

WMF hrnce z Cromargan®: nehrdzavejúcej ocele 18/10

Pre série riadu WMF vyrobené z nehrdzavejúcej ocele Cromargan®: nehrdzavejúca oceľ 18/10, s vkladacou pokrievkou, nevkladacou pokrievkou, sklenenou pokrievkou, univerzálnym dnom TransTherm®, technológiou rukovätí Cool+, so vstavaným teplomerom.

Gratulujeme k nákupu! Vybrali ste si trvanlivý, kvalitný produkt s vysokou funkčnou hodnotou od spoločnosti WMF. To je zabezpečené vysoko kvalitnými materiálmi, vynikajúcim spracovaním a starostlivým testovaním kvality, ako aj sofistikovaným dizajnom a premyslenou funkčnosťou.

Vlastnosti

- Materiál Cromargan®: nehrdzavejúca oceľ 18/10. Odolná, ľahko udržiavateľná, vhodná do umývačky, neutrálna v chuti a hygienická.
- Špeciálne tvarovaný vylievací okraj pre presné vylievanie.
- Univerzálne dno TransTherm® z nehrdzavejúcej ocele pre vynikajúce varenie a pečenie. Vhodné pre všetky druhy varných dosiek, vrátane indukčných. Ideálna veľkosť do domácnosti.
- Jednoduché čistenie a odolnosť proti opotrebeniu pri dodržaní nasledujúcich pokynov.

Pred prvým použitím tohto produktu si prosím prečítajte nasledujúce pokyny pre použitie a starostlivosť.

Pokyny na použitie

- Pred prvým použitím odstráňte všetky nálepky. Opláchnite nádobu horúcou vodou, naplňte vodou a krátko varte, potom dôkladne osušte.
- Najvyššie nastavenie teploty používajte iba pre počiatočný ohrev. Znížte teplo včas, aby sa vaše jedlo dobre varilo na miernom ohni.
- Používajte nižší ohrev obzvlášť pri varení s veľmi malým množstvom tekutín.
- Pri používaní riadu so zabudovaným teplomerom majte na pamäti, že teplomer merí teplotu pary a nie teplotu vody. Môže dôjsť aj k oneskoreniu merania, najmä pri otvorení pokrievky.

Špecifikácie teploty použitia a informácie na použitie v rúre (bez funkcie grilu)

- Maximálna teplotná odolnosť riadu závisí na častiach s najnižšou teplotnou odolnosťou (rukoväť, pokrievka alebo telo hrnca).
- Nikdy nepoužívajte funkciu grilu vašej rúry so sklenenými pokrievkami!
- Hrnce Cromargan® bez plastových/silikónových častí sú tiež vhodné pre použitie v rúre až do teploty maximálne 250°C. (Poznámka: také vysoké teploty môžu spôsobiť zmenu farby materiálu, ktorú môžete odstrániť pomocou čističa na nehrdzavejúcu oceľ (napr. WMF Purargan®).
- Sklenené pokrievky sú vhodné pre použitie v rúre do max. 180°C (do 130°C pre rad Diadem Plus a Saphir a do 70°C pre rad riadu s plastovou rukoväťou, napr. VarioCuisine).

Rukoväte (na hrncoch a pokrievkach)		
vyrobené z plastu	70°C	napr. VarioCuisine (bez teplomeru)
vyrobené z nehrdzavejúcej ocele s integrovaným plastom	130°C	napr. Diadem Plus, Quality One a Saphir
vyrobené z nehrdzavejúcej ocele	180°C	napr. Compact Cuisine
Pokrievky		
vyrobené zo skla s okrajom z nehrdzavejúcej ocele	180°C	napr. Compact Cuisine, Function 4, Trend
vyrobené z nehrdzavejúcej ocele so silikónom	200°C	napr. Premium One
vyrobené z nehrdzavejúcej ocele	250°C	napr. Gourmet Plus, Concentero, Gala Plus

Rukoväte hrncov WMF a ich odlišnosti

Profilové rukoväte: sú solídne konštrukcie a môžu sa zahrievať, najmä pri dlhšej dobe varenia. Odporúčame s nimi manipulovať pomocou chňapiek alebo rukavíc na varenie.

Duté rukoväte: sú vnútri duté a počas bežného používania sa nezahrievajú, pretože teplo je distribuované len pomocou zváraných miest na hrnci.

Rukoväte Cool+: patentovaná technológia Cool+, ktorá znižuje prenos tepla z hrnca na rukoväť tak efektívne, že prekročuje požiadavky normy EN 12983-1.

Pokyny pre bezpečné používanie a starostlivosť

Uvedomujte si, že všetky kovové rukoväte sa môžu zahrievať po dlhšiu dobu varenia v dôsledku fyzikálnych vlastností, ako je vyžarované teplo z okolitých platničiek alebo v priamom kontakte s otvoreným ohňom. Z bezpečnostných dôvodov by ste mali pri používaní hrncov v rúre a po dlhšiu dobu varenia vždy používať chňapky alebo kuchynské rukavice k ochrane vašich rúk pred popáleninami.

- Pokiaľ sa rukoväť na hrnci uvoľnila, utiahnite skrutku na rukoväť pomocou štandardného skrutkovača. Z bezpečnostných dôvodov nesmiete hrniec znovu používať, kým nedotiahnete skrutku.
- U hrncov s nevkladacou pokrievkou je možné, že môže vodný film spôsobiť podtlak v hrnci. Pokiaľ k tomu dôjde, opatrne znovu zohrejte hrniec a odoberte pokrievku.
- Nikdy neohrievajte prázdne hrnce dlhšiu dobu a zaistite, aby sa tekutina vareného jedla nikdy úplne neodparila. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k spáleniu potravín a poškodeniu riadu i zdroja tepla.
- Soľ pridávajte iba do vody, ktorá je už vriaca, a uistite sa, že ju premiešate tak, aby soľ neprichádzala do styku s dnom riadu a aby sa zabránilo výskytu bielych škvŕn na dne.
- Odporúčame riad ihneď vyčistiť pomocou čističa na nehrdzavejúcu oceľ, napr. WMF Purargan®.
- Po použití opláchnite čo najskôr horúcou vodou.
- Namočte stvrdnuté zvyšky jedla a jemne ich odstráňte hubkou alebo kefou.
- Nepoužívajte prosím oceľovú drôtenku ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Varenie s vodou obsahujúcou vodný kameň môže viesť ku škvrnám vodného kameňa alebo jagavému sfarbeniu vo vnútri riadu. Varenie potravín obsahujúcich škrob, ako sú zemiaky, šošovica alebo cestoviny, môže zanechať biele stopy, najmä pri novom riadu. Čistite ich rýchlo a pravidelne varením octu v riadu. V pretrvávajúcich prípadoch odporúčame použiť čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ.
- Pred uskladnením riad vždy dôkladne osušte. Radšej pokrievku uložte voľne, než aby ste riad pokrievkou zatvárali.
- Pri varení určitých potravín môže silikón absorbovať pachy. Nejedná sa o nedostatočnú kvalitu. V prípade silnej absorpcie zápachu aplikujte na pokrievku teplotné ošetrenie v rúre. Vložte pokrievku do rúry na 1 hodinu pri 120°C.
- U radu VarioCuisine: Majte na pamäti, že teplomer nie je vhodný pre použitie v rúre.

Informácie pre čistenie v umývačke riadu

Používajte len čistiace prostriedky pre umývačky riadu. Zásobníky na soľ a umývací prostriedok vždy znovu naplňte. S vnútrom umývačky by nemala prísť do kontaktu žiadna soľ. Vysoká koncentrácia soli môže spôsobiť koróziu. Po naplnení zásobníkov preto odporúčame nechať umývačku bežať naprázdno v strednodobom oplachovacom cykle.

- **Dôležitá poznámka:** Hrdza môže byť prenesená na riad z iných predmetov v umývačke riadu. Ak nie je okamžite odstránená, môže dôjsť k poškodeniu koróziou.
- Otvorte umývačku čo najskôr po skončení cyklu oplachovania, aby sa umožnilo odvetranie.

Riad z umývačky čo najskôr vyberte a nenechávajte ho vo vlhkom vzduchu po dlhšiu dobu, inak sa na povrchu môžu objaviť škvrny.

- Pred uložením riad riadne osušte.
- Ak umývate sklenené pokrievky v umývačke, môže to spôsobiť, že sa sklo zakalí. Preto odporúčame umývanie ručne.
- Ak sa v sklenenej pokrievke zhromažďuje tekutina alebo nečistoty, nie je to spôsobené chybou, ale skôr konštrukciou sklenenej pokrievky. Pri čistení v umývačke riadu sa uistite, že ste pokrievku postavili do koša na riad vo zvislej polohe, alebo že ste po ručnom umytí položili zvisle na odkvapkávač. Kvapalina sa tak môže lepšie odpariť alebo odtiecť.

Poznámky k vareniu pri nízkom obsahu tekutín

Táto jemná forma varenia používa veľmi malé množstvo tekutiny pre varenie zeleniny alebo iných potravín v zakrytom riade. Aby sa zabránilo úniku pary a prerušenie cyklu naparovania, nesmie byť vkladacia pokrievka odstránená. Varenie v malom množstve vody je ideálne pre zeleninu, ryby, hydinu alebo mladé mäso. Tento spôsob varenia zadržiava väčšinu vitamínov, minerálov a stopových prvkov, rovnako ako individuálnu chuť ingrediencií. Všeobecne nemusíte pridávať kuchynskú soľ.

Naparovanie v parnej vložke, al dente

Ingrediencie	Doba varenia v minútach	
	Min	Max
Blanšírovaný zeler	10	20
Celý karfiol	20	30
Rúžičky karfiolu	12	18
Brokolica	12	18
Fenikel	15	25
Plátky kaleráby	8	15
Celý kaleráb	-	25
Pór	8	15
Kukuričný klas	-	30
Špenát	8	20
Gaštany	-	40
Mrkva	10	18
Plnená paprika	-	35
Ružičkový kel	12	20
Červená kapusta	30	50
Kyslá kapusta	30	50
Zeler	30	50
Biela kapusta	30	50
Zemiaky	-	30
Varené zemiaky	-	20

Vyprážanie s malým obsahom tuku

Pri smažení s tukom vždy vložte tuk do studeného hrnca a potom ho zahrejte! Nemusíte používať najvyššie nastavenie ohrevu; je lepšie, keď varíte na nižšom nastavení. Znížte teplo, akonáhle tuk začne mierne dymiť. Potom vložte jedlo do hrnca a smažte na oboch stranách s uzavretou pokrievkou. Čas varenia závisí od veľkosti

a druhu jedla. U tohto typu varenia s uzavretou pokrievkou, sa napr. mäso varí vo vlastnej šťave, takže stačí použiť len veľmi málo tuku.

Budte opatrní s horúcim tukom a nenechávajte horúci hrniec bez dozoru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci tuk vodou! Ak je to možné, použite na uhasenie plameňa hasiaci prístroj alebo mokrú utierku.

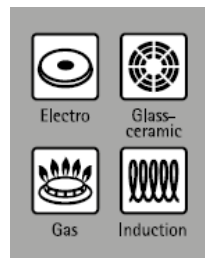
Informácie pre indukčné varné dosky

Upozorňujeme, že indukcia je veľmi rýchly zdroj tepla. Nikdy nezahrievajte panvice na vyprážanie alebo hrnce bez obsahu, pretože prehriatie riadu ho môže poškodiť. Varenie pri vysokých teplotách môže viesť k hučaniu. K tomuto hluku dochádza z technických dôvodov a neznamená to, že sú sporák alebo riad chybné. Veľkosť hrnca a veľkosť varnej dosky sa musí zhodovať, inak by to mohlo mať za následok poruchy.

Informácie pre elektrické varné dosky

Riad Cromargan® od WMF je určený pre domácnosti. Pre efektívnejšie využitie energie by sa priemer varnej platne na elektrickej varnej doske mal viac či menej zhodovať s priemerom hrnce alebo panvice:

Priemer platne	Priemer hrnca	Priemer panvy
Malý ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
Stredný ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
Veľký ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm



Elektrická varná doska

Sklokeramická varná doska

Plynový sporák

Indukčná varná doska

Ak máte akékoľvek otázky, kontaktujte prosím náš tím zákazníckych služieb na www.wmfsk.sk/kontakt alebo na číslo +421 232 199 932

Groupe SEB SR

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

www.wmfsk.sk