

WMF Serpenyő

Gratulálunk a választásához! Ön egy minőségi WMF terméket választott. A jó minőségű anyagok, a kiváló kivitelezés és a gondos minőség-ellenőrzés nagyon hosszú élettartamot biztosítanak. A kifinomult kialakítás és a jól átgondolt funkcionalitás nagyszerű sokoldalúságot biztosít.

A WMF serpenyő előnyeinek áttekintése:

Minőségi jellemzők

Egy serpenyő nem csupán egy serpenyő! Mindegyiknek megvan a saját erőssége. Ezért van szükség minden háztartásban legalább kétféle serpenyőre: egy Cromargan® és egy tapadásmentes bevonatú serpenyőnek. A WMF serpenyők két különböző tapadásmentes bevonattal kaphatók.

Cromargan® serpenyő

- Erősen ellenáll az olyan igénybevételnek, mint pl. a magas hő, és hirtelen hőmérséklet változás zsírtalanításkor
- Nagyon jó hőtartó képességgel bír, köszönhetően a TransTherm® univerzális aljnak
- Mosogatógépben mosható és sütőben használható (korlátozások vonatkoznak a műanyag fogantyúkra)

PTFE bevonat pl. PermaDur®

- A kényes ételek nem tapadnak le
- Ideális kevés zsiradékkal történő sütéshez
- Kiváló tapadásgátló hatás
- Nagyon tartós

Kerámia bevonat pl. CeraDur®, Duraquarz®

- A kényes ételek nem tapadnak le
- Ideális kevés zsiradékkal történő sütéshez
- Rendkívül hőálló

Használat előtti útmutató

- Első használat előtt távolítsa el róla minden létező címkét, öblítse el meleg vízzel és szárítsa meg teljesen.
 - Felmelegítéséhez a legmagasabb hőfokot használja. Majd vegye vissza a hőmérsékletet és közepes hőmérsékleten készítse az ételt.
 - Alacsony lángot használjon különösen a kevés vízzel és kevés zsiradékban történő sütéshez.
 - Kizárólag a serpenyő és a szintetikus részek nélküli fedők alkalmasak a sütőben történő használatra. Kérjük használjon fogókesztyűt, mivel a fogó felforrósodhat a sütőben.
 - A többrétegű anyagból készült serpenyők nagyon gyors és egyenletes hőelosztást biztosítanak. Csak a felmelegítéshez használja a legmagasabb hőmérsékletet. Ezután a megfelelő időben csökkentse a hőt, az ételt közepes hőmérsékleten süsse. Különösen az alacsony víztartalmú főzéshez és alacsony zsírtartalmú sütéshez alacsony hőmérsékletet állítson be.
- A többrétegű anyag nagyon gyorsan és egyenletesen felmelegszik a peremig. Használjon edénytartókat és sütőkesztyűt.
- A folyamatos túlmelegedés az anyag maradandó elszíneződését eredményezheti. Ez tisztán kozmetikai jellegű és nem befolyásolja az edény főzési tulajdonságait.
- Ha a serpenyő csak tapadásmentes bevonattal rendelkezik a felületén, liszt vagy tojástartalmú ételek készítésekor ügyeljen arra, hogy csak a serpenyő aljához érjen hozzá, mert ellenkező esetben az étel rátapadhat a serpenyő pereméhez.

A biztonságos használatra és ápolásra vonatkozó utasítások

- A legjobb sütési eredményeket közepes vagy alacsony hőmérsékleten érheti el.
- Soha ne melegítse az üres serpenyőt hosszabb ideig, és ellenőrizze, hogy a benne lévő folyadék nem párologt-e el teljesen. Ezen irányelvek be nem tartása károsíthatja a serpenyőt.
- A makacs ételmaradványokat áztassa be és óvatosan távolítsa el egy szivaccsal vagy kefével.
- Kérjük ne használjon fémszivacsot, vagy súrolószert.
- Ha a serpenyő műanyag fogantyúja meglazult, húzza meg a csavarját egy szabványos csavarhúzóval. Ne használja a serpenyőt, míg a laza csavart vissza nem csavarta. A nem megfelelő hőkezelés miatt sérült műanyag fogantyúkat, a WMF kereskedő cserélheti.

A tapadásmentes bevonatú serpenyők esetében különösen:

- A túlmelegítés károsíthatja a tapadásmentes bevonatot. Ezért a serpenyőt soha nem szabad ellenőrizetlenül a főzőlapon hagyni. Gondoskodjon szellőztetésről a konyhában.
- Használat után a lehető leghamarabb mossa le a serpenyőt. A kímélő gondozáshoz azt javasoljuk, hogy törölje le az edényt papírtörülővel, vagy kézzel öblítse le enyhe tisztítószerrel.
- Tisztítás után enyhén dörzsöljön főzőolajat vagy zsírt a tapadásmentes bevonatra.
- A serpenyőben használjon fa, vagy műanyag konyhai eszközöket. Bármilyen vágás, vagy karcolás a felületén befolyásolhatja a tapadásmentes tulajdonságokat. Az ilyen károkért nem érvényesíthető a garancia.
- Kerülje az erő kifejtését az öntőkereten a kemény és éles szélű, vagy fém konyhai eszközökkel, mivel ez kárt okozhat benne.

Hőmérsékleti előírások a sütőben történő használat esetén

- A maximálisan beállítható hő a legkisebb hőellenállású alkatrésztől függ (fogantyún, fedőn vagy edénytesten).
- Soha ne használja a sütő grill funkcióját üvegfedővel

Hőmérséklet ellenállás:

Fogantyúk (fedőn és az edényen)	
szintetikus anyagból/szilikonból készült	70°C (melegen tartásra)
rozsdamentes acélból készült	250°C
Fedő	
üvegből készült	180°C
üvegből készült rozsdamentes acél peremmel	180°C
rozsdamentes acélból készült	250°C
szintetikus részekkel	70°C
Tapadásmentes bevonat	
kerámia tapadásmentes bevonat, Duraquarz®	400°C (főzőlapon)
PTFE tapadásmentes bevonat	260°C

Mosogatógéppel kapcsolatos információk

Mivel a modern kompakt mosogatószerkezetek megtámadhatják és károsíthatják a tapadásmentes bevonatokat, a WMF azt tanácsolja, hogy a tapadásmentes bevonattal ellátott serpenyőket kézzel mosogassa.

Csak a tapadásmentes bevonat nélküli serpenyők tisztathatók mosogatógépben. Tartsa szem előtt a következőket:

- Csak a jól ismert márkák által forgalmazott mosogatószert használjon. Mindig töltsen fel a só és öblítőszer tartót. Só ne érintkezzen a mosogatógép belsejével. Túl sok só korróziót okozhat. Ezért a tartályok feltöltése után javasolunk egy közbenső öblítési ciklust üres állapotban.
- A rozsdasav a mosogatógép más részeiről átkerülhet az edényekre. Ez maró hatású lehet, ha nem távolítják el azonnal.

- Az öblítőkiklus befejezése után a lehető leghamarabb nyissa ki a mosogatógépet a szellőzés érdekében.
- A lehető leghamarabb vegye ki a főzőedényt a mosogatógépből, ne hagyja hosszú ideig nedves levegőn állni, mert foltok jelenhetnek meg a felületén. Alaposan szárítsa meg a serpenyőt tárolás előtt.

Információk az előkészületekhez

- Felmelegítés után állítsa a hőmérsékletet max. közepesen magasra vagy közepesre. Csökkentse a hőmérsékletet, ha a zsír enyhén füstölni kezd. Azután helyezze a sütni való ételt a serpenyőbe. Ez megelőzi a tapadásmentes bevonat túlmelegedését.
- A magas hőmérsékleten történő gyorsütéskor hőálló olajok, pl. földimogyoró olaj használata ajánlott.
- Legyen óvatos a forró zsiradékkal.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a forró serpenyőket. Ne oltsa vízzel a felgyulladt zsiradékot. Használjon takarót, vagy tűzoltó készüléket.
- Szárazsütés esetén hiányzik a főzőolaj, ezért nehéz megállapítani, hogy meleg a serpenyő. Ezért csak közepes hőmérsékleten melegítse a serpenyőt és ügyeljen rá, hogy ne melegedjen túl, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

Információ az összes típusú főzőlaphoz

A WMF mindenféle főzőlaphoz gyárt serpenyőket, melyek háztartási használatra alkalmasak.

Információk elektromos főzőlaphoz

A hatékonyabb energiafelhasználás érdekében az elektromos főzőlapok főzőfelületeinek az átmérője meg kell, hogy egyezzen az edény, vagy serpenyő átmérőjével.

Főzőlap	Serpenyő
kicsi ø 14,5 cm	ø 20 cm
közepes ø 18 cm	ø 24 cm
nagy ø 22 cm	ø 28 cm

Információk indukciós főzőlaphoz

Ha a serpenyő használható indukciós főzőlapon, akkor a csomagolásán vagy az alján egy indukciós főzőlap szimbólum található.

Kérjük vegye figyelembe a következőket. Az indukció nagyon gyors hőforrás. Soha ne melegítse üresen a serpenyőt, mivel a túlmelegedés károsíthatja a serpenyőt. Magas hőmérsékleten történő főzéskor zümmögő hangot hallathat. Ez a zaj technikai jellegű, nem jelenti a serpenyő meghibásodását.

A serpenyő aljának az átmérője meg kell, hogy egyezzen a sütőfelülettel, különösen a kis méretnél, mivel lehetséges, hogy a főzőlap (mágneses mező) nem fog reagálni a serpenyő aljára.

Információ az üvegkerámia főzőlapokhoz

Ne húzza vagy tolja a serpenyőt az üvegkerámia főzőlapon, mert az összekarcolódhat.

Emelt mintázatos üvegkerámia főzőlapok esetén az alumínium serpenyők használata csíkokat rajzolhat a főzőlapon a fém kopása miatt.

Ezek könnyedén eltávolíthatók a következőképpen:

Permetezze be a főzőlapot sütőtisztítóval és egy ideig hagyja hatni. Ezután dörzsölje a főzőlapot enyhe nyomással amíg a csíkok eltűnnek. Ez nem károsítja az üvegkerámia főzőlapot.

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