

S I G  
N A T  
U R E



## FUSIONTEC

Gebrauchs- und Pflegehinweise / Operating and care instructions

# FUSIONTEC

## Kochgeschirrserien | Cookware ranges



<b>DE</b> Gebrauchs- und Pflegehinweise	2	<b>JA</b> ご使用上の注意およびお手入れ方法	61
<b>EN</b> Operating and care instructions	9	<b>KO</b> 조작 및 관리 지침	68
<b>FR</b> Conseils d'utilisation et d'entretien	15	<b>NL</b> Gebruiks- en onderhoudsinstructies	74
<b>ES</b> Indicaciones de uso y cuidado	22	<b>NO</b> Bruks- og vedlikeholdsanvisning	81
<b>IT</b> Istruzioni per la manutenzione e la cura	29	<b>PL</b> Instrukcja użycia i pielęgnacji	87
<b>Z.</b> 操作和保养指南	36	<b>RU</b> Инструкция по использованию и уходу	94
<b>CS</b> Pokyny k obsluze a péči	41	<b>SL</b> Navodila za uporabo in nego	101
<b>DA</b> Betjenings- og vedligeholdelsesvejledning	48	<b>SV</b> Anvisningar för användning och skötsel	107
<b>HR</b> Upute za uporabu i održavanje	55	<b>TR</b> Kullanım ve bakım talimatları	113



# KOCHGESCHIRRSERIEN

## Fusiontec Material

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl! Sie haben sich für Fusiontec von WMF entschieden. Entstanden aus unserer Leidenschaft für außerordentliches Design, hoher Handwerkskunst sowie mit einer großen Portion Pioniergeist, vereint dieses revolutionäre Material, die besten Koch- und Gebrauchseigenschaften von Kupfer, Edelstahl, Gusseisen, Aluminium und Glas. (Basierend auf wissenschaftlicher Literatur und internen Tests, 2020)

Dank seiner porenlosen, glatten, schneid- und abriebfesten Oberfläche, begeistert Fusiontec nicht nur augenblicklich, sondern auch auf Dauer mit makelloser Schönheit. Täglich. Über Jahrzehnte. Und selbstverständlich auf jedem Herd. Dies garantieren\* wir. Qualität. Made in Germany.

---

\* Die 30-jährige Garantie gilt für die innere und äußere keramische Fusiontec Oberfläche des Kochgeschirrs. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu die beigefügte Garantieerklärung.



Dieses Symbol warnt vor unmittelbaren Gefahren, die zu ernsthaften Verletzungen führen können (z. B. durch Dampf, heiße Oberflächen) sowie vor möglichen Risiken, die zu ernsthaften Verletzungen führen können.

### 1 | HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

**Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Überlassen Sie das Kochgeschirr nur Personen, die sich vorher mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen vertraut gemacht haben. Bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

## WARNUNG

### Sicherheit und Funktion erhalten

- Ziehen Sie die Griffe mit einem Schraubendreher fest, falls diese sich gelockert haben.
- Ersetzen Sie Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen.
- Ersetzen Sie beschädigte Glasdeckel oder beschädigtes Kochgeschirr.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen an Ihren Fachhändler.

## WARNUNG

### Sicher kochen mit Ihrem Fusiontec Kochgeschirr

- Bitte beachten Sie, dass Fusiontec ein hervorragender Wärmeleiter ist und deshalb die Oberflächen beim Kochen und Braten auf dem Herd sowie bei der Verwendung im Backofen schon nach kurzer Zeit sehr heiß werden.
- Verwenden Sie immer geeignete, hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

- Fassen Sie das Kochgeschirr dabei nur an den Griffträgern an und berühren Sie damit keine anderen Personen.
- Verschieben oder tragen Sie das heiße Kochgeschirr ausschließlich an den Griffen und mit sicherem Halt.
- Stellen Sie das heiße Kochgeschirr nur auf hitzebeständige Unterlagen (niemals auf Kunststoff).
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder beim Kochen vom Herd fern und lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Kochgeschirr hantieren.
- Berühren Sie unmittelbar nach dem Kochen nicht die Herdoberfläche. Dies gilt auch für Induktionsherde. Durch die Rückwärme des Kochgeschirrbodens wird die Kochzone heiß.
- Verzichten Sie beim Frittieren unbedingt darauf, das Kochgeschirr mit dem Deckel zu verschließen. Das heiße Fett könnte überschäumen und zu schweren Verbrennungen führen.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder im Notfall eine feuchte Decke und decken Sie damit die Flammen ab, um sie zu ersticken.

- Zum Abnehmen des Deckels vom Kochgeschirr greifen Sie diesen immer nur am Deckelgriff. Öffnen Sie den Deckel dabei bitte niemals seitlich oder zum Körper hin. Der Dampf sollte immer weg vom Körper entweichen können!

### **WARNUNG**

#### **Der richtige Umgang mit heißem Fett**

- Tupfen Sie das Gargut vor dem Braten gründlich trocken, bevor Sie es in heißem Fett anbraten. So vermeiden Sie Verbrennungen durch heiße Fettspritzer.
- Überhitzen Sie das Fett nicht.
- Füllen Sie beim Frittieren das Kochgeschirr bis maximal zur Hälfte mit geeignetem Fett.
  - Verzichten Sie beim Frittieren unbedingt darauf, das Kochgeschirr mit dem Deckel zu verschließen. Das heiße Fett könnte überschäumen und zu schweren Verbrennungen führen.
  - Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder im Notfall eine feuchte Decke und decken Sie damit die Flammen ab, um sie zu ersticken.

## **2| BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG**

### **2.1| HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
- Füllen Sie das Kochgeschirr zu 2/3 mit Wasser, geben Sie 2 – 3 Esslöffel Haushaltsessig dazu und kochen Sie dieses Essigwasser 5 – 10 Minuten auf.
- Spülen Sie nach dem Abkühlen alle Teile gründlich von Hand und trocknen Sie das Kochgeschirr und den Deckel sorgfältig ab.

### **2.2| KOCHEN MIT FUSIONTEC KOCHGESCHIRR**

- Das Kochgeschirr niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts nicht vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zur Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Vermeiden Sie bei heißen Glasdeckeln schockartiges Abschrecken oder das Absetzen auf kalten Unterlagen.

- Schlagen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab. Dieser könnte beschädigt werden.
- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramikfeldern. Heben Sie das Kochgeschirr stattdessen an.
- Halten Sie die Kochzone stets sauber. Schmutzreste zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramikkochfeld können die Kochzone zerkratzen.

### 2.3 | SONSTIGE HINWEISE UND TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Benutzen Sie die maximale Heizstufe nur zum Ankochen oder Anbraten. Schalten Sie anschließend auf mittlere oder niedrige Heizstufe zurück.
- Insbesondere beim wasserarmen Garen nur niedrige Heizstufen nutzen.
- Der gute Sitz des Deckels kann dazu führen, dass sich der Deckel beim Abkühlen durch das entstehende Vakuum festsaugt. Erhitzen Sie in diesem Fall das Kochgeschirr nochmals kurz, bis sich der Deckel wieder abnehmen lässt.
- Töpfe und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch backofengeeignet (siehe nachfolgende Tabelle).

- Sollten sich Griffe Ihres Kochgeschirrs gelockert haben, ziehen Sie die Schraube am jeweiligen Griff mit einem handelsüblichen Schraubendreher nach. Andernfalls darf das Kochgeschirr nicht mehr verwendet werden.
- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung Schaden genommen haben sowie beschädigte Glasdeckel, können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.

### 2.4 | TEMPERATURVORGABEN

Für die Verwendung im Backofen beachten Sie bitte folgende Tabelle. Die maximale Temperaturbeständigkeit hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Körper). Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

GRIFFE (DECKEL UND KÖRPER)	TEMPERATUR-BESTÄNDIGKEIT
aus Kunststoff/Silikon	70 °C (zum Warmhalten)
Aus Edelstahl	250 °C
DECKEL	
aus Edelstahl oder Glas ohne Edelstahleinfassung	250 °C
aus Glas mit Edelstahleinfassung / Silikon	180 °C
aus Edelstahl mit Kunststoffteilen	70 °C

### 3 | VERWENDUNG AUF IHREM HERD

#### Geeignete Herdarten



#### 3.1 | HINWEIS FÜR ELEKTROHERDE

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

Herdplatte	Topf	Pfanne
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

#### 3.2 | HINWEIS FÜR GLASKERAMIKKOCHEFELDER

Halten Sie die Kochzone sauber, damit keine Schmutzreste zwischen den Boden des Kochgeschirrs und des Kochfelds gelangen können. Diese könnten die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Verwenden Sie die zu Ihrem Kochgeschirr passende Kochzone, um eine optimale Energieausnutzung zu erreichen.

#### 3.3 | HINWEIS FÜR GASHERDE

Verwenden Sie den zu Ihrem Kochgeschirr passenden Gas-Kochzonenbereich, um eine optimale Energieausnutzung zu erreichen. Stellen Sie dabei die Gasflamme so ein, dass die Flamme aus-

schließlich mit dem Kochgeschirrboden in Kontakt kommt und nicht darüber hinaus reicht. So stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht beschädigt werden.

### 3.4 | HINWEIS FÜR INDUKTIONSHERDE

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie das Kochgeschirr nie ohne Inhalt, da es durch Überhitzung beschädigt werden kann. Bei hohen Heizstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Ihrem Kochgeschirr.

## 4 | HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

### 4.1 | TIPPS ZUM BRATEN UND SCHMOREN VON FLEISCH

Tupfen Sie das Gargut sorgfältig ab, bevor Sie es anbraten. So vermeiden Sie heiße Fettspritzer. Überhitzen Sie das Fett nicht. Beim Braten und Schmoren geben Sie das Fett immer in das kalte Kochgeschirr und erhitzen Sie es erst dann mit großer Heizstufe.

Verteilen Sie das Fett gleichmäßig durch Schwenken. Sobald es deutliche Schlieren zieht oder leicht zu perlen beginnt, geben Sie das Fleisch in das Kochgeschirr und drücken es am Boden an.

Regulieren Sie die Heizstufe des Herdes nach unten und warten Sie, bis das Eiweiß gerinnt und sich die Poren des Fleisches geschlossen haben. Sobald eine appetitliche Kruste entstanden ist, löst sich das Fleisch von selbst vom Boden und Sie können es mühelos wenden und nach Geschmack fertig braten.

Zum Schmoren verfahren Sie wie oben, regulieren jedoch die Heizstufe noch weiter zurück. Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 8–10 Minuten braten. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Bei dieser Art der Zubereitung schmort das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen. Seien Sie dennoch vorsichtig mit heißem Fett.

### 4.2 | TIPPS ZUM WASSERARMEN GAREN

Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Kochgeschirr mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte



der fest schließende Deckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Wasser-Dampf-Kreislauf nicht unterbrochen wird.

Wasserarmes Garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente weitgehend erhalten, da sie nicht im Wasser ausgespült werden. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie weitgehend verzichten, da auch das Eigenaroma der Zutaten bewahrt wird.

## 5 | REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen. Dazu im Kochgeschirr etwas Wasser und Spülmittel zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, festsitzende Speisereste aufweichen lassen und abschließend mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle, sandhaltigen Scheuermittel oder harte Seiten von Schwämmen verwenden.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit dem flüssigen Pflegemittel für Fusiontec Kochgeschirr.
- Fusiontec Kochgeschirr ist spülmaschineneignet. Allerdings kann die Reinigung in der Spülmaschine zu Farbveränderungen an der Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Trocknen Sie Kochgeschirr und Deckel nach der Reinigung gut ab.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Stapeln Sie die Töpfe und Pfannen so ineinander, dass die Griffe auf dem Rand aufliegen.
- Bewahren Sie die Deckel möglichst nicht direkt auf dem Kochgeschirr auf.

# COOKWARE SERIES

## Fusiontec material

Congratulations on your purchase! You have chosen Fusiontec from WMF. Born out of our passion for extraordinary design, a high level of craftsmanship and a great deal of pioneering spirit, this revolutionary material combines the best cooking and performance properties of copper, stainless steel, cast iron, aluminum and glass. (Based on scientific literature and internal tests, 2020)

Thanks to its non-porous, smooth, cut- and abrasion-resistant surface, Fusiontec not only looks beautiful at first glance but retains its flawless appearance for a long time. Every day. For decades. And on all kinds of hob of course. Guaranteed\*. Quality. Made in Germany.

---

\* The 30-year warranty applies to the inner and outer ceramic Fusiontec surface of the cookware. The warranty only applies when the product is used as intended. Please note the enclosed warranty declaration.

### WARNING

This symbol warns of immediate hazards that can lead to serious injuries (e.g. due to steam or hot surfaces) as well as possible risks that can lead to serious injuries.

## 1 | INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

**Read these notes carefully before use. This cookware should only be used by people who have first familiarized themselves with the instructions for use and care. Keep them in a safe place for future reference.**

## WARNING

### Maintaining safety and function

- If the handles become loose, tighten them with a screwdriver.
- Replace handles that are cracked or do not fit correctly.
- Replace damaged glass lids or any damaged cookware.
- Only use original spare parts.
- Refer to our instructions for cleaning and care.
- In the event of repairs contact your specialist dealer.

## WARNING

### Cooking safely with your Fusiontec cookware

Please note that Fusiontec is an excellent conductor of heat and that the surfaces therefore get very hot after a short time when cooking and frying on the hob as well as when used in the oven.

- Always use suitable, heat-resistant oven gloves to avoid injury.
- For safety reasons, always use the grip edges to carry the cookware, and be careful not to touch anybody else with it.
- You must use the handles and ensure a firm grip when moving or carrying hot cookware.

- Only place the hot cookware on heat-resistant surfaces (never on synthetic material).
- Never leave hot cookware unattended.
- Keep children away from the hob while cooking. Never allow children to handle the cookware unsupervised.
- Do not touch the surface of the hob immediately after cooking. This also applies to induction hobs. The cooking area gets hot due to the recovered heat of the cookware base.
- When deep frying, make sure you do not close the lid on the cookware. The hot fat could foam over and cause severe burns.
- Never extinguish burning fat with water. Use a lid to extinguish the flames or cover with a wet tablecloth in an emergency.
- Always hold the lid of the cookware at the handle when removing. Never open the lid to the side or towards your body. The steam should always be able to escape away from the body!

## WARNING

### Handling hot fat correctly

- Thoroughly dab food dry before frying it in hot fat in order to avoid burns caused by hot oil splashes.
- Do not overheat the fat.

- When deep frying, fill the cookware no more than half way with suitable fat.
  - When deep frying, make sure you do not close the lid on the cookware. The hot fat could foam over and cause severe burns.
  - Never extinguish burning fat with water. Use a lid to extinguish the flames or cover with a wet tablecloth in an emergency.

## 2 | PROPER USE

### 2.1 | STEPS BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all stickers before using for the first time.
- Fill the cookware 2/3 with water, add 2–3 table-spoons of vinegar and then boil the vinegar water for 5–10 minutes.
- Once cool, rinse all of the parts thoroughly by hand and carefully dry the cookware and the lid.

### 2.2 | COOKING WITH FUSIONTEC COOKWARE

- Never heat empty cookware for extended periods of time, and ensure that the liquid of cooked food does not completely evaporate. Failure to do so can result in the food being burned and can damage the cookware or heat source.

- Avoid immersing hot glass lids in water or placing them on cold surfaces.
- Do not knock spoons or other kitchen utensils against the pouring rim. This could damage the rim.
- Avoid sliding the cookware back and forth across glass ceramic cooking zones. Lift the cookware instead.
- Always keep the cooking area clean, as residue between the base of the cookware and the glass ceramic hob can scratch the cooking area.

### 2.3 | OTHER NOTES AND TIPS FOR USE

- Only use the maximum heating level for boiling or browning. Then turn the heat back down to a medium or low setting.
- Use a low heat particularly when cooking with very little water.
- If the lid is well positioned, it may stick due to the vacuum that is created when cooling down. In this case you must reheat the cookware until the lid becomes free again.
- Pots and lids without synthetic parts are also suitable for use in the oven (see following table).

- If handles on your cookware have become loose, tighten the screw on each handle using a standard household screwdriver. Otherwise, you must no longer use the cookware.
- Synthetic handles that have been damaged through improper handling and damaged glass lids can be replaced by your WMF dealer.

## 2.4 | TEMPERATURE SPECIFICATIONS

For use in the oven, refer to the following table. The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body). Never use the oven's grill function with glass lids.

HANDLES (LID AND BODY)	TEMPERATURE RESISTANCE
Made of synthetic material / silicone	70 °C (for keeping food warm)
Made of stainless steel	250 °C
<b>LID</b>	
Made of stainless steel or glass without stainless steel rim	250 °C
Made of glass with stainless steel rim / silicone	180 °C
Made of stainless steel with synthetic parts	70 °C

## 3 | USE ON A HOB

### Suitable hob types



### 3.1 | INFORMATION FOR ELECTRIC HOBS

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs must match with the diameter of the cookware:

<b>Hotplate</b>	<b>Pot</b>	<b>Frying pan</b>
small ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

### 3.2 | INFORMATION FOR GLASS CERAMIC HOBS

Keep the cooking area clean so that no dirt residues can get between the bottom of the cookware and the hob. This could scratch the glass ceramic surface. Use the hotplate size that corresponds with your cookware for optimum use of energy.

### 3.3 | INFORMATION FOR GAS HOBS

Use the gas burner size that corresponds with your cookware for optimal use of energy. Adjust the gas flame so that the flame only comes into contact with the base of the cookware and does not extend beyond it, to prevent damaging the handles.

### 3.4 | INFORMATION FOR INDUCTION HOBS

Please note: induction is a very rapid heat source. Never heat empty cookware as it can be damaged by overheating. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

## 4 | PREPARATION INSTRUCTIONS

### 4.1 | TIPS FOR ROASTING AND BRAISING MEAT

Dab the food carefully before you fry it, to avoid hot oil splashes. Do not overheat the fat. When frying with fat and braising, always put the fat into cold cookware and then heat it up on a high heat.

Distribute the fat evenly by rotating the pot. When streaks appear in the fat or it starts to bubble slightly, add the meat to the cookware and press it onto the base.

Reduce the heat setting of the hob and wait until the protein has coagulated and the pores of the meat have sealed. As soon as an appetizing crust has formed, the meat will detach itself from the base and you can turn it easily and finish frying according to your taste.

When braising, proceed as above, but turn down the heat setting even further. Fry for 8–10 minutes on each side with the lid closed. The cooking time depends on the size and type of the food. With this type of cooking, the meat fries in its own juice and requires little fat. Nevertheless, be careful with hot fat.

#### 4.2 | TIPS FOR COOKING WITH LITTLE WATER

This gentle form of preparation uses very little liquid for cooking vegetables or other food in the covered cookware. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed lid must not be removed.

Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or the meat of young animals. With this cooking method, vitamins, minerals and trace elements are largely retained because they are not rinsed out in the water. You can mostly refrain from adding salt, as the inherent flavors of the ingredients are also preserved.

## 5 | INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND CARE

- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Should food burn and stick despite taking the proper precautions, remove blackened residues immediately. To do so, bring a little water and washing-up liquid to the boil in the cookware, remove from the hob, allow any stubborn food residues to soften and then gently remove them with a soft sponge or brush.
- Do not use any steel wool, scouring agents containing sand or hard sides of sponges.
- To remove stubborn stains use the liquid detergent for Fusiontec cookware.
- Fusiontec cookware is dishwasher safe. However, cleaning in the dishwasher can lead to discoloration of the surface. This does not impair function. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the cookware and lid thoroughly after cleaning.
- Dry the cookware well before storing it.
- Stack the pots and frying pans inside each other, so that the handles sit on the rim.
- Where possible, do not store the lid directly on top of the cookware.

# BATTERIES DE CUISINE

## Matériau Fusiontec

Nous vous félicitons pour votre choix ! Vous avez opté pour la gamme Fusiontec de WMF. Fruit de notre passion pour un design exceptionnel, notre grande expérience en matière de fabrication artisanale et notre esprit pionnier, ce matériau révolutionnaire allie les meilleures caractéristiques du cuivre, de l'acier inoxydable, de la fonte, de l'aluminium et du verre en termes de cuisson et d'utilisation. (Sur la base de la littérature scientifique et de tests internes, 2020)

Grâce à sa surface lisse non poreuse résistante coupures et à l'usure, le matériau Fusiontec séduit par son esthétique faite pour durer. Au quotidien. Et ce pendant des décennies. Sur tout type de cuisine. Voilà notre garantie\*. La qualité. Made in Germany.

---

\* La garantie de 30 ans s'applique à la surface intérieure et extérieure en matériau Fusiontec céramique des batteries de cuisine. Elle n'est valable qu'en cas d'utilisation conforme aux prescriptions. Veuillez tenir compte de la déclaration de garantie ci-jointe.

### AVERTISSEMENT

Ce symbole met en garde contre un danger imminent (p. ex. dû à la vapeur, à des surfaces chaudes) ou un risque potentiel pouvant engendrer des blessures graves.

## 1 | CONSEILS POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

**Lisez attentivement ces indications avant utilisation. Confiez la batterie de cuisine uniquement à des personnes qui se sont familiarisées au préalable avec les instructions d'utilisation et d'entretien. Conservez ces indications afin de les consulter ultérieurement.**



## AVERTISSEMENT

### **Garantir la sécurité et le bon fonctionnement**

- Si les poignées sont desserrées, vissez-les à fond à l'aide d'un tournevis.
- Remplacez les poignées fissurées ou branlantes.
- Remplacez le couvercle en verre ou la batterie de cuisine en cas d'endommagement.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Respectez nos consignes de nettoyage et d'entretien.
- Adressez-vous à votre magasin spécialisé en cas de réparations.

## AVERTISSEMENT

### **Cuisiner en toute sécurité avec votre batterie de cuisine Fusiontec**

Veillez noter que le matériau Fusiontec constitue un excellent conducteur thermique. Par conséquent, les surfaces peuvent devenir rapidement très chaudes lors de la cuisson sur la cuisinière, ainsi qu'en cas d'utilisation au four.

- Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants de cuisine adaptés et résistants à la chaleur.
- Saisissez la batterie de cuisine uniquement par les poignées et ne touchez jamais d'autres personnes avec.

- Prenez toujours la casserole fermement par les poignées pour la déplacer ou la transporter lorsqu'elle est chaude.
- Ne posez l'ustensile que sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique).
- Ne laissez jamais la casserole chaude sans surveillance.
- Tenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque vous cuisinez et ne laissez jamais les enfants manipuler l'ustensile sans surveillance.
- Ne touchez pas la surface de la table de cuisson immédiatement après la cuisson. Cela s'applique aussi aux tables à induction. La chaleur du fond de l'ustensile peut s'être retransmise à la plaque.
- En cas de friture, ne placez pas de couvercle sur la casserole. La graisse chaude pourrait déborder et causer ainsi de graves brûlures.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Utilisez un couvercle ou une couverture mouillée pour couvrir les flammes et ainsi les éteindre.
- Pour retirer le couvercle, saisissez-le toujours par la poignée. Ne soulevez jamais le couvercle sur le côté ou en direction de votre corps. La vapeur doit toujours s'échapper loin du corps !

## AVERTISSEMENT

### Cuisiner en toute sécurité avec des matières grasses chaudes

- Tamponnez correctement les aliments à cuire avec du papier jusqu'à ce qu'ils soient bien secs avant de les cuire dans de la graisse chaude. Vous éviterez ainsi les brûlures dues aux projections de graisse brûlantes.
- Ne surchauffez pas la graisse.
- Pour la friture, remplissez la casserole avec une graisse appropriée, au maximum jusqu'à mi-hauteur.
  - En cas de friture, ne placez pas de couvercle sur la casserole. La graisse chaude pourrait déborder et causer ainsi de graves brûlures.
  - N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Utilisez un couvercle ou une couverture mouillée pour couvrir les flammes et ainsi les éteindre.

## 2 | UTILISATION CONFORME AUX INSTRUCTIONS

### 2.1 | CONSIGNES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants.

- Remplissez l'ustensile d'eau jusqu'aux 2/3 ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de ménage et faites bouillir pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois que toutes les pièces ont refroidi, rincez abondamment à la main et essayez soigneusement la casserole et le couvercle.

### 2.2 | CUISINER AVEC UNE BATTERIE DE CUISINE FUSIONTEC

- Ne faites jamais chauffer les batteries de cuisine sans contenu et faites en sorte que le liquide des aliments ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment ou d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Évitez de refroidir d'un coup les couvercles en verre chauds ou de les placer sur des surfaces froides.
- Ne tapez pas de mouvettes ou d'autres ustensiles de cuisine contre le bord verseur. Vous risqueriez de l'endommager.
- Évitez de pousser ou de tirer la casserole sur les plaques en vitrocéramique. Au lieu de cela, soulevez bien la casserole lorsque vous la déplacez.
- Veillez à garder la zone de cuisson propre. Les restes situés entre le fond extérieur de la casserole et la plaque vitrocéramique risquent d'abîmer la zone de cuisson.

### 2.3 | AUTRES CONSIGNES ET CONSEILS D'UTILISATION

- Utilisez le niveau de cuisson maximal uniquement pour porter à ébullition ou pour saisir les aliments. Repassez ensuite sur un niveau de cuisson moyen ou faible.
- La cuisson à l'étouffée (pauvre en eau) se fait uniquement à basse température.
- Lorsque le couvercle est bien positionné, un vide risque de se créer lors du refroidissement et le couvercle peut rester collé par effet ventouse. Dans ce cas, réchauffez brièvement la casserole jusqu'à ce qu'il soit possible de retirer le couvercle.
- Les casseroles et les couvercles sans pièces en plastique conviennent aussi pour la cuisson au four (voir tableau suivant).
- Si la poignée de votre casserole est desserrée, resserrez la vis de la poignée à l'aide d'un tournevis standard. En attendant, cessez d'utiliser la casserole en question.
- Les poignées en plastique et les couvercles en verre qui ont été endommagés suite à une manipulation non conforme peuvent être remplacés auprès de votre revendeur WMF.

### 2.4 | PRESCRIPTIONS DE TEMPÉRATURE

Veillez respecter le tableau suivant en cas d'utilisation au four. La température maximale de résistance à la chaleur dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou corps). N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

<b>POIGNÉES (COUVERCLE ET CORPS)</b>	<b>RÉSISTANCE THERMIQUE</b>
en plastique/silicone	70 °C (maintien au chaud)
en acier inoxydable	250 °C
<b>COUVERCLE</b>	
en acier inoxydable ou en verre sans bord en inox	250 °C
en verre avec bord en acier inoxydable / silicone	180 °C
en inox avec pièces en plastique	70 °C

## 3 | UTILISATION SUR UNE CUISINIÈRE

### Types de feu appropriés



#### 3.1 | INSTRUCTIONS POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploiter l'énergie de manière plus efficace, le diamètre des plaques doit plus ou moins correspondre aux diamètres des casseroles :

Plaque	Faitout	Poêle
petite	ø 14,5 cm	ø 16 cm
moyenne	ø 18 cm	ø 20 cm
grande	ø 22 cm	ø 24/28 cm

#### 3.2 | INSTRUCTIONS POUR LES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Veillez à garder la zone de cuisson propre afin d'éviter tout résidu de saleté entre le fond de la casserole et la plaque de cuisson. Cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique. Choisissez la zone de cuisson en fonction de la cas-

serole utilisée afin de garantir une exploitation optimale de l'énergie.

#### 3.3 | INSTRUCTIONS POUR LES CUISINIÈRES À GAZ

Choisissez la zone de cuisson en fonction de la casserole utilisée afin de garantir une exploitation optimale de l'énergie. Réglez la flamme de la gazinière afin qu'elle soit uniquement en contact avec le fond de la casserole sans remonter au niveau des bords. Vous évitez ainsi d'endommager les poignées.

#### 3.4 | INSTRUCTIONS POUR LES TABLES À INDUCTION

Attention : l'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas la casserole sans contenu, car la surchauffe peut l'endommager. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre cuisinière ou de votre batterie de cuisine.

## 4 | CONSEILS DE PRÉPARATION

### 4.1 | CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE ET LE MIJOTAGE DE LA VIANDE

Tamponnez soigneusement les aliments avant de les faire rôtir. Vous éviterez ainsi les projections de graisse brûlantes. Ne surchauffez pas la graisse. Pour le rôtissage et le mijotage, versez toujours la graisse dans la poêle froide avant de la faire chauffer à feu vif.

Répartissez la graisse uniformément en inclinant la casserole. Dès que la graisse forme des stries ou commence à former des bulles, mettez la viande dans la casserole et pressez-la contre le fond de la casserole.

Baissez le feu et attendez jusqu'à ce que les albumines ruissellent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une appétissante croûte s'est formée, la viande se détache toute seule du fond. Vous pourrez alors la retourner sans effort et terminer la cuisson à votre goût.

Pour le mijotage, procédez comme indiqué ci-dessus en baissant davantage le feu. Faites cuire des deux côtés pendant 8 à 10 minutes à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment. Avec cette méthode

de préparation, la viande mijote dans son propre jus et vous pouvez ainsi utiliser très peu de matière grasse. Redoublez de prudence avec la graisse chaude.

### 4.2 | CONSEILS POUR LES CUISSONS PAUVRES EN EAU

Cette méthode de préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Lors de la cuisson, le couvercle doit être correctement fermé et ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que le cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu.

La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson permet de préserver en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, car l'eau ne les détruit pas. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine car les aliments conservent toute leur saveur.

## 5 | INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Si malgré toutes les précautions, quelque chose venait à brûler, retirez immédiatement les brûlures noires. Pour ce faire, portez à ébullition un peu d'eau et de produit de rinçage dans la casserole, retirez du feu et laissez ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec une éponge souple ou une brosse.
- N'utilisez pas de laine d'acier, d'agents abrasifs ni le côté abrasif des éponges.
- Éliminez les taches rebelles avec le produit d'entretien liquide pour batteries de cuisine Fusiontec.
- Les batteries de cuisine Fusiontec sont compatibles lave-vaisselle. Toutefois, le nettoyage au lave-vaisselle risque d'occasionner des changements de couleur au niveau de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré. Toutefois, nous recommandons un nettoyage à la main.
- Essuyez bien la casserole et le couvercle après rinçage.
- La casserole doit être soigneusement séchée avant d'être rangée.
- Empilez les casseroles et poêles les unes sur les autres de manière à ce que les poignées reposent sur le bord.
- Si possible, ne rangez pas le couvercle directement sur la casserole.

# BATERÍAS DE COCINA

## Material Fusiontec

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto Fusiontec de WMF. Nacido de nuestra pasión por el diseño extraordinario, la alta artesanía y una gran porción de espíritu pionero, este revolucionario material combina las mejores propiedades de cocción y uso del cobre, el acero inoxidable, el hierro fundido, el aluminio y el cristal. (Basado en la literatura científica y en pruebas internas, 2020)

Gracias a su superficie no porosa, lisa y resistente a los cortes y la abrasión, Fusiontec inspira no solo al instante, sino también a largo plazo con una belleza impecable. A diario. Durante décadas. Y, por supuesto, en cualquier cocina. Esto se lo garantizamos\*. Calidad. Made in Germany.

---

\* La garantía de 30 años se aplica a la superficie interior y exterior de cerámica Fusiontec de la batería de cocina. La garantía solo es aplicable si el aparato se utiliza conforme al uso previsto. Por favor tenga en cuenta la declaración de garantía adjunta.

### ADVERTENCIA

Este símbolo advierte de los peligros inmediatos que pueden provocar lesiones graves (por ejemplo, debido al vapor o a las superficies calientes), así como de los posibles riesgos que pueden provocar lesiones graves.

### 1 | INDICACIONES PARA UN USO SEGURO

**Lea detenidamente estas indicaciones antes del uso. Asegúrese de que las baterías de cocina sean utilizadas únicamente por personas que estén familiarizadas con las instrucciones de uso y cuidados. Conserve estas instrucciones en un lugar seguro para poder leerlas posteriormente.**

## ADVERTENCIA

### Para mantener la seguridad y el buen funcionamiento

- Si las asas se han aflojado, simplemente apriete el tornillo con un destornillador.
- Reemplace las asas que presenten grietas o no apoyen correctamente.
- Sustituya las tapas de cristal o la batería de cocina dañadas.
- Utilice únicamente repuestos originales.
- Tenga en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- Póngase en contacto con su distribuidor, en caso de que requiera reparaciones.

## ADVERTENCIA

### Cocine con seguridad con su batería de cocina Fusiontec

- Tenga en cuenta que Fusiontec es un excelente conductor del calor y, por lo tanto, al cocinar y freír sobre una placa de cocción o en el horno, las superficies se calientan mucho después de poco tiempo.
- Utilice siempre guantes para el horno resistentes al calor adecuados para evitar posibles lesiones.

- Por motivos de seguridad, sujete la batería de cocina únicamente por las asas y nunca toque con él a ninguna otra persona mientras esté caliente.
- Empuje o tome la batería de cocina caliente únicamente desde las asas y con firmeza.
- Apoye la batería de cocina caliente solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico).
- Nunca deje la batería de cocina sin vigilancia cuando esté caliente.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras está en funcionamiento y nunca permita que los niños manipulen la batería de cocina sin vigilancia.
- No toque la superficie de la cocina inmediatamente después de cocinar. Lo mismo rige para las cocinas de inducción. La zona de cocción se calienta a través de la recuperación de calor del fondo de la batería de cocina.
- Al freír, asegúrese de no cerrar la batería de cocina con la tapa. La grasa caliente podría hacer espuma y causar quemaduras graves.
- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Use una tapa o, en caso de emergencia, cubra las llamas con una manta húmeda para extinguirlas.



- Para quitar la tapa de la baterías de cocina sosténgala siempre solo por el mango de la tapa. Nunca abra la tapa lateralmente o hacia su cuerpo. El vapor que sale puede alejarse siempre del cuerpo.

### ADVERTENCIA

#### **El manejo adecuado de la grasa caliente**

- Seque bien el alimento antes de freirlo en grasa caliente. De esta forma evitará quemaduras por salpicaduras de grasa caliente.
- Nunca sobrecaliente la grasa.
- Llene la batería de cocina al freír como máximo hasta la mitad con grasa adecuada.
  - Al freír, asegúrese de no cerrar la batería de cocina con la tapa. La grasa caliente podría hacer espuma y causar quemaduras graves.
  - Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Use una tapa o, en caso de emergencia, cubra las llamas con una manta húmeda para extinguir las.

## **2 | UTILIZACIÓN SEGÚN EL USO PREVISTO**

### **2.1 | ADVERTENCIAS ANTES DEL PRIMER USO**

- Antes del primer uso, retire los posibles adhesivos que hubiera en el producto.
- Llene la batería de cocina con 2/3 de agua, añada 2 - 3 cucharadas soperas de vinagre de mesa y hierva el agua con vinagre durante 5 - 10 minutos.
- Una vez que todo se haya enfriado, lave bien todas las piezas a mano y seque bien la baterías de cocina y la tapa.

### **2.2 | COCINAR CON LA BATERÍAS DE COCINA FUSIONTEC**

- No caliente nunca la batería de cocina vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, la comida se puede quemar y la batería de cocina se puede estropear, e incluso la fuente de calor podría verse afectada.
- No vierta nunca agua fría sobre las tapas de cristal calientes ni coloque las tapas calientes sobre bases frías.

- No golpee el cucharón ni otros utensilios de cocina contra el borde vertedor. El borde podría sufrir daños.
- Evite desplazar la batería de cocina arrastrándola sobre la superficie vitrocerámica. En vez de ello, levante la batería de cocina cuando quiera moverla.
- Mantenga siempre limpia la zona de cocción. Los restos de suciedad entre la base de la batería de cocina y la zona de cocción de la vitrocerámica pueden arañar la zona.

### 2.3| OTRAS INDICACIONES Y CONSEJOS PARA EL USO

- Utilice el nivel máximo de calentamiento solamente para la cocción rápida o para freír brevemente los alimentos. Después baje a fuego medio o lento.
- Utilice solo bajas temperaturas sobre todo al cocer con poco líquido.
- El buen asiento de la tapa puede hacer que una vez que se enfríe, la tapa quede adherida a causa del vacío que se forma. En ese caso, caliente de nuevo la baterías de cocina brevemente hasta que pueda quitar la tapa.
- Las cacerolas y las tapas sin piezas de plástico también son aptas para el horno (véase la tabla a continuación).

- Si los mangos de su batería de cocina se han aflojado, apriete el tornillo del mango correspondiente con un destornillador doméstico. No utilice la batería de cocina antes de hacerlo.
- Las empuñaduras de material plástico que se hayan dañado por un manejo inadecuado y las tapas de cristal dañadas pueden ser sustituidas por su distribuidor especializado WMF.

### 2.4| INDICACIONES DE TEMPERATURA

Para su uso en la rustidera, por favor tenga en cuenta la siguiente tabla. La resistencia máxima a la temperatura depende de las piezas con la menor resistencia (asas, tapa o cuerpo). No utilice la función de parrilla del horno cuando use tapas de cristal.

ASAS (TAPA Y CUERPO)	RESISTENCIA A LA TEMPERATURA
De plástico/silicona	70 °C (para conservar el calor)
De acero inoxidable	250 °C
TAPA	
De acero inoxidable o cristal sin reborde de acero inoxidable	250 °C
De cristal con reborde de acero inoxidable/ silicona	180 °C
De acero inoxidable con piezas de plástico	70 °C

### 3 | UTILIZAR EN SU COCINA

#### Tipos de cocinas adecuados



#### 3.1 | INDICACIONES PARA COCINAS ELÉCTRICAS

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro de la baterías de cocina deberían ser aproximadamente:

Placa	Cacerola	Sartén
pequeñas ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medianas ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grandes ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

#### 3.2 | ADVERTENCIAS PARA COCINAS DE VITROCERÁMICA

Mantenga limpia la zona de cocción para que no queden restos de suciedad entre el fondo de la batería de cocina y la placa. Podrían arañar la superficie de cerámica. Utilice la zona de cocción que corresponda a su batería de cocina para conseguir un aprovechamiento óptimo de la energía.

#### 3.3 | INDICACIONES PARA COCINAS A GAS

Utilice la zona de cocción a gas que corresponda a su batería de cocina para un óptimo aprovechamiento de la energía. Ajuste la llama de gas de manera que la llama solo entre en contacto con

la base de la baterías de cocina y no se extienda más allá. De este modo se asegura de que no se dañen las asas.

### **3.4| INDICACIONES PARA COCINAS DE INDUCCIÓN**

Tenga en cuenta lo siguiente: la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la baterías de cocina vacía, ya que un sobrecalentamiento podría estropearla. A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. Este ruido es una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o su batería de cocina.

## **4| INDICACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

### **4.1| CONSEJOS PARA FREÍR Y GUIJAR CARNE**

Seque bien el alimento antes de freírlo. De esta forma evitará salpicaduras de grasa caliente. Nunca sobrecaliente la grasa. Cuando vaya a freír y guisar con grasa, añádala siempre antes en la batería de cocina fría y caliéntela después.

Haga girar la olla para distribuir la grasa de manera uniforme. En cuanto la grasa comience a crepitar o empiece a burbujear ligeramente, coloque la carne en la baterías de cocina y presiónela hasta el fondo.

Ajuste la temperatura de la placa hacia abajo y espere hasta que la proteína se haya coagulado y los poros de la carne se hayan cerrado. En cuanto se haya formado una sabrosa costra, la carne se separará sola del fondo de la batería de cocina y podrá darla vuelta sin esfuerzos y terminar de freír al gusto.

Para guisar a fuego lento, proceda como en el caso anterior, pero reduzca aún más el nivel de calor. Cueza entre 8 a 10 minutos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación, la carne se guisa en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa. Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes.

### **4.2| CONSEJOS PARA COCINAR CON POCA AGUA**

En esta preparación especialmente sana, las verduras u otros alimentos se cuecen en la baterías

de cocina cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción la tapa de cierre fijo debe permanecer puesta para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor.

La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne tierna. Con este método de cocción se conservan en gran medida las vitaminas, los elementos minerales y los oligoelementos porque no se lavan con el agua. Se puede prescindir en gran medida de la adición de sal de mesa, ya que también se conserva el sabor inherente de los ingredientes.

## 5 | INDICACIONES RELATIVAS A LA LIMPIEZA Y LA CONSERVACIÓN

- Lávelo con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Si a pesar de todas estas precauciones algo se quemara mucho, elimine de inmediato los restos negros. Para ello, hierva un poco de agua con producto de limpieza en la batería de cocina, retírela de la placa de cocción, remoje los restos pegados y retírelos después con cuidado con una esponja suave o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos ni las partes duras de los estropajos.
- Retire los restos adheridos con el limpiador líquido para baterías de cocina Fusiontec.
- La batería de cocina Fusiontec es apta para lavavajillas. No obstante, la limpieza en el lavavajillas puede producir cambios en el color de la superficie. Esto no afecta en absoluto a su funcionamiento. Por tanto, recomendamos el lavado a mano.
- Después del lavado, seque bien la batería de cocina y la tapa.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.
- Apile las ollas y sartenes unas dentro de las otras de modo que las asas queden apoyadas sobre el borde.
- Dentro de lo posible, no guarde la tapa directamente sobre la batería de cocina.

# SERIE DI BATTERIE DA CUCINA

## Materiale Fusiontec

Congratulazioni per il suo acquisto e per aver scelto l'innovativo materiale Fusiontec di WMF. Nato dalla nostra passione per il design straordinario e per la lavorazione artigianale, e con grande spirito pionieristico, questo materiale rivoluzionario sfrutta le caratteristiche del rame, dell'acciaio inox, della ghisa, dell'alluminio e del vetro per risultati di cottura eccellenti e prestazioni straordinarie. (i dati si basano sulla bibliografia scientifica e su test interni, 2020)

Grazie alla sua superficie liscia, priva di pori, resistente ai tagli e all'abrasione, il Fusiontec è sempre bello e impeccabile non solo appena acquistato, ma anche nel tempo. Ogni giorno. Per decenni. E naturalmente su qualsiasi tipo di piano di cottura. Questo è ciò che garantiamo\*. Qualità. Made in Germany.

---

\* La garanzia di 30 anni è valevole per le pentole con superficie interna ed esterna in Fusiontec. La garanzia è valida soltanto in caso di utilizzo conforme alle disposizioni. Si prega di leggere al proposito la dichiarazione di garanzia acclusa.

### AVVERTENZA

Questo simbolo segnala rischi immediati che possono provocare lesioni gravi (come vapore e superfici calde) e rischi potenziali che possono provocare lesioni gravi.

## 1 | INDICAZIONI PER UN IMPIEGO SICURO

**Leggere attentamente le presenti indicazioni prima dell'utilizzo. Affidare le pentole solo a persone che abbiano precedentemente preso visione delle istruzioni per l'uso e la cura. Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso e la cura per poterle leggere in tempi successivi.**

## AVVERTENZA

### Sicurezza e funzionalità

- Serrare i manici con un cacciavite nel caso in cui si siano allentati.
- Sostituire i manici con crepe o non posizionati correttamente.
- Sostituire i coperchi di vetro o le pentole se danneggiati.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Osservare le nostre indicazioni per la pulizia e la cura.
- Per le riparazioni rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.

## AVVERTENZA

### Cucinare in sicurezza con le batterie da cucina in Fusiontec

Va ricordato che il Fusiontec è uno straordinario conduttore di calore, di conseguenza le superfici possono diventare incandescenti in poco tempo in caso di utilizzo per cuocere o stufare su un piano di cottura o per cuocere in forno.

- Per evitare lesioni, utilizzare sempre un guanto da forno adatto resistente al calore.
- Afferrare le pentole solo dai bordi dei manici e non avvicinarsi ad altre persone.

- Spostare o sollevare le pentole calde prendendole esclusivamente dai manici e con presa sicura.
- Posizionare la pentola calda esclusivamente su supporti resistenti al calore (mai sulla plastica).
- Tenere sempre sotto controllo le pentole calde.
- Tenere lontano i bambini dal piano di cottura e non permettere mai ai bambini di maneggiare la pentola senza supervisione.
- Non toccare la superficie del piano di cottura immediatamente dopo la cottura. Ciò vale anche nel caso di piani di cottura a induzione. La zona di cottura si riscalda a causa del contatto con la base calda della pentola.
- Durante la frittura non chiudere mai la pentola con il coperchio. Il grasso bollente potrebbe traboccare e provocare ustioni gravi.
- Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Prendere un coperchio, oppure in caso di emergenza una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.
- Per togliere il coperchio, afferrarlo sempre dal manico. Non aprire mai il coperchio lateralmente o rivolto verso il proprio corpo. Il vapore dovrà sempre defluire lontano dal corpo.

## AVVERTENZA

### Come comportarsi in caso di grassi caldi

- Prima della cottura, assicurarsi che i cibi siano ben asciutti prima di metterli nel grasso caldo. In questo modo si evitano ustioni causate dagli schizzi bollenti.
- Non surriscaldare i grassi.
- Durante la frittura riempire la pentola con grasso idoneo al massimo fino a metà.
  - Durante la frittura non chiudere mai la pentola con il coperchio. Il grasso bollente potrebbe traboccare e provocare ustioni gravi.
  - Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Prendere un coperchio, oppure in caso di emergenza una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

## 2 | UTILIZZO CONFORME ALLE DISPOSIZIONI

### 2.1 | INDICAZIONI PRELIMINARI

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi.
- Riempire 2/3 della pentola con acqua, aggiungere 2-3 cucchiaini di aceto e far bollire l'acqua e l'aceto per 5-10 minuti.

- Una volta raffreddati, risciacquare a fondo e asciugare accuratamente sia la pentola che il coperchio.

### 2.2 | CUCINARE CON LE BATTERIE DA CUCINA IN FUSIONTEC

- Non riscaldare le pentole senza alimenti e fare attenzione a che i liquidi di cottura non evaporino mai completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pentole e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Evitare di scuotere vigorosamente o di appoggiare il coperchio di vetro caldo sulle superfici fredde.
- Non battere i cucchiaini o altri utensili da cucina sul bordo per versare. Lo si potrebbe danneggiare.
- Evitare di tirare o spingere le pentole sulle zone di vetroceramica. Si consiglia invece di sollevarle.
- Tenere la zona di cottura sempre pulita. Eventuali resti di sporco tra la base della pentola e la zona in vetroceramica potrebbero graffiare la zona di cottura.



### 2.3 | ALTRE INDICAZIONI E CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- Utilizzare il livello di calore massimo solo per avviare la cottura o rosolare. Poi tornare ad un livello di calore medio o basso.
- In particolare, lavorare ad un livello di calore ridotto per le cotture con poca acqua.
- Il coperchio, se lasciato completamente appoggiato in fase di raffreddamento, potrebbe attaccarsi tramite il sottovuoto così creato. In questo caso riscaldare di nuovo brevemente la pentola fino a quando il coperchio non si stacca.
- Le pentole e i coperchi senza parti in plastica sono adatti anche per la cottura in forno (vedi tabella seguente).
- Se i manici della pentola si sono allentati, si prega di serrare la vite sul relativo manico con un cacciavite per uso domestico. In caso contrario la pentola non potrà più essere utilizzata.
- I manici in plastica danneggiati da un uso improprio e i coperchi di vetro danneggiati possono essere sostituiti presso il vostro rivenditore WMF di fiducia.

### 2.4 | REQUISITI DI TEMPERATURA

Per l'utilizzo in forno rispettare la tabella seguente. La resistenza massima alle temperature dipende dai componenti con resistenza alle temperature minima (manici, coperchio o corpo). Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.

MANICI (COPERCHIO E CORPO)	RESISTENZA ALLE TEMPERATURE
in plastica/silicone	70 °C (per mantenere in caldo)
In acciaio inox	250 °C
COPERCHIO	
in acciaio inossidabile o in vetro senza bordo in acciaio inox	250 °C
in vetro con bordo in acciaio inox / silicone	180 °C
in acciaio inossidabile con parti in plastica	70 °C

### 3 | UTILIZZO SUL PIANO DI COTTURA

#### Tipi di piano di cottura adatti



#### 3.1 | INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA ELETTRICI

Al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano di cottura elettrico, è consigliabile utilizzare pentole all'incirca dello stesso diametro della piastra:

<b>Piastra</b>	<b>Casseruola</b>	<b>Padella</b>
piccola ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
media ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

#### 3.2 | INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA

Tenere pulita la zona di cottura in modo che i residui di sporcizia non possano giungere tra il fondo della pentola e il piano di cottura e graffiare così la superficie in vetroceramica. Utilizzare la zona di cottura idonea per la pentola in questione per poter sfruttare l'energia in modo ottimale.

#### 3.3 | INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA A GAS

Utilizzare la zona di cottura idonea per la pentola in questione per poter sfruttare l'energia in modo ottimale. In questo caso regolare la fiamma in modo che venga a contatto esclusivamente con il fondo della pentola senza debordare. In questo modo si evita di danneggiare i manici.

#### 3.4 | INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA A INDUZIONE

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare la pentola vuota poiché il surriscaldamento può danneggiarla. Cucinando a calore alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore dovuto a ragioni tecniche e non di un difetto del piano di cottura o della pentola.

### 4 | ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

#### 4.1 | CONSIGLI PER CUOCERE E BRASARE LA CARNE

Tamponare accuratamente i cibi prima di rosolarli. In questo modo si evitano schizzi bollenti di

grasso. Non surriscaldare i grassi. Per la cottura e la brasatura, distribuire sempre il grasso nella pentola fredda, e riscaldare la pentola solo dopo ad un livello di calore elevato.

Distribuire il grasso in modo uniforme. Non appena il grasso forma delle chiare striature oppure inizia leggermente a schiumare, aggiungere la carne nella pentola e pressarla alla base.

Ridurre il livello di calore del piano di cottura e attendere finché le proteine non si sono coagulate e i pori della carne non si sono sigillati. Quando si forma un'appetitosa crosta marrone, la carne si staccherà da sola dalla base e sarà possibile girarla e proseguire la cottura secondo il proprio gusto.

Per la brasatura procedere come descritto in precedenza, riducendo però ulteriormente il livello di calore. Lasciare cuocere da entrambe le parti per 8 - 10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e della consistenza degli alimenti. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, la carne può essere brasata nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi. Fare comunque attenzione al grasso molto caldo.

## 4.2| CONSIGLI PER CUOCERE CON POCA ACQUA

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure e altri alimenti vengono cotti in pentola chiusa con pochissima acqua. Durante la cottura il coperchio non deve essere sollevato, affinché il vapore non fuoriesca ed il ciclo acqua-vapore non venga interrotto.

La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi rimangono pressoché intatti, perché non vengono lavati via dall'acqua. Si può quindi rinunciare ad aggiungere sale in quanto anche l'aroma degli ingredienti viene preservato.

## 5| AVVERTENZE PER LA PULIZIA E LA CURA

- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Se nonostante tutte queste precauzioni in alcuni punti le pietanze rimangono attaccate, rimuovere immediatamente i residui bruciacchiati. A tale scopo, portare ad ebollizione un po' di acqua bollente e detersivo nella pentola, lasciare ammorbidire i residui di cibo e successivamente rimuoverli delicatamente con una spugna morbida o una spazzola.

- Non utilizzare pagliette in acciaio, prodotti abrasivi granulosi o il lato duro delle spugnette.
- Rimuovere le macchie ostinate con l'apposito detergente liquido per le batterie da cucina in Fusiontec.
- Le batterie da cucina in Fusiontec sono adatte ad essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, il lavaggio in lavastoviglie può far cambiare il colore della superficie. Il funzionamento della pentola non viene tuttavia compromesso. Si consiglia pertanto il lavaggio a mano.
- Dopo il lavaggio asciugare bene le pentole e i coperchi.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.
- Impilare le pentole e le padelle una nell'altra in modo che i manici poggino sul bordo.
- Possibilmente non conservare i coperchi direttamente sopra le pentole.

# 锅具系列

## Fusiontec 材质

衷心感谢并恭喜您选用本产品！您选择的是一款 WMF Fusiontec 系列优质产品。源自我们对于杰出设计、高超手工艺、高度开拓精神的热情，这款革新材料将铜、不锈钢、铸铁、铝和玻璃的最佳烹饪使用特性融为一体。（基于科学文献和内部测试，2020 年）

Fusiontec 的表面无孔隙、光滑、耐切割、耐磨损，不仅能够让人一见钟情，即使天长日久也能保持完美无瑕。每天。数十年。当然也适用于各种灶具类型。这一点我们确保无疑\*。品质。德国制造。

---

\* 30 年保修适用于锅具内外部的陶瓷 Fusiontec 表面。保修权仅在按规定使用的情况下适用。也请注意随附的保修声明。



该符号警示可能导致严重伤害的直接危险（例如由蒸汽和高温表面造成）以及可能导致严重伤害的潜在风险。

### 1 | 安全使用提示

**请于使用前仔细阅读这些说明。仅允许已事先熟悉使用和保养说明的人员使用本锅具。请将其妥善保管，以便日后查阅。**



### 安全和功能维护

- 锅柄松动时请用一把螺丝刀将其拧紧。
- 如果锅柄出现裂纹或不能妥当安装，请更换。
- 当玻璃盖或锅身损坏时请对其进行更换。
- 请仅使用原装备件。
- 请遵守我们的清洁和保养说明。
- 如需维修请联系您的专业经销商。

**警告**

## Fusiontec 锅具伴您安全烹饪

请注意，Fusiontec 具有极佳的导热性，因此，在炉灶上烧煮和煎炒以及在烤箱中使用时，表面很快便会变得很烫。

- 请您务必使用合适的耐热烤箱专用手套以避免受伤。
- 出于安全原因，仅可在手柄边缘处抓握锅具，并不要将锅具碰触他人。
- 请您始终只握住锅柄以移动或端起锅具，并请确保牢牢握紧。
- 请您将热锅具只放置在耐高温的垫板上（请勿使用塑料垫板）。
- 请勿将热锅放置在无人看管之处。
- 请确保儿童远离烹饪中的炉灶，切勿让儿童在无人看管的情况下取拿锅具。
- 请在烹煮后不要马上碰触炉灶表面。此条也同样适用于电磁炉。锅具锅底的反反射热量会使炉灶面板变得很烫。
- 油炸时切勿盖上锅盖。热油脂可能冒泡溢出，造成严重烫伤。
- 油脂着火时请绝对不要用水灭火。请使用锅盖、或者在紧急情况下用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。
- 将锅盖从锅具上取下时，仅可抓握锅盖手柄进行操作。此时切勿从侧面或向着身体打开盖子。蒸汽应始终朝离开身体的方向逸出！

**警告**

## 正确使用热油脂

- 在煎制之前，请将食材彻底抹干后再放入热油脂中猛火急煎。这样可避免热油脂四下飞溅造成烫伤。
- 切勿将油脂加热过度。
- 油炸时，请将合适的油脂注入锅具中，最多至其一半容量。
  - 油炸时切勿盖上锅盖。热油脂可能冒泡溢出，造成严重烫伤。
  - 油脂着火时请绝对不要用水灭火。请使用锅盖、或者在紧急情况下用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。

## 2| 按规定用途使用

### 2.1| 首次使用前注意事项

- 首次使用前请去除所有标贴。
- 请将水注入锅具至 2/3 处，加入 2-3 汤匙食用醋，将醋水煮开 5-10 分钟。
- 冷却后请您手动彻底冲洗锅具的所有部件，并将锅具和锅盖小心抹干。

## 2.2| 使用 Fusiontec 锅具烹饪

- 切勿长时间空烧锅具，并注意不可完全煮干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或热源损坏。
- 请避免让热烫的玻璃盖突然冷却或将其放置在冷的底面上。
- 不要用锅勺或其他厨具敲击锅沿。否则可能造成损坏。
- 请不要在玻璃陶瓷炉灶面板上来回推拉锅具。需要移动时请将锅具端起。
- 请始终保持炉灶面板洁净。位于锅底与玻璃陶瓷炉灶面板之间的残留物可能会擦坏炉灶表面。

## 2.3| 有关使用的其他提示和窍门

- 请将最高加热档只用于烧开或猛火急煎。接着请切换到中档或低档火候。
- 特别是在少水烹饪时仅可采用小火档工作。
- 若锅盖位置正确，则在冷却时会因所产生的真空而牢牢吸住盖子。在这种情况下，请再次短暂地加热锅具，直到可以取下盖子为止。
- 不带塑料部件的锅子和锅盖也适用于烤箱（见下表）。
- 如果锅柄松动，请使用常用的家庭螺丝刀将锅柄上的螺丝重新拧紧。否则不得再使用锅具。

- 因使用不当而损坏的塑料锅柄以及损坏的玻璃盖可由 WMF 专业经销商予以更换。

## 2.4| 温度规定

如在烤箱中使用，请遵守下表说明。最大耐热性由锅具上耐热性最小的部件（锅柄、锅盖或锅体）决定。使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能。

锅柄（锅盖和锅体）	耐热性
塑料 / 硅胶	70 °C (用于保温)
不锈钢	250 °C
<b>锅盖</b>	
不锈钢，或者不带不锈钢镶边的玻璃	250 °C
带有不锈钢镶边 / 硅胶的玻璃	180 °C
不锈钢、并嵌合塑料	70 °C

## 3| 在炉灶上的使用

### 适用的炉灶类型



#### 3.1| 电炉上的使用指南

使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶板直径应与锅具直径大抵相符：

灶板	锅具	平底锅
小 ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
中 ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
大 ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

#### 3.2| 玻璃陶瓷炉灶使用指南

请保持炉灶面板洁净，确保锅具底部和灶板之间不会有残留污垢。污垢可能会划伤玻璃陶瓷表面。请在合适的灶面板上使用锅具，以此实现最佳的能量利用。

#### 3.3| 燃气灶上的使用指南

请在合适的燃气灶口使用锅具，以此实现最佳的能量利用。对燃气火焰进行设置，确保火焰仅与锅具底部接触、不会超出底部直径。请确保锅柄没有损坏。

#### 3.4| 电磁炉使用指南

请注意：电磁炉是一种加热极快的热源设备。切勿加热空的锅具，因为过热会令其损坏。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响是由于技术原因造成的，并不代表您的炉灶或锅具出现故障。

## 4| 烹饪指南

#### 4.1| 肉类煎制和煨炖的窍门

请小心地将要烧煮的食物抹干后再煎煮。这样可避免热油脂四下飞溅。切勿将油脂加热过度。煎制和煨炖时，始终用冷锅下油，然后再用大火加热。

请您通过摆动锅子使油脂均匀分布。一旦油脂明显呈条纹状或开始微微起泡时，请将肉放入锅具中，朝锅底按压。



将灶具的火力调小，等候蛋白质凝结，肉的气孔关闭。一旦煎出一层食欲诱人的脆皮之后，肉会自行脱离锅底，很容易便可将其翻面、再根据口味完成煎制。

煨炖过程与以上方法类似，只是火力档还需继续调小。盖上锅盖，两面各煎制 8-10 分钟。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。这种煨炖方式让肉类在自身的肉汁中煎煮，从而只需使用极少的油脂。但仍须小心灼热油脂。

#### 4.2 | 少水炖煮的窍门

这种柔和的烹饪方法是用极少水盖上锅盖烹饪蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中，请不要揭开密闭的锅盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。

少水烹饪是烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉的理想方法。这种烹饪方法可在很大程度上保留各种维生素、矿物质及微量元素，因为这些宝贵物质不会被溶于水而流失。很大程度上可以不用加盐，因为食材的自身芳香也得以保留。

## 5 | 清洁及保养须知

- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 如果偶尔不小心发生严重烧焦，请立即去除黑色的烧焦物。为此请将少许水和洗涤剂倒入锅中煮开，从炉灶移开，将牢固附着的食物残渣泡软，然后用柔软的海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 请勿使用钢丝球、含砂型去污剂或者锅具清洗海绵粗糙的一面清洗锅具。
- 请用 Fusiontec 锅具专用液体保养剂清除顽固的斑迹。
- Fusiontec 锅具可用洗碗机清洗。但在洗碗机

中清洗会导致表面颜色发生变化。功能不会受到影响。因此我们建议您手动清洗。

- 清洗完毕后请将锅具和锅盖彻底擦干。
- 将锅具充分擦干存放。
- 需要叠放保存多个锅子和平底锅时，请让手柄搭在锅沿上。
- 请尽可能不要将锅盖直接置于锅具上保存。

# SÉRIE NÁDOBÍ

## Materiál Fusiontec

Gratulujeme Vám k Vaší volbě! Rozhodli jste se pro Fusiontec od společnosti WMF. V tomto revolučním materiálu, který vznikl díky naší vášni pro mimořádný design, řemeslnému zpracování na vysoké úrovni a velké porci průkopnického nadšení, se snoubí ty nejlepší užité vlastnosti mědi, nerezové oceli, litiny, hliníku a skla pro použití při vaření. (Na základě vědecké literatury a interních testů, 2020)

Díky svému hladkému, uzavřenému povrchu bez pórů, odolnému vůči pořezání a otěru, se Fusiontec nevyznačuje pouze dočasným, nýbrž také dlouhodobě dokonalým vzhledem. Každý den. Po desetiletí. A samozřejmě na každém sporáku. To Vám zaručujeme\*. Kvalita. Made in Germany.

---

\* Na vnitřní a vnější keramický povrch nádobí Fusiontec se vztahuje 30letá záruka. Záruka platí pouze při používání v souladu s pokyny. Vezměte prosím na vědomí přiložené prohlášení o záruce.

### VAROVÁNÍ

Tento symbol varuje před bezprostředními nebezpečími, která mohou vést k vážným poraněním (např. párou, horkými povrchy), a před možnými riziky, která mohou vést k vážným poraněním.

## 1 | POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

**Před použitím si pozorně přečtete tyto pokyny. Nádobí smí používat pouze osoby, které se předem seznámily s pokyny týkajícími se použití a péče. Uschovejte je bezpečně pro pozdější potřebu.**

## VAROVÁNÍ

### Zachování bezpečnosti a funkčnosti

- Pokud jsou rukojeti uvolněné, utáhněte je šroubovákem.
- Rukojeti, na kterých jsou praskliny nebo řádně nedosedají, vyměňte.
- Poškozenou skleněnou poklici nebo poškozené nádobí vyměňte.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Dodržujte naše pokyny týkající se čištění a péče.
- V případě nutnosti oprav se obraťte na svého specializovaného prodejce.

## VAROVÁNÍ

### Bezpečné vaření s Vaším nádobím Fusioneer

Mějte prosím na paměti, že materiál Fusioneer velmi dobře vede teplo, a proto se povrchy při vaření a smažení na sporáku i při použití v pečici troubě během krátké doby velmi rozpálí.

- Vždy používejte vhodné, tepelně odolné chňapky, abyste se neporanili.
- Nádobí přitom držte pouze za okraje rukojeti a nedotýkejte se jím žádných dalších osob.
- Horké nádobí posouvejte nebo přenášejte výhradně za rukojeti a pevně je přitom držte.
- Horké nádobí pokládejte pouze na tepelně odolné podložky (nikdy ne na plast).

- Nikdy nenechávejte horké nádobí bez dozoru.
- Děti se nesmí při vaření zdržovat v blízkosti sporáku a nikdy nesmí bez dozoru manipulovat s nádobím.
- Bezprostředně po vaření se nedotýkejte povrchu varné desky. To platí rovněž pro indukční varné desky. Varná zóna se rozpálí zpětným teplem ode dna nádoby.
- Při fritování v žádném případě nezakrývejte nádobu poklicí. Horký tuk by mohl překypět a způsobit těžké popáleniny.
- Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Použijte poklici nebo v případě nouze vlhkou přikrývku a zakryjte ji plameny, abyste je zadusili.
- Poklici z nádobí sundávejte vždy pouze uchopením za rukojeť na poklici. Přitom poklici nikdy neotevírejte ze strany nebo směrem k tělu. Pára by měla unikat vždy směrem od těla!

## VAROVÁNÍ

### Správné zacházení s horkým tukem

- Pokrm před smažením na horkém tuku důkladně osušte. Zabráníte tak popálení horkým stříkajícím tukem.
- Tuk nepřepalujte.

- Při fritování naplňte nádobu maximálně do poloviny vhodným tukem.
  - Při fritování v žádném případě nezakrývejte nádobu poklicí. Horký tuk by mohl překypět a způsobit těžké popáleniny.
  - Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Použijte poklici nebo v případě nouze vlhkou příkrývku a zakryjte jí plameny, abyste je zadusili.

## 2| POUŽITÍ PODLE URČENÍ

### 2.1| POKYNY PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím odstraňte všechny případné nálepy.
- Nádobu naplňte ze 2/3 vodou, přidejte 2-3 lžice octa a nechte octovou vodu 5 – 10 minut projít varem.
- Po vychladnutí důkladně ručně omyjte všechny části a nádoby i poklici pečlivě osušte.

### 2.2| VAŘENÍ S NÁDOBÍM FUSIONTEC

- Nádoby nikdy nezahřívejte prázdné a dávejte pozor na to, aby se tekutina z pokrmu nikdy zcela nevyvařila. V opačném případě může dojít k připálení pokrmu, poškození nádoby nebo poškození tepelného zdroje.
- Horké skleněné poklice prudce nezchlazujte ani je nepokládejte na chladné podložky.
- Neoklepávejte vařečku ani jiné kuchyňské pomůcky o odlévací okraj. Mohlo by dojít k jeho poškození.
- Netahejte ani neposouvejte nádoby po sklokeramické desce. Namísto toho nádobu nadzdvihněte.
- Varnou zónu udržujte neustále čistou. Zbytky nečistot mezi dnem nádoby a sklokeramickou varnou deskou mohou poškrábat varnou zónu.

### 2.3| DALŠÍ POKYNY A TIPY PRO POUŽITÍ

- Maximální stupeň ohřevu použijte pouze pro přivedení k varu nebo při smažení. Poté přepněte zpět na střední nebo nižší stupeň ohřevu.
- Zejména při vaření s malým množstvím vody použijte pouze nízké stupně ohřevu.

- Protože poklice dobře sedí, může se při chladnutí v důsledku vytvoření vakua pevně přisát. V takovém případě nádobu znovu krátce zahřejte, dokud nebude možné poklici opět sejmut.
- Hrnce a poklice bez plastových součástí jsou vhodné rovněž do trouby (viz následující tabulka).
- Pokud se rukojeti na Vašem nádobí uvolní, utáhněte šroub příslušné rukojeti vhodným domácím šroubovákem. Do té doby již nesmí být nádobí používáno.
- Plastové rukojeti, které se poškodily v důsledku nevhodného zacházení, a poškozené skleněné poklice lze vyměnit u Vašeho specializovaného prodejce WMF.

<b>RUKOJETI (POKLICE A TĚLO)</b>	<b>TEPLOTNÍ ODOLNOST</b>
u plastu/silikonu	70 °C (udržování teploty)
u nerezové oceli	250 °C
<b>POKLICE</b>	
z nerezové oceli nebo skla bez nerezového lemu	250 °C
ze skla s nerezovým lemem / silikonem	180 °C
z nerezové oceli s plastovými součástmi	70 °C

## 2.4 | SPECIFIKACE TEPLoty

Při použití v pečicí troubě prosím dodržujte údaje dle následující tabulky. Maximální teplotní odolnost závisí na součástech s nejnižší teplotní odolností (rukojeti, poklice nebo tělo). Skleněné poklice nikdy nepoužívejte při grilování v pečicí troubě.

## 3 | POUŽITÍ NA VAŠEM SPORÁKU

### Vhodné tepelné zdroje



#### 3.1 | POKYNY PRO ELEKTRICKÉ SPORÁKY

U elektrických sporáků by pro lepší využití energie měl průměr nádoby zhruba odpovídat průměru plotny:

Plotna	Hrnec	Pánev
malá ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
střední ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
velká ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

#### 3.2 | POKYNY PRO SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY

Udržujte varnou zónu čistou, aby se mezi nádoby a varnou desku nedostaly žádné nečistoty. Mohly by poškrábat sklokeramický povrch. Pro optimální využití energie používejte varnou zónu o velikosti odpovídající Vašemu nádobí.

#### 3.3 | POKYNY PRO PLYNOVÉ SPORÁKY

Pro optimální využití energie používejte plynový hořák o velikosti odpovídající Vašemu nádobí. Plamen nastavte tak, aby byl v kontaktu pouze se dnem nádoby, ale nepřesahoval přes něj. Zajistíte tak, že nebudou poškozeni rukojeti.

#### 3.4 | POKYNY PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU

Dbejte prosím na to, že: Indukce představuje velmi rychlý zdroj tepla. Nádobí nikdy nezahřívajte prázdně, protože se může při přehřátí poškodit. Při vysokých stupních ohřevu může vznikat bzučivý zvuk. Jedná se o technicky podmíněný zvuk, který nepředstavuje závadu Vaší varné desky ani nádobí.

## 4 | POKYNY PRO PŘÍPRAVU

#### 4.1 | TIPY NA SMAŽENÍ A DUŠENÍ MASA

Před smažením připravovaný pokrm pečlivě osušte. Zabráňte tak vystříknutí horkého tuku. Tuk nepřepalujte. Při smažení a dušení nalijte tuk vždy do studené nádoby a teprve poté ji zahřejte na vysoký stupeň ohřevu.

Nakláněním rovnoměrně rozprostřete tuk. Jakmile tuk začne tvořit zřetelné pruhy nebo mírně pění, vložte maso do nádoby a přimáčknete ho ke dnu.

Snižte stupeň ohřevu u sporáku a počkejte, až se bílkovina začne srážet a póry masa se zatáhnou. Jakmile se vytvoří chutná hnědá kůrka, maso se samo oddělí ode dna a budete ho moci snadno otočit a dosmažit dle libosti.

Při dušení postupujte stejným způsobem, avšak ještě více snižte stupeň ohřevu. Osmažte se zakrytou poklicí po obou stranách po dobu 8 – 10 minut. Doba přípravy závisí na velikosti a vlastnostech pokrmu. Při tomto způsobu přípravy se maso dusí ve vlastní šťávě, a nemusíte tak přidávat tolik tuku. Přesto nakládejte opatrně s horkým tukem.

## 4.2 | TIPY PRO VAŘENÍ S MALÝM MNOŽSTVÍM VODY

Při tomto šetrném způsobu přípravy se zelenina a další potraviny připravují v uzavřené nádobě s velmi malým množstvím tekutiny. Během celé doby vaření by se neměla pevně uzavřená poklice sundávat, aby neunikla žádná pára a nedošlo k přerušování oběhu vody a páry.

Vaření s malým množstvím vody je ideální pro zeleninu, ryby, drůbež nebo mladé maso. Při tomto způsobu vaření se z velké části zachovají vitamíny, minerální látky a stopové prvky, protože je nevyplaví voda. Můžete se do značné míry obejít bez přidání kuchyňské soli, protože se zachová také vlastní chuť přísad.

## 5 | POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ A PĚČÍ

- Po použití co nejdříve opláchněte horkou vodou.
- Kdyby se i přes veškerou opatrnost jídlo silně připeklo, ihned odstraňte černé připáleniny. Zatímto účelem v nádobě přiveďte k varu trochu vody a čistícího prostředku, sundejte ji ze sporáku, nechte přichycené zbytky jídla odmočit a nakonec je šetrně odstraňte měkkou houbičkou nebo kartáčkem.
- Nepoužívejte drátěnky, abrazivní čisticí prostředky ani drsné strany houbiček.
- Odolné skvrny odstraňte tekutým čisticím prostředkem na nádobí Fusiontec.
- Nádobí Fusiontec lze mýt v myčce nádobí. Při mytí v myčce nádobí může nicméně dojít k barevným změnám na povrchu. Na funkčnost to však nebude mít vliv. Doporučujeme proto provádět čištění ručně.
- Nádobí a poklice po očištění dobře osušte.
- Nádobí skladujte dobře osušené.

- Hrnce a pánve na sebe skládejte tak, aby se rukojeti opíraly o okraj.
- Pokud je to možné, neumísťujte poklici přímo na nádobu.



# GRYDE- OG PANDESERIER

## Fusiontec materiale

Tillykke med dit nye køkkenprodukt! Du har valgt Fusiontec fra WMF. På grundlag af vores lidenskab for ekstraordinært design, håndværk af høj kvalitet samt vores pionerånd kombinerer dette revolutionerende materiale de bedste madlavnings- og brugsegenskaber af kobber, rustfrit stål, støbejern, aluminium og glas. (baseret på videnskabelig litteratur og interne tests, 2020)

Takket være den glatte, skære- og slidstærke overflade uden porer, begejstrer Fusiontec ikke kun i det første øjeblik, men også på lang sigt med sin fejlfri skønhed. Dagligt. I flere årtier. Og selvfølgelig på alle typer komfurer. Det garanterer\* vi. Kvalitet. Made in Germany.

---

\* Garantien på 30 år gælder både for indre og ydre keramiske Fusiontec overflader på gryderne og panderne. Garantien gælder kun ved korrekt anvendelse. Vær i den forbindelse opmærksom på den vedlagte garantierklæring.

### ADVARSEL

Dette symbol advarer mod umiddelbare farer, som kan resultere i alvorlige kvæstelser (f.eks. som følge af damp, varme overflader) samt mulige risici, der kan medføre alvorlige kvæstelser.

### 1 | HENVISNINGER OM SIKKER ANVENDELSE

**Læs disse henvisninger omhyggeligt inden første brug. Overlad kun gryderne og panderne til personer, som har gjort sig fortrolige med brugs- og plejehenvisningerne inden anvendelse. Opbevar disse til senere brug.**

## ADVARSEL

### Opretholdelse af sikkerhed og funktion

- Spænd greb fast med en skruetrækker, hvis de har løsnet sig.
- Udskift greb, der er revnet, eller ikke sidder korrekt fast.
- Udskift glaslæg eller gryder og pander, hvis de er beskadiget.
- Brug kun originale reservedele.
- Vær opmærksom på vores rengørings- og plejehenvisninger.
- Kontakt din WMF-forhandler i tilfælde af reparationer.

## ADVARSEL

### Sikker madlavning med dine Fusiontec gryder og pander

Vær opmærksom på, at Fusiontec er en fremragende varmeleder, og at overfladerne derfor allerede efter meget kort tid kan blive meget varme ved madlavning og stegning samt anvendelse i ovnen.

- Anvend altid egnede, varmeresistente ovnhandsker for at undgå kvæstelser.
- Grib kun fat i gryderne og panderne i grebenes yderkanter, og sørg for at ikke andre personer komme i berøring med dem.

- Flyt eller bær kun den varme gryde eller pande ved at holde ordentligt fast i grebene.
- Anbring kun den varme gryde eller pande på varmebestandige underlag (aldrig kunststof).
- Lad aldrig varme gryder og pander stå uden opsyn.
- Sørg for at børn ikke er i nærheden, når du laver mad ved komfuret, og lad dem ikke håndtere gryder og pander uden opsyn.
- Rør ikke ved komfurets overflade umiddelbart efter madlavningen. Dette gælder også for induktionskomfurer. Som følge af at bunden på panderne og gryderne er varme forbliver kogerfelterne også varme.
- Ved friturestegning må gryder og pander aldrig lukkes med låg. Det varme fedtstof kan koge over og medføre alvorlige kvæstelser.
- Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Benyt et låg eller i nødstilfælde et fugtigt tæppe, og dæk flammerne til for at slukke dem.
- Tag altid kun fat i lågets greb for at tage låget af gryden eller panden. Åbn aldrig låget mod siden eller mod kroppen. Damp skal altid slippe ud væk fra kroppen!



## ADVARSEL

### Korrekt håndtering af varmt fedtstof

- Tør gryder og pander af omhyggeligt inden stegning med varmt fedt. for at undgå forbrændinger på grund af varme fedtstænk.
- Overophed ikke fedtstoffet.
- Fyld maks. halvdelen af gryden/panden med egnet friturefedt ved friturestegning.
  - Ved friturestegning må gryder og pander aldrig lukkes med låg. Det varme fedtstof kan koge over og medføre alvorlige kvæstelser.
  - Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Benyt et låg eller i nødstilfælde et fugtigt tæppe, og dæk flammerne til for at slukke dem.

## 2| KORREKT ANVENDELSE

### 2.1| HENVISNINGER INDEN DEN FØRSTE ANVENDELSE

- Fjern eventuelle klistermærker, før du tager produktet i brug.
- Fyld gryder og pander 2/3 med vand, tilføj 2-3 spiseskefulde normal eddike og kog eddikevandet i 5 - 10 minutter.

- Skyl efter afkølingen alle dele grundigt af i hånden, og tør gryder og pander samt låg omhyggeligt af med et viskestykke.

### 2.2| MADLAVNING MED FUSIONTEC GRYDER OG PANDER

- Opvarm aldrig gryder og pander uden indhold, og sørg for, at væsken ikke fordamper helt fra madvarerne. Hvis du ikke passer på, kan maden brænde på, og gryder og pander eller kogefeltet kan blive beskadiget.
- Undgå at nedsænke varme glaslæg i koldt vand, og anbring dem ikke på kolde overflader.
- Du må ikke slå kogeskeer eller andre køkkenredskaber imod kanten. Denne kan blive beskadiget.
- Træk eller skub ikke gryder eller pander hen over glaskeramikkfeltet. Løft i stedet gryden eller panden.
- Hold altid kogefeltet rent. Madrester mellem bunden på gryden eller panden og glaskeramikkfeltet kan ridse kogefeltet.

### 2.3| ANDRE HENVISNINGER OG TIPS OM BRUG

- Anvend kun det maksimale varmetrin til at bringe gryden i kog eller til bruning. Skru derefter ned til middel eller lavt varmetrin.

- Især ved ringe væskemængde skal der kun anvendes lave varmetriner.
- Da låget sidder perfekt, kan det hænde, at det suger sig fast ved afkøling på grund det vakuum, der opstår. Opvarm i dette tilfælde gryder og pander kort, indtil det er muligt at aftage låget igen.
- Gryder og låg uden plastikdele er også egnet til anvendelse i ovn (se efterfølgende tabel).
- Hvis greb løsner sig på gryder og pander, skal skruen skrues fast på det pågældende greb med en gængs skruetrækker. Ellers må gryder og pander ikke længere anvendes.
- Plastikgreb, der er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering samt beskadigede glaslæg, kan udskiftes hos en WMF-forhandler.

GREB (LÅG OG GRYDE ELLER PANDE)	TEMPERATURBESTANDIGHED
Af plastik/silikone	70 °C (til varmholdning)
Af rustfrit stål	250 °C
<b>LÅG</b>	
Af rustfrit stål eller glas uden indfatning af rustfrit stål	250 °C
Af glas med indfatning af rustfrit stål/silikone	180 °C
Af rustfrit stål med plastikdele	70 °C

## 2.4 | TEMPERATURSPECIFIKATIONER

Vær opmærksom på efterfølgende tabel ved anvendelse i ovnen. Den maksimale temperaturbestandighed er afhængig af delene med den laveste temperaturbestandighed (greb, låg eller pander). Anvend ikke ovnens grillfunktion ved gryder eller pander med glaslæg.

## 3 | ANVENDELSE PÅ DIT KOMFUR

### Egnede komfurtyper



### 3.1 | HENVISNING VEDR. ELKOMFURER

For at udnytte energien optimalt på elkomfurer skal gryden eller panden svare til kogepladens diameter:

<b>Kogeplade</b>	<b>Gryde</b>	<b>Pande</b>
lille    ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
midde   ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
stor     ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

### 3.2 | HENVISNING VEDR. GLASKERAMIKFELTER

Hold kogefeltet rent, så der ikke befinder sig snavs mellem bunden på gryden eller panden og kogefeltet. Disse kan ridse glaskeramikoverfladen. Anvend det kogefelt, som passer til din gryde eller pande for at udnytte energien optimalt.

### 3.3 | HENVISNING VEDR. GASKOMFURER

Anvend det gas-kogefelt, som passer til din gryde eller pande for at udnytte energien optimalt. Indstil gasflammen således, at flammen udelukkende kommer i kontakt med bunden på gryden eller panden og ikke rækker derudover. På denne måde sikrer du, at grebene ikke bliver beskadiget.

### 3.4 | HENVISNING VEDR. INDUKTIONSKOMFURER

Bemærk: Induktionskomfurer bliver opvarmet meget hurtigt. Opvarm aldrig gryden eller panden uden indhold, da den kan beskadiges som følge af overophedning. Ved høje temperaturer kan der opstå en summelyd. Denne lyd er teknisk betinget og er ikke tegn på en defekt på dit komfur, din gryde eller pande.

## 4 | HENVISNINGER VEDR. TILBEREDNING

### 4.1 | TIPS TIL STEGNING OG GRYDESTEGNING AF KØD

Dup levnedsmidlerne grundigt af inden stegning. Således undgås varme fedtstænk. Overophed ikke fedtstoffet. Ved stegning eller grydestegning skal fedtet altid tilsættes i den kolde pande eller gryde og først derefter opvarmes med et højt varmetrin.

Fordel fedtet ensartet ved at svinge panden eller gryden forsigtigt. Anbring kødet på panden eller i gryden, når der opstår tydelige striber eller bobler i fedtstoffet, og pres det mod bunden.

Skrud ned for varmen på komfuret og vent, indtil proteinet er koaguleret og porerne i kødet har lukket sig. Så snart det er dannet en lækker gyldenbrun skorpe, løsner kødet sig fra bunden og det er let at vende det. Steg det færdigt efter smag og behag.

Udfør det samme ved grydestegning, men skrud dog en smule mere ned for varmen. Steg hver side i 8–10 minutter med lukket låg. Kogetiden er afhængig af mængden af levnedsmidler og beskaffenheden. Ved denne type tilberedning steger kødet i sin egen saft, og der er ikke behov for ret meget fedtstof. Vær dog forsigtig med varmt fedtstof.

#### 4.2| TIPS TIL TILBEREDNING VED RINGE VÆSKEMÆNGDE

Ved denne skånende tilberedning bliver grøntsager og andre næringsmidler tilberedt i lukket gryde med meget lidt væske. Under hele tilberedningsproceduren må det tætsiddende låg ikke fjernes, hvormed dampen ikke slipper ud og vand-/damp-kredsløbet bliver afbrudt.

Tilberedning med ringe væskemængde er ideelt for grøntsager, fisk, fjerkræ eller ungt kød. Ved denne tilberedningsmetode forbliver vitaminer,

mineralerne, sporelementer i madvarerne, da de ikke skylles ud med vandet. Eftersom ingredienserens egensmag bibeholdes kan forbruget af salt på den måde forringes.

## 5| RENGØRINGS- OG PLEJEHENVISNINGER

- Skyl af med varmt vand hurtigst muligt efter brug.
- Hvis maden alligevel skulle være brændt på, så skal de sorte, fastbrændte rester fjernes med det samme. Fyld vand og opvaskemiddel i gryden eller panden og lad det koge, fjern gryden eller panden fra komfuret, lad festsiddende madrester opløse og fjern disse efterfølgende skånsomt med en blød svamp eller en børste.
- Anvend ikke ståluld, sandholdige skuremidler eller hårde sider på svampe.
- Fjern genstridige pletter med et flydende plejemiddel til Fusiontec gryder og pander.
- Fusiontec gryder og pander er egnet til opvaskemaskiner. Der kan dog opstå misfarvninger på overfladen ved opvask i opvaskemaskine. Funktionen påvirkes ikke af dette. Derfor anbefaler vi at rengøre gryden/panden i hånden.
- Tør gryder eller pander og låg omhyggeligt af efter rengøring.

- Opbevar først gryder og pander, når de er grundigt aftørret.
- Stabl gryder og pander i hinanden, så grebene hviler på kanten.
- Låg bør ikke opbevares direkte på gryder eller pander.

# KUHINJSKO POSUĐE

## Fusiontec materijal

Iskrene čestitke na Vašem izboru! Odlučili ste se za Fusiontec od WMF-a. Nastao iz naše strasti za izvanrednim dizajnom, majstorstvom i velikim dijelom iz pionirskog duha, ovaj revolucionarni materijal kombinira najbolja svojstva kuhanja i praktičnosti bakra, nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza, aluminijske i stakla. (Na temelju znanstvene literature i internih testova, 2020)

Zahvaljujući svojoj površini bez pora, glatkoj i otpornoj na rezanje i habanje, Fusiontec ne inspirira samo odmah, već i dugoročno svojom besprijekornom ljepotom. Svakodnevno. Desetljećima. I naravno, na svakom štednjaku. To jamčimo\*. Kvaliteta. Made in Germany.

---

\* Jamstvo od 30 godina odnosi se na unutarnju i vanjsku keramičku površinu posuda Fusiontec. Jamstvo vrijedi samo u slučaju propisne uporabe. Obratite pažnju na priloženu izjavu o jamstvu.

### UPOZORENJE

Ovaj simbol upozorava na neposredne opasnosti koje mogu uzrokovati ozbiljne ozljede (npr. zbog pare, vrućih površina) i na moguće rizike koji mogu uzrokovati ozbiljne ozljede.

### 1 | NAPOMENE ZA SIGURNU UPORABU

**Prije uporabe pažljivo ih pročitajte. Preporučite kuhinjske posude isključivo osobama koje su prethodno upoznate s uputama za uporabu i njegu. Spremite ih radi kasnijeg čitanja.**



## UPOZORENJE

### Održavanje sigurnosti i funkcije

- Zategnite ručke odvijačem ako su se olabavile.
- Zamijenite ručke koje su napukle ili ne sjedaju ispravno.
- Zamijenite oštećene staklene poklopce ili oštećene kuhinjske posude.
- Koristite isključivo originalne zamjenske dijelove.
- Pridržavajte se naših uputa za čišćenje i njegu.
- U slučaju popravaka obratite se specijaliziranom trgovcu.

## UPOZORENJE

### Kuhajte sigurno u svojim Fusiontec kuhinjskim posudama

Imajte na umu da je Fusiontec izvrstan provodnik topline i zato površine, ali i ručke, mogu nakon kratkog vremena postati jako vruće, kada se upotrebljava u pećnici, na štednjaku ili na roštilju.

- Uvijek upotrebljavajte prikladne zaštitne rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede.
- Posude držite samo za rubove držača i ne dodirujte druge osobe.
- Pomičite ili nosite vruće kuhinjske posude isključivo za ručke koje čvrsto držite.

- Vruće kuhinjske posude odlažite isključivo na podloge koje su otporne na visoke toplinu (nikad na plastične površine itd).
- Nikad nemojte ostaviti vruće kuhinjske posude bez nadzora.
- Držite djecu podalje od štednjaka tijekom kuhanja i nikada djecu s posuđem ne ostavljajte bez nadzora.
- Ne dodirujte površinu štednjaka odmah nakon kuhanja. To vrijedi i za indukcijske štednjake. Povratna toplina s dna posuđa čini zonu za kuhanje vrućom.
- Pri dubokom prženju, ne zatvarajte posude poklopcem. Vruća mast mogla bi se zapjeniti i izazvati ozbiljne opekline.
- Nikad nemojte gasiti zapaljenu mast vodom. Uzmite poklopac ili, u hitnom slučaju, vlažnu deku kako biste prekrili plamen i ugušili ga.
- Kod skidanja poklopca s posuđa, uvijek uhvatite za ručku na poklopcu. Poklopac nikada ne otvarajte sa strane ili prema tijelu. Para bi uvijek trebala izlaziti u suprotnom smjeru od tijela!

## UPOZORENJE

### Pravilno rukovanje vrućom mašću

- Hranu dobro osušite prije prženja na vrućoj masnoći. Tako ćete spriječiti opekline uzrokovane prskanjem vruće masti.

- Nemojte pregrijati mast.
- Pri dubokom prženju, napunite kuhinjsku posudu najviše do polovine odgovarajućom mašću.
  - Pri dubokom prženju, ne zatvarajte posude poklopcem. Vruća mast mogla bi se zapjeniti i izazvati ozbiljne opekline.
  - Nikad nemojte gasiti zapaljenu mast vodom. Uzmite poklopac ili, u hitnom slučaju, vlažnu deku kako biste prekrili plamen i ugušili ga.

## 2| NAMJENSKA UPORABA

### 2.1| NAPOMENE PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe uklonite sve eventualno postojeće naljepnice.
- Posudu za kuhanje do 2/3 napunite vodom, dodajte 2 – 3 žlice octa i kuhajte octenu vodu 5 – 10 minuta.
- Nakon hlađenja, rukama temeljito isperite i pažljivo osušite posudu i poklopac.

### 2.2| KUHANJE S POSUĐEM FUSIONTEC

- Nikada nemojte zagrijavati prazno posude za kuhanje i pazite na to da tekućina nikada ne ispari u potpunosti. Ako se toga ne pridržavate, hrana može zagorjeti te se može oštetiti posudu za kuhanje ili izvor grijanja.
- Kod vrućih staklenih poklopaca izbjegavajte naglo hlađenje ili odlaganje na hladne površine.
- Ne stavljajte kuhače ili druga kuhinjska pomagala na rub za izlivanje. Mogao bi se oštetiti.
- Nemojte vući ili gurati kuhinjske posude preko staklokeramičke ploče. Umjesto toga podignite kuhinjsku posudu.
- Održavajte čistoću područja kuhanja. Ostaci prljavštine između dna kuhinjske posude i staklokeramičke grijače ploče mogu oštetiti površinu za kuhanje.

### 2.3| OSTALE NAPOMENE I SAVJETI ZA UPOTREBU

- Maksimalni stupanj zagrijavanja upotrebljavajte samo kod zakuhanja i prženja. Zatim se vratite na srednji ili niski stupanj zagrijavanja.
- Niže stupnjeve zagrijavanja primjenjujte osobito kod kuhanja s malo vode.

- Čvrsto pritanjanje poklopca može dovesti do toga da se poklopac zaglavi zbog vakuuma nastalog prilikom hlađenja. U tom slučaju, kuhinjsku posudu još jednom nakratko zagrijte dok se poklopac opet ne bude mogao podignuti.
- Lonci i poklopci bez plastičnih dijelova također se mogu koristiti i u pećnici (vidi donju tablicu).
- Ako su se ručke posuda olabavile, zategnite vijak na odgovarajućoj ručki uobičajenim odvijačem. Do tada se posude više ne smije upotrebljavati.
- Plastične ručke koje su oštećene uslijed nepravilnog rukovanja i oštećene staklene poklopce možete zamijeniti u vašoj WMF stručnoj prodavaonici.

## 2.4| SPECIFIKACIJE TEMPERATURE

Za uporabu u pećnici pogledajte sljedeću tablicu. Maksimalna otpornost na visoke temperature ovisi o dijelovima s najmanjom otpornošću na visoke temperature (ručke, poklopac ili tijelo). Kod staklenih poklopaca nikad nemojte koristiti funkciju roštilja pećnice.

<b>RUČKE (POKLOPAC I TIJELO)</b>	<b>OTPORNOST NA VISOKE TEMPERATURE</b>
od plastike/silikona	70 °C (za održavanje topline)
od nehrđajućeg čelika	250 °C
<b>POKLOPAC</b>	
od nehrđajućeg čelika ili stakla bez okvira od nehrđajućeg čelika	250 °C
od stakla s okvirom od nehrđajućeg čelika / silikona	180 °C
od nehrđajućeg čelika s plastičnim dijelovima	70 °C

## 3 | KORISTITE NA ŠTEDNJAKU

### Prikladne vrste štednjaka



### 3.1 | UPUTA ZA ELEKTRIČNE ŠTEDNJAKE

U slučaju uporabe električnog štednjaka, promjer ploča štednjaka trebao bi radi boljeg iskorištenja energije odgovarati promjeru posuđa otprilike na sljedeći način:

Ploča štednjaka	Lonac	Tava
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 | UPUTE ZA STAKLOKERAMIČKE PLOČE

Zonu kuhanja održavajte čistom kako prljavština ne bi mogla doprijeti na dno posuđa i na ploče za kuhanje. To može ogrebat i staklokeramičku površinu. Koristite zonu za kuhanje koja odgovara posuđa kako biste najbolje iskoristili energiju.

### 3.3 | NAPOMENA ZA PLINSKE ŠTEDNJAKE

Koristite područje plinske zone za kuhanje koja odgovara posuđu kako biste najbolje iskoristili energiju. Plinski plamen pritom podesite tako da plamen dolazi u kontakt samo s dnom posuđa i da ne širi se dalje od dna. Tako ćete spriječiti oštećenje ručki.

### 3.4 | UPUTA ZA INDUKCIJSKE ŠTEDNJAKE

Vodite računa o sljedećem: Indukcija je vrlo brzi toplinski izvor. Posuđe nikada ne zagrijavajte prazno, jer se pregrijavanjem može oštetiti. Pri visokom stupnju zagrijavanja može se čuti zujanje. Ovaj šum je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na kvar vašeg štednjaka ili posude.

## 4 | UPUTE ZA PRIPREMU

### 4.1 | SAVJETI ZA PEČENJE I PIRJANJE MESA

Hranu pažljivo osušite prije prženja. Tako ćete spriječiti prskanjem vruće masti. Nemojte pregrijati mast. Kad pečete i pirjate, masnoću uvijek stavljajte u hladno posuđe i tek tada zagrijte na jakoj temperaturi.

Mast ravnomjerno rasporedite miješanjem. Čim se na masnoći pojave valovi ili se počne lagano pjeniti, stavite meso u posudu i lagano ga pritisnite na dno.

Smanjite stupanj grijanja štednjaka i pričekajte dok bjelanjak ne koagulira i dok se pore mesa ne zatvore. Čim se stvori primamljiva kora, meso će se odvojiti od dna i lako ga možete okrenuti i završiti s kuhanjem po svom ukusu.

Za pirjanje postupite kao gore, ali još više smanjite stupanj grijanja. Sa zatvorenim poklopcem pecite na obje strane 8 – 10 minuta. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i svojstvima namirnica. Pri ovoj vrsti pripreme meso će se pirjati u vlastitom soku, pa ne morate dodavati mnogo masti. Međutim, budite oprezni s vrućom mašću.

#### 4.2| SAVJETI ZA KUHANJE S MALO VODE

Pri ovom se načinu pripreme, tijekom kojeg se čuvaju hranjive tvari, povrće i druge namirnice kuhaju u zatvorenoj posudi s vrlo malo tekućine. Tijekom cijelog postupka kuhanja ne treba skidati čvrsto poklopljeni poklopac kako para ne bi izlazila i kako se ne bi prekidala cirkulacija vode i pare.

Kuhanje u maloj količini vode idealno je za povrće, ribu, perad ili mlado meso. Pri ovom se načinu

kuhanja u velikoj mjeri čuvaju vitamini, mineralne tvari i elementi u tragovima jer se ne ispiru u vodi. Uglavnom možete kuhati bez dodavanja kuhinjske soli, jer je očuvan vlastiti okus sastojaka.

## 5| NAPOMENE ZA ČIŠĆENJE I NJEGU

- Nakon upotrebe što je prije moguće isperite vrućom vodom.
- Ako usprkos svom oprezu nešto jako zagori, odmah uklonite crne zagorjele naslage. U tu svrhu u posudu dodajte malo vode i sredstva za pranje i zakuhajte, odmaknite sa štednjaka, ostavite zapečene naslage da omekšaju, a zatim ih nježno uklonite mekom spužvom ili četkom.
- Ne koristite čeličnu vunu, abrazive koji sadrže pijesak ili tvrde strane spužvi.
- Uklonite tvrdokorne mrlje tekućim sredstvom za njegu sa posuđa Fusiontec.
- Posuđe Fusiontec može se prati u perilici posuđa. Međutim, čišćenjem se može prouzročiti promjena u boji površine. Funkcija time neće biti ugrožena. Stoga preporučujemo ručno čišćenje.
- Posudu i poklopac nakon čišćenja dobro osušite.
- Posuđe za kuhanje treba dobro osušiti.
- Složite lonce i tave jednu na drugu tako da drške naliježu na rub za izlivanje.
- Ako je moguće, poklopce ne spremajte izravno na posudu.

# 調理器具

## Fusiontec 素材

WMF の Fusiontec をお選びいただき、誠にありがとうございました。卓越したデザインにける情熱とハイレベルなクラフトマンシップから生まれたこの革命的な素材は、銅、ステンレス、鋳鉄、アルミニウム、ガラスが持つ調理特性やパフォーマンスのベストな部分をひとつに統合した、バイオニア精神に満ちた素材です。(2020 年の学術論文、社内テストに依拠)

無孔質、滑らかで耐切削・耐摩耗性の表面のおかげで、Fusiontec は一瞬の輝きだけではなく、いつまでも染みひとつない美しさで魅了します。毎日。そして何十年も。もちろん、どんなタイプのコンロにも使えます。WMF の保証付き\*です。品質。ドイツ製。

### 警告

この記号は、重篤な怪我につながる可能性のある直接的な危険 (蒸気や熱い表面による怪我など)、ならびに重篤な怪我につながる可能性のあるリスクの可能性について警告しています。

## 1 | 安全に使用するための注意事項

ご使用前にこれらの注意事項をよくお読みください。調理器具は、事前に使用やお手入れに関する注意事項を熟知している方のみでご使用ください。これらの注意事項は、今後参照するために保管してください。

---

\* 調理器具内側・外側のセラミック Fusiontec 表面を 30 年間保証いたします。保証は、規定の用途に従って使用している場合にのみ有効となります。これについては、付属の保証書にご確認ください。

## 警告

### 安全と機能を維持するために

- ・ハンドルが緩んでいる場合には、ドライバーを使ってネジを締めてください。
- ・ひび割れがあったり正確に取り付けられていないハンドルは交換してください。
- ・ガラス蓋または調理器具が破損している場合には交換してください。
- ・オリジナルの交換部品のみをご使用ください。
- ・洗浄とお手入れについての注意事項をよくお読みください。
- ・修理の場合には専門業者に委託してください。

## 警告

### Fusiontec 調理器具で安全に調理

Fusiontec は熱伝導性に非常に優れているため、コンロでの加熱調理時やオープンでの焼き上げ時には、短時間でも表面が非常に熱くなることにご注意ください。

- ・常に適切な耐熱性オープンミトンを使って、怪我を防いでください。
- ・調理器具を持つときは必ず握り用の縁部分を持つようにしてください。調理器具で他人に触れないようにしてください。

- ・加熱した調理器具を動かし、または運ぶときには、必ずハンドルを掴み、しっかりと保持してください。
- ・熱くなった調理器具は、必ず耐熱性のある鍋敷きの上に置いてください(決してプラスチックの上には置かないでください)。
- ・調理器具が熱いうちは、決して目を離さないでください。
- ・調理中は、小さなお子様がコンロに近づかないようにしてください。また、決して小さなお子様が保護者の目の届かないところで調理器具をいじらないようにしてください。
- ・調理の直後にコンロの表面に触らないようにしてください。IH コンロでも同様に注意してください。調理器具の底面の回収熱により、調理ゾーンは熱くなります。
- ・揚げ物をするときは、調理器具を絶対に蓋で閉めないでください。高温の油が泡立って溢れ、重篤な火傷につながる可能性があります。
- ・油が燃えても、決して水で消火しないでください。蓋、または非常時には濡れた蓋を炎にかぶせ、炎を消してください。
- ・調理器具から蓋を外す場合は、必ず蓋ハンドルをつかんで外してください。このとき、蓋は絶対に横方向や身体に向けて開かないでください。蒸気は必ず身体から離れた場所から放出されるようにしてください！



## 警告

### 加熱した油への正しい対処法

- 食品は焼き始める前に軽く叩いて水分をよく拭き取ってから、加熱した油の中で焼き付けてください。これにより、加熱した油がはねて火傷するのを防ぐことができます。
- 油を過熱しないでください。
- 揚げ物をする場合は、目的に適合する油を使ってください。また、油の量は最大でも調理器具の半分にしてください。
  - 揚げ物をするときは、調理器具を絶対に蓋で閉めないでください。高温の油が泡立って溢れ、重篤な火傷につながる可能性があります。
  - 油が燃えても、決して水で消火しないでください。蓋、または非常時には濡れた蓋を炎にかぶせ、炎を消してください。

## 2| 規定に沿った用途

### 2.1| 初めてお使いになる前の注意事項

- 初めてお使いになる前に、ラベル等が貼ってあれば剥がしてください。

- 調理器具の2/3まで水を入れ、家庭用酢を大きじ2〜3杯加えて5〜10分沸騰させます。
- 冷ましてからすべてのパーツを念入りに手ですすぎ、調理器具を蓋を丁寧にかかします。

### 2.2| FUSIONTEC 調理器具を用いた調理

- 調理器具は決して空だきしないでください。また、料理の水分が完全に蒸発しないように注意してください。注意を怠ると、材料が焦げ付いたり、調理器具や熱源が損傷する可能性があります。
- 加熱したガラス蓋を急激に冷やしたり、冷たい土台の上に置かないでください。
- 木製スプーンやその他のキッチン用品で注ぎ縁を叩かないでください。注ぎ縁が損傷する可能性があります。
- ガラスセラミックコンロの上で調理器具を引きずったりずらしたりしないでください。代わりに、調理器具は持ち上げて移動させるようにしてください。
- 調理ゾーンは常に清潔に保ってください。調理器具の底とガラスセラミックコンロの間に汚れが残っていると、調理ゾーンを傷つける可能性があります。



### 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直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
<b>蓋</b>	
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接触到し、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、またはピ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がありません。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、手で洗うことをお奨めします。
- 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。

# 쿱웨어 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 속  
성을 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 사용 가능  
하며, 품질이 보증\* 됩니다. 독일 제조.

\* 쿱웨어의 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 쿱웨어는 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 그립 엷지를 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 닫아서 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 달아서 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 센블은 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 규칙

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
<b>뚜껑</b>	
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 몽근히 익히기

뜨거운 기름이 튀지 않도록 굽기 전에 고기를 살짝 두드리듯 물기를 제거해 주세요. 기름을 과열하지 마십시오. 기름을 두르고 굽거나 몽근히 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 지장을 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 소금물 거의 치지 않아도 됩니다.

## 5 | 세척 및 관리 방법

- 사용 후에는 가능한 한 빨리 뜨거운 물로 행구십시오.
- 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.
- 가능하다면 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, schroef 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 inductie-kookplaten. 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 keukenhulpmiddelen 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 GEBRUIKSINSTRUCTIES 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 schroevendraaier 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| TEMPERAATUURINSTRUCTIES

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.

<b>GREPEN (DEKSEL EN PAN)</b>	<b>HITTEBESTENDIG- HEID</b>
Van kunststof/siliconen	70 °C (om warm te houden)
Van roestvrij staal	250 °C
<b>DEKSEL</b>	
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	∅ 14,5 cm	∅ 16 cm
middelmatig	∅ 18 cm	∅ 20 cm
groot	∅ 22 cm	∅ 24/28 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 smooft 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, verwijdert 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 røpfaste 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.

---

\* 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

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.**

## 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

#### Fusioneer kokekar

Vær oppmerksom på at Fusioneer 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 god 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 komfyr 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 fettene 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 fettene 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 brunng. 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 forhandler.

## 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
<b>LOKK</b>	
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 legge fett i kaldt kokekar og deretter varme det opp med høy varme.

Fordel fettene jevnt ved å bevege på kokekaret. Så snart fettene 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 pleiemiddelet 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 zachwyca 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.

---

\* 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

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.**



## 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 chwycić garnki wyłącznie za uchwyty i nie dotykać garnkiem innych osób.

- Przesuwać lub przenosić gorący garnek, wyłączając go bezpiecznie za uchwyty.
- Gorący garnek zawsze ustawiać na odpornych na temperatury podkładkach (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 płyty 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 pokrywki lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomień, aby je zdusić.
- W celu zdjęcia pokrywki z garnka należy zawsze chwycić ją za uchwyt. Nigdy nie otwierać pokrywki 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 pokrywki 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 nieprzestrzeżenia tych zasad może dojść do przypalenia potrawy, uszkodzenia garnka lub uszkodzenia źródła ciepła.
- Należy unikać gwałtownego studzenia gorącej szklanej pokrywki 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 pokrywy może skutkować zassaniem jej z powodu podciśnienia powstałego w wyniku schłodzenia. W takim przypadku należy ponownie podgrzać na chwilę garnek, aby umożliwić zdjęcie pokrywy.
- Garnki i pokrywy 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 pokrywy 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, pokrywa lub korpus). W przypadku szklanych pokrywek nigdy nie wolno stosować funkcji grilla w piekarniku.

<b>UCHWYTY (POKRYWKA I KORPUS)</b>	<b>ODPORNOŚĆ NA TEMPERATURĘ</b>
z tworzywa sztucznego/silikonu	70 °C (w celu utrzymania ciepła)
ze stali szlachetnej	250 °C
<b>POKRYWKA</b>	
ze stali szlachetnej lub szkła bez obramowania ze stali szlachetnej	250 °C
ze szkła z obramowaniem ze stali szlachetnej / silikonu	180 °C
ze stali szlachetnej z elementami z tworzywa sztucznego	70 °C

### 3 | UŻYWANIE NA KUCHENCE

Odporne rodzaje kuchenek



#### 3.1 | WSKAZÓWKI PODCZAS UŻYWANIA NA KUCHENKACH ELEKTRYCZNYCH

W celu lepszego wykorzystania energii na kuchenkach elektrycznych średnica pola grzewczego powinna odpowiadać średnicy naczynia:

<b>Pole grzewcze</b>	<b>Garnek</b>	<b>Patelnia</b>
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 wykorzystanie energii. Wielkość płomienia należy ustawić

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 PRYZRĄDZANIA POTRAW**

### **4.1 | WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA I DUSZENIA MIĘSA**

Przyrządzane produkty dokładnie osuszyć przed podsmażaniem. Pozwala to zapobiec pryskaniu 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 PIELEGNACJI

- 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, zdjęć 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 ściernie 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 pokrywkę bezpośrednio na naczyniu.

# ПОСУДА

## Материал Fusiontec

Благодарим вас за выбор нашей продукции! Вы выбрали изделие из материала Fusiontec 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 стиранию поверхность материала Fusiontec 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 Fusiontec. 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 Fusiontec

Обратите внимание на то, что материал Fusiontec 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.

<b>РУЧКА (КРЫШКА ИЛИ КОРПУС)</b>	<b>ТЕРМОСТОЙКОСТЬ</b>
из пластмассы/ силикона	70 °С (для поддержания температуры)
из нержавеющей стали	250 °С
<b>КРЫШКА</b>	
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 чистой конфоркой, 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 гудением 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 отделиться 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 urednine 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 Fusiontec

Upoštevajte, da je material Fusiontec 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).

- Vročo 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 oedejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.
- Pri vročih steklenih pokrovih 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 | 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.

### 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 vakuuma 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 VISOKO TEMPERATURE
Iz plastike/silikona	70 °C (za ohranjanje toplote)
Iz legiranega jekla	250 °C
<b>POKROV</b>	
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 kahalne plošče ustrezati premeru posode približno v naslednjih velikostih:

Kahalna 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

Kahalna površina mora biti čista, da delci umazani ne bodo mogli zaiti med dno posode in kahalno površino. Sicer bi lahko opraskali steklo-keramično površino. Uporabite kahalno 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 pritisnite 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 sprejejo 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 skötselansvisningarna. 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 kokkäril.
- Använd endast original-reservdelar.
- Följ våra rengörings- och skötselanvisningar.
- Kontakta din fackhandel vid behov av reparationer.

## VARNING

### Säker matlagning med ditt Fusiontec-kokkäril

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 ughandskar för att förhindra skador.
- Ta bara tag i kokkärilet 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 kokkärilet.

- Ställ endast ner det heta kokkärilet på värmetåliga underlägg (aldrig på plast).
- Lämna aldrig heta kokkäril utan uppsikt.
- Håll barn borta från spisen vid matlagningen och låt aldrig barn hantera kokkärilet utan uppsikt.
- Berör inte ovansidan av spisen direkt efter matlagningen. Detta gäller även för induktionshällar. Kokzonen blir het på grund av returvärmnen från kokkärlets botten.
- Kokkärilet 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.
- Ta alltid bara tag i handtaget på locket för att lyfta av locket från kokkärilet. 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 fett.

- 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 kokkärlet 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 kokkärlet har glaslock.

HANDTAG (LOCK OCH KROPP)	TEMPERATUR- BESTÄNDIGHET
av plast/silikon	70 °C (för varmhållning)
av rostfritt stål	250 °C
<b>LOCK</b>	
av rostfritt stål eller glas utan infattning av rostfritt stål	250 °C
av glas med infattning 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:

<b>Spisplatta</b>	<b>Kastrull</b>	<b>Stekpanna</b>
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 glaskeramikytan. 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. Överhätta 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 missfärgning 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 KABİ 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 kullanım 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

### Fusiontec pişirme kapları ile güvenli bir şekilde pişirin

Fusiontec'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 işlemi 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 yarısına 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| ELEKTRIKLİ OCAKLAR İÇİN UYARI

Elektrikli ocaklarda enerjiden daha iyi yararlanmak için ocak çapı kabaca pişirme kabının çapının 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| GAZLİ 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 aşıyağa dibe bas-tırın. 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 malzemelerin tadı korunduğu için yemeklere genellikle tuz konulması gerekmez.

## 5 | TEMİZLİK VE BAKIM TALIMATLARI

- 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 kurulaştırın.
- 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](http://wmf.com)

8058 0013 30 3/22