

WMF főzőedények

Cromargan®-ból készült: rozsdamentes acél 18/10 beilleszthető fedővel, nem beilleszthető fedővel, üveg fedővel, TransTherm® univerzális alappal, Cool+ technológiával készült fogókkal, beépített hőmérővel.

Gratulálunk a választásához! Ön egy hosszantartó, minőségi és magas funkcionális értékkel bíró terméket választott a WMF-től. A jó minőségű anyagok, a kiváló kivitelezés és a gondos minőség-ellenőrzés, valamint a kifinomult kialakítás és a jól átgondolt funkcionalitás biztosítja ezt.

Minőségi jellemzők

Cromargan®: rozsdamentes acél 18/10. Tartós, könnyű ápolni, mosogatógépben mosogatható, semleges íz és higiénia.

Speciális alakú öntőperem a pontos és kimért öntésekhez.

Rozsdamentes acélba burkolt TransTherm® univerzális alap a kiváló főzéshez és sütéshez. Mindenféle főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapot is.

Háztartásban használt méretezés.

Könnyen tisztítható és strapabíró ha a következő utasításokat betartják.

Első használat előtt, kérjük, olvassa teljesen végig a következő használati és ápolási útmutatót.

Használati útmutató

Távolítson el minden matricát első használat előtt. Öblítse el forró vízben, tölts fel vízzel és forralja egy kis ideig, majd szárítsa meg alaposan.

A legmagasabb hőmérsékletet csak felmelegítésre használja. Időben csökkentse a hőt, hogy az étel közepes hőfokon készüljön.

Kevés víz használatakor különösen, alacsony hőt állítson be.

Beépített hőmérős főzőedény használatakor, vegye figyelembe, hogy a hőmérő a gőz hőmérsékletét méri, nem a vizét. A mérés késhet, különösen a fedél kinyitása miatt.

Hőmérsékleti előírások és információk a sütőben történő használatához (grill funkció nélkül)

A legmagasabb hőellenállás az edény azon részétől függ, melynek a legkisebb a hőellenállása (fogó, fedő vagy edénytest).

Soha ne használja a sütő grill funkcióját üvegfedő használatakor!

Az edények és a Cromargan® fedők műanyag/szilikon részek nélkül szintén alkalmasak a sütőben történő használatra, maximum 250°C hőmérsékleten. (Megjegyzés: az ilyen magas hőmérsékleten történő sütés elszíneződést okozhat, melyet rozsdamentes acél tisztítószerrel távolíthat el.)

Az üvegfedők maximum 180°C-on történő sütéskor használhatók (A Diadem Plus és a Saphir esetében legfeljebb 130°C -ig, és 70°C-ig a műanyag fogantyúval ellátott főzőedényeknél, pl. VarioCuisine).

Fogantyúk (fedőn és edénytesten)

műanyagból készült 70°C pl. VarioCuisine (hőmérő nélkül)

rozsdamentes acélból készült beépített műanyaggal 130°C Diadem Plus, Quality One és Saphir

rozsdamentes acélból készült 180°C pl. Compact Cuisine

Fedő

üvegből készült rozsdamentes acél peremmel 180°C Compact Cuisine, Function 4, Trend

rozsdamentes acélból készült szilikonnal 200°C pl. Premium One

rozsdamentes acélból készült 250°C pl. Gourmet Plus, Concentero, Gala Plus, Albaro vagy az összes üvegfedő rozsdamentes acél perem nélkül

WMF edények fogantyúi és az azok közötti különbségek

Oldal fogantyúk: szilárd kialakításúak és felmelegedhetnek, különösen hosszú főzés idő alatt. Javasoljuk serpenyő tartó vagy fogókesztyű használatát.

Üreges fogantyúk: belül üregek vannak és nem melegednek fel normál használat során, mivel a hőt elvezetik nagy felületre az edény hegesztési pontjain keresztül.

Cool+ fogantyúk: szabadalmaztatott Cool+ technológia, mely olyan hatékonyan csökkenti a hő átadását, hogy az meghaladja az EN 12983-1 szabvány követelményeit.

Biztonsági és ápolási útmutató

Kérjük vegye figyelembe, hogy a fém fogantyúk felmelegedhetnek a hosszabb főzési idő alatt az olyan fizikai tulajdonságok miatt, mint pl. a főzőlaptól származó sugárzott hő, vagy a nyílt lánggal való érintkezés. Biztonsági okokból hosszabb ideig tartó használat közben mindig használjon edényfogót vagy egyéb kelléket, hogy megvédje kezeit az égési sérülésektől.

Ha az edényen lévő fogantyú meglazul, erősítse vissza csavarhúzóval. Biztonsági okokból addig ne használja az edényt, míg vissza nem erősítette a fogantyút.

Nem beilleszthető fedővel ellátott edényeknél előfordulhat, hogy egy vízréteg vákuumot okoz. Ebben az esetben finoman melegítse fel az edényt és vegyel le róla a fedőt.

Soha ne melegítsen hosszabb ideig üres edényt és bizonyosodjon meg róla, hogy a főzés alatt lévő ételről soha nem párolog el teljesen a folyadék. Ellenkező esetben megéghet az étel, valamint az edényzet és a hőforrás is károsodhat.

Csak forrásban lévő vízhez adjon sót, és kavarja el alaposan, hogy a só ne lépjen érintkezésbe az edény aljával és így nyomot hagyjon.

Javasoljuk, hogy az edényeket használat után azonnal tisztítsa meg rozsdamentes acél tisztító szerrel. Használat után öblítse el forró vízzel amilyen hamar csak lehetséges.

- Áztassa be a makacs ételmaradványokat és szivaccsal vagy kefével óvatosan távolítsa el őket.
- Kérjük ne használjon fémszivacsot vagy súrolószert.
- Kemény vízben történő főzés mészkőlerakódásokat okozhat, vagy csillogó kék elszíneződésekhez vezethet az edény belsejében. A keményítő tartalmú ételek, pl. burgonya, lencse vagy tészta főzése fehér nyomot hagyhat, különösen az új edényeknél. Azonnal és rendszeresen tisztítsa meg ecetet forralva az edényben. Hosszú ideig fennálló esetekben rozsdamentes acél tisztítószert javaslunk a tisztításhoz.
- Mindig alaposan szárítsa meg az edényt tárolás előtt. Lazán helyezze a fedőt az edényre, ne legyen lezárva.
- Felhívjuk figyelmét, hogy a szilikon bizonyos ételek főzésekor elnyelheti a szagokat. Ez nem minőségi hiba. Erős szagfelszívódás esetén végezzen hőkezelést a fedőn a sütőben. Helyezze a fedőt a sütőbe 1 órára 120°C-on.
- A VarioCuisine sorozatnál: Felhívjuk figyelmét, hogy a hőmérő nem alkalmas a sütőben való használatra.

Információ a mosogatógépben történő tisztításhoz

Kizárólag márkás mosogatószeret használjon. Mindig legyen feltöltve a só és az öblítőszer tartály. A só ne kerüljön a mosogatógép belsejével érintkezésbe. A magas só koncentráció korróziót okozhat. Ezért azt javasoljuk, hogy a mosogatógépet üresen öblítse ki a tartályok feltöltése után.

Fontos megjegyzés: A rozsdá átvihető az edényekre a mosogatógép egyéb alkatrészeiről. Ez korróziós károkat okozhat, ha nem távolítják el azonnal.

Nyissa ki a mosogatógépet az öblítési ciklus befejezése után amilyen hamar csak lehet, hogy szellőzhessen.

A lehető leghamarabb vegye ki az edényt a mosogatógépből és ne hagyja hosszabb ideig a nedves levegőben, máskülönben foltok jelenhetnek meg a felületén.

Tárolás előtt jól szárítsa meg az edényt.

Ha mosogatógépben tisztítja az üveg fedőt, az homályossá válhat. Ezért javasoljuk annak kézzel történő tisztítását.

Ha a folyadék vagy szennyeződés gyűlik össze az üvegfedélen, az nem hiba, hanem a kialakításának tulajdonítható. Mosogatógépen történő tisztításkor bizonyosodjon meg róla, hogy a fedőt függőlegesen helyezte az edénytartó kosárba, illetve kézi mosogatás után egyenesen áll a csepegtetőn. A folyadék így könnyebben elpárologhat vagy lefolyhat róla.

Megjegyzések a „kevés vízzel történő főzés” elkészítési módszerhez

Az előkészítés ezen gyengéd formája nagyon kevés folyadékot igényel a zöldségek vagy más ételek főzésénél a lezárt edényben. A gőz kiszivárgásának és a víz-gőz ciklus megszakításának megakadályozása érdekében a szorosan zárt, beleilleszthető fedelet nem szabad eltávolítani. A kevés vízben történő főzés ideális zöldségekhez, halhoz, szárnyasokhoz, vagy fiatal állatok húshoz. Ez a főzési módszer megőrzi a vitaminok nagyrészt, az ásványi anyagokat, a nyomelemeket éppúgy, mint az összetevők egyedi ízét. Általában nem szükséges só hozzáadni.

Étel	Al dente (perc)	Megfőtt (perc)
Blansírozott zeller	10	20
Egész karfiol	20	30
Karfiol virágok	12	18
Brokkoli virágok	12	18
Édeskömény negyedben	15	25
Vágott karalábé	8	15
Egész karalábé	-	25
Póréhagyma	8	15
Kukoricacső	-	30
Répa / Spenót	8	20
Gesztenye	-	40
Sárgarépa	10	18
Töltött paprika	-	35
Kelbimbó	12	20
Vöröskáposzta	30	50
Savanyúkáposzta	30	50

Alacsony zsírtartalmú sütés

Zsiradékkal történő sütéskor a zsiradékot mindig a hideg edénybe tegye, majd melegítse azt fel! Nem szükséges a legmagasabb fokozatot választania, jobb az alacsonyabb fokozatot használni. Csökkentse a hőt amikor a zsiradék kissé füstölni kezd. Ezután helyezze az ételt az edénybe és süsse meg mindkét oldalát lezárt fedővel. Az főzési idő az étel méretétől és típusától függ. Ezen típusú főzéskor, lezárt fedővel, pl. a hús a saját szaftjában készül és csupán igen kevés zsiradékot kell használni hozzá. Legyen óvatos a forró zsiradékkal és ne nagyja őrizetlenül a forró edényt. Soha ne próbálja vízzel oltani az égő zsiradékot! Amennyiben lehetséges, használjon tűzoltó készüléket, vagy nedves abroszt a lángok megfékezésére.

Információ indukciós főzőlaphoz

Kérjük vegye figyelembe, hogy az indukció egy nagyon gyors hőforrás. Soha ne melegítsen üresen serpenyőt vagy edényt, mivel az a túlmelegedés miatt károsodhat. Magas hőfokon történő főzés közben zümmögő hangot adhat ki. Ennek a zajnak technikai okai vannak, és nem a főzőlap vagy az edény meghibásodását jelzi. Az edény és a főzőlap méretének egyeznie kell, különben hibás működést eredményezhet.

Információ elektromos főzőlaphoz

Cromargan® edényzet a WMF-től elérhető háztartási méretekben. A hatékonyabb energiafelhasználás érdekében, a főzőlap átmérőjének az elektromos főzőlapon többé-kevésbé egyeznie kell 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

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