla boş iken ısıtmayın. Yüksek ısı kademelerinde uğultu sesi gelebilir. Bu ses teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve ocağınızda veya pişirme kabınızda bir arıza olduğunu göstermez.

4| PIŞİRME HAZIRLIKLARINA İLİŞKİN TALİMATLAR

4.1| ETİN KIZARTILMASINA VE HAŞLANMASINA YÖNELİK İPUÇLARI

Yiyecekleri kızartmadan önce dikkatli bir şekilde silkeleyin. Bu, sıcak yağın sıçramasını önleyecektir. Yağı aşırı ısıtmayın. Kızartma ve buğulama sırasında yağı daima soğuk tencereye koyun ve ancak ondan sonra yüksek ısı kademesinde kızdırın.

Yağı hareket ettirerek eşit şekilde dağıtın. Net çizgiler oluşur oluşmaz veya parıldamaya başlar başlamaz eti tencereye koyun ve aşağıya dibe bastırın. Ocaktaki ısı kademesini azaltın ve yumurta akı koyulaşana ve etin gözenekleri kapanana kadar bekleyin. Lezzetli görünen bir kabuk oluşur oluşmaz, et dipten kendiliğinden ayrılacak ve siz de

onu kolayca çevirip damak zevkinize göre kızartmaya devam edebileceksiniz

Kızartma için yukarıda belirtildiği şekilde devam edin, ancak ocak ısı kademesini biraz daha düşürün. Kapak kapalı olarak etin her iki tarafını 8 - 10 dakika kızartın. Pişirme süresi, pişireceğiniz ürünlerin büyüklüğüne ve yapısına bağlıdır. Bu tür bir hazırlık ile et kendi suyunda haşlama şeklinde pişirilir ve siz de bu şekilde yağı çok tasarruflu kullanabilirsiniz. Ancak, sıcak yağa dikkat edin.

4.2| AZ SU İLE PIŞİRMEK İÇİN İPUÇLARI

Bu özenli pişirme şeklinde sebzeler veya diğer yiyecekler, çok az sıvı ile kapalı pişirme kaplarında pişirilir. Tüm pişirme süreci boyunca sıkıca oturan kapak çıkarılmamalıdır, böylece buhar dışarıya çıkamaz ve su-buhar döngüsü kesintiye uğramaz.

Az suyla yemek pişirmek sebzeler, balıklar, kümes hayvanları veya genç etler için idealdir. Bu pişirme yöntemi ile vitaminler, mineraller ve eser elementler suda durulanmadığı için büyük ölçüde tutulur. İçindeki maddelerin tadı korunduğu için yemeklere genellikle tuz konulması gerekmez.

5| TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATLARI

- Kullandıktan sonra mümkün olan en kısa sürede sıcak suyla durulayın.
- Dikkat etmenize rağmen kabin dibi tutarsa kararmış kalıntıları hemen temizleyin. Bunun için tencere içinde bir miktar su ve bulaşık deterjanı kaynatın, ocaktan alın, sıkışmış yemek artıklarını yumuşatın ve ardından yumuşak bir sünger veya fırça ile nazikçe temizleyin.
- Lütfen çelik yün, granül tane içeren aşındırıcılar veya süngerlerin sert taraflarını kullanmayın.
- İnatçı lekeleri Fusiontec pişirme kapları için olan sıvı temizlik malzemesi ile çıkarın.
- Fusiontec pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak bulaşık makinesiyle temizlik, yüzeyde renk değişikliklerine neden olabilir. Ancak bu durum işlevi etkilemez. O yüzden elde yıkamanızı öneririz.
- Temizledikten sonra tencere ve kapakları iyice kurulayın.
- Pişirme kaplarını iyice kuruladıktan sonra muhafazaya kaldırın.
- Tencere ve tavaları, sapları kenara gelecek şekilde üst üste istifleyin.
- Mümkünse kapakları doğrudan tencere üzerine kapatılmış şekilde saklamayın.

WMF GmbH 73312 Geislingen/Steige Germany wmf.com

8058 0013 30 3/22