

FUSIONTEC

Átlátszó fedő

Gratulálunk a termék megvásárlásához! Egy jó minőségű WMF terméket választott. A magas minőségű anyagok, a kiváló kivitelezés és gondos minőségellenőrzés hosszú élettartamot garantál. A kifinomult kialakítás és a jól átgondolt funkcionalitás nagyszerű sokoldalúságot biztosít.

A FUSIONTEC egy innovatív anyag, mely Németországban készült. Kiváló tulajdonságainak köszönhetően a FUSIONTEC nem csak főzéshez tökéletes, hanem ételek felszolgálására és tárolására is.

Minőségi jellemzők:

- FUSIONTEC anyaga Németországban készült
- Nem porózus zárt felület
- Keményebb, mint az acél, vágás- és kopásálló
- Kiváló hővezetés és hőmegtartás
- Használható minden típusú főzőlapon, beleértve az indukciós főzőlapot is
- Hús sütéséhez tökéletes
- Öntőperem a tökéletes és pontos öntéshez
- Háztartásban használt méretek
- Könnyű tisztítani és kopásálló a következő utasítások betartása mellett

Kérjük olvassa végig a következő tájékoztatót az első használat előtt. Mielőtt bárkinek megengedné, hogy használja konyhai termékünket, kérjük győződjön meg róla, hogy jártas a használatában. Kérjük tartsa a használati útmutatót biztonságos helyen.

Útmutató a biztonságos használatához

- FUSIONTEC kiváló hővezető. Az anyag gyorsan elnyeli a hőt és hosszú ideig megtartja.
- Vegye figyelembe, hogy a felületek gyorsan forrósodnak főzés és sütés közben. Mindig használjon hőálló sütőkesztyűt.
- Csak a fogantyúknál fogva mozgassa a konyhai edényeket és ügyeljen, hogy senki más se érintkezzen a forró edénnyel.
- Főzés közben a gyermekeket tartsa távol a főzőlaptól. Soha ne hagyja, hogy gyermek felügyelet nélkül kezeljék az edényeket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró edényeket.
- Csak hőálló felületre helyezze a forró edényt (sohasem szintetikus anyagra).
- Ne érintse meg a főzőlap felületét főzés után. Ugyanez vonatkozik az indukciós főzőlapra is. A főzőterület forró lehet a konyhai edényből visszanyert hő miatt.
- Ne vízzel oltsa el az égő zsiradékot. Használjon takarót, vagy tűzoltó készüléket.

Használati útmutató

- Távolítsa el minden matricát az első használat előtt.
- Töltsen fel a konyhai edényt 2/3-ig vízzel, adjon hozzá 2-3 evőkanál ecetet, majd forralja az ecetes vizet 5-10 percig.
- Alaposan öblítse le az alkatrészeket kézzel és óvatosan szárítsa meg.
- Állítsa be a legmagasabb hőmérsékletre a felmelegítéshez. Majd kapcsolja alacsonyabb hőmérsékletre és főzze az ételt közepes lángon.

- Soha ne melegítse üresen a serpenyőt és ügyeljen arra, hogy a főtt ételből származó folyadék soha ne párologjon el teljesen. Ezekben az esetekben az étel megéghet, vagy az edény károsodhat.
- Nagyon kevés vízzel alacsony lángon főzzön.
- Ne kopogtassa kanállal vagy más konyhai eszközzel az öntőperemet.
- Edények és tetők a szintetikus részek nélkül szintén alkalmasak sütőben történő használatra (lásd táblázatot alább).
- Kérjük ügyeljen rá, hogy a fogók felforrósodhatnak. Használjon fogókesztyűt.
- Ha az edény fogója meglazulna, erősítse vissza kézi csavarhúzóval. Addig ne használja az edényt, míg azt vissza nem erősítette.
- A nem megfelelően használt szintetikus fogókat és sérült üvegfedőket a WMF kereskedő ki tudja cserélni.
- Kerülje a hirtelen hőmérséklet változást az üvegfedőknél.
- Lehűléskor a fedő odaragadhat a vákuum következtében. Ilyenkor finoman melegítse fel kissé az edényt és távolítsa el a fedőt.

Hőmérséklet beállítások sütőben történő használat esetén

A maximum hőmérséklet a legkisebb hőellenállású alkatrésztől függ (fogók, fedő vagy edény).

Grill funkciót sose használja üvegfedővel.

Fogók (a fedőn és az edényen)	Hőellenállás
Szintetikus anyagból/szilikonból készült	70°C (melegen tartáshoz)
Rozsdamentes acélból készült	250°C
Fedő	
Üvegből készült	180°C
Üvegből készült rozsdamentes acél burkolattal	180°C
Rozsdamentes acélból készült	250°C
Műanyag részekkel	70°C

Tisztítási és ápolási útmutató

- Használat után azonnal öblítse el forró vízzel.
- Áztassa be a makacs ételmaradványokat és szivaccsal vagy kefével óvatosan távolítsa el őket.
- Az igazán makacs ételmaradványokhoz forraljon egy kevés vizet és mosogatószer az edényben.
- Kérjük ne használjon hozzá fémszivacsot vagy súrolószert.
- A FUSIONTEC felületekkel ellátott konyhai edények moshatók mosogatógépben.
- A műanyag fogantyúk és a felületek elszíneződhetnek, de ez nem befolyásolja a működést. Emiatt kérjük, hogy kézzel mosogassa.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg az edényeket.
 - Rakja egymásba az edényeket úgy, hogy a fogantyúk a peremre üljenek.
 - Ahol lehetséges, ne tárolja őket úgy, hogy a fedő közvetlenül az edény tetején van.

Előkészítési utasítások

Főzés kevés vízben

Az előkészítés ezen kíméletes formája a lefedett edényben nagyon kevés folyadékot igényel a zöldségeknél vagy egyéb ételeknél. A gőz kiszivárgásának és a vízgőz-ciklus megszakításának megakadályozása érdekében a szorosan záró, beilleszthető fedelet nem szabad eltávolítani.

A kevés vízben történő főzés ideális zöldségekhez, halhoz, szárnyasokhoz és friss hús készítéséhez. Ez a főzési mód megtartja a vitaminok nagy részét, az ásványi anyagokat és a nyomelemeket, mivel azok nem kerülnek vízbe és minden megőrzi egyedi ízét. Általában nem szükséges só hozzáadása.

Alacsony zsírtartalmú sütés

Zsírban történő sütésnél mindig tegye a zsírt a hideg edénybe, majd erős tűzön melegítse fel. Az edény forgatásával egyenletesen oszlassa el a zsírt. Amikor csíkok jelennek meg a zsírban, vagy kezd kissé füstölni, tegye az edénybe a nem fűszerezett húst és nyomja az aljához. Csökkentse a főzőlap hőmérsékletét. Várja meg, amíg a fehérje koagulálódik és a hús pórusai bezáródnak. Amint egy étvágygerjesztő héj képződik, a hús leválik az aljáról és könnyen meg lehet fordítani. A forró olaj kifröccsenését elkerülendő, sütés előtt óvatosan törölje meg az ételt.

Ne melegítse túl a zsiradékot.

8-10 percig süsse mindkét oldalt lezárt fedővel. A főzési idő az étel típusától és méretétől függ.

Az ilyen lezárt fedővel történő főzés típusnál az étel a saját levében fő meg, kevés zsiradékkal.

Legyen óvatos a forró zsiradékkal.

Mély sütés

Töltse meg az főzőedényt nem jobban, mint feléig a megfelelő zsiradékkal.

Ne használjon fedőt. Ez megakadályozza a zsiradék habosodása miatti égési sérüléseket.

Információk az összes típusú főzőlapról

FUSIONTEC konyhai edény a WMF-től használható minden típusú főzőlapon, és minden ráillő méretben otthoni használatra.

Információk az elektromos főzőlaphoz

Az energiahatékonyabb használathoz az elektromos főzőlapok főzőfelületének méretének meg kell egyeznie az edény átmérőjével:

Főzőlap	Edény
Kicsi Ø 14.5 cm	Ø 16 cm
Közepes Ø 18 cm	Ø 20 cm
Nagy Ø 22 cm	Ø 24/28 cm

Információk indukciós főzőlapokhoz

Felhívjuk a figyelmét, hogy az indukció egy nagyon gyorsan melegedő hőforrás. Soha ne melegítsen üres edényt, mivel a túlmelegedés tönkretelheti azt. A magas hőmérsékleten való főzés zümmögő hangot okozhat. Ez a zaj technikai okokból kifolyólag jelentkezik és nem jelenti az edényzet hibás működését.

Az edény átmérőjének és a főzőlap méretének meg kell egyeznie. Ha nem egyeznek, főleg ha a főzőlap kisebb, előfordulhat, hogy a főzőlap (mágneses mező) nem reagál a serpenyőre.

Információ az üveg kerámia főzőlapokhoz

Ne húzza át a főzőedényt a főzőlapon, mert megkarcolhatja az üveg kerámia lapot. Tartsa tisztán a főzőfelületet, mivel az ételmaradványok a két felület között megkarcolhatják az üveg kerámia felszínét.

Információk a gáztűzhelyekhez

Soha ne használja az edény aljánál szélesebb lángon.

Bizonyosodjon meg afelől, hogy a lángok nem érnek az edény oldalán fel, mivel ez károsíthatja a műanyag fogókat.

Jótállási nyilatkozat

30 éves garanciát kínálunk a FUSIONTEC anyag tartósságára. A fedő, a fogók és a króm öntőperem kivételt képeznek a garancia alól, mivel ezek a részek nem FUSIONTEC anyagból készültek.

A jótállási időszak azon a napon kezdődik, amikor a terméket a WMF szaktereskedőtől megvásárolják, a szállító által teljes egészében kitöltött garanciajegy, valamint a vásárlást igazoló blokk vagy számla felhasználásával van kitöltve. Ha a garanciaidő alatt a FUSIONTEC anyagban hibák keletkeznek, a hibás terméket ingyenesen cseréljük ki egy újra.

A jótállás csak erre a jogra terjed ki. A garancia alapján járó további jogok kizártak. A vásárlás igazolását és a hibás terméket a jótállási igény érvényesítéséhez be kell mutatni.

Feltéve, hogy a modell továbbra is szerepel a termékskálában, a hibás alkatrészt ugyanazon modell alkatrészeire cserélik. Ha a modell időközben kikerült a termékskálából, akkor a hibás alkatrészt egy hasonló termék váltja fel az érvényes termékskálából.

Jogi nyilatkozat

Kifejezetten szeretnénk rámutatni, hogy a következő okokból származó károkért nem vállalunk felelősséget:

- Helytelen használat
- Nem megfelelő, vagy gondatlan kezelés
- A használati útmutató utasításainak be nem tartása
- Nem megfelelően végrehajtott javítások
- Az eredeti kivitelezésnek nem megfelelő alkatrészek beszerelése

Ugyanez vonatkozik a kiegészítő alkatrészekre és kiegészítőkre.

Hacsak a törvény másképp nem rendelkezik, kizárólag a társaságunk, vagy hivatalosan szerződött partnerünk által okozott szándékos, súlyos, vagy gondatlanságból eredő károkért felelünk.

Kizárások a jótállásból

A jótállás nem terjed ki a következő okokból eredő károkra:

- Vágások, vagy karcolások, melyek szemmel láthatóak
- Túlmelegítés
- Nem megfelelő/helytelen használat
- Helytelen, nem megfelelő, vagy gondatlan kezelés
- Ezen használati útmutató megsértése
- Bármilyen erőteljes hatás
- Mechanikai, kémiai, vagy fizikai hatások a felületre
- Nem megfelelő javítások

- Az eredeti kivitelnek nem megfelelő alkatrészek beszerelés

A rendes kopás jelei – például vágási és karcos jelek – természetüknél fogva tisztán láthatók, és a jótállási nyilatkozat értelmében nem jelentenek károkat. A jótállási igények kizárólag a háztartások normál rendeltetésszerű használatára korlátozódnak. A garancia nem terjed ki a kereskedelmi felhasználás során okozott károkra.

Kérdés esetén kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.wmf.hu/kapcsolat oldalon, vagy a +36-1/272-7872 telefonszámon.

Groupe SEB HU

Puskás Tivadar út. 14.

2040 Budaörs - Hungary

www.wmf.hu