

FUSIONTEC

Kochgeschirrserien | Cookware ranges

Wählen Sie Ihre Sprache | Choose your language



DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	3	CZ	Pokyny pro použití a údržbu	83
EN	Operating and care instructions	13	DK	Brugsanvisning og pleje	91
FR	Mode d'emploi et d'entretien	21	EE	Kasutus- ja hooldusjuhised	99
ES	Instrucciones de uso y cuidado	31	FI	Käyttö- ja hoito-ohjeet	107
IT	Istruzioni per l'uso e la manutenzione	41	HR	Upute za uporabu i njegu	115
ZHcn	使用与保养说明	51	HU	Használati és karbantartási útmutató	123
JP	使用およびお手入れ方法	57	ID	Petunjuk penggunaan dan perawatan	131
KR	사용 및 관리 지침	65	LT	Naudojimo ir priežiūros instrukcijos	140
BG	Указания за употреба и поддръжка	73	LV	Lietošanas un kopšanas norādījumi	148

Further languages



FUSIONTEC

Kochgeschirrserien | Cookware ranges

Wählen Sie Ihre Sprache | Choose your language



MY	Arahan penggunaan dan penjagaan	156	SI	Navodila za uporabo in vzdrževanje	232
NL	Gebruiks- en onderhoudsinstructies	166	SK	Pokyny na používanie a údržbu	240
NO	Bruks- og vedlikeholdsinstruksjoner	176	TH	คำแนะนำการใช้งานและการดูแลรักษา	248
PL	Instrukcje użytkowania i konserwacji	184	TR	Kullanım ve bakım talimatları	256
PT	Instruções de uso e manutenção	194	UA	Інструкції з використання та догляду	264
RO	Instrucțiuni de utilizare și întreținere	204	VN	Hướng dẫn sử dụng và bảo quản	274
RU	Инструкции по использованию и уходу	214	ZHtw	使用與保養說明	284
SE	Bruks- och skötselanvisningar	224	AE	تعليمات الاستخدام والعناية	290



KOCHGESCHIRRSERIEN

Fusintec Material

DE

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Fusintec Kochgeschirr von WMF entschieden haben. Entstanden aus unserer Leidenschaft für außerordentliches Design, hoher Handwerkskunst sowie mit einer großen Portion Pioniergeist, vereint dieses revolutionäre Material, eine extrem harte, kratzfeste Oberfläche, eine lange Wärmespeicherung und ein schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur für ein herausragendes Kocherlebnis (basierend auf internen Tests, 2025).

Fusintec® begeistert mit makelloser Schönheit über Jahrzehnte und auf jedem Herd. Dies garantieren* wir. Qualität – Made in Germany.

* Die 10-jährige Garantie gilt für die innere und äußere Oberfläche des Kochgeschirrs. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu die beigefügte Garantieerklärung. Die beschriebenen Garantie- und Kundendienstfristen gelten möglicherweise nicht für alle Produkte. Sie können je nach Produkt, Land oder Region variieren. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Händler oder Servicecenter nach genauen Informationen.

WARNUNG

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.
- Für die Verwendung im Backofen lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung Ihres Produkts. Die maximale Temperaturbeständigkeit hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griff, Deckel oder Körper). Verwenden Sie die Grillfunktion des Backofens niemals mit Glasdeckeln.
- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr nicht in den Mikrowellenherd.

WARNUNG

Sicher kochen mit Ihrem

Fusintec Kochgeschirr

Bitte beachten Sie, dass Fusintec 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 Griffändern 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.
- Setzen Sie den Griff nicht der Flamme aus, das könnte ihn schwächen.
- Halten Sie Kinder beim Kochen vom Herd fern und lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Kochgeschirr hantieren.
- Überhitzen Sie Ihr Produkt nicht.



- 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 verschleiben. 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!
- Seien Sie in der Nähe des Kochfeldes vorsichtig und verwenden Sie einen Deckel oder einen Spritzschutz, um Verbrennungen/Verbrühungen zu vermeiden.
- Kleines Kochgeschirr vorsichtig mittig auf die Standbeine von Gaskochfeldern stellen, für das die meisten Hersteller von Gaskochfeldern einen Untersetzer anbieten.
- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr auf eine Kochzone mit einem geeigneten Durchmesser, um eine bessere Heizleistung zu erzielen. Wählen Sie eine Kochzone, die dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht, weder zu groß noch zu klein, um Energieverschwendung zu vermeiden. Wenn Ihr Kochgeschirr mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist, kann es sein, dass es sich nicht einschaltet, wenn es auf einer Kochzone mit einem größeren Durchmesser als dem Ihres Kochgeschirrs platziert wird.
- Geben Sie kein kaltes Wasser, Eis oder tiefgefrorene Lebensmittel direkt in ein heißes Kochgeschirr, da es zu Dampf kommen kann, der Verbrennungen oder andere Verletzungen bei Benutzern oder Umstehenden verursachen kann. Seien Sie in dieser Hinsicht besonders vorsichtig, wenn das Kochgeschirr heiße Öle enthält, die beim Kochen verwendet werden, da heiße Ölspritzer möglich sind, wenn wasserhaltige Elemente mit heißem Öl in Kontakt kommen.
- Kombinieren Sie das Kochgeschirr nicht zu einem doppelten Kochgeschirr. Diese Teile sind nicht für diesen Zweck vorgesehen. Eine solche Verwendung kann zu Instabilitätsrisiken und dampfbedingten Verbrennungen oder anderen Verletzungen führen.



- Erhitzen Sie Fett niemals bis zur Verkohlung. Die beim Kochen entstehenden Dämpfe können für Tiere mit empfindlichen Atemwegen gefährlich sein.



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 $\frac{2}{3}$ mit Wasser, geben Sie 2–3 Esslöffel Haushaltessig 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.
- Sollten sich Griffe Ihres Kochgeschirrs gelockert haben, ziehen Sie die Schraube am jeweiligen Griff mit einem haushaltsüblichen 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.

2.3 | 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).

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 Edel- stahleinfassung/ 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 GLASKERAMIKKOCHELFER

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 ausschließlich 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.



6 | GARANTIEERKLÄRUNG

WMF Fusiontec Material

Wir garantieren hiermit, während einer Garantiezeit von 30 Jahren ab Kaufdatum, die Haltbarkeit des Fusiontec Materials, bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch.

Die Garantie von 30 Jahren wird auf die innere und äußere Oberfläche des Fusiontec Kochgeschirrs gewährleistet.

Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir das mangelhafte Produkt gegen ein neues austauschen, solange dieses im Lieferprogramm geführt wird. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm von WMF geführt, wird das mangelhafte Teil durch ein ähnliches, im Lieferprogramm von WMF geführtes Produkt ersetzt.

Die gesamte Garantieleistung wird von uns unentgeltlich erbracht. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen.

Garantieausschluss

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise
- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, Gewalteinwirkung jeder Art (z. B. Fall auf Boden, Schlag, auch auf den Schütttrand)
- Mechanische, chemische oder physikalische Einflüsse auf die Topfoberflächen als Folge von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- Einbau von nicht originalen Ersatzteilen

Deckel und Griffe sind von der Garantie ausgenommen, da diese Teile kein Fusiontec Material aufweisen.

Garantieanspruch und einzuhaltendes Verfahren

Um den Garantieanspruch geltend zu machen, müssen Sie uns den datierten Kaufbeleg im Original, als Fotokopie oder Scan vorlegen. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum. Um Ihren Garantieanspruch geltend zu machen, wenden Sie sich bitte telefonisch oder per E-Mail an unseren Service.

[Die Firmenanschrift und weitere Details finden Sie in der Länderliste am Ende dieses Dokuments.](#)



Gesetzliche Gewährleistung

Durch diese Garantie werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer unentgeltlich zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte ungemindert zu.

Garantiegeber

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Germany

wmf.com



COOKWARE RANGES

Fusiontec material

EN

We are delighted that you have chosen our Fusiontec cookware 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 an extremely hard, scratch-resistant surface, long heat retention and fast reaching of the desired temperature for an outstanding cooking experience (based on internal tests, 2025).

Fusiontec® inspires with flawless beauty for decades and on every hob. We guarantee* this. Quality – Made in Germany.



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.

* The 30-year warranty applies to the inner and outer surface of the cookware. The warranty only applies when the product is used as intended. Please note the enclosed warranty declaration. The warranty and after-sales service periods described may not apply universally. These may vary by product, country, or region. Please consult your local distributor or service center for accurate information.



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.
- For use in the oven, please refer to your product's use instructions. 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.
- Do not put your cookware in the microwave oven.

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.
- Do not overheat your product.
- Keep children away from the hob while cooking. Never allow children to handle the cookware unsupervised.
- Do not expose the handle to the flame, it could weaken it.
- 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!
- Be careful near the hob and use a lid or a splatter guard to prevent burns/scalds.
- Small cookware may be carefully centered on the support legs of gas hobs for which most gas hob manufacturers provide a trivet.
- Place your cookware on a burner with a suitable diameter for better heating performance. Choose a burner that matches the diameter of your cookware, neither too large nor too small, to avoid wasting energy. If your cookware is compatible with induction hob, if your cookware is placed on a burner with a diameter larger than that of your cookware, it may not trigger your induction hob.
- Do not add cold water, ice or fully frozen food items directly to a hot cookware, as a steam eruption could occur that could cause burns or other injury to users or bystanders. Be especially cautious in this regard when the cookware contains hot oils used during cooking, as hot oil splatters are possible when elements containing water are brought into contact with hot oil.

- Do not combine cookware to make a double boiler. These pieces are not designed for that purpose. Such use could result in instability risks and steam related burns or other injuries.
- Never heat fat to the point of carbonization. The fumes released during cooking can be dangerous for animals with sensitive respiratory systems.

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 $\frac{2}{3}$ 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
LID	
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:

Hotplate	Pot	Frying pan
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 HOB

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 HOB

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.

6 | WARRANTY DECLARATION

WMF Fusiontec material

We hereby guarantee the durability of the Fusiontec material for a warranty period of 30 years from the date of purchase, provided that it is used normally and in accordance with its intended purpose.

The 30-year warranty is guaranteed on the inner and outer surfaces of the Fusiontec cookware.

Our warranty covers the replacement of the defective product with a new one, as long as it is included in the product range. If the model is no longer part of the WMF product range, the defective part will be replaced with a similar product that is part of the WMF product range.



The entire warranty is provided by us free of charge. The warranty claim extends exclusively to this claim. Further claims from this warranty are excluded.

Warranty exclusion

There is no warranty for damage caused by the following reasons:

- Failure to observe the operating and care instructions contained in the instructions for use
- Unsuitable or improper use
- Defective or negligent treatment External forces of any kind (e.g. falling on the ground, impact, also on the pouring edge)
- Mechanical, chemical or physical impacts on the pot surfaces as a result of improper use
- Improperly performed repairs
- Installation of non-original spare parts

The lid and handles are excluded from the warranty as these parts do not incorporate any Fusiontec material.

The procedure for making a warranty claim

To make a warranty claim, you must provide us with the original dated purchase receipt, or a

photocopy or scan thereof. The warranty begins on the date of purchase. To make your warranty claim, please contact our Consumer Service team by phone or e-mail.

[The company address and further details can be found in the country list at the end of this document.](#)

Statutory warranty

This warranty does not limit your statutory warranty rights, which the buyer is entitled to exercise against the seller free of charge if the purchased item was not free of defects at the time of transfer of risk. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights to supplementary performance, reduction, withdrawal and damages to the extent permitted by law.

Warrantor

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com



SÉRIE D'USTENSILES DE CUISINE

Matériau Fusiontec

FR

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre batterie de cuisine Fusiontec de WMF. Né de notre passion pour le design exceptionnel, d'un haut niveau de savoir-faire artisanal et d'un grand esprit pionnier, ce matériau révolutionnaire combine une surface extrêmement dure et résistante aux rayures, une longue conservation de la chaleur et une atteinte rapide de la température souhaitée pour une expérience culinaire exceptionnelle (selon des tests internes, 2025).

Fusiontec® séduit par sa beauté irréprochable et sa durabilité sur toutes les plaques de cuisson. Nous le garantissons*. Qualité – Made in Germany.

* La garantie de 30 ans s'applique à la surface intérieure et extérieure des ustensiles de cuisine. La garantie s'applique uniquement lorsque le produit est utilisé conformément à l'usage prévu. Veuillez tenir compte de la déclaration de garantie jointe. Les périodes de garantie et de service après-vente décrites peuvent ne pas s'appliquer de manière universelle. Elles peuvent varier selon le produit, le pays ou la région. Veuillez consulter votre distributeur ou votre centre de service local pour obtenir des informations précises.

AVERTISSEMENT

Ce symbole avertit de dangers immédiats (par exemple en raison de la vapeur ou des surfaces chaudes) ainsi que de risques pouvant entraîner des blessures graves.

1 | CONSIGNES D'UTILISATION

Lisez attentivement cette notice avant utilisation. Cet ustensile de cuisson ne doit être utilisé que par des personnes ayant pris connaissance au préalable des instructions d'utilisation et d'entretien. Conservez-les dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



AVERTISSEMENT

Maintien de la sécurité et du bon fonctionnement

- Si les poignées se desserrent, resserrez-les à l'aide d'un tournevis.
- Remplacez les poignées fissurées ou mal fixées.
- Remplacez les couvercles en verre endommagés ou tout ustensile de cuisson endommagé.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Reportez-vous à nos instructions de nettoyage et d'entretien.
- En cas de réparation, contactez votre revendeur spécialisé.
- Pour une utilisation au four, veuillez vous reporter au mode d'emploi de votre produit. La résistance maximale à la température dépend des pièces ayant la plus faible résistance à la température (poignée, couvercle ou corps). N'utilisez jamais la fonction grill du four avec des couvercles en verre.
- Ne mettez pas vos ustensiles de cuisine au four à micro-ondes.

AVERTISSEMENT

Cuisiner en toute sécurité avec votre ustensile de cuisson Fusiontec

Veuillez noter que Fusiontec est un excellent conducteur de chaleur et que les surfaces deviennent donc très chaudes après peu de temps lors de la cuisson et de la friture sur la plaque de cuisson ainsi que lors de l'utilisation au four.

- Utilisez toujours des gants de cuisine adaptés et résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours les bords de préhension pour transporter les ustensiles de cuisine et veillez à ne toucher personne avec ceux-ci.
- Vous devez utiliser les poignées et vous assurer d'avoir une bonne prise lorsque vous déplacez ou transportez des ustensiles de cuisine chauds.
- Ne posez les ustensiles de cuisine chauds que sur des surfaces résistantes à la chaleur (jamais sur des matériaux synthétiques).
- Ne laissez jamais des ustensiles de cuisson chauds sans surveillance.
- Ne surchauffez pas votre produit.
- Tenez les enfants éloignés de la plaque de cuisson pendant la cuisson. Ne laissez jamais les enfants manipuler les ustensiles de cuisson sans surveillance.



- N'exposez pas la poignée à la flamme, cela pourrait l'affaiblir.
- Ne touchez pas la surface de la plaque immédiatement après la cuisson. Cela vaut également pour les plaques à induction. La zone de cuisson devient chaude en raison de la chaleur récupérée par le fond des ustensiles de cuisson.
- Lors de la friture, veillez à ne pas fermer le couvercle de l'ustensile de cuisson. La graisse chaude pourrait mousser et provoquer de graves brûlures.
- N'éteignez jamais une graisse en feu avec de l'eau. Utilisez un couvercle pour éteindre les flammes ou couvrez avec une nappe humide en cas d'urgence.
- Tenez toujours le couvercle de la casserole par la poignée lorsque vous le retirez. N'ouvrez jamais le couvercle sur le côté ou vers votre corps. La vapeur doit toujours pouvoir s'échapper loin du corps !
- Soyez prudent à proximité de la plaque de cuisson et utilisez un couvercle ou un pare-éclaboussures pour éviter les brûlures.
- Les petits ustensiles de cuisson peuvent être placés avec précaution sur les pieds de support des plaques de cuisson à gaz, pour lesquels la plupart des fabricants fournissent un support.
- Placez votre récipient sur un brûleur de diamètre adapté pour une meilleure performance de cuisson. Choisissez un brûleur qui correspond au diamètre de votre récipient, ni trop grand ni trop petit, afin d'éviter tout gaspillage d'énergie. Si votre récipient est compatible avec les plaques à induction, s'il est placé sur un brûleur dont le diamètre est supérieur à celui du récipient, il se peut que votre plaque à induction ne s'allume pas.
- N'ajoutez pas d'eau froide, de glace ou d'aliments entièrement congelés directement dans un ustensile de cuisson chaud, car cela pourrait provoquer une éruption de vapeur susceptible de causer des brûlures ou d'autres blessures aux utilisateurs ou aux personnes se trouvant à proximité. Soyez particulièrement vigilant à cet égard lorsque l'ustensile de cuisson contient des huiles chaudes utilisées pendant la cuisson, car des projections d'huile chaude sont possibles lorsque des éléments contenant de l'eau entrent en contact avec de l'huile chaude.
- Ne combinez pas plusieurs ustensiles de cuisson pour former un bain-marie. Ces pièces ne sont pas conçues à cet effet. Une telle utilisation pourrait entraîner des risques d'instabilité et des brûlures ou autres blessures liées à la vapeur.



- Ne chauffez jamais de graisse jusqu'à carbonisation. Les fumées dégagées pendant la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire sensible.

AVERTISSEMENT

Manipulation correcte des graisses chaudes

- Séchez soigneusement les aliments avant de les faire frire dans de la graisse chaude afin d'éviter les brûlures causées par les projections d'huile chaude.
- Ne surchauffez pas la graisse.
- Lors de la friture, ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié avec de la graisse appropriée.
 - Lors de la friture, veillez à ne pas fermer le couvercle de l'ustensile de cuisson. La graisse chaude pourrait mousser et provoquer de graves brûlures.
 - N'éteignez jamais une graisse en feu avec de l'eau. Utilisez un couvercle pour éteindre les flammes ou couvrez avec une nappe humide en cas d'urgence.

2 | UTILISATION CORRECTE

2.1 | ÉTAPES À SUIVRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les autocollants avant la première utilisation.
- Remplissez le récipient aux deux tiers avec de l'eau, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre, puis faites bouillir le mélange pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois refroidi, rincez soigneusement toutes les pièces à la main et séchez soigneusement la poêle et le couvercle.

2.2 | CUISSON AVEC LES USTENSILES FUSIONTEC

- Ne chauffez jamais un ustensile de cuisson vide pendant une période prolongée et veillez à ce que le liquide des aliments cuits ne s'évapore pas complètement. Cela pourrait entraîner la combustion des aliments et endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Évitez de plonger les couvercles en verre chauds dans l'eau ou de les poser sur des surfaces froides.



- Ne frappez pas les cuillères ou autres ustensiles de cuisine contre le bord verseur. Cela pourrait endommager le bord.
- Évitez de faire glisser les ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson en vitrocéramique. Soulevez plutôt les ustensiles.
- Veillez à toujours garder la zone de cuisson propre, car les résidus entre la base de la casserole et la plaque vitrocéramique peuvent rayer la zone de cuisson.
- Si les poignées de vos ustensiles de cuisson se sont desserrées, resserrez la vis de chaque poignée à l'aide d'un tournevis standard. Sinon, vous ne devez plus utiliser les ustensiles de cuisson.
- Les poignées en matière synthétique endommagées par une mauvaise utilisation et les couvercles en verre cassés peuvent être remplacés par votre revendeur WMF.

2.3 | AUTRES REMARQUES ET CONSEILS D'UTILISATION

- N'utilisez la puissance maximale que pour faire bouillir ou dorer. Réduisez ensuite la puissance à un niveau moyen ou faible.
- Utilisez une chaleur faible, en particulier lorsque vous cuisinez avec très peu d'eau.
- Si le couvercle est bien positionné, il peut coller en raison du vide qui se crée lors du refroidissement. Dans ce cas, vous devez réchauffer l'ustensile jusqu'à ce que le couvercle se détache.
- Les casseroles et couvercles sans pièces synthétiques peuvent également être utilisés au four (voir tableau ci-dessous).

2.4 | SPÉCIFICATIONS DE TEMPÉRATURE

Pour l'utilisation au four, reportez-vous au tableau suivant. La résistance maximale à la température dépend des pièces ayant la résistance thermique la plus faible (poignée, couvercle ou corps). N'utilisez jamais la fonction grill du four avec des couvercles en verre.



POIGNÉES (COUVERCLE ET CORPS)	RÉSISTANCE À LA TEMPÉRATURE
En matière synthétique / silicone	70 °C (pour maintenir les aliments au chaud)
Fabriquées en acier inoxydable	250 °C
COUVERCLE	
En acier inoxydable ou en verre sans bordure en acier inoxydable	250 °C
En verre avec bordure en acier inoxydable / silicone	180 °C
En acier inoxydable avec des parties en matière synthétique	70 °C

3 | UTILISATION SUR UNE PLAQUE DE CUISSON

Types de plaques de cuisson adaptées



3.1 | INFORMATIONS POUR LES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Pour une utilisation plus efficace de l'énergie, le diamètre de la plaque chauffante des plaques électriques doit correspondre au diamètre de la casserole :

Plaque de cuisson	Casserole	Poêle
petite ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMATIONS POUR LES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Veillez à ce que la surface de cuisson soit propre afin qu'aucun résidu ne puisse se loger entre le fond des ustensiles et la plaque de cuisson. Cela pourrait rayer la surface vitrocéramique. Utilisez une plaque de cuisson adaptée à la taille de vos ustensiles pour une utilisation optimale de l'énergie.



3.3| INFORMATIONS POUR LES PLAQUES DE CUISSON À GAZ

Utilisez la taille de brûleur correspondant à votre ustensile de cuisson pour une utilisation optimale de l'énergie. Réglez la flamme du gaz de manière à ce qu'elle soit en contact uniquement avec la base de l'ustensile de cuisson et ne dépasse pas celle-ci, afin d'éviter d'endommager les poignées.

3.4| INFORMATIONS POUR LES PLAQUES À INDUCTION

Remarque : l'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez jamais des ustensiles de cuisson vides, car ils pourraient être endommagés par une surchauffe. La cuisson à haute température peut produire un bourdonnement. Ce bruit est dû à des raisons techniques et n'indique pas que votre plaque de cuisson ou vos ustensiles de cuisson sont défectueux.

4| INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

4.1| CONSEILS POUR RÔTIR ET BRAISER LA VIANDE

Épongez soigneusement les aliments avant de les faire frire afin d'éviter les projections d'huile chaude. Ne surchauffez pas la graisse. Pour la friture avec de la graisse et le braisage, versez toujours la graisse dans un ustensile froid, puis faites-la chauffer à feu vif.

Répartissez la graisse uniformément en faisant tourner la casserole. Lorsque des stries apparaissent dans la graisse ou qu'elle commence à bouillonner légèrement, ajoutez la viande dans la poêle.

Réduisez la température de la plaque de cuisson et attendez que les protéines coagulent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une croûte appétissante se forme, la viande se détache du fond et vous pouvez la retourner facilement et terminer la cuisson selon votre goût.

Pour faire mijoter, procédez comme ci-dessus, mais réduisez encore la température. Faites cuire 8 à 10 minutes de chaque côté avec le couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille



et du type d'aliment. Avec ce type de cuisson, la viande cuit dans son propre jus et nécessite peu de matière grasse. Néanmoins, faites attention à la graisse chaude.

4.2 | CONSEILS POUR CUISINER AVEC PEU D'EAU

Cette méthode de cuisson douce utilise très peu de liquide pour cuire des légumes ou d'autres aliments dans une cocotte fermée. Pour éviter que la vapeur ne s'échappe et n'interrompe le cycle de la vapeur d'eau, le couvercle doit rester bien fermé.

La cuisson avec peu d'eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande de jeunes animaux. Avec cette méthode de cuisson, les vitamines, les minéraux et les oligo-éléments sont en grande partie conservés car ils ne sont pas éliminés dans l'eau. Vous pouvez généralement vous passer de sel, car les saveurs propres aux ingrédients sont également préservées.

5 | INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

- Après utilisation, rincez à l'eau chaude dès que possible.
- Si, malgré toutes les précautions prises, des aliments brûlent et collent, retirez immédiatement les résidus noircis. Pour ce faire, portez à ébullition un peu d'eau et de liquide vaisselle dans la cocotte, retirez-la de la plaque de cuisson, laissez ramollir les résidus alimentaires tenaces, puis retirez-les délicatement à l'aide d'une éponge douce ou d'une brosse.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de produits abrasifs contenant du sable ou le côté rugueux des éponges.
- Pour éliminer les taches tenaces, utilisez le détergent liquide pour ustensiles de cuisine Fusiontec.
- Les ustensiles de cuisine Fusiontec passent au lave-vaisselle. Cependant, le nettoyage au lave-vaisselle peut entraîner une décoloration de la surface. Cela n'altère en rien leur fonctionnalité. Nous recommandons donc de les laver à la main.
- Séchez soigneusement les ustensiles de cuisine et le couvercle après le nettoyage.
- Séchez bien les ustensiles avant de les ranger.



- Empilez les casseroles et les poêles les unes dans les autres, de manière à ce que les poignées reposent sur le bord.
- Dans la mesure du possible, ne rangez pas le couvercle directement sur les ustensiles de cuisine.

6 | DÉCLARATION DE GARANTIE

Matériau Fusiontec de WMF

Nous garantissons la durabilité du matériau Fusiontec pendant une période de garantie de 30 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé normalement et conformément à l'usage prévu.

La garantie de 30 ans s'applique aux surfaces intérieures et extérieures des ustensiles de cuisson Fusiontec.

Notre garantie couvre le remplacement du produit défectueux par un produit neuf, dans la mesure où celui-ci fait partie de la gamme de produits. Si le modèle ne fait plus partie de la gamme de produits WMF, la pièce défectueuse sera remplacée par un produit similaire faisant partie de la gamme de produits WMF.

La garantie est fournie gratuitement par nos soins. La garantie s'étend exclusivement à cette réclamation. Toute autre réclamation au titre de cette garantie est exclue.

Exclusion de garantie

Il n'y a pas de garantie pour les dommages causés par les raisons suivantes :

- Non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans le mode d'emploi
- Utilisation inappropriée ou incorrecte
- Traitement défectueux ou négligent Forces externes de toute nature (par exemple, chute au sol, choc, également sur le bord verseur)
- Impacts mécaniques, chimiques ou physiques sur les surfaces du pot résultant d'une utilisation inappropriée
- Réparations effectuées de manière incorrecte
- Installation de pièces de rechange non d'origine

Le couvercle et les poignées verseur sont exclus de la garantie car ces pièces ne contiennent aucun matériau Fusiontec.

Procédure à suivre pour faire valoir la garantie

Pour faire valoir la garantie, vous devez nous fournir l'original de la facture d'achat datée, ou une photocopie ou un scan de celle-ci. La garantie



prend effet à la date d'achat. Pour faire valoir la garantie, veuillez contacter notre service clientèle par téléphone ou par e-mail.

[L'adresse de la société et de plus amples informations figurent dans la liste des pays à la fin du présent document.](#)

Garantie légale

Cette garantie ne limite pas vos droits de garantie légaux, que l'acheteur est en droit d'exercer gratuitement à l'encontre du vendeur si l'article acheté n'était pas exempt de défauts au moment du transfert du risque. Pendant la période de garantie, vous bénéficiez des droits de garantie légaux à une exécution supplémentaire, à une réduction, à une résiliation et à des dommages-intérêts dans la mesure où la loi le permet.

Garant

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Allemagne
wmf.com



SERIE DE UTENSILIOS DE COCINA

Material Fusiontec

ES

Nos alegra que haya elegido nuestros utensilios de cocina Fusiontec de WMF. Fruto de nuestra pasión por el diseño extraordinario, un alto nivel de artesanía y un gran espíritu pionero, este material revolucionario combina una superficie extremadamente dura y resistente a los arañazos, una larga retención del calor y un rápido alcance de la temperatura deseada para una experiencia culinaria excepcional (según pruebas internas, 2025).

Fusiontec® inspira con una belleza impecable durante décadas y en cualquier tipo de cocina. Se lo garantizamos*. Calidad: fabricado en Alemania.

* La garantía de 30 años se aplica a la superficie interior y exterior de los utensilios de cocina. La garantía solo se aplica cuando el producto se utiliza según lo previsto. Tenga en cuenta la declaración de garantía adjunta. Es posible que los periodos de garantía y servicio posventa descritos no sean aplicables de forma universal. Estos pueden variar según el producto, el país o la región. Consulte a su distribuidor local o centro de servicio para obtener información precisa.

ADVERTENCIA

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

1 | INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto. Este utensilio de cocina solo debe ser utilizado por personas que se hayan familiarizado previamente con las instrucciones de uso y cuidado. Guárdelas en un lugar seguro para consultarlas en caso necesario.



ADVERTENCIA

Mantener la seguridad y el funcionamiento

- Si los mangos se aflojan, apriételos con un destornillador.
- Sustituya las asas que estén agrietadas o no encajen correctamente.
- Sustituya las tapas de cristal dañadas o cualquier utensilio de cocina dañado.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Consulte nuestras instrucciones de limpieza y cuidado.
- En caso de reparaciones, póngase en contacto con su distribuidor especializado.
- Para utilizar los utensilios en el horno, consulte las instrucciones de uso del producto. La resistencia máxima a la temperatura depende de las piezas con menor resistencia al calor (mango, tapa o cuerpo). No utilice nunca la función grill del horno con tapas de cristal.
- No introduzca los utensilios de cocina en el microondas.

ADVERTENCIA

Cocinar de forma segura con los utensilios de cocina Fusiontec

Tenga en cuenta que Fusiontec es un excelente conductor del calor y que, por lo tanto, las superficies se calientan mucho en poco tiempo al cocinar y freír en la placa, así como al utilizarlas en el horno.

- Utilice siempre guantes de cocina adecuados y resistentes al calor para evitar lesiones.
- Por razones de seguridad, utilice siempre los bordes de agarre para transportar los utensilios de cocina y tenga cuidado de no tocar a otras personas con ellos.
- Debe utilizar las asas y asegurarse de que el agarre es firme al mover o transportar utensilios de cocina calientes.
- Coloque los utensilios de cocina calientes únicamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre materiales sintéticos).
- No deje nunca los utensilios de cocina calientes sin vigilancia.
- No sobrecaliente el producto.
- Mantenga a los niños alejados de la placa mientras cocina. No permita que los niños manipulen los utensilios de cocina sin supervisión.
- No exponga el mango al fuego, ya que podría debilitarlo.



- No toque la superficie de la placa inmediatamente después de cocinar. Esto también se aplica a las placas de inducción. La zona de cocción se calienta debido al calor recuperado de la base de los utensilios de cocina.
- Cuando fría en abundante aceite, asegúrese de no tapar los utensilios de cocina. El aceite caliente podría salpicar y provocar quemaduras graves.
- Nunca apague la grasa ardiente con agua. Utilice una tapa para apagar las llamas o cubra con un mantel húmedo en caso de emergencia.
- Sujete siempre la tapa de los utensilios de cocina por el mango al retirarlos. No abra nunca la tapa hacia un lado o hacia su cuerpo. ¡El vapor debe poder salir siempre lejos del cuerpo!
- Tenga cuidado cerca de la placa y utilice una tapa o una pantalla protectora para evitar quemaduras.
- Los utensilios de cocina pequeños pueden colocarse con cuidado en el centro de las patas de apoyo de las placas de gas, para lo cual la mayoría de los fabricantes de placas de gas proporcionan un trípode.
- Coloque los utensilios de cocina en un quemador con un diámetro adecuado para un mejor rendimiento térmico. Elija un quemador que se adapte al diámetro de los utensilios de cocina, ni demasiado grande ni demasiado pequeño, para evitar el desperdicio de energía. Si los utensilios de cocina son compatibles con la placa de inducción, si se colocan en un quemador con un diámetro mayor que el de los utensilios, es posible que no se active la placa de inducción.
- No añada agua fría, hielo ni alimentos completamente congelados directamente a un recipiente caliente, ya que podría producirse una explosión de vapor que podría causar quemaduras u otras lesiones a los usuarios o a las personas que se encuentren cerca. Tenga especial cuidado en este sentido cuando el recipiente contenga aceites calientes utilizados durante la cocción, ya que pueden producirse salpicaduras de aceite caliente cuando elementos que contienen agua entran en contacto con aceite caliente.
- No combine utensilios de cocina para hacer un baño María. Estas piezas no están diseñadas para ese fin. Dicho uso podría provocar riesgos de inestabilidad y quemaduras por vapor u otras lesiones.



- Nunca caliente la grasa hasta el punto de carbonización. Los humos que se desprenden durante la cocción pueden ser peligrosos para los animales con sistemas respiratorios sensibles.

ADVERTENCIA

Manipulación correcta de la grasa caliente

- Seque bien los alimentos antes de freírlos en grasa caliente para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de aceite caliente.
- No sobrecaliente la grasa.
- Cuando fría en abundante aceite, llene el recipiente hasta la mitad como máximo con grasa adecuada.
 - Cuando fría en abundante aceite, asegúrese de no tapar los utensilios de cocina. El aceite caliente podría salpicar y provocar quemaduras graves.
 - Nunca apague la grasa ardiente con agua. Utilice una tapa para apagar las llamas o cubra con un mantel húmedo en caso de emergencia.

2 | USO CORRECTO

2.1 | PASOS A SEGUIR ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todas las etiquetas antes de utilizarlo por primera vez.
- Llene el recipiente con agua hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad, añada 2-3 cucharadas soperas de vinagre y hierva el agua con vinagre durante 5-10 minutos.
- Una vez enfriado, enjuague bien todas las piezas a mano y seque cuidadosamente el utensilio y la tapa.

2.2 | COCINAR CON UTENSILIOS DE COCINA FUSIONTEC

- Nunca caliente los utensilios de cocina vacíos durante periodos prolongados y asegúrese de que el líquido de los alimentos cocinados no se evapore por completo. De lo contrario, los alimentos podrían quemarse y dañar los utensilios de cocina o la fuente de calor.
- Evite sumergir las tapas de vidrio caliente en agua o colocarlas sobre superficies frías.
- No golpee cucharas u otros utensilios de cocina contra el borde del vertedor. Esto podría dañar el borde.



- Evite deslizar los utensilios de cocina sobre las zonas de cocción de vitrocerámica. Levántelos en su lugar.
- Mantenga siempre limpia la zona de cocción, ya que los residuos entre la base de los utensilios y la placa vitrocerámica pueden rayar la zona de cocción.

2.3 | OTRAS NOTAS Y CONSEJOS DE USO

- Utilice el nivel máximo de calor solo para hervir o dorar. A continuación, baje el fuego a una temperatura media o baja.
- Utilice un fuego bajo, especialmente cuando cocine con muy poca agua.
- Si la tapa está bien colocada, puede pegarse debido al vacío que se crea al enfriarse. En este caso, debe volver a calentar el recipiente hasta que la tapa se suelte.
- Las ollas y tapas sin piezas sintéticas también son aptas para su uso en el horno (véase la tabla siguiente).
- Si las asas de los utensilios de cocina se han aflojado, apriete el tornillo de cada asa con un destornillador doméstico estándar. De lo contrario, no debe seguir utilizando los utensilios de cocina.

- Las asas sintéticas que se hayan dañado por un uso inadecuado y las tapas de cristal dañadas pueden sustituirse en su distribuidor WMF.

2.4 | ESPECIFICACIONES DE TEMPERATURA

Para el uso en el horno, consulte la siguiente tabla. La resistencia máxima a la temperatura depende de las piezas con menor resistencia a la temperatura (asa, tapa o cuerpo). No utilice nunca la función de grill del horno con tapas de cristal.



ASAS (TAPA Y CUERPO)	RESISTENCIA A LA TEMPERATURA
Fabricados en material sintético/silicona	70 °C (para mantener los alimentos calientes)
Fabricados en acero inoxidable	250 °C
TAPA	
Fabricados en acero inoxidable o vidrio sin borde de acero inoxidable	250 °C
Fabricados en vidrio con borde de acero inoxidable/silicona	180 °C
Fabricadas en acero inoxidable con piezas sintéticas	70 °C

3| PARA USO EN PLACAS DE COCCIÓN

Tipos de placas adecuadas



3.1| INFORMACIÓN PARA PLACAS ELÉCTRICAS

Para un uso más eficiente de la energía, el diámetro de la placa calefactora de las placas eléctricas debe coincidir con el diámetro de los utensilios de cocina:

Placa	Olla	Sartén	
pequeña	ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mediana	ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2| INFORMACIÓN PARA PLACAS VITROCERÁMICAS

Mantenga limpia la zona de cocción para que no queden restos de suciedad entre la base de los utensilios de cocina y la placa. Esto podría rayar la superficie vitrocerámica. Utilice el tamaño de placa que corresponda a sus utensilios de cocina para un uso óptimo de la energía.

3.3| INFORMACIÓN PARA PLACAS DE GAS

Utilice el tamaño de quemador de gas que corresponda a su batería de cocina para un uso óptimo de la energía. Ajuste la llama de gas de modo que



solo entre en contacto con la base de la batería de cocina y no se extienda más allá de ella, para evitar dañar los mangos.

3.4 | INFORMACIÓN PARA PLACAS DE INDUCCIÓN

Tenga en cuenta que la inducción es una fuente de calor muy rápida. Nunca caliente utensilios de cocina vacíos, ya que pueden dañarse por sobrecalentamiento. Cocinar a altas temperaturas puede producir un zumbido. Este ruido se debe a razones técnicas y no indica que la placa o los utensilios de cocina sean defectuosos.

4 | INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

4.1 | CONSEJOS PARA ASAR Y ESTOFAR CARNE

Seca los alimentos con cuidado antes de freírlos para evitar salpicaduras de aceite caliente. No sobrecalientes la grasa. Cuando frías con grasa y estofes, vierte siempre la grasa en el recipiente frío y luego caliéntala a fuego alto.

Distribuya la grasa uniformemente girando la olla. Cuando aparezcan rayas en la grasa o empiece a

burbujear ligeramente, añada la carne a la olla y presione contra la base.

Reduzca la temperatura de la placa y espere hasta que la proteína se haya coagulado y los poros de la carne se hayan sellado. En cuanto se forme una corteza apetitosa, la carne se despegará del fondo y podrá darle la vuelta fácilmente y terminar de freírla a su gusto.

Para guisar, proceda como se ha indicado anteriormente, pero baje aún más el fuego. Fría durante 8-10 minutos por cada lado con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y el tipo de alimento. Con este tipo de cocción, la carne se fríe en su propio jugo y requiere poca grasa. No obstante, tenga cuidado con la grasa caliente.

4.2 | CONSEJOS PARA COCINAR CON Poca AGUA

Esta forma suave de preparación utiliza muy poco líquido para cocinar verduras u otros alimentos en la olla tapada. Para evitar que se escape el vapor y se interrumpa el ciclo del vapor de agua, no se debe quitar la tapa bien cerrada.



Cocinar con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne de animales jóvenes. Con este método de cocción, se conservan en gran medida las vitaminas, los minerales y los oligoelementos, ya que no se pierden en el agua. En la mayoría de los casos, se puede prescindir de añadir sal, ya que también se conservan los sabores propios de los ingredientes.

5 | INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

- Después de su uso, enjuague con agua caliente lo antes posible.
- Si, a pesar de tomar las precauciones adecuadas, los alimentos se queman y se pegan, retire inmediatamente los residuos ennegrecidos. Para ello, ponga a hervir un poco de agua y detergente líquido en la olla, retirela del fuego, deje que los residuos de comida más rebeldes se ablanden y, a continuación, retírelos con cuidado con una esponja suave o un cepillo.
- No utilice estropajos de acero, productos abrasivos que contengan arena ni las partes duras de las esponjas.
- Para eliminar las manchas difíciles, utilice el detergente líquido para utensilios de cocina Fusiontec.
- Los utensilios de cocina Fusiontec se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, la limpieza en el lavavajillas puede provocar la decoloración de la superficie. Esto no afecta al funcionamiento. Por lo tanto, recomendamos lavar a mano.
- Seca bien los utensilios y la tapa después de limpiarlos.
- Seca bien los utensilios de cocina antes de guardarlos.
- Apile las ollas y sartenes unas dentro de otras, de modo que los mangos queden apoyados en el borde.
- Si es posible, no guarde la tapa directamente sobre los utensilios de cocina.

6 | DECLARACIÓN DE GARANTÍA

Material Fusiontec de WMF

Por la presente garantizamos la durabilidad del material Fusiontec durante un periodo de garantía de 30 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilice de forma normal y conforme a su finalidad prevista.



La garantía de 30 años se aplica a las superficies interiores y exteriores de los utensilios de cocina Fusintec.

Nuestra garantía cubre la sustitución del producto defectuoso por uno nuevo, siempre que esté incluido en la gama de productos. Si el modelo ya no forma parte de la gama de productos WMF, la pieza defectuosa se sustituirá por un producto similar que forme parte de la gama de productos WMF.

Tla garantía es gratuita y la ofrecemos nosotros. La reclamación de la garantía se limita exclusivamente a esta reclamación. Quedan excluidas otras reclamaciones derivadas de esta garantía.

Exclusión de la garantía

No se ofrece garantía alguna por los daños causados por las siguientes razones:

- Incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento contenidas en el manual de instrucciones
- Uso inadecuado o incorrecto

- Tratamiento defectuoso o negligente Fuerzas externas de cualquier tipo (por ejemplo, caída al suelo, golpes, también en el borde de vertido)
- Impactos mecánicos, químicos o físicos en las superficies de la olla como consecuencia de un uso inadecuado
- Reparaciones realizadas de forma incorrecta
- Instalación de piezas de repuesto no originales

La tapa y las asas para verter están excluidos de la garantía, ya que estas piezas no incorporan ningún material Fusintec.

Procedimiento para reclamar la garantía

Para realizar una reclamación de garantía, debe proporcionarnos el recibo de compra original con fecha, o una fotocopia o escaneo del mismo. La garantía comienza en la fecha de compra. Para realizar su reclamación de garantía, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Consumidor por teléfono o correo electrónico.

[La dirección de la empresa y más detalles se encuentran en la lista de países al final de este documento.](#)



Garantía legal

Esta garantía no limita los derechos de garantía legales del comprador, que este puede ejercer gratuitamente frente al vendedor si el artículo adquirido no estaba libre de defectos en el momento de la transferencia del riesgo. Dentro del periodo de garantía, usted tiene derecho a los derechos de garantía legales de cumplimiento adicional, reducción, rescisión y daños y perjuicios en la medida en que lo permita la ley.

Garantía

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Alemania

wmf.com



SERIE DI PENTOLE

Materiale Fusiontec

IT

Siamo lieti che abbiate scelto le nostre pentole Fusiontec di WMF. Nato dalla nostra passione per il design straordinario, dall'alto livello di artigianalità e da un grande spirito pionieristico, questo materiale rivoluzionario combina una superficie estremamente dura e resistente ai graffi, un lungo mantenimento del calore e un rapido raggiungimento della temperatura desiderata per un'esperienza di cottura eccezionale (in base a test interni, 2025).

Fusiontec® convince da decenni con la sua bellezza impeccabile su ogni tipo di piano cottura. Lo garantiamo*. Qualità – Made in Germany.

* La garanzia di 30 anni si applica alla superficie interna ed esterna delle pentole. La garanzia si applica solo se il prodotto viene utilizzato per l'uso previsto. Si prega di leggere la dichiarazione di garanzia allegata. I periodi di garanzia e di assistenza post-vendita descritti potrebbero non essere applicabili in tutti i casi. Questi possono variare a seconda del prodotto, del paese o della regione. Per informazioni precise, rivolgersi al distributore o al centro di assistenza locale.

ATTENZIONE

Questo simbolo avverte di pericoli immediati che possono causare lesioni gravi (ad es. a causa del vapore o delle superfici calde) e di possibili rischi che possono causare lesioni gravi.

1 | ISTRUZIONI PER UN USO SICURO

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso. Queste pentole devono essere utilizzate solo da persone che hanno prima familiarizzato con le istruzioni per l'uso e la cura. Conservarle in un luogo sicuro per riferimento futuro.



ATTENZIONE

Mantenimento della sicurezza e della funzionalità

- Se i manici si allentano, serrarli con un cacciavite.
- Sostituire i manici incrinati o che non si adattano correttamente.
- Sostituire i coperchi in vetro danneggiati o qualsiasi utensile da cucina danneggiato.
- Utilizzare solo ricambi originali.
- Attenersi alle nostre istruzioni per la pulizia e la cura.
- In caso di riparazioni, contattare il proprio rivenditore specializzato.
- Per l'uso in forno, consultare le istruzioni per l'uso del prodotto. La resistenza massima alla temperatura dipende dalle parti con la resistenza termica più bassa (manico, coperchio o corpo). Non utilizzare mai la funzione grill del forno con i coperchi in vetro.
- Non mettere le pentole nel forno a microonde.

ATTENZIONE

Cucinare in sicurezza con le pentole Fusiontec

Si prega di notare che Fusiontec è un ottimo conduttore di calore e che quindi le superfici diven-

tano molto calde dopo poco tempo durante la cottura e la frittura sul piano cottura, nonché durante l'uso in forno.

- Utilizzare sempre guanti da forno adeguati e resistenti al calore per evitare lesioni.
- Per motivi di sicurezza, utilizzare sempre i manici per trasportare le pentole e fare attenzione a non toccare altre persone.
- È necessario utilizzare i manici e assicurarsi di avere una presa calda quando si spostano o si trasportano pentole calde.
- Posizionare le pentole calde solo su superfici resistenti al calore (mai su materiali sintetici).
- Non lasciare mai incustoditi gli utensili da cucina caldi.
- Non surriscaldare il prodotto.
- Tenere i bambini lontani dal piano cottura durante la cottura. Non lasciare mai che i bambini maneggino le pentole senza supervisione.
- Non esporre il manico alla fiamma, poiché potrebbe indebolirsi.
- Non toccare la superficie del piano cottura subito dopo la cottura. Questo vale anche per i piani cottura a induzione. La zona di cottura si surriscalda a causa del calore recuperato dal fondo della pentola.
- Durante la frittura, assicurarsi di non chiudere il coperchio sulla pentola. Il grasso bollente potrebbe schizzare e causare gravi ustioni.



- Non spegnere mai il grasso in fiamme con acqua. Utilizzare un coperchio per spegnere le fiamme o coprire con un canovaccio bagnato in caso di emergenza.
- Tenere sempre il coperchio della pentola per il manico quando lo si rimuove. Non aprire mai il coperchio lateralmente o verso il proprio corpo. Il vapore deve sempre poter fuoriuscire lontano dal corpo!
- Prestare attenzione vicino al piano cottura e utilizzare un coperchio o una protezione anti-spruzzo per evitare ustioni/scottature.
- Le pentole di piccole dimensioni possono essere posizionate con cura al centro dei piedini di supporto dei piani cottura a gas.
- Posizionare la pentola su un fornello con un diametro adeguato per una migliore resa termica. Scegliere un fornello che corrisponda al diametro della pentola, né troppo grande né troppo piccolo, per evitare sprechi di energia. Se la pentola è compatibile con i fornelli a induzione, se viene posizionata su un fornello con un diametro maggiore di quello della pentola, potrebbe non attivare il fornello a induzione.
- Non aggiungere acqua fredda, ghiaccio o alimenti completamente congelati direttamente su una pentola calda, poiché potrebbe verificarsi uno sbuffo di vapore che potrebbe causare ustioni o altre lesioni agli utenti o alle persone presenti. Prestare particolare attenzione a questo aspetto quando la pentola contiene oli caldi utilizzati durante la cottura, poiché è possibile che si verifichino schizzi di olio bollente quando elementi contenenti acqua entrano in contatto con l'olio caldo.
- Non unire pentole per creare una doppia pentola. Questi articoli non sono progettati per questo scopo. Tale uso potrebbe comportare rischi di instabilità e ustioni o altre lesioni causate dal vapore.
- Non riscaldare mai il grasso fino al punto di carbonizzazione. I fumi rilasciati durante la cottura possono essere pericolosi per gli animali con apparato respiratorio sensibile.



Maneggiare correttamente il grasso bollente

- Asciugare accuratamente gli alimenti prima di friggerli in grasso bollente per evitare ustioni causate da schizzi di olio bollente.
- Non surriscaldare il grasso.



- Quando si frigge, riempire la pentola per non più della metà con grasso adatto.
- Durante la frittura, assicurarsi di non chiudere il coperchio sulla pentola. Il grasso bollente potrebbe schizzare e causare gravi ustioni.
- Non spegnere mai il grasso in fiamme con acqua. Utilizzare un coperchio per spegnere le fiamme o coprire con un canovaccio bagnato in caso di emergenza.

2 | USO CORRETTO

2.1 | OPERAZIONI DA ESEGUIRE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti gli adesivi prima del primo utilizzo.
- Riempire la pentola per $\frac{2}{3}$ con acqua, aggiungere 2-3 cucchiaini di aceto e far bollire l'acqua con l'aceto per 5-10 minuti.
- Una volta raffreddato, sciacquare accuratamente tutte le parti a mano e asciugare con cura la pentola e il coperchio.

2.2 | CUCINARE CON LE PENTOLE FUSIONTEC

- Non riscaldare mai la pentola vuota per periodi prolungati e assicurarsi che il liquido dei cibi cotti non evapori completamente. In caso contrario, il cibo potrebbe bruciarsi e danneggiare la pentola o la fonte di calore.
- Evitare di immergere i coperchi in vetro caldo nell'acqua o di appoggiarli su superfici fredde.
- Non urtare il bordo versatore con cucchiaini o altri utensili da cucina. Ciò potrebbe danneggiare il bordo.
- Evitare di far scivolare le pentole avanti e indietro sulle zone di cottura in vetroceramica. Sollevare invece le pentole.
- Mantenere sempre pulita la zona di cottura, poiché i residui tra il fondo della pentola e il piano cottura in vetroceramica possono graffiare la zona di cottura.

2.3 | ALTRE NOTE E CONSIGLI PER L'USO

- Utilizzare il livello massimo di riscaldamento solo per bollire o rosolare. Quindi abbassare il calore a un livello medio o basso.
- Utilizzare una fiamma bassa soprattutto quando si cucina con pochissima acqua.



- Se il coperchio è ben posizionato, potrebbe attaccarsi a causa del vuoto che si crea durante il raffreddamento. In questo caso è necessario riscaldare nuovamente la pentola fino a quando il coperchio non si stacca.
- Le pentole e i coperchi senza parti sintetiche sono adatti anche per l'uso in forno (vedere la tabella seguente).
- Se i manici delle pentole si sono allentati, serrare la vite su ciascun manico con un cacciavite standard. In caso contrario, non utilizzare più le pentole.
- I manici sintetici danneggiati da un uso improprio e i coperchi in vetro danneggiati possono essere sostituiti dal vostro rivenditore WMF.

2.4 | SPECIFICHE RELATIVE ALLA TEMPERATURA

Per l'uso in forno, fare riferimento alla tabella seguente. La resistenza massima alla temperatura dipende dalle parti con la resistenza alla temperatura più bassa (manico, coperchio o corpo). Non utilizzare mai la funzione grill del forno con i coperchi in vetro.

MANICI (COPERCHIO E CORPO)	RESISTENZA ALLA TEMPERATURA
Realizzati in materiale sintetico / silicone	70 °C (per mantenere caldi gli alimenti)
Realizzati in acciaio inossidabile	250 °C
COPERCHIO	
Realizzati in acciaio inossidabile o vetro senza bordo in acciaio inossidabile	250 °C
In vetro con bordo in acciaio inossidabile / silicone	180 °C
Realizzate in acciaio inossidabile con parti sintetiche	70 °C

3 | UTILIZZO SU PIANO COTTURA

Tipi di piano cottura adatti



3.1 | INFORMAZIONI PER PIANI COTTURA ELETTRICI

Per un uso più efficiente dell'energia, il diametro della piastra elettrica deve corrispondere al diametro della pentola:

Piastra	Pentola	Padella	
piccola	ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medio	ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMAZIONI PER PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA

Mantenere pulita la zona di cottura in modo che non rimangano residui di sporco tra il fondo delle pentole e il piano cottura. Ciò potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica. Per un utilizzo ottimale dell'energia, utilizzare una piastra di dimensioni adeguate alle pentole.

3.3 | INFORMAZIONI PER PIANI COTTURA A GAS

Per un utilizzo ottimale dell'energia, utilizzare il bruciatore a gas di dimensioni adeguate alla pentola. Regolare la fiamma del gas in modo che

entri in contatto solo con il fondo della pentola e non si estenda oltre, per evitare di danneggiare i manici.

3.4 | INFORMAZIONI PER I PIANI COTTURA A INDUZIONE

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare mai pentole vuote, poiché potrebbero danneggiarsi a causa del surriscaldamento. La cottura ad alte temperature può produrre un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non indica un malfunzionamento del piano cottura o delle pentole.

4 | ISTRUZIONI DI PREPARAZIONE

4.1 | CONSIGLI PER ARROSTIRE E BRASARE LA CARNE

Asciugare accuratamente gli alimenti prima di friggerli per evitare schizzi di olio bollente. Non surriscaldare il grasso. Quando si frigge con grasso e si brasano, versare sempre il grasso nella pentola fredda e poi scaldarlo a fuoco alto.

Distribuire il grasso in modo uniforme ruotando la pentola. Quando nel grasso compaiono delle stria-



ture o inizia a formarsi una leggera schiuma, aggiungere la carne nella pentola e premere sulla base.

Ridurre la temperatura del piano cottura e attendere che le proteine si siano coagulate e i pori della carne si siano chiusi. Non appena si forma una crosticina appetitosa, la carne si staccherà dal fondo e potrete girarla facilmente e terminare la cottura secondo il vostro gusto.

Per brasare, procedere come sopra, ma abbassare ulteriormente la fiamma. Friggere per 8-10 minuti su ciascun lato con il coperchio chiuso. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dal tipo di alimento. Con questo tipo di cottura, la carne frigge nel proprio succo e richiede poco grasso. Tuttavia, prestare attenzione al grasso bollente.

4.2 | CONSIGLI PER CUCINARE CON Poca ACQUA

Questa forma delicata di preparazione utilizza pochissimo liquido per cuocere verdure o altri alimenti nella pentola coperta. Per evitare che il vapore fuoriesca e interrompa il ciclo del vapore acqueo, il coperchio ben chiuso non deve essere rimosso.

La cottura con poca acqua è ideale per verdure, pesce, pollame o carne di animali giovani. Con questo metodo di cottura, le vitamine, i minerali e gli oligoelementi vengono in gran parte conservati perché non vengono lavati via dall'acqua. È possibile rinunciare quasi completamente all'aggiunta di sale, poiché anche i sapori propri degli ingredienti vengono preservati.

5 | ISTRUZIONI PER LA PULIZIA E LA CURA

- Dopo l'uso, sciacquare con acqua calda il prima possibile.
- Se nonostante le precauzioni il cibo dovesse bruciare e attaccarsi, rimuovere immediatamente i residui anneriti. A tal fine, portare a ebollizione un po' d'acqua e detersivo per piatti nella pentola, togliere dal fornello, lasciare ammorbidire i residui di cibo più ostinati e rimuoverli delicatamente con una spugna morbida o una spazzola.
- Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti abrasivi contenenti sabbia o spugne con bordi rigidi.
- Per rimuovere le macchie ostinate, utilizzare il detergente liquido per pentole Fusintec.



- Le pentole Fusiontec sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, il lavaggio in lavastoviglie può causare lo scolorimento della superficie. Ciò non compromette il funzionamento. Si consiglia quindi il lavaggio a mano.
- Asciugare accuratamente le pentole e i coperchi dopo la pulizia.
- Asciugare bene le pentole prima di riporle.
- Impilare le pentole e le padelle una dentro l'altra, in modo che i manici poggino sul bordo.
- Se possibile, non riporre il coperchio direttamente sopra la pentola.

6 | DICHIARAZIONE DI GARANZIA

Materiale Fusiontec WMF

Garantiamo la durata del materiale Fusiontec per un periodo di 30 anni dalla data di acquisto, a condizione che venga utilizzato normalmente e in conformità con lo scopo previsto.

La garanzia di 30 anni è valida per le superfici interne ed esterne delle pentole Fusiontec.

La nostra garanzia copre la sostituzione del prodotto difettoso con uno nuovo, purché sia incluso nella gamma di prodotti. Se il modello non fa più parte della gamma di prodotti WMF, la parte difettosa sarà sostituita con un prodotto simile che fa parte della gamma di prodotti WMF.

L'intera garanzia è fornita da noi a titolo gratuito. Il diritto alla garanzia si estende esclusivamente a questo reclamo. Sono esclusi ulteriori reclami derivanti dalla presente garanzia.

Esclusione della garanzia

Non è prevista alcuna garanzia per danni causati dai seguenti motivi:

- Mancato rispetto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione contenute nelle istruzioni per l'uso
- Uso improprio o inadeguato
- Trattamento difettoso o negligente Forze esterne di qualsiasi tipo (ad es. caduta a terra, urti, anche sul bordo di colata)
- Impatti meccanici, chimici o fisici sulle superfici del corpo pentola a seguito di un uso improprio
- Riparazioni eseguite in modo improprio
- Installazione di ricambi non originali



Il coperchio e le maniglie di versamento sono esclusi dalla garanzia in quanto queste parti non incorporano alcun materiale Fusiontec.

Procedura per la richiesta di intervento in garanzia

Per presentare un reclamo in garanzia, è necessario fornirci la ricevuta di acquisto originale datata, oppure una fotocopia o una scansione della stessa. La garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Per presentare un reclamo in garanzia, contatta il nostro Servizio Consumatori per telefono o e-mail.

[L'indirizzo della società e ulteriori dettagli sono riportati nell'elenco dei paesi alla fine del presente documento.](#)

Garanzia legale

La presente garanzia non limita i diritti di garanzia previsti dalla legge, che l'acquirente ha il diritto di esercitare gratuitamente nei confronti del venditore se l'articolo acquistato non era privo di difetti al momento del trasferimento del rischio. Entro il periodo di garanzia, l'acquirente ha diritto ai diritti di garanzia previsti dalla legge per l'adempimento supplementare, la riduzione del prezzo, il recesso e il risarcimento dei danni nella misura consentita dalla legge.

Garant

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germania
wmf.com



炊具系列

Fusiontec 材料

我们非常荣幸您选择了 WMF 的 Fusiontec 炊具。这款革命性材料源于我们对卓越设计的热忱、精湛工艺以及创新精神的追求，将极硬且抗刮擦的表面、卓越的热传导性能与快速达到理想温度的特性完美结合，为您带来非凡的烹饪体验（基于内部测试,2025 年）。Fusiontec® 以无瑕美感历久弥新，适用于各种炉具。我们对此保证*。品质——德国制造。

* 30 年保修期适用于炊具的内外部陶表面。保修仅适用于产品按预期用途使用的情况。请参阅随附的保修声明。保修及售后服务期限可能因产品、国家或地区而异。请咨询当地经销商或服务中心以获取准确信息。

警告

此符号警告存在可能导致严重伤害的立即危险（例如蒸汽或高温表面）以及可能导致严重伤害的潜在风险。

1| 安全使用说明

使用前请仔细阅读本说明。本炊具仅限于已熟悉使用及保养说明的人员使用。请将说明书存放在安全处以备查阅。





警告

确保安全与功能

- 若手柄松动，请用螺丝刀拧紧。
- 更换开裂或安装不牢固的手柄。
- 更换损坏的玻璃盖或任何损坏的炊具。
- 仅使用原装配件。
- 请参阅我们的清洁和保养说明。
- 如需维修，请联系您的专业经销商。
- 在烤箱中使用，请参阅产品使用说明书。最高耐温性取决于耐温性最低的部件（手柄、盖子或主体）。切勿在烤箱的烤架功能下使用玻璃盖。
- 请勿将炊具放入微波炉。



警告

安全使用 Fusiontec 炊具

请注意，Fusiontec 是热传导的优良导体，因此在炉灶上烹饪或煎炸时，以及在烤箱中使用，表面会在短时间内变得非常烫。

- 请始终使用适合的耐热烤箱手套以避免受伤。
- 出于安全考虑，搬运炊具时请务必握住握柄边缘，并注意不要让炊具接触他人。
- 移动或携带热炊具时，必须使用手柄并确保握紧。
- 仅将热锅具放置在耐热表面（切勿放置在合成材料上）。
- 切勿将热锅具无人看管。

- 切勿过度加热产品。
- 烹饪时请将儿童远离炉灶。切勿让儿童在无人监督的情况下使用炊具。
- 切勿将手柄暴露在火焰中，以免使其变弱。
- 烹饪结束后请勿立即触摸炉面。此规定同样适用于感应炉。炉面因炊具底部的余热而变热。
- 深炸时，请确保不要盖上炊具的盖子。热油可能起泡并溢出，造成严重烫伤。
- 切勿用水扑灭燃烧的油脂。紧急情况下可用锅盖扑灭火焰，或用湿毛巾覆盖。
- 取锅盖时，请始终握住锅盖手柄。切勿将锅盖向侧面或身体方向打开。蒸汽必须始终能远离身体逸出！
- 在炉灶附近要小心，使用锅盖或防溅罩以防止烫伤。
- 小型炊具可小心放置在燃气灶的支撑腿中央，大多数燃气灶制造商均提供配套的锅垫。
- 将炊具放置在与炊具直径相匹配的炉头上，以获得更好的加热效果。选择与炊具直径相匹配的炉头，既不过大也不过小，以避免浪费能源。如果炊具兼容感应炉，当炊具放置在直径大于炊具本身的炉头上时，可能无法触发感应炉。
- 切勿将冷水、冰块或完全冻结的食品直接加入热锅中，以免产生蒸汽喷发，导致使用者或旁观者烫伤或其他伤害。尤其需注意锅具内含有烹饪过程中产生的热油时，因含水物体与热油接触可能引发油溅。



- 请勿将炊具组合成双层锅。这些炊具并非为此设计。此类使用可能导致不稳定风险及蒸汽相关烧伤或其他伤害。
- 切勿将油脂加热至碳化状态。烹饪过程中释放的烟雾可能对呼吸系统敏感的动物造成危险。



警告

正确处理热脂肪

- 在用热油煎炸前，务必将食物彻底擦干，以避免因热油溅出而导致的烫伤。
- 避免过度加热油脂。
- 深炸时，锅内脂肪量不得超过锅容量的一半。
 - 深炸时，请确保不要盖上炊具的盖子。热油可能起泡并溢出，造成严重烫伤。
 - 切勿用水扑灭燃烧的油脂。紧急情况下可用锅盖扑灭火焰，或用湿毛巾覆盖。

2| 正确使用

2.1| 首次使用前的步骤

- 首次使用前请先去除所有贴纸。
- 将炊具装入 2/3 的水，加入 2-3 汤匙醋，然后将醋水煮沸 5-10 分钟。
- 待冷却后，用手彻底冲洗所有部件，并仔细擦干炊具和锅盖。

2.2| 使用 FUSIONTEC 炊具烹饪

- 切勿长时间加热空锅，确保烹饪过程中食物液体不会完全蒸发。否则可能导致食物烧焦并损坏炊具或热源。
- 避免将热玻璃锅盖浸入水中或放置在冷表面上。
- 切勿用勺子或其他厨具敲击倒流口边缘，以免损坏边缘。
- 避免在玻璃陶瓷烹饪区来回拖动炊具。请将炊具抬起。
- 始终保持烹饪区域清洁，因为炊具底部与玻璃陶瓷炉面之间的残留物可能划伤烹饪区域。

2.3| 其他使用注意事项

- 仅在沸腾或煎炒时使用最大加热档位。随后将火候调至中档或低档。
- 使用少量水烹饪时，请特别使用小火。
- 如果锅盖放置得当，冷却时产生的真空可能导致锅盖粘连。此时需重新加热炊具直至锅盖松动。
- 无合成部件的锅具和锅盖也可用于烤箱（见下表）。
- 若炊具手柄松动，请使用普通家用螺丝刀拧紧每个手柄的螺丝。否则，必须停止使用该炊具。
- 因不当使用导致损坏的合成手柄及破损的玻璃锅盖可通过 WMF 经销商更换。



2.4| 温度规格

烤箱使用时请参考下表。最高耐温性取决于耐温性最低的部件（手柄、锅盖或锅体）。切勿在烤箱的烤架功能下使用玻璃锅盖。

手柄（盖子和主体）	耐温性
由合成材料 / 硅胶制成	70 °C (用于保温)
由不锈钢制成	250 °C
盖	
由不锈钢或无不锈钢边框的玻璃制成	250 °C
由玻璃制成，带不锈钢边框 / 硅胶	180 °C
由不锈钢制成，带合成部件	70 °C

3| 适用于炉灶
适用炉灶类型



3.1| 电炉使用说明

为提高能源利用效率，电炉的热板直径必须与炊具的直径相匹配：

炉头	锅	平底锅
小	ø 14.5 cm	ø 16 cm
中等	ø 18 cm	ø 20 cm
大	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm

3.2| 玻璃陶瓷炉灶使用说明

保持烹饪区域清洁，确保无污垢残留物进入炊具底部与炉面之间。这可能导致玻璃陶瓷表面划伤。请使用与炊具尺寸匹配的炉盘，以实现最佳能源利用。

3.3| 燃气灶台使用说明

请使用与炊具尺寸匹配的燃气炉头，以实现最佳能源利用。调整燃气火焰，确保火焰仅与炊具底部接触，且不出炊具边缘，以免损坏手柄。

3.4| 感应炉灶使用说明

注意事项：感应加热是一种非常快速的热源。切勿加热空锅，以免因过热而损坏锅具。在高温下烹饪可能产生嗡嗡声。此声音由技术原因引起，并不表明炉灶或锅具出现故障。



4| 准备说明

4.1| 烤肉和炖肉的小贴士

煎炸前请小心吸干食物表面水分，避免热油溅出。切勿让油脂过热。煎炸或炖煮时，请将油脂倒入冷锅中，再用大火加热。

通过旋转锅具使油脂分布均匀。当油脂出现条纹或开始微微起泡时，将肉放入锅具并压紧底部。

调低炉火温度，待蛋白质凝固且肉类毛孔闭合。当表面形成诱人焦脆时，肉类会自动脱离锅底，此时可轻松翻面并按个人喜好完成煎炸。

焖煮时，按上述步骤操作，但进一步调低火候。盖上锅盖，每面煎 8-10 分钟。烹饪时间根据食材大小和种类而定。此烹饪方式使肉在自身汁液中煎制，需少量油脂。但仍需注意热油安全。

4.2| 少水烹饪小贴士

这种温和的烹饪方式在带盖的炊具中用极少液体烹饪蔬菜或其他食材。为防止蒸汽逃逸并中断水蒸循环，必须保持锅盖紧密关闭。

少水烹饪适合蔬菜、鱼类、家禽或幼小动物的肉类。此烹饪方法能保留大量维生素、矿物质和微量元素，因其不会被水冲洗流失。通常无需额外加盐，因食材本身的天然风味得以保留。

5| 清洁与保养说明

- 使用后请尽快用热水冲洗。
- 若食物烧焦并粘锅，尽管已采取适当预防措施，仍需立即清除焦黑残留物。操作时，在炊具中加入少量水和洗洁精煮沸，移离炉灶，待顽固残留物软化后，用软海绵或刷子轻轻擦除。
- 切勿使用钢丝球、含砂的清洁剂或海绵的硬边。
- 若需去除顽固污渍，请使用 Fusiontec 炊具专用液体清洁剂。
- Fusiontec 炊具可安全使用洗碗机。然而，洗碗机清洗可能导致表面变色，但这不会影响使用功能。因此，我们建议手洗。
- 清洁后请彻底晾干炊具及锅盖。
- 存放前请确保炊具完全干燥。
- 将锅具和煎锅叠放在一起，确保手柄放置在边缘处。
- 尽可能不要将锅盖直接放在炊具上。

6| 保修声明

WMF Fusiontec 材料

我们在此保证，自购买之日起，Fusiontec 材料在正常使用且符合其预期用途的情况下，其耐用性享有 30 年保修期。

30 年保修仅适用于 Fusiontec 炊具的内外部表面。



我们的保修方式为用同型号新产品更换缺陷产品，前提是该产品仍在销售中。若型号已不再销售，我们将用同系列的类似产品更换缺陷部件。

整个保修由我们免费提供。保修索赔仅限于此索赔。本保修不包括其他任何索赔。

保修排除

以下原因造成的损坏不在保修范围内：

- 未遵守使用说明书中规定的操作和保养说明
- 不当或错误的使用
- 不当外力引起的（例如掉落、撞击、也在倾倒边缘）
- 因不当使用导致的锅具表面遭受机械、化学或物理冲击
- 维修操作不当
- 安装非原厂配件

盖子和手柄不在保修范围内，因为这些部件未采用 Fusiontec 材料。

保修索赔流程

要提出保修索赔，您必须向我们提供原始带日期购买收据，或其复印件或扫描件。保修期自购买之日起开始。要提出保修索赔，请通过电话或电子邮件联系我们的客户服务团队。

[公司地址及其他详细信息可在本文件末尾的国家列表中查阅。](#)

法定保修

本保修不限制您的法定保修权利，若购买的商品在风险转移时存在缺陷，买家有权免费向卖家主张该权利。在保修期内，您有权根据法律规定主张补充履行、减少价款、撤销合同或赔偿损失的法定保修权利。

保修人

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com



調理器具シリーズ フュージョンテック素材

WMF の Fusiontec 調理器具をお選びいただき、誠にありがとうございます。卓越したデザインへの情熱、高い職人技、そして先駆的な精神から生まれたこの革新的な素材は、極めて硬く傷つきにくい表面、優れた熱保持性、そして希望の温度に素早く到達する性能を組み合わせて、卓越した調理体験を実現します（社内テストに基づく、2025 年）。

あらゆる熱源に対応し、数十年にわたり美しさを保つことができる材質です。保証付き*。ドイツ製造の高品質。

* 30 年間の保証は、調理器具の内部および外部の表面に適用されます。保証は、製品が本来の目的で使用された場合にのみ適用されます。同梱の保証書をご確認ください。保証期間およびアフターサービス期間は、製品、国、地域によって異なる場合があります。正確な情報は、最寄りの販売店またはサービスセンターにお問い合わせください。

警告

この記号は、蒸気や熱くなった表面などによる重大なケガの危険を警告します。また、重大なケガにつながる可能性のあるリスクも示しています。

1| 安全な使用方法

使用前にこれらの注意事項を必ずお読みください。この調理器具は、使用方法と手入れの注意事項を事前に確認した人だけが使用してください。今後の参照のため、安全な場所に保管してください。





警告

安全性と機能の維持

- 取っ手が緩んだ場合は、ドライバーで締め直してください。
- ひび割れや正しくフィットしない取っ手は交換してください。
- 破損したガラス蓋や破損した調理器具は交換してください。
- 純正の交換部品のみを使用してください。
- 洗浄とお手入れの仕方をご確認ください。
- 修理が必要な場合は、専門の取扱店までご連絡ください。
- オープンでの使用時は、製品の取扱説明書をご確認ください。耐熱温度の最大値は、最も耐熱性が低い部品（取っ手、蓋、本体）に準じます。ガラス蓋をした状態でオープンでのグリル機能を使用しないでください。
- 調理器具を電子レンジに入れないでください。



警告

Fusiontec 調理器具での安全な調理

Fusiontec は熱伝導率が非常に高いため、コンロでの調理や炒め物、オープン使用時など、短時間で表面が非常に熱くなります。

- やけどを防ぐため、必ず適切な耐熱手袋を使用してください。
- 安全のため、調理器具を運ぶ際は必ず取っ手部分を持ち、周囲の人に触れないように注意してください。
- 熱い調理器具を移動または持ち運ぶ際は、必ず取っ手を使用し、しっかり握ってください。
- 熱い調理器具は必ず耐熱性のある表面に置いてください。（熱に弱い合成樹脂素材の上に置かないでください。）
- 熱い調理器具を放置しないでください。
- 製品を過熱しないでください。
- 調理中は子供をコンロから離してください。目の届かないところで子供に調理器具を使用させないでください。
- 取っ手を炎にさらさないでください。取っ手が弱くなる可能性があります。
- 調理直後はコンロの表面に触れないでください。これは IH（電磁調理器）にも当てはまります。調理器具の底面から放出される熱により、コンロ表面が熱くなります。
- 揚げ物をする際は、調理器具の蓋を閉めないでください。熱い油が泡立って飛び散り、重度のやけどを引き起こす可能性があります。



- 油に引火したら水をかけて消火しないでください。緊急時は蓋で火を消すか、湿ったテーブルクロスで覆ってください。
- 調理器具の蓋は、必ず取っ手を持って取り外してください。蓋を横や体の方向に開けないでください。蒸気は常に体から離れて逃げるようにしてください！
- コンロの近くでは注意し、蓋や飛散防止カバーを使用してやけどを防止してください。
- 小型の調理器具は、ほとんどのガスコンロメーカーが提供する五徳を使用して、ガスコンロの熱源の真ん中に慎重に配置してください。
- 調理器具を適切な直径の熱源の上に置き、熱出力を向上させます。調理器具の直径に合った、大きすぎず小さすぎない熱源を選び、エネルギーの無駄を省きます。調理器具がIH（電磁調理器）対応している場合、調理器具の直径より大きい熱源の上に調理器具を置くと、IH（電磁調理器）が作動しないことがあります。
- 熱い調理器具に冷たい水、氷、または完全に凍った食品を直接加えないでください。蒸気の噴出が発生し、使用者や周囲の人々にやけどやその他のケガを引き起こす可能性があります。特に、調理中に使用した熱い油が含まれる調理器具の場合、水を含む物が熱い油と接触すると油の飛散が発生する可能性があるため、注意が必要です。
- 調理器具を組み合わせると二重鍋として使用しないでください。これらの製品は、そのような用途を想定して設計されていません。このような使用は、不安定な状態を引き起こし、蒸気によるやけどやその他のケガのリスクがあります。
- 油が炭化するまで加熱しないでください。調理中に発生する煙は、呼吸器系が敏感な動物にとって危険です。



警告 熱した油の取り扱い

- 熱した油で揚げ物をする前に、食材の水気を十分に拭き取ってください。これにより、熱した油の飛び散りによるやけどを防止できます。
- 油を過熱しないでください。



- 揚げ物をする際は、適切な油を使い、調理器具の深さの半分を超えないようにしてください。
 - 揚げ物をする際は、調理器具の蓋を閉めないでください。熱い油が泡立って飛び散り、重度のやけどを引き起こす可能性があります。
 - 油に引火したら水をかけて消火しないでください。緊急時は蓋で火を消すか、湿ったテーブルクロスで覆ってください。

2| 適切な使用方法

2.1| 初回使用前の手順

- 初めて使用する前に、製品本体に貼られたすべてのシールを剥がしてください。ガラス蓋に貼られた「取り扱い上の注意」シールは剥がさないでください。
- 調理器具の深さの 2/3 まで水を満たし、酢を大さじ 2 ～ 3 加え、酢水を 5～10 分間沸騰させます。
- 冷めたら、すべての部品を手でよく洗い、調理器具と蓋をよく乾燥させてください。

2.2| FUSIONTEC 調理器具での調理

- 空の調理器具を長時間加熱しないでください。また、調理した食品の液体が完全に蒸発しないようにしてください。これらを守らないと、食品が焦げたり、調理器具や熱源が損傷する可能性があります。
- 熱いガラス製の蓋を水に浸けたり、冷たい表面に置いたりしないでください。
- スプーンや他の調理器具を注ぎ口にぶつけないでください。これにより、注ぎ口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調理面に載せたまま調理器具を前後左右に滑らせないでください。代わりに調理器具を持ち上げて移動させてください。
- 調理エリアを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残った残留物が、調理エリアを傷つける可能性があります。

2.3| その他の注意事項と使用上のヒント

- 沸騰や焦がし焼きの時のみ最大加熱レベルを使用してください。その後、加熱レベルを中火または弱火に下げてください。
- 特に少量の水で調理する際は、低火力で調理してください。



- 蓋がびったり閉まっている場合、冷却時に発生する真空により蓋がくっつくことがあります。この場合、蓋が再び外れるまで調理器具を再加熱してください。
- 合成樹脂製部品のない鍋と蓋は、オープンでの使用にも適しています（以下の表を参照）。
- 調理器具の取っ手が緩んだ場合は、標準の家庭用ドライバーを使用して取っ手のネジを締め直してください。ネジが緩んだまま、調理器具を使用しないでください。
- 損傷した合成樹脂製取っ手や破損したガラス蓋は、WMF 販売店にお問い合わせください。

2.4| 温度仕様

オープンでの使用時は、以下の表を参照してください。最大耐熱温度は、最も耐熱性が低い部分（取っ手、蓋、本体）に準じます。ガラス蓋をした状態でオープンのグリル機能を使用しないでください。

取っ手	耐熱温度
合成樹脂 / シリコン製	70 °C（食品を温める場合）
ステンレス鋼製	250 °C
蓋	
ステンレス鋼製の蓋、またはガラス製の蓋でステンレス鋼の縁のないもの	250 °C
ガラス製（ステンレス鋼の縁付き）またはシリコン製	180 °C
ステンレス鋼製で合成樹脂製部品を含む	70 °C

3| コンロで使用可能 対応コンロの種類



3.1| 電気コンロに関する情報

エネルギー効率を向上させるため、電気コンロのホットプレート直径は調理器具の直径と一致する必要があります：

熱源	鍋	フライパン
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| ガラスセラミックコンロに関する注意事項

調理面を清潔に保ち、調理器具の底とコンロの間に汚れが残らないようにしてください。これにより、ガラスセラミック表面が傷つく可能性があります。エネルギーの効率的な使用のため、調理器具のサイズに合った熱源を使用してください。

3.3| ガスコンロに関する注意事項

調理器具に合ったサイズの熱源を使用し、エネルギーを効率的に使用してください。炎を調整し、炎が調理器具の底面のみに接触し、側面までまわらないようにしてください。これにより、取っ手が損傷するのを防ぐことができます。

3.4| IH（電磁調理器）に関する注意事項

ご注意ください：IH（電磁調理器）は極めて急激に加熱されます。空の調理器具を加熱しないでください。過熱により損傷する可能性があります。高温で調理する際は、ブーンという音がする可能性があります。この音は技術的な理由によるもので、コンロや調理器具の故障ではありません。

4| 調理前の準備

4.1| 肉を焼く・煮込む際のコツ

調理の前に、食材を軽く拭いて油の飛び散りを防いでください。油を過熱しないでください。油で揚げたり煮込んだりするときは、必ず冷たい調理器具に油を入れてから強火で加熱してください。

鍋を動かして油を均一に広げます。油に筋が現れたり、軽く泡立ち始めたら、肉を調理器具に入れ、底に押し付けます。

コンロの火力を弱め、タンパク質が凝固し、肉の孔が閉じられるまで待ちます。表面に香ばしい焼き目がついたら、肉が底から自然に離れ、裏返しやすくなります。好みの焼き加減で仕上げてください。

煮込み調理の際は、上記の手順に従いますが、さらに火力を弱めます。蓋を閉じたまま、片面ずつ 8~10 分炒めます。調理時間は食材の大きさや種類によって異なります。この調理



法では、肉汁で炒められるので、少量の油で済みます。ただし、熱くなった油には注意してください。

4.2| 少量の水分で調理するコツ

少量の水分を入れて蓋を閉じ、野菜や他の食材を調理する方法を無水調理と呼びます。蒸気が逃げて水蒸気循環が中断されないように、蓋をしっかりと閉じたままにします。無水調理は、野菜、魚、鶏肉、仔肉の調理に最適です。この調理法では、ビタミン、ミネラル微量な栄養素が水で流されず、ほとんど保持されます。食材の自然な風味も保たれるため、塩を加える必要はほとんどありません。

5| 洗浄とお手入れの仕方

- 使用後は、できるだけ早く湯で洗い流してください。
- 適切な注意を払っても食品が焦げついた場合は、焦げつきをすぐに除去してください。そのためには、調理器具に少量の水と洗剤を入れて沸騰させ、火から下ろし、頑固なこびりつきを柔らかくしてから、柔らかいスポンジやブラシで優しく取り除きます。
- 金属たわし、砂を含む研磨剤、スポンジの硬い部分などは使用しないでください。
- 頑固な汚れを落とすには、Fusiontec 調理器具用の液体クリーナーを使用してください。

- Fusiontec 調理器具は食器洗い機対応です。ただし、食器洗い機での洗浄は表面の変色を引き起こす可能性があります。変色は機能には影響しませんが、手洗いを推奨します。
- 洗浄後は、調理器具と蓋を十分に乾燥させてください。
- 収納前に調理器具を十分に乾燥させてください。
- 鍋とフライパンは、取っ手が縁に乗るように重ねて収納してください。
- 可能な限り、収納時に蓋を調理器具の直接上に置かないでください。

6| 保証書

WMF Fusiontec 素材

当社は、本製品が正常に使用され、その用途に適合して使用された場合、購入日から 30 年間（日本国内では保証期間が異なります。）の保証期間において、Fusiontec 素材の耐久性を保証します。

保証は、Fusiontec 調理器具の内側と外側の表面に適用されます。

当社の保証は、製品が製品ラインナップに含まれている限り、不具合のある製品を新品と交換するものです。製品が WMF の製品ライ



ンナップから削除されている場合、不具合のある部品はWMFの製品ラインナップに含まれる類似製品と交換されます。

この保証は当社が無償で提供します。保証請求は、この請求に限定されます。この保証に基づくその他の請求は一切認められません。

保証の除外

以下の理由による損害については、保証の対象外です：

- 取扱説明書に記載された使い方およびお手入れの指示に従わなかった場合
- 不適切な使用または誤った使用
- 誤ったまたは不適切な取り扱い、いかなる種類の外部力（例：地面への落下、衝撃、注ぎ口にも）
- 不適切な使用により、鍋の表面に生じた機械的、化学的または物理的な損傷
- 不適切な修理
- 純正部品以外の部品の取り付け蓋、取っ手は、Fusiontec 素材が使用されていないため、保証の対象外です。

保証請求の手続き

保証請求を行うには、購入日記載のオリジナル領収書、またはそのコピーまたはスキャンを提出する必要があります。保証期間は購入日から開始されます。保証請求を行う際は、電話またはメールで当社のお客様相談センターまでご連絡ください。

[会社住所および詳細情報は、巻末の「国別一覧」に記載されています。](#)

法定保証

この保証は、購入時に製品の受け渡し時点での不具合があった場合、購入者が販売者に対して無償で主張できる法定保証権を制限するものではありません。保証期間内において、法律で認められる範囲内で、交換、価格の減額、契約の解除、損害賠償の請求権を有します。

保証者

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com



쿡웨어 시리즈

퓨전테크 소재

WMF의 Fusiontec 조리용기를 선택해 주셔서 감사합니다. 뛰어난 디자인에 대한 열정, 높은 수준의 장인정신, 그리고 혁신적인 정신에서 탄생한 이 혁명적인 소재는 극도로 단단하고 굽힘에 강한 표면, 우수한 열 보존력, 그리고 원하는 온도에 빠르게 도달하는 특성을 결합하여 뛰어난 조리 경험을 제공합니다(내부 테스트 기준, 2025년).

Fusiontec 은 수십 년 동안 가스레인을 포함 모든 열원에서 완벽한 아름다움을 선사합니다. 우리는 높은 품질을 보장합니다*. - 독일 제조.



이 기호는 증기나 뜨거운 표면등으로 즉각적인 위험 및 심각한 부상으로 이어질 수 있는 위험성에 대해 경고합니다.

1| 안전 사용 안내

사용 전에 반드시 사용시 유의 사항을 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다. 본 쿡웨어는 사용 방법 및 관리 방법을 숙지한 후에 사용해야 합니다. 나중에 참고할 수 있도록 안전한 장소에 보관해주세요.

* 30년 보증은 쿡웨어의 내외부 표면에 적용됩니다. 보증은 제품이 의도된 용도로 사용될 경우에만 적용됩니다. 동봉된 보증서를 반드시 확인하시기 바랍니다. 보증 및 사후 서비스 기간은 모든 경우에 적용되지 않을 수 있습니다. 제품, 국가, 지역별로 다를 수 있습니다. 정확한 정보는 현지 유통업체 또는 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.



⚠ 경고

안전 및 기능 유지

- 손잡이가 느슨해지면 드라이버로 조여 주세요.
- 깨지거나 제대로 맞지 않는 손잡이는 교체하십시오.
- 손상된 유리 뚜껑이나 손상된 조리 도구를 교체하십시오.
- 반드시 오리지널 부품만 사용하십시오.
- 청소 및 관리 방법은 사용 설명서를 참조하십시오.
- 수리가 필요한 경우 전문 판매점에게 연락하십시오.
- 오븐에서 사용 시 제품의 사용 설명서를 참조하십시오. 최대 온도 저항은 가장 낮은 온도 저항을 가진 부품(손잡이, 뚜껑 또는 본체)에 따라 다릅니다. 유리 뚜껑과 함께 오븐의 그릴 기능을 절대 사용하지 마십시오.
- 쿡웨어를 마이크로웨이브 오븐에 넣지 마십시오.

⚠ 경고

Fusintec 쿡웨어로 안전하게 요리하기

Fusintec 은 열 전도율이 매우 우수하므로, 가스레인지에서 조리나 튀김을 할 때나 오븐에서 사용할 때 표면이 짧은 시간 내에 매우 뜨거워질 수 있습니다.

- 부상 방지 위해 항상 적절한 열에 강한 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 안전을 위해 조리 도구를 옮길 때는 항상 손잡이 부분을 잡고, 다른 사람에게 닿지 않도록 주의하십시오.
- 뜨거운 조리 도구를 이동하거나 옮길 때는 손잡이를 사용하고 단단히 잡으십시오.
- 뜨거운 조리 도구는 열에 강한 표면(합성 재료 위에 절대 두지 마세요)에만 올려놓으세요.
- 뜨거운 조리 도구를 방치하지 마십시오.
- 제품을 과열하지 마십시오.
- 요리 중에는 어린이를 화구 근처에 두지 마십시오. 어린이가 감시 없이 조리 도구를 다루지 않도록 하십시오.
- 손잡이를 불꽃에 노출시키지 마십시오. 이는 손잡이를 약화시킬 수 있습니다.
- 요리 후 즉시 가스레인지 표면을 만지지 마십시오. 이 규칙은 인덕션 가스레인지에도 적용됩니다. 조리대 표면은 조리 도구 바닥에서 반사된 열로 인해 뜨거워질 수 있습니다.
- 튀김 요리를 할 때는 조리 기구의 뚜껑을 닫지 마십시오. 뜨거운 기름이 끓어 넘쳐 심각한 화상을 입을 수 있습니다.
- 타는 기름에 물을 뿌리지 마십시오. 불을 끄려면 뚜껑을 사용하거나 긴급 상황 시 젖은 식탁보로 덮으십시오.
- 조리 도구 뚜껑을 제거할 때는 항상 손잡이를 잡고 들어올리십시오. 뚜껑을 옆으로 또는 몸쪽으로 열지 마십시오. 증기는 항상 몸에서 멀리 빠져나갈 수 있도록 해야 합니다!



- 가스레인지 근처에서는 주의하고 뚜껑이나 튀김 방지망을 사용해 화상을 방지하세요.
- 작은 조리용기는 가스 화구의 지지 다리 중앙에 조심스럽게 배치하세요. 대부분의 가스 화구 제조사는 트리브를 제공합니다.
- 조리 도구를 적절한 직경의 버너 위에 올려 더 나은 가열 성능을 확보하세요. 조리 도구와 직경이 일치하는 버너를 선택하세요. 너무 크거나 작으면 에너지 낭비를 방지할 수 있습니다. 인덕션 화구와 호환되는 조리 도구의 경우, 조리 도구보다 직경이 큰 버너 위에 올려놓으면 인덕션 화구가 작동하지 않을 수 있습니다.
- 뜨거운 조리 도구에 차가운 물, 얼음 또는 완전히 얼어붙은 식품을 직접 넣지 마세요. 증기 폭발이 발생하여 사용자와 주변 사람에게 화상이나 다른 부상을 입힐 수 있습니다. 특히 조리 중 뜨거운 기름을 사용한 조리 도구에는 주의하세요. 물이 포함된 물체가 뜨거운 기름과 접촉하면 기름이 튀 수 있습니다.
- 조리용기를 결합하여 이중 냄비로 사용하지 마십시오. 이 제품은 해당 용도로 설계되지 않았습니다. 이러한 사용은 위험 및 증기에 의한 화상이나 다른 부상을 초래할 수 있습니다.
- 지방을 탄화될 때까지 가열하지 마십시오. 조리 중 발생하는 호흡기 계통이 민감한 사람 및 동물에게 위험할 수 있습니다.

⚠ 경고

올바른 고열 기름 조리 방법

- 뜨거운 기름이 튀어 화상을 입는 일이 없도록 음식을 기름에 튀기기 전에 수분기를 완전히 건조시켜.
- 기름을 과열하지 마세요.
- 튀길 때 조리 용기에 적합한 지방을 반 이상 채우지 마십시오.
 - 튀김 요리를 할 때는 조리 기구의 뚜껑을 닫지 마십시오. 뜨거운 기름이 끓어 넘쳐 심각한 화상을 입을 수 있습니다.
 - 타는 기름에 물을 뿌리지 마십시오. 불을 끄려면 뚜껑을 사용하거나 긴급 상황 시 젖은 식탁보로 덮으십시오.

2| 올바른 사용법

2.1| 첫 사용 전 단계

- 제품을 처음 사용하기 전에 모든 스티커를 제거하십시오.
- 쿼웨어에 물로 2/3를 채우고 식초 2~3 큰술을 넣은 후 식초 물을 5~10분간 끓입니다.
- 식힌 후 모든 부품을 손으로 철저히 행군 후 냄비와 뚜껑을 주의 깊게 말립니다.



2.2| FUSIONTEC 냄비

- 빈 냄비를 장시간 가열하지 마시고, 조리된 음식의 액체가 완전히 증발하지 않도록 주의하십시오. 이를 준수하지 않을 경우 음식이 타거나 조리용기 또는 열원이 손상될 수 있습니다.
- 뜨거운 유리 뚜껑을 물에 담거나 차가운 표면에 두지 마세요.
- 스푼이나 다른 조리도구의 가장자리와 부딪히지 마세요. 이로 인해 가장자리가 손상될 수 있습니다.
- 유리 세라믹 조리 구역 위에서 조리 도구를 앞뒤로 미지 마십시오. 대신 조리 도구를 들어올리십시오.
- 조리 영역을 항상 깨끗하게 유지하십시오. 조리 도구 바닥과 유리 세라믹 조리대 사이에 잔여물이 남아 있으면 조리 영역이 굽힐 수 있습니다.

2.3| 기타 사용 시 주의사항 및 팁

- 끓이거나 갈색으로 굽는 경우에만 최대 가열 수준을 사용하십시오. 그 후 열을 중간 또는 낮은 설정으로 낮추십시오.
- 물 양이 매우 적은 경우 특히 낮은 열로 조리하십시오.

- 뚜껑이 잘 위치해 있다면, 식으면서 발생하는 진공으로 인해 뚜껑이 달라붙을 수 있습니다. 이 경우 조리 도구를 다시 가열하여 뚜껑이 자유롭게 움직일 때까지 기다리십시오.
- 합성 부품이 없는 냄비와 뚜껑은 오븐에서도 사용 가능합니다(아래 표 참조).
- 조리 도구 손잡이가 느슨해졌다면 일반 가정용 드라이버로 각 손잡이의 나사를 조여 주세요. 그렇지 않으면 해당 조리 도구를 더 이상 사용하지 마세요.
- 부적절한 사용으로 인해 손상된 합성 손잡이와 손상된 유리 뚜껑은 WMF A/S 센터에서 유상 구매 / 교체할 수 있습니다.

2.4| 온도 규격

오븐 사용 시 다음 표를 참조하십시오. 최대 온도는 가장 낮은 온도 내열성을 가진 부품(손잡이, 뚜껑 또는 본체)에 따라 결정됩니다. 유리 뚜껑과 함께 오븐의 그릴 기능을 절대 사용하지 마십시오.



손잡이 (뚜껑과 본체)	내열 가능 온도
합성 소재/ 실리콘 소재	70°C (음식 유지용)
스테인리스스틸 소재	250 °C
뚜껑	
스테인리스스틸 소재, 또는 스테인리스스틸 테두리 없는 유리 소재	250 °C
스테인리스스틸 테두리/실리콘 포함 유리	180 °C
합성소재 부속품 포함 스테인리스스틸 소재	70 °C

3| 가열 기구에서의 사용

적합한 가열 기구 유형



3.1| 전기 레인지 사용 시 주의사항

에너지 효율을 위해 전기 가스레인지의 핫플레이트 직경은 냄비의 직경과 일치해야 합니다:

열판	냄비	프라이팬
작은	ø 14.5 cm	ø 16 cm
중간	ø 18 cm	ø 20 cm
대형	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm

3.2| 유리 세라믹 레인지 사용 시 주의사항

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 위해 쿡웨어 지름과 크기가 일치하는 열판을 사용하십시오.

3.3| 가스 레인지 사용 시 주의사항

최적의 에너지 효율을 위해 쿡웨어 지름과 크기가 일치하는 화구를 사용하세요. 손잡이가 손상되지 않도록 불꽃이 냄비 바닥면에만 접촉하고 그 밖으로 나가지 않도록 불꽃 크기를 조절해주세요.



3.4| 인덕션 레인지 사용 시 주의사항

인덕션은 가열 속도가 매우 빠르다는 것을 유념해 사용해주세요. 절대 쿡웨어를 빈 상태로 가열하지 마세요. 가열되어 손상될 수 있습니다. 고온에서 조리 시 웅 하는 소리가 날 수 있습니다. 이 소음은 기술적 이유로 발생하는 것이므로 레인지나 쿡웨어에 문제가 있는 것이 아닙니다.

4| 준비 방법

4.1| 고기 굽기와 볶음 요리 팁

뜨거운 기름이 튀지 않도록 굽기 전에 고기의 물을 제거해주세요. 기름을 가열하지 마십시오. 기름으로 튀기거나 볶을 때는 항상 차가운 냄비 안에 기름을 넣고 센 불로 예열하세요.

냄비를 돌려 기름이 골고루 퍼지도록 준비해주세요. 기름에 줄무늬가 나타나거나 살짝 끓기 시작하면 고기를 냄비에 넣고 바닥에 눌러주세요.

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.

브레이징 시에는 위와 같은 방법으로 진행하되, 불을 더 낮춥니다. 뚜껑을 닫은 상태로 양쪽 면을 각각 8-10분씩 구우면 됩니다. 익히는 시간은 재료 크기와 종류에 따라 다릅니다. 이렇게 조리하는 경우 고기에서 육즙이 나오기 때문에 기름이 거의 필요 없습니다. 웅다 하더라도 뜨거운 기름에 항상 주의하세요.

4.2| 적은 양의 물로 조리할 때 요령

냄비 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.

적은 양의 물로 조리하는 방법은 야채, 생선, 가금류, 연한 육류 조리기에 적합합니다. 이 조리 방법을 사용하면 비타민, 미네랄 및 영양소가 대부분 보존됩니다. 재료의 원래 풍미도 그대로 보존시켜주기 때문에 소금을 거의 치지 않아도 됩니다.



5| 세척 및 관리 방법

- 사용 후 가능한 한 빨리 뜨거운 물로 행구세요.
- 적절한 조치를 취했음에도 불구하고 음식이 타거나 달라붙는 경우, 검게 탄 잔여물을 즉시 제거해야 합니다. 이를 위해 냄비에 소량의 물과 세제를 넣고 끓인 후 불에서 내려 굳은 음식 잔여물이 부드러워질 때까지 기다렸다가 부드러운 스펀지나 브러시로 가볍게 닦아내세요.
- 강철 스펀지, 모래가 들어간 세제, 스펀지의 딱딱한 부분 등은 사용하지 마세요.
- 끈적이는 얼룩을 제거하려면 액체 세제를 사용하세요.
- Fusiontec 쿡웨어는 식기세척기 사용이 가능합니다. 그러나 식기세척기에서 세척 시 표면 변색이 발생할 수 있습니다. 이는 기능에 영향을 미치지 않습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.
- 세척 후 조리 도구와 뚜껑을 완전히 건조시켜주세요.
- 보관 전 조리 도구를 완전히 건조시켜주세요.
- 냄비와 프라이팬을 서로 안에 넣어 쌓을 때 손잡이가 가장자리에 놓이도록 하십시오.
- 가능한 경우 뚜껑을 조리용기 위에 직접 올려 보관하지 마십시오.

6| 보증 선언

WMF Fusiontec 소재

본사는 Fusiontec 소재의 내구성을 구매일로부터 30년간 보증합니다. 단, 정상적인 사용 및 목적에 부합하는 사용 조건 하에 한합니다.

30년 보증은 Fusiontec 쿡웨어의 내외부 표면에 적용됩니다.

당사의 보증은 제품이 제품 라인업에 포함되어 있는 경우 결함 제품의 새 제품으로 교환을 포함합니다. 해당 모델이 WMF 제품 라인업에서 더 이상 판매되지 않는 경우, 결함 부품은 WMF 제품 라인업에 포함된 유사 제품으로 교환됩니다.

단, 보증기간의 경우 각 국가별 A/S 정책 및 법규에 따라 달라질 수 있으며, 한국의 경우 A/S 보증 기간은 2년입니다.

보증 제외

다음 사유로 인한 손상에 대해서는 보증이 적용되지 않습니다:

- 사용 설명서에 포함된 사용 및 관리 지침을 준수하지 않은 경우
- 부적합하거나 부적절한 사용



- 결함 또는 부주의한 취급 어떤 종류의 외부력 (예: 바닥에 떨어짐, 충격, 또한 쏟아지는 가장 자리에)
- 부적절한 사용으로 인한 냄비 표면에 가해진 기계적, 화학적 또는 물리적 충격
- 부적절한 방법으로 진행된 수리
- 오리지널 부품이 아닌 부품의 설치로 인한 손상

냄비의 뚜껑과 손잡이 Fusiontec 소재를 포함하지 않기 때문에 보증 대상에서 제외됩니다.

보증 청구 절차

제품 보증 청구 시 구매 영수증 원본 또는 사본(스캔 등)을 제출해야 합니다. 보증 기간은 구매일로부터 시작됩니다. 보증 기간은 구매일로부터 시작됩니다. 보증 청구 시 소비자 서비스 팀에 전화 또는 이메일로 연락해 주시기 바랍니다.

[회사 주소 및 추가 정보는 사용설명서 마지막의 국가 목록에서 확인하실 수 있습니다.](#)

법정 보증

이 보증은 제품 구매 시점에 결함이 있었을 경우, 구매자가 판매자에게 무상으로 요구할 수 있는 법적 권리를 제한하지 않습니다. 보증 기간 동안에는 관련 법률이 허용하는 범위 내에서 추가 수리, 교환, 환불 또는 손해 배상 등의 정당한 권리를 자유롭게 행사하실 수 있습니다.

보증인

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
독일
wmf.com



СЕРИЯ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Материал Fusiontec

BG

Радваме се, че сте избрали съдовете за готвене Fusiontec от WMF. Роден от нашата страст към изключителен дизайн, високо ниво на изработка и голям пионерски дух, този революционен материал съчетава изключително твърда, устойчива на надраскване повърхност, дълго задържане на топлината и бързо достигане на желаната температура за изключително готвене (въз основа на вътрешни тестове, 2025).

Fusiontec® вдъхновява с безупречна красота в продължение на десетилетия и на всяка котлона. Ние го гарантираме*. Качество – произведено в Германия.

* 30-годишната гаранция важи за вътрешната и външната повърхност на съдовете за готвене. Гаранцията важи само при употреба на продукта по предназначение. Моля, обърнете внимание на приложената декларация за гаранция. Описаните гаранционни и следпродажбени срокове може да не важат за всички случаи. Те могат да варират в зависимост от продукта, страната или региона. За точна информация моля, обърнете се към местния дистрибутор или сервизен център.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този символ предупреждава за непосредствени опасности, които могат да доведат до сериозни наранявания (например поради пара или горещи повърхности), както и за възможни рискове, които могат да доведат до сериозни наранявания.

1 | ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА

Преди употреба прочетете внимателно тези указания. Този съд за готвене трябва да се използва само от лица, които са се запознали с инструкциите за употреба и поддръжка. Съхранявайте ги на сигурно място за бъдеща справка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поддржане на безопасността и функционалността

- Ако дръжките се разхлабят, затегнете ги с отвертка.
- Сменете дръжките, които са напукани или не се закрепват правилно.
- Сменете повредените стъклени капаци или повредените съдове за готвене.
- Използвайте само оригинални резервни части.
- Следвайте инструкциите ни за почистване и поддръжка.
- В случай на ремонт се обърнете към вашия специализиран дистрибутор.
- За употреба във фурна, моля, вижте инструкциите за употреба на продукта. Максималната температурна устойчивост зависи от частите с най-ниска температурна устойчивост (дръжка, капак или корпус). Никога не използвайте функцията за грил на фурната със стъклени капаци.
- Не поставяйте съдовете за готвене в микровълнова фурна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Безопасно готвене с съдовете за готвене Fusintec

Моля, имайте предвид, че Fusintec е отличен проводник на топлина и затова повърхностите стават много горещи след кратко време при готвене и пържене на котлона, както и при използване във фурната.

- Винаги използвайте подходящи, термоустойчиви ръкавици за фурна, за да избегнете наранявания.
- От съображения за безопасност винаги използвайте ръбовете за хващане, за да пренасяте съдовете, и внимавайте да не докоснете никого с тях.
- Трябва да използвате дръжките и да се уверите, че сте ги хванали здраво, когато премествате или носите горещи съдове за готвене.
- Поставяйте горещите съдове само върху топлоустойчиви повърхности (никога върху синтетични материали).
- Никога не оставяйте горещи съдове без надзор.
- Не прегрявайте продукта.
- Дръжте децата далеч от котлона по време на готвене. Никога не позволявайте на деца да боравят с съдовете за готвене без надзор.
- Не излагайте дръжката на пламък, тъй като това може да я отслаби.



- Не докосвайте повърхността на котлона веднага след готвене. Това важи и за индукционни котлони. Готварската зона се нагрява поради възстановената топлина от дъното на съда за готвене.
- При пържене в дълбок тиган не затваряйте капака на съда за готвене. Горещата мазнина може да изпръска и да причини тежки изгаряния.
- Никога не гасете горяща мазнина с вода. В случай на спешност, използвайте капак, за да загасите пламъците, или покрийте с мокра покривка.
- Винаги дръжте капака на съда за готвене за дръжката, когато го махате. Никога не отваряйте капака настрани или към тялото си. Парата трябва винаги да може да излиза далеч от тялото!
- Бъдете внимателни в близост до котлона и използвайте капак или предпазител срещу пръски, за да предотвратите изгаряния/изгаряния.
- Малките съдове за готвене могат да се поставят внимателно в центъра на опорите на газовите котлони, за които повечето производители на газови котлони предоставят подложки.
- Поставете съда за готвене върху горелка с подходящ диаметър за по-добро нагряване. Изберете горелка, която съответства на диаметъра на съда за готвене, нито прекалено голяма, нито прекалено малка, за да не се губи енергия. Ако съдът за готвене е съвместим с индукционна котлони, ако съдът за готвене е поставен върху горелка с диаметър, по-голям от този на съда за готвене, индукционната котлони може да не се включи.
- Не добавяйте студена вода, лед или напълно замразени храни директно в горещ съд, тъй като може да се образува пара, която да причини изгаряния или други наранявания на потребителите или стоящите наблизо лица. Бъдете особено внимателни в това отношение, когато съдът съдържа горещо масло, използвано по време на готвене, тъй като при контакт на елементи, съдържащи вода, с горещо масло е възможно разпръскване на масло.
- Не комбинирайте съдове за готвене, за да направите двойна тенджерка. Тези съдове не са предназначени за тази цел. Такова използване може да доведе до риск от нестабилност и изгаряния от пара или други наранявания.
- Никога не загрявайте мазнини до степен на карбонизация. Изпаренията, които се отделят по време на готвене, могат да бъдат опасни за животни с чувствителна дихателна система.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Правилно боравене с гореща мазнина

- Изсушете добре храната, преди да я запържите в гореща мазнина, за да избегнете изгаряния от пръски горещо масло.
- Не прегрявайте мазнините.
- При пържене в дълбок тиган, напълнете съда не повече от половината с подходяща мазнина.
 - При пържене в дълбок тиган не затваряйте капака на съда за готвене. Горещата мазнина може да изпръска и да причини тежки изгаряния.
 - Никога не гасете горяща мазнина с вода. В случай на спешност, използвайте капак, за да загасите пламъците, или покрийте с мокра покривка.

2 | ПРАВИЛНА УПОТРЕБА

2.1 | СЪПКИ ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Преди първата употреба отстранете всички стикери.
- Напълнете съда за готвене до 2/3 с вода, добавете 2 – 3 супени лъжици оцет и оставете да ври 5 – 10 минути.

- След като изстине, изплакнете добре всички части на ръка и подсушете внимателно съда и капака.

2.2 | ГОТВЕНЕ С СЪДОВЕ FUSIONTEC

- Никога не загревайте празен съд за готвене за продължително време и се уверете, че течността от готвената храна не се изпари напълно. Неспазването на това изискване може да доведе до изгаряне на храната и повреждане на съда за готвене или на източника на топлина.
- Избягвайте да потапате горещи стъклени капаци във вода или да ги поставяте върху студени повърхности.
- Не удяряйте лъжици или други кухненски прибори в ръба за изливане. Това може да повреди ръба.
- Избягвайте да плъзгате съдовете за готвене напред-назад по стъклено-керамичните готварски плотове. Вместо това, повдигайте съдовете за.
- Винаги поддържайте зоната за готвене чиста, тъй като остатъците между основата на съда и стъклено-керамичната плот могат да надраскат зоната за готвене.



2.3| ДРУГИ БЕЛЕЖКИ И СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА

- Използвайте максималната степен на нагряване само за варене или запържване. След това намалете нагрява до средна или ниска степен.
- Използвайте ниска температура, особено когато готвите с много малко вода.
- Ако капакът е добре поставен, той може да залепне поради вакуума, който се създава при охлаждане. В този случай трябва да загреете съда, докато капакът се освободи.
- Тенджери и капаци без синтетични части са подходящи и за използване във фурна (вижте таблицата по-долу).
- Ако дръжките на съдовете за готвене са се разхлабили, затегнете винта на всяка дръжка с помощта на стандартен домашен отвертка. В противен случай не използвайте съдовете за готвене.
- Синтетичните дръжки, които са повредени в резултат на неправилна употреба, и повредените стъклени капаци могат да бъдат заменени от вашия дистрибутор на WMF.

2.4| СПЕЦИФИКАЦИИ ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА

За използване във фурната, вижте следната таблица. Максималната температурна устойчивост зависи от частите с най-ниска температурна устойчивост (дръжка, капак или тяло). Никога не използвайте функцията за грил на фурната със стъклени капаци.



ДРЪЖКИ (КАПАК И ТЯЛО)	ТЕМПЕРАТУРНА УСТОЙЧИВОСТ
Изработени от синтетичен материал / силикон	70 °C (за поддържане на топлината на храната)
Изработени от неръждаема стомана	250 °C
КАПАК	
Изработени от неръждаема стомана или стъкло без неръждаема стомана	250 °C
Изработени от стъкло с ръб от неръждаема стомана/силикон	180 °C
Изработени от неръждаема стомана със синтетични части	70 °C

3 | ИЗПОЛЗВА СЕ НА КОТЛОН

Подходящи типове котлони



3.1 | ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОНИ

За по-ефективно използване на енергията, диаметърът на котлона на електрическите котлони трябва да съответства на диаметъра на съда за готвене:

Готварска плоча	Тенджерa	Тиган
малка ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
среден ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
голяма ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | ИНФОРМАЦИЯ ЗА СЪГЪЛКОКЕРАМИЧНИ КОТЛОНИ

Поддържайте зоната за готвене чиста, за да не попада мръсотия между дъното на съда и котлона. Това може да надраска стъкленокерамичната повърхност. За оптимално използване на енергията използвайте котлон с размер, съответстващ на съда.

3.3 | ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГАЗОВИ КОТЛОНИ

За оптимално използване на енергията използвайте газова горелка с размер, съответстващ на съда за готвене. Регулирайте пламъка на газо-



вата горелка така, че пламъкът да докосва само дъното на съда за готвене и да не излиза извън него, за да не се повредят дръжките.

3.4| ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИНДУКЦИОННИ КОТЛОНИ

Моля, имайте предвид: индукцията е много бърз източник на топлина. Никога не загрявайте празни съдове, тъй като те могат да се повредят от прегряване. Готвенето при високи температури може да предизвика бръмчащ шум. Този шум се дължи на технически причини и не означава, че котлонът или съдовете ви са дефектни.

4| ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОДГОТОВКА

4.1| СЪВЕТИ ЗА ПЕЧЕНЕ И ЗАДУШАВАНЕ НА МЕСО

Подсушете внимателно храната, преди да я запържите, за да избегнете пръски от горещо масло. Не прегрявайте мазнината. Когато пържите с мазнина и задушавате, винаги слагайте мазнината в студена тенджерка и след това я загрейте на силен огън.

Разпределете мазнината равномерно, като въртите съда. Когато в мазнината се появят ивици или тя започне леко да пука, добавете месото в съда и го притиснете към дъното.

Намалете температурата на котлона и изчакайте, докато протеините се коагулират и порите на месото се затворят. Веднага щом се образува апетитна коричка, месото ще се отдели от дъното и ще можете лесно да го обърнете и да довършите пърженето според вашия вкус.

При задушаване, постъпете както по-горе, но намалете още повече температурата. Запържете за 8 – 10 минути от всяка страна с капачката затворена. Времето за готвене зависи от размера и вида на храната. При този начин на готвене месото се запържва в собствения си сок и изисква малко мазнина. Въпреки това, бъдете внимателни с горещата мазнина.

4.2| СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ С МАЛКО ВОДА

При този щадящ начин на приготвяне се използва много малко течност за готвене на зеленчуци или други храни в покрит съд. За да не излиза парата и да не се прекъсва цикълът на водна пара, капачката трябва да е плътно затворена.



Готвенето с малко вода е идеално за зеленчуци, риба, птици или месо от млади животни. При този метод на готвене витамините, минералите и микроелементите се запазват до голяма степен, тъй като не се измиват във водата. Можете да се въздържате от добавяне на сол, тъй като естественият вкус на съставките също се запазва.

5 | ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- След употреба изплакнете с гореща вода възможно най-скоро.
- Ако въпреки взетите предпазни мерки храната се изгори и залепи, незабавно отстранете почернелите остатъци. За да направите това, загрейте малко вода и препарат за миене на съдове в съда, махнете го от котлона, оставете упоритите остатъци от храна да омекнат и след това ги отстранете внимателно с мека гъба или четка.
- Не използвайте стоманена вълна, абразивни средства, съдържащи пясък, или твърдите страни на гъбите.
- За отстраняване на упорити петна използвайте течен препарат за съдове Fusintec.

- Съдовете Fusintec са подходящи за миене в съдомиялна машина. Миенето в съдомиялна машина обаче може да доведе до обезцветяване на повърхността. Това не влияе на функционалността. Затова препоръчваме почистване на ръка.
- Изсушете съдовете и капачите добре след почистване.
- Изсушете добре съдовете за готвене, преди да ги съхраните.
- Сложете тенджерите и тиганите една в друга, така че дръжките да са върху ръба.
- Когато е възможно, не съхранявайте капака директно върху съда за готвене.

6 | ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ

Материал WMF Fusintec

Ние гарантираме издръжливостта на материала Fusintec за гаранционен срок от 30 години от датата на покупка, при условие че се използва нормално и по предназначение.

30-годишната гаранция се отнася за вътрешните и външните повърхности на съдовете за готвене Fusintec.



Нашата гаранция покрива замяната на дефектния продукт с нов, стига той да е включен в продуктова гама. Ако моделът вече не е част от продуктова гама на WMF, дефектната част ще бъде заменена с подобен продукт, който е част от продуктова гама на WMF.

Цялата гаранция се предоставя от нас безплатно. Гаранционната претенция се отнася изключително за тази претенция. Допълнителни претенции по тази гаранция са изключени.

Изключения от гаранцията

Не се предоставя гаранция за щети, причинени от следните причини:

- Неспазване на инструкциите за експлоатация и поддръжка, съдържащи се в инструкциите за употреба
- Неподходяща или неправилна употреба
- Дефектно или небрежно отношение Външни сили от всякакъв вид (например падане на земята, удар също на ръба на изливането)
- Механични, химични или физични въздействия върху повърхностите на съда в резултат на неправилна употреба
- Неправилно извършени ремонти
- Монтаж на неоригинални резервни части

Капакът и дръжките са изключени от гаранцията, тъй като тези части не съдържат Fusioneer материал.

Процедура за предявяване на гаранционна reclamaция

За да предявите гаранционна претенция, трябва да ни предоставите оригиналния касов бонус с дата или негово фотокопие или сканирано копие. Гаранцията започва да тече от датата на покупката. За да предявите гаранционна претенция, моля, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти по телефон или електронна поща.

[Адресът на компанията и допълнителна информация можете да намерите в списъка на страниците в края на този документ.](#)



Законова гаранция

Настоящата гаранция не ограничава законните гаранционни права на купувача, които той може да упражни безплатно спрямо продавача, ако закупеният артикул не е бил без дефекти в момента на прехвърляне на риска. В рамките на гаранционния срок Вие имате право на законните гаранционни права за допълнително изпълнение, намаление на цената, отказ от покупката и обезщетение в рамките, позволени от закона.

Гарант

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Германия

wmf.com



SÉRIE NÁDOBÍ

Materiál Fusiontec

CZ

Jsm rádi, že jste si vybrali nádobí Fusiontec od WMF. Tento revoluční materiál, který vznikl z naší vášně pro mimořádný design, vysokou úroveň řemeslného zpracování a velkou dávkou průkopnického ducha, kombinuje extrémně tvrdý, odolný proti poškrábání povrch, dlouhou akumulaci tepla a rychlé dosažení požadované teploty pro vynikající zážitek z vaření (na základě interních testů, 2025).

Fusiontec® inspiruje svou dokonalou krásou po celá desetiletí a na každé varné desce. To garantujeme*. Kvalita – vyrobeno v Německu.

* Na vnitřní a vnější povrch nádobí se vztahuje 30letá záruka. Záruka se vztahuje pouze na použití výrobku v souladu s jeho určením. Vezměte prosím na vědomí přiložené záruční podmínky. Popisované záruční a poprodejní servisní lhůty nemusí platit všeobecně. Mohou se lišit v závislosti na výrobku, zemi nebo regionu. Přesné informace získáte u svého místního prodejce nebo servisního střediska.

VAROVÁNÍ

Tento symbol upozorňuje na bezprostřední nebezpečí, které může vést k vážným zraněním (např. v důsledku páry nebo horkých povrchů), jakož i na možná rizika, která mohou vést k vážným zraněním.

1 | POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

Před použitím si pečlivě přečtěte tyto pokyny. Toto nádobí smí používat pouze osoby, které se nejprve seznámily s pokyny pro použití a údržbu. Uchovejte je na bezpečném místě pro budoucí použití.



VAROVÁNÍ

Zachování bezpečnosti a funkčnosti

- Pokud se rukojeti uvolní, utáhněte je šroubovákem.
- Vyměňte rukojeti, které jsou prasklé nebo nesedí správně.
- Poškozené skleněné poklice nebo poškozené nádobí vyměňte.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Postupujte podle našich pokynů pro čištění a údržbu.
- V případě oprav se obraťte na svého specializovaného prodejce.
- Pro použití v troubě se řiďte pokyny pro použití produktu. Maximální teplotní odolnost závisí na částech s nejnižší teplotní odolností (rukojeť, viko nebo tělo). Nikdy nepoužívejte funkci grilu trouby se skleněnými víky.
- Nádobí nevládejte do mikrovlnné trouby.

VAROVÁNÍ

Bezpečné vaření s nádobím Fusioneer

Upozorňujeme, že Fusioneer je vynikající vodič tepla, a proto se povrchy při vaření a smažení na varné desce i při použití v troubě po krátké době velmi zahřívají.

- Aby nedošlo ke zranění, vždy používejte vhodné tepelně odolné čňapky do trouby.
- Z bezpečnostních důvodů vždy používejte rukojeti k přenášení nádobí a dávejte pozor, abyste se jimi nedotkli jiných osob.
- Při přenášení nebo přenášení horkého nádobí musíte používat rukojeti a zajistit pevný úchop.
- Horké nádobí pokládejte pouze na žáruvzdorné povrchy (nikdy na syntetický materiál).
- Nikdy nenechávejte horké nádobí bez dozoru.
- Produkt nepřehřívejte.
- Během vaření udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od varné desky. Nikdy nedovolte dětem, aby s nádobím manipulovaly bez dozoru.
- Rukojeť nevystavujte plameni, mohlo by dojít k jejímu oslabení.
- Bezprostředně po vaření se nedotýkejte povrchu varné desky. To platí i pro indukční varné desky. Varná plocha se zahřívá díky zpětnému sání tepla z dna nádobí.
- Při smažení v hlubokém tuku nezavírejte pokličku na nádobí. Horký tuk by mohl vystříknout a způsobit těžké popáleniny.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Plameny uhasťte pokličkou nebo v nouzi zakryjte mokrým ubrusem.
- Při sejmutí pokličky z nádobí vždy držte za rukojeť. Nikdy neotvírejte pokličku do strany nebo směrem k tělu. Pára musí mít vždy možnost unikat od těla!



- V blízkosti varné desky buďte opatrní a používejte víko nebo ochranný kryt proti rozstříkovaní, abyste se nepopálili.
- Malé nádoby lze opatrně umístit na podpěrné nožičky plynových varných desek, pro které většina výrobců plynových varných desek dodává podložky.
- Nádoby umístěte na hořák s vhodným průměrem pro lepší ohřev. Vyberte hořák, který odpovídá průměru nádoby, ani příliš velký, ani příliš malý, aby nedocházelo k plýtvání energií. Pokud je vaše nádoba kompatibilní s indukční varnou deskou, může se stát, že pokud je nádoba umístěna na hořáku s průměrem větším než je průměr nádoby, indukční varná deska se nespustí.
- Nepřidávejte studenou vodu, led ani zcela zmrazené potraviny přímo do horkého nádoby, protože by mohlo dojít k výbuchu páry, který by mohl způsobit popálení nebo jiné zranění uživatelů nebo osob v okolí. Zvláštní opatrnost dodržujte v případech, že nádoba obsahuje horký olej použitý při vaření, protože při kontaktu prvků obsahujících vodu s horkým olejem může dojít k rozstříkování horkého oleje.
- Nespojujte nádoby do dvojitého kotlíku. Tyto kusy nejsou k tomuto účelu určeny. Takové použití může vést k riziku nestability a popálení párou nebo jiným zraněním.

- Nikdy neohřívejte tuk do bodu karbonizace. Výpary uvolňované během vaření mohou být nebezpečné pro zvířata s citlivým dýchacím systémem.

VAROVÁNÍ

Správná manipulace s horkým tukem

- Před smažením v horkém tuku potraviny důkladně osušte, aby nedošlo k popálení od stříkajícího horkého oleje.
- Tuk nepřehřívejte.
- Při smažení ve fritovací pánvi naplňte nádoby maximálně do poloviny vhodným tukem.
 - Při smažení v hlubokém tuku nezavírejte pokličku na nádoby. Horký tuk by mohl vystříknout a způsobit těžké popáleniny.
 - Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Plameny uhasťte pokličkou nebo v nouzi zakryjte mokřým ubrusem.

2 | SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ

2.1 | KROKY PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím odstraňte všechny nálepky.



- Nádobí naplňte do $\frac{2}{3}$ vodou, přidejte 2–3 lžice octa a octovou vodu vařte 5–10 minut.
- Po vychladnutí všechny části důkladně umyjte ručně a nádobí i víko pečlivě osušte.

2.2| VAŘENÍ S NÁDOBÍM FUSIONTEC

- Nikdy neohřívejte prázdné nádobí po delší dobu a dbejte na to, aby tekutina z vařených pokrmů zcela nevypařila. V opačném případě může dojít k připálení pokrmů a poškození nádobí nebo zdroje tepla.
- Nenamáčejte horká skleněná víka do vody ani je nepokládáte na studené povrchy.
- Neklepejte lžicemi ani jinými kuchyňskými nástroji o okraj nádoby. Mohlo by dojít k poškození okraje.
- Nesuňte nádobí po sklokeramické varné desce. Nádobí raději zvedněte.
- Vždy udržujte varnou plochu čistou, protože zbytky mezi dnem nádobí a sklokeramickou varnou deskou mohou varnou plochu poškrábat.

2.3| DALŠÍ POZNÁMKY A TIPY K POUŽITÍ

- Maximální stupeň ohřevu používejte pouze pro vaření nebo opékání. Poté snižte teplotu na střední nebo nízkou.

- Při vaření s velmi malým množstvím vody používejte nízký výkon.
- Pokud je poklička správně nasazena, může se při ochlazování přisát díky vzniklému vakuu. V takovém případě musíte nádobí znovu zahřát, dokud se poklička neuvolní.
- Hrnce a poklice bez syntetických částí jsou také vhodné pro použití v troubě (viz následující tabulka).
- Pokud se u nádobí uvolnily rukojeti, utáhněte šrouby na každé rukojeti pomocí běžného šroubováku. V opačném případě nádobí již nepoužívejte.
- Syntetické rukojeti poškozené nesprávným zacházením a poškozená skleněná víka lze vyměnit u vašeho prodejce WMF.

2.4| TEPLOTNÍ SPECIFIKACE

Pro použití v troubě se řiďte následující tabulkou. Maximální teplotní odolnost závisí na částech s nejnižší teplotní odolností (rukojeť, víko nebo tělo). Nikdy nepoužívejte funkci grilu trouby se skleněnými víky.



RUKOJETI (VÍKO A TĚLO)	TEPLOTNÍ ODOLNOST
Vyrobeno ze syntetického materiálu / silikonu	70 °C (pro udržování teploty pokrmů)
Vyrobeno z nerezové oceli	250 °C
VÍKO	
Vyrobeno z nerezové oceli nebo skla bez nerezového okraje	250 °C
Vyrobeno ze skla s nerezovým okrajem / silikonem	180 °C
Vyrobeno z nerezové oceli se syntetickými částmi	70 °C

3| POUŽITÍ NA VARNÉ DESCE

Vhodné typy varných desek



3.1| INFORMACE PRO ELEKTRICKÉ VARNÉ DESKY

Pro efektivnější využití energie musí průměr varné desky na elektrických varných deskách odpovídat průměru nádobí:

Varná deska	Hrnce	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| INFORMACE PRO SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY

Udržujte varnou plochu čistou, aby se mezi dno nádobí a varnou desku nedostaly žádné nečistoty. Mohlo by dojít k poškrábání sklokeramického povrchu. Pro optimální využití energie používejte varnou desku odpovídající velikosti nádobí.

3.3| INFORMACE PRO PLYNOVÉ VARNÉ DESKY

Pro optimální využití energie používejte plynový hořák odpovídající velikosti nádobí. Upravte plamen tak, aby se dotýkal pouze dna nádobí a nepřesahoval jeho okraje, aby nedošlo k poškození rukojeti.



3.4 | INFORMACE PRO INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Upozornění: indukce je velmi rychlý zdroj tepla. Nikdy neohřívejte prázdné nádoby, protože by mohlo dojít k jeho poškození přehřátím. Vaření při vysokých teplotách může způsobit bzučivý zvuk. Tento zvuk je způsoben technickými důvody a neznamená, že varná deska nebo nádoby jsou vadné.

4 | POKYNY PRO PŘÍPRAVU

4.1 | TIPY PRO PEČENÍ A DUŠENÍ MASA

Před smažením jídlo opatrně osušte, aby nedošlo k rozstříkávání horkého oleje. Tuk nepřehřívejte. Při smažení na tuku a dušení vždy vložte tuk do studeného nádoby a poté ho zahřejte na vysokou teplotu.

Tuk rovnoměrně rozetřete otáčením hrnce. Jakmile se v tuku objeví pruhy nebo začne mírně bublat, vložte maso do nádobí a přitlačte ho na dno.

Snižte teplotu varné desky a počkejte, až se bílkovina srazí a póry masa se uzavrou. Jakmile se vytvoří chutná kůrka, maso se samo odlepi od dna a můžete ho snadno otočit a dopečete podle chuti.

Při dušení postupujte stejně jako výše, ale teplotu ještě více snižte. Smažte 8–10 minut z každé strany se zavřeným poklopem. Doba vaření závisí na velikosti a druhu potravin. Při tomto způsobu vaření se maso smaží ve vlastní šťávě a vyžaduje jen málo tuku. Přesto buďte opatrní s horkým tukem.

4.2 | TIPY PRO VAŘENÍ S MALÝM MNOŽSTVÍM VODY

Tato šetrná forma přípravy vyžaduje velmi málo tekutiny pro vaření zeleniny nebo jiných potravin v zakryté nádobě. Aby se zabránilo úniku páry a přerušení cyklu vodní páry, nesmí se pevně uzavřené víko sejmut.

Vaření s malým množstvím vody je ideální pro zeleninu, ryby, drůbež nebo maso mladých zvířat. Při tomto způsobu vaření se vitamíny, minerály a stopové prvky z velké části zachovávají, protože nejsou vyplaveny vodou. Většinou můžete upustit od přidávání soli, protože se zachová i přirozená chuť surovin.

5 | POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU

- Po použití co nejdříve opláchněte horkou vodou.



- Pokud se jídlo i přes dodržení správných opatření připálí a přichytí, černé zbytky ihned odstraňte. K tomu přiveďte v nádobí k varu trochu vody a mycího prostředku, sejměte z varné desky, nechte tvrdé zbytky jídla změkčit a poté je jemně odstraňte měkkou houbičkou nebo kartáčem.
- Nepoužívejte ocelovou vlnu, drátěnky obsahující písek ani tvrdé strany houbiček.
- Odstranění odolných skvrn proveďte pomocí tekutého čistícího prostředku pro nádobí Fusintec.
- Nádobí Fusintec je vhodné do myčky nádobí. Mytí v myčce však může vést k zabarvení povrchu. To nemá vliv na funkčnost. Proto doporučujeme mytí ručně.
- Po čištění nádobí a víko důkladně osušte.
- Před uložením nádobí dobře osušte.
- Hrnce a pánve skládejte do sebe tak, aby rukojeti ležely na okraji.
- Pokud je to možné, neukládejte víko přímo na nádobí.

6 | ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ

Materiál WMF Fusintec

Zde tímto garantujeme trvanlivost materiálu Fusintec po dobu 30 let od data zakoupení, za předpokladu, že je používán normálně a v souladu s jeho určeným účelem.

30letá záruka se vztahuje na vnitřní a vnější povrchy nádobí Fusintec.

Naše záruka zahrnuje výměnu vadného výrobku za nový, pokud je součástí sortimentu. Pokud model již není součástí sortimentu WMF, bude vadná část vyměněna za podobný výrobek, který je součástí sortimentu WMF.

Celá záruka je poskytována bezplatně. Záruční nárok se vztahuje výhradně na tento nárok. Další nároky z této záruky jsou vyloučeny.

Vyloučení záruky

Záruka se nevztahuje na škody způsobené následujícími důvody:

- Nedodržení provozních a údržbových pokynů uvedených v návodu k použití
- Nevhodné nebo nesprávné použití
- Vadné nebo nedbalé zacházení Vnější vlivy jakéhokoliv druhu (např. pád na zem, náraz také na okraji liti)



- Mechanické, chemické nebo fyzikální vlivy na povrch nádoby v důsledku nesprávného použití
- Nesprávně provedené opravy
- Montáž neoriginálních náhradních dílů

Víko a rukojeti nejsou zahrnuty v záruce., protože tyto části neobsahují žádný materiál Fusiontec.

Postup při uplatnění záruky

Pro uplatnění záruky je nutné předložit originální datovaný nákupní doklad nebo jeho fotokopii či sken. Záruka začíná dnem zakoupení. Pro uplatnění záruky kontaktujte náš tým zákaznického servisu telefonicky nebo e-mailem.

[Adresa společnosti a další podrobnosti naleznete v seznamu zemí na konci tohoto dokumentu.](#)

Zákonná záruka

Tato záruka neomezuje vaše zákonná záruční práva, která může kupující uplatnit vůči prodávajícímu bezplatně, pokud zakoupená věc nebyla v okamžiku přechodu riziku bez vad. V rámci záruční doby máte nárok na zákonná záruční práva na dodatečné plnění, snížení ceny, odstoupení od smlouvy a náhradu škody v rozsahu povoleném zákonem.

Záruční poskytovatel

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Německo
wmf.com



KØKKENTØJSSERIE

Fusiontec-materiale

DK

Vi er glade for, at du har valgt vores Fusiontec-køkkentøj fra WMF. Dette revolutionerende materiale er skabt ud af vores passion for ekstraordinært design, højt håndværksmæssigt niveau og stor pionerånd og kombinerer en ekstremt hård, ridsefast overflade, langvarig varmebevarelse og hurtig opnåelse af den ønskede temperatur for en enestående madlavningsoplevelse (baseret på interne tests, 2025).

Fusiontec® inspirerer med sin fejlfri skønhed i årtier og på alle komfurer. Det garanterer vi*. Kvalitet – Made in Germany.

* Den 30-årige garanti gælder for den indvendige og udvendige overflade på køkkentøj. Garantien gælder kun, når produktet bruges efter hensigten. Bemærk den vedlagte garantierklæring. De beskrevne garanti- og eftersalgsserviceperioder gælder ikke nødvendigvis universelt. Disse kan variere afhængigt af produkt, land eller region. Kontakt din lokale forhandler eller servicecenter for nøjagtige oplysninger.



ADVARSEL

Dette symbol advarer om umiddelbare farer, der kan føre til alvorlige personskader (f.eks. på grund af damp eller varme overflader), samt mulige risici, der kan føre til alvorlige personskader.

1 | INSTRUKTIONER FOR SIKKER BRUG

Læs disse anvisninger omhyggeligt inden brug. Dette køkkentøj må kun bruges af personer, der først har gjort sig bekendt med brugs- og plejeanvisningen. Opbevar dem på et sikkert sted til senere brug.



ADVARSEL

Vedligeholdelse af sikkerhed og funktion

- Hvis håndtagene bliver løse, skal du stramme dem med en skruetrækker.
- Udsift håndtag, der er revnede eller ikke passer korrekt.
- Udsift beskadigede glaslåg eller beskadiget køkkentøj.
- Brug kun originale reservedele.
- Se vores instruktioner for rengøring og pleje.
- I tilfælde af reparationer skal du kontakte din forhandler.
- Ved brug i ovnen skal du følge brugsanvisningen til dit produkt. Den maksimale temperaturobestandighed afhænger af de dele, der har den laveste temperaturobestandighed (håndtag, låg eller krop). Brug aldrig ovnens grillfunktion med glaslåg.
- Sæt ikke dit køkkentøj i mikrobølgeovnen.

ADVARSEL

Sikker madlavning med dit Fusiontec-kogegrej

Bemærk, at Fusiontec er en fremragende varmeleder, og at overfladerne derfor bliver meget varme efter kort tid, når der koges og steges på komfuret samt ved brug i ovnen.

- Brug altid egnede, varmebestandige ovenhåndsker for at undgå personskade.
- Af sikkerhedsmæssige årsager skal du altid bruge grebskanterne til at bære køkkentøj og være forsigtig med ikke at røre andre med det.
- Du skal bruge håndtagene og sikre et fast greb, når du flytter eller bærer varmt køkkentøj.
- Placer kun varmt køkkentøj på varmebestandige overflader (aldrig på syntetisk materiale).
- Efterlad aldrig varmt køkkentøj uden opsyn.
- Overophed ikke dit produkt.
- Hold børn væk fra kogepladen under madlavning. Lad aldrig børn håndtere køkkentøj uden opsyn.
- Udsæt ikke håndtaget for flammer, da det kan svække det.
- Rør ikke ved kogepladen umiddelbart efter madlavning. Dette gælder også for induktionskogeplader. Kogepladen bliver varm på grund af den genvundne varme fra grydens bund.
- Når du frituresteger, skal du sørge for ikke at lukke låget på køkkentøj. Det varme fedt kan skumme over og forårsage alvorlige forbrændinger.
- Sluk aldrig brændende fedt med vand. Brug et låg til at slukke flammerne eller dæk med en våd dug i nødstilfælde.



- Hold altid grydelåget i hånden, når du tager det af. Åbn aldrig låget til siden eller mod kroppen. Dampen skal altid kunne slippe væk fra kroppen!
- Vær forsigtig i nærheden af kogepladen, og brug et låg eller en sprøjtebeskyttelse for at undgå forbrændinger/skoldninger.
- Små gryder kan forsigtigt centreres på gaskomfurnes støtteben, som de fleste producenter af gaskomfurer leverer en bordskåner til.
- Placer dit køkkentøj på en kogeplade med en passende diameter for at opnå bedre varmeeffekt. Vælg en kogeplade, der passer til diameteren på dit køkkentøj, hverken for stor eller for lille, for at undgå spild af energi. Hvis dit køkkentøj er kompatibelt med induktionskogeplader, og det placeres på en kogeplade med en diameter, der er større end køkkentøjets diameter, vil det muligvis ikke aktivere induktionskogepladen.
- Tilsæt ikke koldt vand, is eller helt frosne fødevarer direkte til varmt køkkentøj, da der kan opstå dampudbrud, der kan forårsage forbrændinger eller andre skader på brugere eller tilstedeværende. Vær især forsigtig i denne henseende, når køkkentøjet indeholder varm olie, der er blevet brugt under tilberedningen, da der kan sprøjte varm olie, når elementer, der indeholder vand, kommer i kontakt med varm olie.

- Kombiner ikke gryder til at lave en dobbeltkedel. Disse dele er ikke beregnet til dette formål. En sådan brug kan medføre ustabilitet og forbrændinger eller andre skader forårsaget af damp.
- Opvarm aldrig fedt til det karboniserer. Dampene, der frigives under tilberedningen, kan være farlige for dyr med følsomme åndedrætssystemer.

ADVARSEL

Håndtering af varmt fedt

- Tør maden grundigt af, inden den steges i varmt fedt for at undgå forbrændinger forårsaget af varme oliesprøjt.
- Overophed ikke fedtstoffer.
- Når du friturer, må gryden ikke fyldes mere end halvt op med egnet fedtstof.
 - Når du friturer, skal du sørge for ikke at lukke låget på køkkentøj. Det varme fedt kan skumme over og forårsage alvorlige forbrændinger.
 - Sluk aldrig brændende fedt med vand. Brug et låg til at slukke flammerne eller dæk med en våd dug i nødstilfælde.



2 | KORREKT BRUG

2.1 | TRIN FØR FØRSTE BRUG

- Fjern alle klistermærker inden første brug.
- Fyld gryden $\frac{2}{3}$ med vand, tilsæt 2-3 spiseskefulde eddike og kog eddikevandet i 5-10 minutter.
- Når det er afkølet, skylles alle dele grundigt i hånden, og køkkentøj og låg tørres omhyggeligt.

2.2 | MADLAVNING MED FUSIONTEC-KØKKENTØJ

- Opvarm aldrig tomt køkkentøj i længere tid, og sørg for, at væsken fra madlavningen ikke fordamper helt. Hvis dette ikke overholdes, kan maden brænde fast og beskadige køkkentøjet eller varmekilden.
- Undgå at nedsænke varme glaslåg i vand eller placere dem på kolde overflader.
- Undgå at slå skeer eller andet køkkenredskaber mod hældekanten. Dette kan beskadige kanten.
- Undgå at skubbe køkkentøj frem og tilbage på glaskeramiske kogeplader. Løft i stedet køkkentøjet.
- Hold altid kogezone ren, da rester mellem grydens bund og glaskeramiske kogeplader kan ridse kogezone.

2.3 | ANDRE BEMÆRKNINGER OG TIPS TIL BRUG

- Brug kun den højeste varmeindstilling til kogning eller brunering. Sænk derefter varmen til medium eller lav.
- Brug lav varme, især når du tilbereder mad med meget lidt vand.
- Hvis låget sidder godt på, kan det klæbe fast på grund af det vakuum, der opstår, når det køler af. I dette tilfælde skal du genopvarme gryden, indtil låget kan løftes igen.
- Gryder og låg uden syntetiske dele er også egnet til brug i ovnen (se nedenstående tabel).
- Hvis håndtagene på dit køkkentøj er blevet løse, skal du stramme skruen på hvert håndtag med en almindelig skruetrækker. Ellers må du ikke længere bruge køkkentøjet.
- Syntetiske håndtag, der er blevet beskadiget ved forkert håndtering, og beskadigede glaslåg kan udskiftes hos din WMF-forhandler.

2.4 | TEMPERATURANGIVELSER

Ved brug i ovnen skal du følge nedenstående tabel. Den maksimale temperaturbestandighed afhænger af de dele, der har den laveste temperaturbestandighed (håndtag, låg eller krop). Brug aldrig ovnens grillfunktion med glaslåg.



HÅNDTAG (LÅG OG KROP)	TEMPERATURBE- STANDIGHED
Fremstillet af syntetisk materiale/silikone	70 °C (til at holde mad varm)
Fremstillet af rust-frit stål	250 °C
LÅG	
Fremstillet af rust-frit stål eller glas uden rustfri stålkant	250 °C
Fremstillet af glas med rustfri stålkant/silikone	180 °C
Fremstillet af rust-frit stål med synteti-ske dele	70 °C

3 | ANVENDES PÅ KOMFUR

Egnede komfurtyper



3.1 | OPLYSNINGER TIL ELEKTRISKE KOGEPLOADER

For at opnå en mere effektiv energianvendelse skal varmepladen på elektriske kogeplader have samme diameter som køkkentøjets diameter:

Kogeplade	Gryde	Stegepande
lille ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mellem ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
stor ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | OPLYSNINGER OM GLASKERAMISKE KOGEPLOADER

Hold kogezone ren, så der ikke kommer snavs mellem bunden af gryden og kogepladen. Dette kan ridse glaskeramiske overflader. Brug den varmeplade, der passer til dit køkkentøj, for at udnytte energien optimalt.

3.3 | OPLYSNINGER OM GASBLUS

Brug den gasblæserstørrelse, der passer til dit køkkentøj, for at udnytte energien optimalt. Juster gasflammen, så flammen kun kommer i kontakt med bunden af køkkentøjet og ikke stræk-



ker sig ud over det, for at undgå at beskadige håndtagene.

3.4| OPLYSNINGER OM INDUKTIONSKOGEPLADER

Bemærk: Induktion er en meget hurtig varmekilde. Opvarm aldrig tomt køkkentøj, da det kan blive beskadiget ved overophedning. Madlavning ved høje temperaturer kan forårsage en brummende lyd. Denne lyd skyldes tekniske årsager og betyder ikke, at din kogeplade eller dit køkken-tøj er defekt.

4| FORBEREDELSESINSTRUKTIONER

4.1| TIPS TIL STEGNING OG BRAISERING AF KØD

Dup maden forsigtigt, inden du steger den, for at undgå sprøjt fra varm olie. Overophed ikke fedtet. Når du steger med fedt og braiserer, skal du altid hælde fedtet i koldt køkkentøj og derefter opvarme det på høj varme.

Fordel fedtet jævnt ved at dreje gryden. Når der dannes striber i fedtet, eller det begynder at boble

let, tilsættes kødet til gryden og presses ned mod bunden.

Sænk varmen på komfuret og vent, indtil proteinerne er koaguleret og kødets porer er lukket. Så snart der er dannet en appetitlig skorpe, løsner kødet sig fra bunden, og du kan vende det let og færdigstege det efter din smag.

Ved braisering fortsættes som ovenfor, men varmen skrues endnu mere ned. Steg i 8-10 minutter på hver side med låget på. Stegetiden afhænger af madens størrelse og type. Ved denne tilberedningsmetode steges kødet i sin egen saft og kræver kun lidt fedt. Vær dog forsigtig med varmt fedt.

4.2| TIPS TIL MADLAVNING MED LIDT VAND

Denne skånsomme tilberedningsform bruger meget lidt væske til tilberedning af grøntsager eller andre fødevarer i det tildækkede kogegrej. For at forhindre, at damp slipper ud og afbryder vanddampcyklussen, må det tæt lukkede låg ikke fjernes.

Tilberedning i lidt vand er ideel til grøntsager, fisk, fjerkræ eller kød fra unge dyr. Med denne tilberedningsmetode bevares vitaminer, mineraler og



sporstoffer i vid udstrækning, da de ikke skylles ud i vandet. Du kan for det meste undlade at tilsætte salt, da ingrediensernes naturlige smag også bevares.

5 | RENGØRINGS- OG PLEJEINSTRUKTIONER

- Efter brug skal du skylle med varmt vand så hurtigt som muligt.
- Hvis maden alligevel brænder fast og klistrer, skal du straks fjerne de sorte rester. Kog lidt vand og opvaskemiddel op i gryden, tag den af komfuret, lad de genstridige madrester blødgøre og fjern dem derefter forsigtigt med en blød svamp eller børste.
- Brug ikke ståluld, skuremidler, der indeholder sand, eller hårde sider af svampe.
- Til fjernelse af genstridige pletter skal du bruge flydende rengøringsmiddel til Fusiontec-kogegrej.
- Fusiontec-kogegrej kan vaskes i opvaskemaskiner. Rengøring i opvaskemaskiner kan dog medføre misfarvning af overfladen. Dette påvirker ikke funktionen. Vi anbefaler derfor håndvask.
- Tør køkkentøj og låg grundigt efter rengøring.
- Tør køkkentøj godt, inden det opbevares.

- Stabel gryder og pander inden i hinanden, så håndtagene sidder på kanten.
- Opbevar om muligt ikke låget direkte oven på køkkentøj.

6 | GARANTIBEVIS

WMF Fusiontec-materiale

Vi garanterer hermed Fusiontec-materialets holdbarhed i en garantiperiode på 30 år fra købsdatoen, forudsat at det bruges normalt og i overensstemmelse med dets anvendelsesformål.

Den 30-årige garanti gælder for de indvendige og udvendige overflader af Fusiontec-kogegrej.

Vores garanti dækker udskiftning af det defekte produkt med et nyt, så længe det er omfattet af produktsortimentet. Hvis modellen ikke længere er en del af WMF's produktsortiment, erstattes den defekte del med et lignende produkt, der er en del af WMF's produktsortiment.

Hele garantien ydes af os uden beregning. Garantien omfatter udelukkende dette krav. Yderligere krav i henhold til denne garanti er udelukket.



Garantibegrænsning

Der ydes ingen garanti for skader, der skyldes følgende årsager:

- Manglende overholdelse af betjenings- og plejeinstruktionerne i brugsanvisningen
- Uegnet eller forkert brug
- Defekt eller uagtsom behandling Eksterne kræfter af enhver art (f.eks. fald på jorden, stød også på hældekanter)
- Mekaniske, kemiske eller fysiske påvirkninger på grydens overflader som følge af forkert brug
- Forkert udførte reparationer
- Montering af ikke-originale reservedele

Låg og håndtag er undtaget fra garantien, da disse dele ikke indeholder Fusiontec-materiale.

Procedure for indgivelse af garantikrav

For at gøre krav på garantien skal du fremsende den originale købskvittering med dato eller en fotokopi eller scanning heraf til os. Garantien træder i kraft på købsdatoen. For at gøre krav på garantien bedes du kontakte vores kundeservice via telefon eller e-mail.

[Virksomhedens adresse og yderligere oplysninger findes i landelisten i slutningen af dette dokument.](#)

Lovbestemt garanti

Denne garanti begrænser ikke dine lovbestemte garantirettigheder, som køberen kan gøre gældende over for sælgeren uden beregning, hvis den købte vare ikke var fri for mangler på risikoovertagstidspunktet. Inden for garantiperioden har du de lovbestemte garantirettigheder til efterlevering, prisnedslag, tilbagelevering og erstatning i det omfang, loven tillader det.

Forbrugerservice

Groupe SEB Denmark A/S
Delta Park 37, 3. sal
2665 Vallensbæk Strand
Danmark



NÕUDESEERIA

Fusiontec materjal

EE

Meil on hea meel, et valisite WMF Fusiontec kööginõud. See revolutsiooniline materjal, mis on sündinud meie kirest erakordse disaini, kõrge käsitööoskuse ja suure uuendusmeele vastu, ühendab endas äärmiselt kõva, kriimustuskindla pinna, pika soojapidavuse ja kiire soojuste saavutamise, mis tagab suurepärase kokkamiselamuse (põhineb sisemistel testidel, 2025).

Fusiontec® inspireerib oma veatu iluga aastakümneid ja igal pliidil. Me garanteerime* seda. Kvaliteet – valmistatud Saksamaal.

* 30-aastane garantii kehtib kööginõude sisemise ja välimise pinna kohta. Garantii kehtib ainult juhul, kui toodet kasutatakse ettenähtud otstarbel. Palun lugege kaasasolevat garantiideklaratsiooni. Kirjeldatud garantii- ja järelteeninduse tähtjad ei pruugi kehtida kõikjal. Need võivad erineda toote, riigi või piirkonna lõikes. Täpse teabe saamiseks pöörduge palun kohaliku edasimüüja või teeninduskeskuse poole.



HOIATUS

See sümbol hoiatab otsese ohu eest, mis võib põhjustada tõsiseid vigastusi (nt auru või kuumade pindade tõttu), ning võimalike ohtude eest, mis võivad põhjustada tõsiseid vigastusi.

1 | OHUTUSE TAGAMISE JUHISED

Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi käesolevad juhised. Seda kööginõud võivad kasutada ainult isikud, kes on kasutus- ja hooldusjuhistega eelnevalt tutvunud. Hoidke juhised ohutus kohas, et neid oleks võimalik hiljem kasutada.



HOIATUS

Ohutuse ja funktsionaalsuse tagamine

- Kui käepidemed muutuvad lahtiseks, pingutage neid kruvikeerajaga.
- Asendage pragunenud või halvasti istuvad käepidemed.
- Vahetage kahjustatud klaasklaas või kööginõud välja.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Järgige meie puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Remondi korral pöörduge oma spetsialiseeritud edasimüüja poole.
- Ahjus kasutamiseks lugege toote kasutusjuhendit. Maksimaalne temperatuuritaluvus sõltub madalaima temperatuuritaluvusega osadest (käepide, kaas või korpus). Ärge kasutage ahju grillfunktsiooni koos klaaskaantega.
- Ärge pange kööginõusid mikrolaineahju.

HOIATUS

Ohutu toiduvalmistamine Fusiontec

kööginõudega

Pange tähele, et Fusiontec juhib suurepäraselt soojust ja seetõttu muutuvad pinnad lühikese aja jooksul väga kuumaks nii pliidil küpsetamisel ja praadimisel kui ka ahjus kasutamisel.

- Vigastuste vältimiseks kasutage alati sobivaid kuumakindlaid ahjupotte.
- Ohutuse tagamiseks kasutage kööginõude kandmiseks alati käepidemeid ja olge ettevaatlik, et teised inimesed nendega kokku ei puutuks.
- Kuumade kööginõude liigutamisel ja kandmisel tuleb kasutada käepidemeid ja tagada kindel haare.
- Asetage kuum kööginõu ainult kuumuskindlale pinnale (mitte kunagi sünteetilisale materjalile).
- Ärge jätke kuumu kööginõud järelevalveta.
- Ärge toodet ülekuumatage.
- Hoidke lapsed pliidist eemal. Ärge lubage lastel kööginõusid järelevalveta kasutada.
- Ärge laske käepidemel leegisse sattuda, see võib seda nõrgendada.
- Ärge puudutage pliidi pinda vahetult pärast toiduvalmistamist. See kehtib ka induktsioonpliidi puhul. Pliidi pind kuumeneb poti põhja poolt tagasi peegeldunud soojuse tõttu.
- Ärge praadimisel nõud kaanega katke. Kuum rasv võib üle keeda ja põhjustada tõsiseid põletusi.
- Ärge kustutage põlevat rasva veega. Kasutage leegi kustutamiseks kaant või katke pott märja laualinaga.
- Poti kaane eemaldamisel, hoidke seda alati käepidemest. Ärge avage kaant kunagi küljele ega enda poole. Aur peab alati saama kehast eemale pääseda!



- Olge pliidi lähedal ettevaatlik ja kasutage kaant või pritsmekaitset, et vältida põletusi/keemilisi põletusi.
- Väikesed potid ja pannid võib ettevaatlikult asetada gaaspliidi tugijalgadele, mille jaoks enamik gaasipliidi tootjaid pakuvad aluseid.
- Asetage potid ja pannid sobiva läbimõõduga põletile, et saavutada parem kuumutustulemus. Valige põleti, mis sobib poti või panni läbimõõduga, ei ole liiga suur ega liiga väike, et vältida energia raiskamist. Kui teie potid ja pannid sobivad induktsoonpliidile, ei pruugi induktsoonpliiit tööle hakata, kui potid ja pannid on asetatud põletile, mille läbimõõt on suurem kui poti või panni läbimõõt.
- Ärge lisage kuumas kööginõusse külma vett, jääd ega täielikult külmunud toiduaineid, kuna see võib põhjustada kasutajale või kõrvalviibijale ohtliku plahvatuse. Olge eriti ettevaatlik, kui kööginõus on kuumat õli, mida on kasutatud toiduvalmistamisel, kuna veega kokku puutudes võib kuum õli pritsida.
- Ärge ühendage kööginõusid, et moodustada kahekordne keedukauss. Need osad ei ole selleks otstarbeks mõeldud. Selline kasutamine võib põhjustada ebastabiilsust ja auruga seotud põletusi või muid vigastusi.
- Ärge kunagi kuumutage rasva süttimiseni. Küpsutamise ajal eralduvad aaurud võivad olla tunduvalt hingamisteedega loomadele ohtlikud.

HOIATUS

Kuumade rasvade õige käitlemine

- Kuivatage toit enne kuumas rasvas praadimist hoolikalt, et vältida kuumas õli pritsmetest põhjustatud põletusi.
- Ärge laske rasva liiga kuumaks.
- Kui praete sügavpraadimisega, täitke kööginõu sobiva rasvaga maksimaalselt poolenisti.
 - Ärge praadimisel kaant sulgege. Kuum rasv võib üle keema minna ja põhjustada tõsiseid põletusi.
 - Ärge kustutage põlevat rasva veega. Kasutage leegi kustutamiseks kaant või katke pott märja laualinaga.

2 | ÕIGE KASUTAMINE

2.1 | ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kõik kleeibised.
- Täitke pann $\frac{2}{3}$ ulat uses veega, lisage 2–3 supilusikatäit äädikat ja keetke äädikasvesi 5–10 minutit.
- Kui vedelik on jahtunud, loputage kõik osad kätsi põhjalikult ja kuivatage kööginõu ning kaas hoolikalt.



2.2| FUSIONTEC NÕUDEGA TOIDUVALMISTAMINE

- Ärge kunagi kuumutage tühja potti pikemat aega ja veenduge, et toidu vedelik ei aurustuks täielikult. Vastasel juhul võib toit kõrbema minna ja potti või kuumutusallikat kahjustada.
- Ärge kastke kuuma klaaskaant vette ega asetage seda külmale pinnale.
- Ärge lööge lusikaid ega muid köögiiristu valamisääre vastu. See võib äärt kahjustada.
- Vältige kööginõude klaasist keraamilistel keedualadel edasi-tagasi lükkamist. Tõstke kööginõud üles.
- Hoidke küpsetuspind alati puhas, kuna toiduainete jäägid kööginõu põhja ja klaasist keraamilise pliidi vahel võivad küpsetuspinda kriimustada.

2.3| MUUD MÄRKUSED JA KASUTUSNÕUANDED

- Kasutage maksimaalset kuumust ainult keetmiseks või pruunistamiseks. Seejärel vähendage kuumust keskmisele või madalale tasemele.
- Kasutage madalat kuumust eriti siis, kui küpsedate väga vähe veega.

- Kui kaas on hästi paigaldatud, võib see jahutamisel tekkiva vaakumi tõttu kinni jääda. Sel juhul tuleb kööginõud uuesti kuumutada, kuni kaas jälle lahti tuleb.
- Sünteetiliste osadeta potid ja kaaned sobivad kasutamiseks ka ahjus (vt järgmist tabelit).
- Kui teie poti käepidemed on lahti tulnud, pingutage iga käepideme kruvi tavalise kruvikeera-jaga. Muidu ei tohi potti enam kasutada.
- Ebaõige käsitsemise tagajärjel kahjustunud sünteetilised käepidemed ja kahjustunud klaaskaane saab asendada WMF edasimüüja juures.

2.4| TEMPERATUURINÕUDED

Ahjus kasutamiseks vaadake järgmist tabelit. Maksimaalne temperatuuritaluvus sõltub madalaima temperatuuritaluvusega osadest (käepide, kaas või korpus). Ärge kasutage ahju grillfunksiooni klaaskaantega.



KÄEPIDEMED (KAAS JA KORPUS)	TEMPERATUURI-KINDLUS
Valmistatud süntee-tilisest materjalist / silikoonist	70 °C (toidu soojas hoidmiseks)
Valmistatud roosteva- bast terasest	250 °C
KAAS	
Valmistatud roosteva- bast terasest või klaa- sist ilma roostevabast terasest ääreta	250 °C
Valmistatud klaasist roostevabast terasest servaga / silikoonist	180 °C
Valmistatud roosteva- bast terasest koos sün- teetiliste osadega	70 °C

3 | KASUTAMINE PLIIDIL

Sobivad pliititüübid



3.1 | TEAVE ELEKTRIPLIITIDE KOHTA

Energia säästlikumaks kasutamiseks peab elektripliidi kuumaplaadi läbimõõd vastama poti läbimõõdule:

Kuumplaat	Pott	Pann
väike	ø 14.5 cm	ø 16 cm
keskmine	ø 18 cm	ø 20 cm
suur	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm

3.2 | TEAVE KLAASKERAMIIPLAADILE

Hoidke küpsetuspind puhas, et poti põhja ja keraamilise keraamilise küpsetuspinnaga vahel midagi ei jääks.

3.3 | TEAVE GAASIPLIITIDE KOHTA

Energia optimaalseks kasutamiseks kasutage oma kööginõudele vastava suurusega gaasipõletit. Käepideme kaitsmiseks reguleerige gaasileeki nii, et leek puutuks kokku ainult kööginõu põhjaga ega ulatuks sellest välja.



3.4 | TEAVE INDUKTSIOONPLIITIDE KOHTA

Pange tähele: induktsioon on väga kiire kuumuseallikas. Ärge kunagi kuumutage tühja potti, kuna see võib ülekuumenemise tagajärjel kahjustuda. Kõrgel temperatuuril küpsetamisel võib tekkida sumin. See müra on tehnilist laadi ega tähenda, et pliit või poti on rikkis.

4 | ETTEVALMISTUSJUHISED

4.1 | NÕUANDED LIHA PRAADIMISEKS JA HAUTAMISEKS

Enne praadimist kuivatage toid hoolikalt, et vältida kuuma õli pritsimist. Ärge kuumutage rasva liiga palju. Rasvas praadimisel ja hautamisel valage rasv alati külma potti ja kuumutage see seejärel kõrgel kuumusel.

Jaotage rasv ühtlaselt, pöörates potti. Kui rasvas ilmuvad triibud või see hakkab kergelt mulisema, lisage liha pannile ja suruge see põhja vastu.

Vähendage pliidi kuumust ja oodake, kuni valk on koaguleerunud ja liha poorid sulgunud. Niipea kui on tekkinud isuäratav koorik, eraldub liha põhja küljest ja seda saab kergesti ümber pöörata ning praadida oma maitse järgi valmidusastmeni.

Hautamisel toimige eespool kirjeldatud viisil, kuid vähendage kuumust veelgi. Praadige kaanega kaetult 8–10 minutit mõlemalt küljelt. Küpsetusaeg sõltub toidu suuruselt ja liigist. Sellisel viisil praadides küpseb liha oma mahlas ja vajab vähe rasva. Olge siiski kuuma rasvaga ettevaatlik.

4.2 | NÕUANDED VÄHESE VEEGA VALMISTAMISEKS

See õrn valmistamisviis vajab väga vähe vedelikku köögiviljade või muude toitude kaetud potis valmistamiseks. Et vältida auru väljapääsu ja vee aurutsükli katkemist, ei tohi tihedalt suletud kaant eemaldada.

Vähe veeга valmistamine sobib ideaalselt köögiviljade, kala, linnuliha või noorte loomade liha valmistamiseks. Selle valmistusviisi puhul säilivad vitamiinid, mineraalained ja mikroelemendid suures osas, kuna need ei leotu veeга välja. Soola võib enamasti lisamata jätta, kuna toiduainete loomulik maitse säilib.



5 | PUHASTAMISE JA HOOLDAMISE JUHISED

- Pärast kasutamist loputage võimalikult kiiresti kuuma veega.
- Kui toit hoolimata ettevaatusabinõudest kõrbeb ja jääb kinni, eemaldage mustunud jäägid koheselt. Selleks keetke potis veidi vett ja pesuvahendit, võtke pott pliidilt, leotage kangekaelsed toidujäägid pehmeks ja eemaldage need õrnalt pehme käsna või harjaga.
- Ärge kasutage terasvillast käsna, liivasisaldusega puhastusvahendeid ega käsna kõva külge.
- Tugevate plekkide eemaldamiseks kasutage Fusintec kööginõudele mõeldud vedelat pesuvahendit.
- Fusintec kööginõud on nõudepesumasinas pestavad. Pesemine nõudepesumasinas võib põhjustada pinna värvimuutusi. See ei mõjuta nõude funktsionaalsust. Seetõttu soovitame nõusid kätsi pesta.
- Pühkige kööginõud ja kaas pärast puhastamist hoolikalt kuivaks.
- Kuivatage kööginõud enne hoiule panemist korralikult.
- Kujake potid ja pannid üksteise sisse nii, et käepidemed jäävad servale.
- Võimaluse korral ärge hoidke kaant otse kööginõu peal.

6 | GARANTIIDEKLARATSIOON

WMF Fusintec materjal

Käesolevaga tagame Fusintec materjali vastupidavuse 30-aastase garantiiperioodi jooksul alates ostukuupäevast, eeldusel, et toodet kasutatakse tavapärasel viisil ja vastavalt selle otstarbele.

30-aastane garantii kehtib Fusintec kööginõude sise- ja välispindade osas.

Meie garantii hõlmab defektse toote asendamist, kui see kuulub tootevalikusse. Kui mudel ei kuulu enam WMF tootevalikusse, asendatakse defektne osa sarnase tootega, mis kuulub WMF tootevalikusse.

Kogu garantii on meie poolt tasuta. Garantii kehtib ainult käesoleva nõude suhtes. Muud nõuded käesoleva garantii alusel on välistatud.

Garantii välistamine

Garantii ei kehti järgmistel põhjustel tekkinud kahjude puhul:

- Kasutusjuhendis sisalduvate kasutus- ja hooldusjuhendite eiramine
- Ebasobiv või ebaõige kasutamine
- Defektne või hooletu käitlemine Mis tahes välistes jõud (nt kukkumine maapinnale, kokkupõrge ka valamise äärel)



- Ebaõige kasutamise tagajärjel tekkinud mehaanilised, keemilised või füüsilised mõjud poti pinnale
- Ebaõigesti tehtud remonditööd
- Mitteoriginaalsete varuosade paigaldamine

Kaas ja käepidemed ei kuulu garantii alla, kuna need osad ei sisalda Fusiontec materjali.

Garantiinõude esitamise kord

Garantiinõude esitamiseks peate esitama meile originaalkuupäevaga ostukviitungi või selle koopia või skaneeringu. Garantii kehtib alates ostukuu-päevast. Garantiinõude esitamiseks võtke ühendust meie klienditeenindusega telefoni või e-posti teel.

[Ettevõtte aadress ja täpsemad andmed on esitatud käesoleva dokumendi lõpus olevas riikide loetelus.](#)

Seadusjärgne garantii

Käesolev garantii ei piira teie seadusjärgseid garantiõigusi, mida ostja võib müüja suhtes tasuta kasutada, kui ostetud toode ei olnud riskide ülemineku hetkel veavaba. Garantiiperioodi jooksul on teil seadusjärgsed garantiõigused täiendavale täitmisele, hinna alandamisele, tagastamisele ja kahju hüvitamisele seadusega lubatud ulatuses.

Garant

Groupe Seb Polska
Inflancka 4 c bud D
00-189 Warszawa
Poland



KEITTO- JA PAISTOASTIAT

Fusiontec-materiaali

FI

Olemme iloisia, että olet valinnut WMF:n Fusiontec-keitto- ja paistoastiat. Tämä vallankumouksellinen materiaali on syntynyt intohimostamme poikkeukselliseen muotoiluun, korkeaan käsityötaitoon ja edelläkävijyyteen. Se yhdistää erittäin kovan, naarmuuntumattoman pinnan, erinomaisen lämmönkestävyyden ja nopean halutun lämpötilan saavuttamisen, mikä takaa erinomaisen ruoanlaittokokemuksen (sisäisten testien perusteella, 2025).

Fusiontec® inspiroi virheettömällä kauneudellaan vuosikymmenien ajan ja kaikilla liesityypeillä. Taakamme* sen. Laatu – valmistettu Saksassa.

* 30 vuoden takuu koskee keitto- ja paistoastioiden sisä- ja ulkopintaa. Takuu on voimassa vain, kun tuotetta käytetään tarkoitettulla tavalla. Huomaa mukana toimitettu takuulauseke. Takuu- ja huoltopalvelut eivät välttämättä ole voimassa kaikkialla. Ne voivat vaihdella tuotteen, maan tai alueen mukaan. Tarkat tiedot saat paikalliselta jälleenmyyjältä tai huoltokeskuksesta.



VAROITUS

Tämä symboli varoittaa välttämistä vaaroista, jotka voivat aiheuttaa vakavia vammoja (esim. höyryn tai kuumien pintojen vuoksi), sekä mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa vakaviin vammoihin.

1 | OHJEET TURVALLISEEN KÄYTTÖÖN

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Tätä keittiövälinettä saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat ensin tutustuneet käyttö- ja hoito-ohjeisiin. Säilytä ohjeet turvallisessa paikassa myöhempää tarvetta varten.



VAROITUS

Turvallisuuden ja toimivuuden säilyttäminen

- Jos kahvat löystyvät, kiristä ne ruuvimeisselillä.
- Vaihda halkeilleet tai huonosti istuvat kahvat.
- Vaihda vaurioituneet lasikannet tai vaurioituneet keittiövälineet.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
- Katso puhdistus- ja hoito-ohjeet.
- Jos korjaus on tarpeen, ota yhteyttä jälleenmyyjään.
- Uunissa käytön osalta katso tuotteen käyttöohjeet. Lämpötilankestävyys riippuu osista, joiden lämpötilankestävyys on alhaisin (kahva, kansi tai runko). Älä koskaan käytä uunin grillitoimintoa lasikansien kanssa.
- Älä laita keittoastioita mikroaaltouuniin.

VAROITUS

Turvallinen ruoanlaitto Fusioneer-keitto- ja paistoastiat

Huomaa, että Fusioneer on erinomainen lämmönjohtin, joten pinnat kuumenevat nopeasti lyhyessä ajassa keittolevyllä ja uunissa.

- Käytä aina sopivia, lämmönkestäviä uunikintaita loukkaantumisen välttämiseksi.

- Turvallisuussyistä kanno keitto- ja paistoastioita aina kahvoista ja varo koskettamasta niillä muita ihmisiä.
- Käytä kahvoja ja pidä tukevasti kiinni astioista, kun siirrät tai kannat kuumia astioita.
- Aseta kuumat astiat vain lämmönkestävälle alustalle (ei koskaan synteettiselle materiaalille).
- Älä koskaan jätä kuumia keittiövälineitä vartioimatta.
- Älä ylikuumenna tuotetta.
- Pidä lapset poissa liedien läheltä valmistetusta ruokaa. Älä koskaan anna lasten käsitellä keittiövälineitä ilman valvontaa.
- Älä altista kahvaa liekille, sillä se voi heikentää kahvan kestävyyttä.
- Älä kosketa keittotason pintaa heti ruoanlaiton jälkeen. Tämä koskee myös induktioliesiä. Keittoalue kuumenee astian pohjasta palautuvan lämmön vuoksi.
- Kun paistat uppoaistamalla, varmista, että keittoastian kansi on auki. Kuuma rasva voi vaahtoutua ja aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä. Sammuta liekit kannella tai peitä ne hätätaulukossa määrällä pöytäliinalla.
- Pidä astian kantokahvasta kiinni, kun nostat sen liedeltä. Älä koskaan avaa kantta sivulle tai itseäsi kohti. Höyry ei saa koskaan virrata itseäsi kohti.



- Ole varovainen liedien lähellä ja käytä kantta tai roiskesuojaa palovammojen ehkäisemiseksi.
- Pienet keitto- ja paistoastiat voidaan asettaa huolellisesti kaasuliedien tukijalkojen keskelle, ja useimmat kaasuliesien valmistajat tarjoavat tähän tarkoitukseen soveltuvan ritilän.
- Aseta keittoastia halkaisijaltaan sopivalle keittoalueelle jotta lämmitys on tehokkaampaa. Valitse keittoastian halkaisijaa vastaava keittoalue, joka ei ole liian suuri eikä liian pieni, jotta energiaa ei mene hukkaan. Jos keittoastia on induktioliedelle sopiva, se ei välttämättä käynnisty, jos se asetetaan halkaisijaltaan liian suurelle keittoalueelle.
- Älä lisää kylmää vettä, jäätä tai täysin jäätyneitä elintarvikkeita suoraan kuumaan keittoastiaan, koska höyryräjähdyks voi aiheuttaa palovammoja tai muita vammoja käyttäjille tai lähellä oleville henkilöille. Ole erityisen varovainen, kun keittoastia sisältää ruoanlaitossa käytettyä kuumaa öljyä ja käytä silloin vain täysin kuivia työvälineitä. Kuuma öljy voi roiskua, jos joukon pääsee pienikin määrä vettä.
- Älä yhdistä keittoastioita kaksoiskattilan muodostamiseksi. Nämä tuotteet eivät ole tarkoitettu tähän tarkoitukseen. Tällainen käyttö voi aiheuttaa epävakautta ja höyrystä johtuvia palovammoja tai muita vammoja.

- Älä koskaan kuumenna rasvaa hiiltyneeksi. Ruoanlaiton aikana vapautuvat höyryt voivat olla vaarallisia herkille hengityselimille.



Kuumien rasvojen oikea käsittely

- Kuivaa ruoka huolellisesti ennen paistamista kuumassa rasvassa, jotta vältät kuuman öljyn roiskeista aiheutuvat palovammat.
- Älä kuumenna rasvaa liikaa.
- Kun paistat uppopaistamalla, täytä keittoastia enintään puolilleen sopivalla rasvalla.
 - Kun paistat uppopaistamalla, varmista, että keittoastian kansi on auki. Kuuma rasva voi vaahtoutua ja aiheuttaa vakavia palovammoja.
 - Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä. Sammuta liekit kannella tai peitä ne hätäpauksessa määrällä pöytäliinalla.

2 | OIKEA KÄYTTÖ

2.1 | TOIMENPITEET ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki tarrat ennen ensimmäistä käyttöä.



- Täytä astia $\frac{2}{3}$ vedellä, lisää 2–3 ruokalusikallista etikkaa ja keitä etikkavettä 5–10 minuuttia.
- Kun vesi on jäähtynyt, huuhtelee kaikki osat huolellisesti käsin ja kuivaa keittoastia ja kansi huolellisesti.

2.2| RUOANLAITTO FUSIONTEC-ASTIOILLA

- Älä koskaan kuumenna tyhjää keittoastiaa pitkään ja varmista, että keitetyn ruoan neste ei haihdu kokonaan. Muussa tapauksessa ruoka voi palaa ja keittoastia tai lämmönlähde voi vaurioitua.
- Älä upota kuumia lasikansia veteen tai aseta niitä kylmille pinnoille.
- Älä kolhi lusikoita tai muita keittiövälineitä kaato-reunaan. Se voi vahingoittaa reunaa.
- Vältä astioiden liu'uttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittolevyillä. Nosta astiat sen sijaan ylös.
- Pidä keittoalue aina puhtaana, sillä keittoastian pohjan ja lasikeraamisen keittolevyn välissä olevat jäämät voivat naarmuttaa keittoaluetta.

2.3| MUITA KÄYTTÖOHJEITA JA VINKKEJÄ

- Käytä suurinta lämmitystehoja vain kiehauttamiseen tai ruskistamiseen. Laske sitten lämpö keskilämmölle tai matalalle.
- Käytä matalaa lämpöä erityisesti, kun kypsennät hyvin vähän vettä.
- Jos kansi on hyvin paikoillaan, se voi jäädä kiinni jäähtyessä syntyvän alipaineen vuoksi. Tällöin keittoastiaa on lämmitettävä uudelleen, kunnes kansi irtaoo.
- Kattilat ja kannet, joissa ei ole synteettisiä osia, sopivat myös uuniin (katso seuraava taulukko).
- Jos keittiövälineiden kahvat ovat löystyneet, kiristä kunkin kahvan ruuvi tavallisella ruuvimeisellillä. Muussa tapauksessa keittiövälineitä ei saa enää käyttää.
- Epäasianmukaisesta käsittelystä vaurioituneet synteettiset kahvat ja vaurioituneet lasikannet voi vaihtaa WMF-jälleenmyyjällä.

2.4| LÄMPÖTILANKESTO-OHJEET

Uunissa käytettäessä noudata seuraavaa taulukkoa. Suurin lämpötilankesto riippuu osista, joiden lämpötilankesto on alhaisin (kahva, kansi tai runko). Älä koskaan käytä uunin grillitoimintoa lasikansien kanssa.



KAHVAT (KANSI JA RUNKO)	LÄMPÖTILAN KESTÄVYYS
Valmistettu synteettisestä materiaalista / silikonista	70 °C (ruoan lämpimänä pitämiseen)
Ruostumatonta terästä	250 °C
KANSI	
Ruostumatonta terästä tai lasia ilman ruostumatonta teräsreunaa	250 °C
Lasista, ruostumattomasta teräksestä valmistetulla reunuksella / silikonista	180 °C
Ruostumattomasta teräksestä, synteettisistä osista	70 °C

3 | KÄYTTÖ LIESILEVYLLÄ

Sopivat liesityypit



3.1 | TIETOA SÄHKÖLIEDILLE

Energiankulutuksen tehostamiseksi sähköliedellä keittolevyn halkaisijan on vastattava keittoastian halkaisijaa:

Keittolevy	Kattila	Paistinpannu
pieni	ø 14,5 cm	ø 16 cm
keskikokoinen	ø 18 cm	ø 20 cm
suuri	ø 22 cm	ø 24/28 cm

3.2 | TIETOA LASIKERAAMISILLE LIESILEVYILLE

Pidä keittoalue puhtaana, jotta keittoastioiden pohjaan ja keittolevyn väliin ei pääse likaa. Se voi naarmuttaa lasikeraamista pintaa. Käytä keittoastioiden kokoon sopivaa keittolevyä, jotta energia käytetään mahdollisimman tehokkaasti.

3.3 | TIETOA KAASULIEDILLE

Käytä energiatehokkuuden maksimoimiseksi keittoastian kokoa vastaavaa kaasupoltinta. Säädä kaasuliekkiä niin, että liekki koskettaa vain keittoastian pohjaa eikä ulotu sen ulkopuolelle, jotta kahvat eivät vahingoitu.



3.4| TIETOA INDUKTIOLEDILLE

Huomaa: induktio on erittäin nopea lämmön-
lähde. Älä koskaan kuumenna tyhjää keittoastiaa,
koska se voi vaurioitua ylikuumenemisen vuoksi.
Korkeissa lämpötiloissa ruoanlaitto voi aiheut-
taa huminaa. Tämä ääni johtuu teknisistä syistä
eikä tarkoita, että keittotasossa tai keittoastiassa
olisi vikaa.

4| VALMISTELUOHJEET

4.1| VINKKEJÄ LIHAN PAISTAMISEEN JA HAUDUTTAMISEEN

Kuivaa ruoka huolellisesti ennen paistamista,
jotta vältät kuumen öljyn roiskeet. Älä kuumenna
rasvaa liikaa. Kun paistat rasvassa tai haudu-
tat, laita rasva aina kylmään keittoastiaan ja kuu-
menna se sitten voimakkaalla lämmöllä.

Jaa rasva tasaisesti kääntelemällä pannua. Kun
rasva alkaa kuplia tai siihen ilmestyy juovia, lisää
liha keittoastiaan ja paina se pohjaan.

Vähennä lieden lämpöä ja odota, kunnes proteiini
on hyytynyt ja lihan huokokset ovat sulkeutu-
neet. Heti kun herkullinen kuori on muodostunut,

liha irtoaa pohjasta ja voit kääntää sen helposti ja
paistaa valmiiksi makusi mukaan.

Hauduta edellä kuvatulla tavalla, mutta vähennä
lämpöä vielä hieman. Paista 8–10 minuuttia kum-
maltakin puolelta kannen ollessa kiinni. Paistoaika
riippuu ruoan koosta ja tyyppistä. Tällä menetel-
mällä liha paistuu omassa mehussaan ja tarvit-
see vain vähän rasvaa. Ole kuitenkin varovainen
kuuman rasvan kanssa.

4.2| VINKKEJÄ RUOANLAIITTOON VÄHÄISELLÄ VESIMÄÄRÄLLÄ

Vähäisessä vesimäärässä, kannen alla kypsentämi-
nen on hellävarainen tapa valmistaa vihanneksia
tai muita ruokia. Jotta höyry ei pääse karkaamaan
ja keskeyttämään vesihöyrykiertoa, tiiviisti suljet-
tua kantta ei saa poistaa.

Vähäisellä vesimäärällä kypsentäminen sopii erin-
omaisesti vihanneksille, kalalle, siipikarjalle tai
nuorten eläinten lihalle. Tällä kypsennysmenetel-
mällä vitamiinit, kivennäisaineet ja hivenaineet
säilyvät suurelta osin, koska ne eivät huuhtoudu
veteen. Suolaa ei yleensä tarvitse lisätä, koska raa-
ka-aineiden omat maut säilyvät.



5 | PUHDISTUS- JA HOITO-OHJEET

- Huuhtele käytön jälkeen mahdollisimman pian kuumalla vedellä.
- Jos ruoka kuitenkin palaa ja tarttuu huolimatta varotoimenpiteistä, poista mustuneet jäämät välittömästi. Kiehauta kattilassa vähän vettä ja pesuainetta, poista kattila liedeltä, anna pint-tyneiden ruokajäämien pehmetä ja poista ne sitten varovasti pehmeällä sienellä tai harjalla.
- Älä käytä teräsvillaa hiekkaa sisältäviä hankaa- via pesuaineita tai sienten karkeita puolia.
- Itsepintaiset tahrat poistetaan Fusiontec-as- tioille tarkoitettulla nestemäisellä pesuaineella.
- Fusiontec-keittiövälineet ovat konepesun kes- täviä. Konepesu voi kuitenkin aiheuttaa pinnan värimuutoksia. Tämä ei vaikuta laitteen toimin- taan. Siksi suosittelemme käsinpesua.
- Kuivaa keittiövälineet ja kansi huolellisesti pesun jälkeen.
- Kuivaa keittiövälineet hyvin ennen niiden säilyttämistä.
- Pinoa kattilat ja paistinpannut sisäkkäin niin, että kahvat ovat reunalla.
- Älä säilytä kantta suoraan keittoastian päällä, jos mahdollista.

6 | TAKUU

WMF Fusiontec –materiaali

Takaamme Fusiontec-materiaalin kestävyys- den 30 vuotta ostopäivästä alkaen, edellyttäen että sitä käytetään normaalisti ja käyttötarkoituksen mukaisesti.

30 vuoden takuu koskee Fusiontec-keittiövälinei- den sisä- ja ulkopintoja.

Takuumme kattaa viallisen tuotteen korvaamisen uudella, kunhan se kuuluu tuotevalikoimaamme. Jos mallia ei enää ole WMF:n tuotevalikoimassa, viallinen tuote korvataan vastaavalla mallilla, joka kuuluu WMF:n tuotevalikoimaan.

Koko takuu tarjotaan meiltä veloituksetta. Takuu- korvaus rajoittuu yksinomaan tähän korvaus- vaatimukseen. Muut vaatimukset tämän takuun perusteella on poissuljettu.

Takuun rajoitukset

Takuu ei kata seuraavista syistä aiheutuneita vahinkoja:

- Käyttöohjeissa olevien käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattamatta jättäminen
- Sopimaton tai virheellinen käyttö
- Viallinen tai huolimaton käsittely



- Kaikenlaiset ulkoiset voimat (esim. putoaminen maahan, isku myös kaatumisen reunalla)
- Väärästä käytöstä johtuvat mekaaniset, kemialliset tai fysikaaliset vaikutukset potin pintaan
- Virheellisesti suoritettut korjaukset
- Alkuperäisten varaosien asentaminen

Kansi ja kahvat eivät kuulu takuun piiriin, koska näissä osissa ei ole Fusiontec-materiaalia.

Takuuvaatimuksen tekeminen

Takuuvaatimuksen tekemiseksi sinun on toimitettava meille alkuperäinen päivätyt ostokuitti tai sen valokopio tai skannaus. Takuu alkaa ostopäivästä. Takuuvaatimuksen tekemiseksi ota yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostitse.

[Yrityksen osoite ja lisätietoja löytyvät tämän asiakirjan lopussa olevasta maaluettelosta.](#)

Lakisääteinen takuu

Tämä takuu ei rajoita lakisääteisiä takuuoikeuksiasi, joita ostaja voi käyttää myyjää kohtaan maksettua, jos ostettu tuote ei ollut virheettömän riskin siirtohetkellä. Takuuaikana sinulla on lakisääteiset takuuoikeudet lisäsuorituksiin, alennukseen, peruuttamiseen ja vahingonkorvaukseen lain sallimissa rajoissa.

Takuunantaja

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Saksa

wmf.com



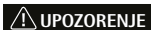
SERIJA POSUĐA

Fusiontec materijal

HR

Drago nam je što ste odabrali naše posude Fusiontec tvrtke WMF. Rođen iz naše strasti prema izvanrednom dizajnu, visoke razine izrade i velike doze pionirskog duha, ovaj revolucionarni materijal kombinira izuzetno tvrdi, otporni na ogrebotine površinu, dugo zadržavanje topline i brzo postizanje željene temperature za izvanredno iskustvo kuhanja (na temelju internih testova, 2025.).

Fusiontec® inspirira besprijekornom ljepotom desetljećima i na svakoj ploči za kuhanje. To jamčimo*. Kvaliteta – Proizvedeno u Njemačkoj.



Ovaj simbol upozorava na neposredne opasnosti koje mogu dovesti do ozbiljnih ozljeda (npr. zbog pare ili vrućih površina), kao i na moguće rizike koji mogu dovesti do ozbiljnih ozljeda.

1 | UPUTE ZA SIGURNU UPOTREBU

Prije upotrebe pažljivo pročitajte ove napomene. Ovo posuđe smiju koristiti samo osobe koje su se prvo upoznale s uputama za uporabu i održavanje. Čuvajte ih na sigurnom mjestu za buduću upotrebu.

* 30-godišnje jamstvo odnosi se na unutarnju i vanjsku površinu posuda. Jamstvo vrijedi samo ako se proizvod koristi prema namjeni. Molimo pogledajte priloženu izjavu o jamstvu. Opisana jamstvena i postprodajna razdoblja ne moraju se univerzalno primjenjivati. Mogu se razlikovati ovisno o proizvodu, zemlji ili regiji. Za točne informacije obratite se lokalnom distributeru ili servisnom centru.



UPOZORENJE

Održavanje sigurnosti i funkcionalnosti

- Ako se ručke olabave, zategnite ih odvijačem.
- Zamijenite ručke koje su napukle ili ne pristaju ispravno.
- Zamijenite oštećene staklene poklopce ili bilo koje oštećeno posuđe.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Za čišćenje i njegu pogledajte naše upute.
- U slučaju popravka obratite se svom specijaliziranom prodavaču.
- Za korištenje u pećnici, molimo pogledajte upute za uporabu vašeg proizvoda. Maksimalna temperaturna otpornost ovisi o dijelovima s najnižom temperaturnom otpornošću (ručka, poklopac ili tijelo). Nikada ne koristite funkciju roštilja u pećnici sa staklenim poklopcima.
- Ne stavljajte posuđe u mikrovalnu pećnicu.

UPOZORENJE

Sigurno kuhanje s vašim Fusintec posuđem

Imajte na umu da je Fusintec izvrstan vodič topline i da se stoga površine jako zagrijavaju nakon kratkog vremena prilikom kuhanja i prženja na ploči za kuhanje, kao i prilikom korištenja u pećnici.

- Uvijek koristite prikladne, toplinski otporne rukavice za pećnicu kako biste izbjegli ozljede.
- Iz sigurnosnih razloga, uvijek koristite rubove za nošenje posuđa i pazite da njime ne dodirnete nikoga drugog.
- Prilikom premještanja ili nošenja vrućeg posuđa morate koristiti ručke i osigurati čvrst hvat.
- Vruće posuđe stavljajte samo na površine otporne na toplinu (nikada na sintetički materijal).
- Nikada ne ostavljajte vruće posuđe bez nadzora.
- Nemojte pregrijavati proizvod.
- Držite djecu podalje od ploče za kuhanje tijekom kuhanja. Nikada ne dopustite djeci da rukuju posuđem bez nadzora.
- Ne izlažite dršku plamenu, to bi je moglo oslabiti.
- Ne dodirujte površinu ploče za kuhanje odmah nakon kuhanja. To se odnosi i na induksijske ploče za kuhanje. Površina za kuhanje se zagrijava zbog povratne topline dna posuđa.
- Prilikom prženja u dubokom ulju pazite da ne zatvorite poklopac posude. Vruća mast mogla bi se zapjeniti i uzrokovati teške opekline.
- Nikada ne gasite goruću masnoću vodom. U slučaju nužde ugasisite plamen poklopcem ili pokrijte mokrim stolnjakom.
- Uvijek držite poklopac posude za ručku prilikom skidanja. Nikada ne otvarajte poklopac u stranu ili prema tijelu. Para bi uvijek trebala moći izlaziti dalje od tijela!



- Budite oprezni u blizini ploče za kuhanje i koristite poklopac ili zaštitu od prskanja kako biste spriječili opekline/oparenja.
- Malo posuđe može se pažljivo centrirati na potporne nožice plinskih ploča za kuhanje za koje većina proizvođača plinskih ploča za kuhanje isporučuje tronožac.
- Za bolje zagrijavanje stavite posuđe na plamenik odgovarajućeg promjera. Odaberite plamenik koji odgovara promjeru vašeg posuđa, ni prevelik ni premalen, kako biste izbjegli rasipanje energije. Ako je vaše posuđe kompatibilno s indukcijskom pločom za kuhanje, ako se posuđe stavi na plamenik većeg promjera od posuđa, možda neće uključiti vašu indukcijsku ploču za kuhanje.
- Ne stavljajte hladnu vodu, led ili potpuno smrznutu hranu izravno u vruće posuđe jer bi moglo doći do izbijanja pare koja bi mogla uzrokovati opekline ili druge ozljede korisnicima ili promatračima. Budite posebno oprezni u tom pogledu kada posuđe sadrži vruća ulja koja se koriste tijekom kuhanja, jer je moguće prskanje vrućeg ulja kada elementi koji sadrže vodu dođu u kontakt s vrućim uljem.
- Ne kombinirajte posuđe za kuhanje kako biste napravili dvostruko kuhalo. Ovi dijelovi nisu namijenjeni za tu svrhu. Takva upotreba može dovesti do rizika od nestabilnosti i opekline uzrokovanih parom ili drugih ozljeda.

- Nikada ne zagrijavajte mast do točke karbonizacije. Isparenja koja se oslobađaju tijekom kuhanja mogu biti opasna za životinje s osjetljivim dišnim sustavom.

UPOZORENJE

Pravilno rukovanje vrućom masnoćom

- Prije prženja na vrućoj masnoći, hranu temeljito osušite tapkanjem kako biste izbjegli opekline uzrokovane prskanjem vrućeg ulja.
- Nemojte pregrijavati masnoću.
- Prilikom prženja u dubokom ulju, posudu napunite odgovarajućom masnoćom najviše do pola.
 - Prilikom prženja u dubokom ulju pazite da ne zatvorite poklopac posuđe. Vruća mast mogla bi se zapjeniti i uzrokovati teške opekline.
 - Nikada ne gasite goruću masnoću vodom. U slučaju nužde ugasiite plamen poklopcem ili pokrijte mokrim stolnjakom.

2 | PRAVILNA UPOTREBA

2.1 | KORACI PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe uklonite sve naljepnice.



- Napunite posudu za kuhanje do $\frac{2}{3}$ vodom, dajte 2-3 žlice octa i zatim kuhajte vodu s octom 5-10 minuta.
- Nakon što se ohlade, temeljito isperite sve dijelove ručno i pažljivo osušite posude i poklopac.

2.2| KUHANJE S FUSIONTEC POSUDEM

- Nikada ne zagrijavajte prazno posuđe dulje vrijeme i pazite da tekućina kuhane hrane potpuno ne ispari. U suprotnom, hrana može zagorjeti, a posuđe ili izvor topline mogu biti oštećeni.
- Izbjegavajte uranjanje vrućih staklenih poklopaca u vodu ili njihovo stavljanje na hladne površine.
- Ne udarajte žlicama ili drugim kuhinjskim priborom o rub posude za izlivanje. To bi moglo oštetiti rub.
- Izbjegavajte pomicanje posuda naprijed-natrag po staklokeramičkim zonama za kuhanje. Umjesto toga, podignite posuđe.
- Uvijek održavajte područje kuhanja čistim, jer ostaci između dna posuda i staklokeramičke ploče za kuhanje mogu ogrebat i područje kuhanja.

2.3| OSTALE NAPOMENE I SAVJETI ZA KORIŠTENJE

- Maksimalnu razinu zagrijavanja koristite samo za kuhanje ili prženje. Zatim smanjite vatru na srednju ili nisku postavku.
- Koristite nisku temperaturu, posebno kada kuhate s vrlo malo vode.
- Ako je poklopac dobro postavljen, može se zaljepiti zbog vakuuma koji se stvara prilikom hlađenja. U tom slučaju morate ponovno zagrijati posuđe dok se poklopac ponovno ne oslobodi.
- Lonci i poklopci bez sintetičkih dijelova također su prikladni za korištenje u pećnici (vidi sljedeću tablicu).
- Ako su se ručke na vašem posudu olabavile, zategnite vijak na svakoj ručki standardnim kućnim odvijačem. U suprotnom, više ne smijete koristiti posuđe.
- Sintetičke ručke oštećene nepravilnim rukovanjem i oštećene staklene poklopce može zamijeniti vaš WMF prodavač.

2.4| SPECIFIKACIJE TEMPERATURE

Za korištenje u pećnici, pogledajte sljedeću tablicu. Maksimalna temperaturna otpornost ovisi o dijelovima s najnižom temperaturnom otpornošću (ručka, poklopac ili tijelo). Nikada ne ko-



ristite funkciju roštilja u pećnici sa staklenim poklopcima.

RUČKE (POKLOPAC I TIJELO)	OTPORNOST NA TEMPERATURU
Izrađeno od sintetičkog materijala / silikona	70 °C (za održavanje hrane toplom)
Izrađeno od nehrđajućeg čelika	250 °C
POKLOPAC	
Izrađeno od nehrđajućeg čelika ili stakla bez ruba od nehrđajućeg čelika	250 °C
Izrađeno od stakla s rubom od nehrđajućeg čelika/silikona	180 °C
Izrađeno od nehrđajućeg čelika sa sintetičkim dijelovima	70 °C

3 | KORISTITE NA PLOČI ZA KUHANJE

Prikladne vrste ploče za kuhanje



3.1 | INFORMACIJE ZA ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE

Za učinkovitije korištenje energije, promjer ploče za kuhanje na električnim pločama za kuhanje mora odgovarati promjeru posuđa:

Ploča za kuhanje	Lonac	Tava
mali ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
srednje ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
velika ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMACIJE ZA STAKLOKERAMIČKE PLOČE ZA KUHANJE

Održavajte područje kuhanja čistim kako se ostaci prljavštine ne bi nakupili između dna posuđa i ploče za kuhanje. To bi moglo ogrebat staklokeramičku površinu. Za optimalno korištenje energije



koristite veličinu ploče za kuhanje koja odgovara vašem posuđu.

3.3| INFORMACIJE ZA PLINSKE PLOČE ZA KUHANJE

Za optimalno korištenje energije koristite plinski plamenik veličine koja odgovara vašem posuđu. Podesite plinski plamen tako da plamen dodiruje samo dno posuđa i da se ne širi izvan njega, kako biste spriječili oštećenje ručki.

3.4| INFORMACIJE ZA INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE

Napomena: indukcija je vrlo brz izvor topline. Nikada ne zagrijavajte prazno posuđe jer se može oštetiti pregrijavanjem. Kuhanje na visokim temperaturama može proizvesti zvuk zujanja. Ovaj zvuk nastaje iz tehničkih razloga i ne ukazuje na to da je vaša ploča za kuhanje ili posuđe neispravno.

4| UPUTE ZA PRIPREMU

4.1| SAVJETI ZA PEČENJE I PIRJANJE MESA

Prije prženja pažljivo umočite hranu kako biste izbjegli prskanje vrućeg ulja. Nemojte pregrijati mast. Prilikom prženja na masnoći i pirjanja, mast uvijek stavite u hladnu posudu, a zatim je zagrijte na jakoj vatri.

Ravnomjerno rasporedite masnoću okretanjem lonca. Kada se u masnoći pojave pruge ili počne lagano mjehuriti, dodajte meso u posudu za kuhanje i pritisnite ga na dno.

Smanjite temperaturu ploče za kuhanje i pričekaite da se protein zgruša i pore mesa zatvore. Čim se stvori ukusna korica, meso će se odvojiti od dna i možete ga lako okrenuti i dopržiti po svom ukusu.

Prilikom pirjanja, postupite kao gore, ali još više smanjite temperaturu. Pržite 8 – 10 minuta sa svake strane sa zatvorenim poklopcem. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i vrsti hrane. Kod ove vrste kuhanja meso se prži u vlastitom soku i potrebno je malo masnoće. Ipak, budite oprezni s vrućom masnoćom.



4.2 | SAVJETI ZA KUHANJE S MALO VODE

Ovaj blagi oblik pripreme koristi vrlo malo tekućine za kuhanje povrća ili druge hrane u pokri-venoj posudi. Kako biste spriječili izlazak pare i prekid ciklusa vodene pare, čvrsto zatvoreni poklopac ne smije se skidati.

Kuhanje u malo vode idealno je za povrće, ribu, perad ili meso mladih životinja. Ovom metodom kuhanja vitamini, minerali i elementi u tragovima uvelike se zadržavaju jer se ne ispiru vodom. Uglavnom možete izbjeći dodavanje soli jer se očuvaju i inherentni okusi sastojaka.

5 | UPUTE ZA ČIŠĆENJE I NJEGU

- Nakon upotrebe, što prije isperite vrućom vodom.
- Ako hrana zagori i zalijepi se unatoč poduzetim mjerama opreza, odmah uklonite pocrnjele ostatke. Da biste to učinili, zakuhajte malo vode i tekućine za pranje posuda u posudi, maknite je s ploče za kuhanje, pustite da se tvrdokorni ostaci hrane omekšaju, a zatim ih nježno uklonite mekom spužvom ili četkom.
- Ne koristite čeličnu vunu, sredstva za ribanje koja sadrže pijesak ili tvrde rubove spužvi.

- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite tekući deterdžent za posuđe Fusiontec.
- Posuđe Fusiontec može se prati u perilici posuđa. Međutim, pranje u perilici posuđa može dovesti do promjene boje površine. To ne umanjuje funkcionalnost. Stoga preporučujemo ručno čišćenje.
- Nakon čišćenja temeljito osušite posuđe i poklopac.
- Dobro osušite posuđe prije skladištenja.
- Složite lonce i tave jedan u drugi, tako da ručke budu na rubu.
- Kad god je moguće, nemojte poklopac čuvati izravno na posudu.

6 | IZJAVA O JAMSTVU

WMF Fusiontec materijal

Ovime jamčimo trajnost Fusiontec materijala u jamstvenom roku od 30 godina od datuma kupnje, pod uvjetom da se koristi normalno i u skladu s namjenom.

30-godišnje jamstvo vrijedi za unutarnje i vanjske površine posuđa Fusiontec.



Naše jamstvo pokriva zamjenu neispravnog proizvoda novim, pod uvjetom da je uključen u asortiman proizvoda. Ako model više nije dio WMF asortimana proizvoda, neispravan dio bit će zamijenjen sličnim proizvodom koji je dio WMF asortimana proizvoda.

Cjelokupno jamstvo pružamo besplatno. Jamstveni zahtjev odnosi se isključivo na ovaj zahtjev. Daljnji zahtjevi iz ovog jamstva su isključeni.

Isključenje iz jamstva

Ne postoji jamstvo za štetu uzrokovanu sljedećim razlozima:

- Nepoštivanje uputa za uporabu i njegu sadržanih u uputama za uporabu
- Nepravilna ili nepravilna upotreba
- Neispravan ili nemarno postupanje. Vanjske sile bilo koje vrste (npr. pad na tlo, udar također na rubu izlivanja)
- Mehanički, kemijski ili fizički utjecaji na površine lonca kao posljedica nepravilne upotrebe
- Nepravilno izvedeni popravci
- Ugradnja neoriginalnih rezervnih dijelova

Poklopac, ručke i rub za izlivanje isključeni su iz jamstva jer ti dijelovi ne sadrže Fusiontec materijal.

Postupak za podnošenje zahtjeva za jamstvo

Za podnošenje zahtjeva za jamstvo morate nam dostaviti originalni datirani račun o kupnji ili njegovu fotokopiju ili skeniranu kopiju. Jamstvo počinje teći s datumom kupnje. Za podnošenje zahtjeva za jamstvo obratite se našem timu za korisničku podršku telefonom ili e-poštom.

[Adresu tvrtke i dodatne informacije možete pronaći na popisu zemalja na kraju ovog dokumenta.](#)

Zakonsko jamstvo

Ovo jamstvo ne ograničava vaša zakonska jamstvena prava, koja kupac ima pravo besplatno ostvariti protiv prodavatelja ako kupljena roba nije bila bez nedostataka u trenutku prijenosa rizika. Unutar jamstvenog roka imate pravo na zakonska jamstvena prava na dodatnu ispunjenost, smanjenje, odustajanje od ugovora i naknadu štete u mjeri dopuštenoj zakonom.

Jamnik

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Njemačka
wmf.com



FŐZŐEDÉNY-SOROZAT

Fusiontec anyag

HU

Örülünk, hogy a WMF Fusiontec edényeket választotta. A rendkívüli formatervezés iránti szenvedélyünk, a magas szintű kézművesség és a nagyfokú úttörő szellem eredményeként született forradalmian új anyag rendkívül kemény, karcálló felületet, hosszú hőmegtartást és a kívánt hőmérséklet gyors elérését ötvözi, így kiváló főzési élményt biztosít (belső tesztek alapján, 2025).

A Fusiontec® évtizedek óta és minden főzőlapon tökéletes szépségével nyugtázi le a felhasználókat. Ezt garantáljuk*. Minőség – Made in Germany.

* A 30 éves garancia a edények belső és külső felületére vonatkozik. A garancia csak a termék rendeltetésszerű használata esetén érvényes. Kérjük, vegye figyelembe a mellékelt jótállási nyilatkozatot. A leírt garancia és szervizidő nem feltétlenül érvényes minden esetben. Ezek termék, ország vagy régió szerint eltérhetnek. Pontos információkért kérjük, forduljon a helyi forgalmazóhoz vagy szervizközponthoz.

FIGYELMEZTETÉS

Ez a szimbólum azonnali veszélyre figyelmeztet, amely súlyos sérüléseket okozhat (pl. gőz vagy forró felületek miatt), valamint olyan lehetséges kockázatokra, amelyek súlyos sérülésekhez vezethetnek.

1 | BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Használat előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat. Ezt a főzőedényt csak azok használhatják, akik előzetesen megismerkedtek a használati és ápolási utasításokkal. Az utasításokat biztonságos helyen őrizze meg a későbbi használatra.



FIGYELMEZTETÉS

A biztonság és a működés fenntartása

- Ha a fogantyúk meglazulnak, csavarhúzóval húzza meg őket.
- Cserélje ki a repedt vagy rosszul illeszkedő fogantyúkat.
- Cserélje ki a sérült üvegfedeleket vagy a sérült edényeket.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.
- Kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.
- Javítás esetén forduljon szakkereskedőjéhez.
- A sütőben való használatról olvassa el a termék használati utasítását. A maximális hőállóság a legalacsonyabb hőállóságú alkatrésztől (fogantyú, fedél vagy test) függ. Soha ne használja a sütő grill funkcióját üveg fedéllel.
- Ne tegye edényeket mikrohullámú sütőbe.

FIGYELMEZTETÉS

Biztonságos főzés a Fusioneer edényekkel

Felhívjuk figyelmét, hogy a Fusioneer kiváló hővezető, ezért a főzőlapon való főzés és sütés, valamint a sütőben való használat után a felületek rövid időn belül nagyon felforrósodnak.

- Sérülések elkerülése érdekében mindig használjon megfelelő, hőálló sütőkesztyűt.

- Biztonsági okokból mindig a fogantyúkat használja a főzőedények hordozásához, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá mászóhoz.
- Forró edényeket csak a fogantyúknál fogva mozgathat és hordozhat, és ügyeljen arra, hogy azok ne csúszhassanak ki a kezéből.
- A forró edényeket csak hőálló felületekre tegye (soha ne tegye műanyag felületre).
- Forró edényeket soha ne hagyjon felügyelet nélkül.
- Ne hevitsen túl a terméket.
- Főzés közben tartsa a gyermekeket távol a főzőlapról. Soha ne engedje, hogy gyermekek felügyelet nélkül kezeljék a főzőedényeket.
- Ne tegye a fogantyút lángra, mert az meggyengülhet.
- Főzés után ne érintse meg azonnal a főzőlap felületét. Ez az indukciós főzőlapokra is vonatkozik. A főzőfelület a főzőedény aljáról visszakerülő hő hatására felmelegszik.
- Mély sütéskor ügyeljen arra, hogy ne fedje le az edényt. A forró zsír habzani kezdhet és súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Soha ne oltsa el égő zsírt vízzel. A lángokat fedővel oltsa el, vagy vészhelyzetben nedves ablakkal takarja le.
- Az edény fedelét mindig a fogantyúnál fogva emelje fel. Soha ne nyissa a fedelet oldalra vagy a teste felé. A gőznek mindig a testtől távol kell távoznia!



- Legyen óvatos a főzőlap közelében, és használjon fedőt vagy fröccsenésgátlót az égési sérülések elkerülése érdekében.
- A kis edényeket óvatosan középre helyezheti a gáztűzhelyek tartó lábaira, amelyekhez a legtöbb gáztűzhely-gyártó alátétet biztosít.
- A jobb fűtési teljesítmény érdekében helyezze az edényt a megfelelő átmérőjű égőre. Válasszon olyan égőt, amely megfelel az edény átmérőjének, ne legyen sem túl nagy, sem túl kicsi, hogy ne pazarolja az energiát. Ha az edénye indukciós főzőlaphoz alkalmas, és az edény átmérője nagyobb, mint az égő átmérője, előfordulhat, hogy az indukciós főzőlap nem indul el.
- Ne öntsön hideg vizet, jeget vagy teljesen fagyott ételeket közvetlenül a forró edénybe, mert gőzrobbanás léphet fel, amely égési sérüléseket vagy más sérüléseket okozhat a felhasználóknak vagy a közelben tartózkodóknak. Különösen óvatosan járjon el, ha az edényben főzés közben használt forró olaj van, mert a vízzel érintkező forró olaj fröccsenhet.
- Ne állítson össze edényeket dupla főzőedényként. Ezek az edények nem erre a célra készültek. Ilyen használat instabilitáshoz, gőz okozta égési sérülésekhez vagy egyéb sérülésekhez vezethet.
- Soha ne hevítsen zsírt szénén. A főzés során keletkező füst veszélyes lehet az érzékeny légzőszervi állapotokra.

FIGYELMEZTETÉS

Forró zsír helyes kezelése

- A forró zsírban sütés előtt alaposan törölje szárazra az ételt, hogy elkerülje a forró olaj fröccsenése okozta égési sérüléseket.
- Ne hevítsen túl a zsírt.
- Mélyhűtésekor a főzőedényt legfeljebb félig töltsen meg megfelelő zsiradékkal.
 - Mély sütéskor ügyeljen arra, hogy ne fedje le az edényt. A forró zsír habzani kezdhet és súlyos égési sérüléseket okozhat.
 - Soha ne oltsa el égő zsírt vízzel. A lángokat fedővel oltsa el, vagy vészhelyzetben nedves abrosszal takarja le.

2 | MEGFELELŐ HASZNÁLAT

2.1 | ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt távolítsa el minden matricát.
- Töltsen meg a főzőedényt $\frac{2}{3}$ -ig vízzel, adjon hozzá 2–3 evőkanál ecetet, majd forralja az ecetes vizet 5–10 percre.
- Miután kihűlt, alaposan öblítse le kézzel az edény összes részét, és gondosan szárítsa meg az edényt és a fedelet.



2.2| FŐZÉS FUSIONTEC EDÉNYEKKEL

- Soha ne melegítse üres edényt hosszabb ideig, és ügyeljen arra, hogy a főtt étel folyadékja ne párologjon el teljesen. Ellenkező esetben az étel megégphet, és az edény vagy a hőforrás megsérülhet.
- Ne merítse forró üvegfedőket vízbe, és ne tegye őket hideg felületre.
- Ne üsse a kanalat vagy más konyhai edényeket a kiöntő peremhez. Ez megsérülhet.
- Ne csúsztassa az edényeket előre-hátra az üvegkerámia főzőlapon. Emelje fel az edényeket.
- A főzőfelületet mindig tartsa tisztán, mert a főzőedény alja és a kerámia főzőlap közötti maradékok megkarcolhatják a főzőfelületet.

2.3| EGYÉB MEGJEGYZÉSEK ÉS HASZNÁLATI TIPPEK

- A maximális hőfokot csak forraláshoz vagy pirításhoz használja. Ezután állítsa vissza a hőfokot közepes vagy alacsony fokozatra.
- Különösen kevés vízzel főzéskor használjon alacsony hőfokot.
- Ha a fedél jól illeszkedik, a lehűlés során keletkező vákuum miatt beragadhat. Ebben az esetben a főzőedényt újra kell melegíteni, amíg a fedél újra szabadon mozog.

- A műanyag alkatrészeket nem tartalmazó edények és fedelek sütőben is használhatók (lásd az alábbi táblázatot).
- Ha az edény fogantyúi meglazultak, szorítsa meg az egyes fogantyúk csavarjait egy szokásos háztartási csavarhúzóval. Ellenkező esetben az edényt nem szabad tovább használni.
- A nem megfelelő kezelés következtében megsérült műanyag fogantyúk és a sérült üvegfedeleket a WMF kereskedőnél lehet cserélni.

2.4| HŐMÉRSÉKLETI ELŐÍRÁSOK

A sütőben való használatra lásd az alábbi táblázatot. A maximális hőállóság a legalacsonyabb hőállóságú alkatrésztől (fogantyú, fedél vagy test) függ. Soha ne használja a sütő grillfunkcióját üveg fedéllel.



FOGANTYÚK (FEDÉL ÉS TEST)	HŐMÉRSÉKLETI ELLENÁLLÁS
Szintetikus anyagból / szilikonból	70 °C (ételek melegen tartásához)
Rozsdamentes acélból	250 °C
FEDÉL	
Rozsdamentes acélból vagy rozsdamentes acél szegély nélküli üvegből	250 °C
Üvegből, rozsdamentes acél szegéllyel / szilikonból	180 °C
Rozsdamentes acélból, műanyag alkatrészekkel	70 °C

3 | HASZNÁLHATÓ FŐZŐLAPON

Alkalmas főzőlap típusok



3.1 | INFORMÁCIÓK ELEKTROMOS FŐZŐLAPOKHOZ

A hatékonyabb energiafelhasználás érdekében az elektromos főzőlapok forrásági átmérőjének meg kell egyeznie a főzőedény átmérőjével:

Főzőlap	Edény	Serpenyő
kicsi	ø 14.5 cm	ø 16 cm ø 20 cm
közepes	ø 18 cm	ø 20 cm ø 24 cm
nagy	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm ø 28 cm

3.2 | INFORMÁCIÓK ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAPOKHOZ

Tartsa tisztán a főzőfelületet, hogy ne kerülhessen szennyeződés a főzőedény alja és a főzőlap közé. Ez megkarcolhatja az üveggerámia felületét. Az energiahatékonyság érdekében használja a főzőedény méretének megfelelő főzőlapot.

3.3 | INFORMÁCIÓK GÁZFŐZŐLAPOKHOZ

Az energiahatékonyság érdekében használja a főzőedényhez megfelelő méretű gázégőt. Állítsa be a gázlángot úgy, hogy a láng csak a főzőedény aljával érintkezzen, és ne terjedjen túl azon, hogy ne sérüljenek a fogantyúk.



3.4 | INFORMÁCIÓK INDUKCIÓS FŐZŐLAPOKHOZ

Figyelem: az indukció nagyon gyors hőforrás. Soha ne melegítsen üres edényt, mert az túlmelegedhet és megsérülhet. Magas hőmérsékleten főzés közben zümmögő hang hallható. Ez a hang műszaki okokból keletkezik, és nem jelzi, hogy a főzőlap vagy az edény meghibásodott.

4 | ELŐKÉSZÍTÉSI UTASÍTÁSOK

4.1 | TIPPEK HÚS SÜTÉSÉHEZ ÉS PÁROLÁSÁHOZ

A sütés előtt óvatosan itassa le az ételt, hogy elkerülje a forró olaj fröccsenését. Ne hevítsen túl a zsírt. Zsíros sütés és párolás esetén mindig tegye a zsírt hideg edénybe, majd melegítse fel erős lángon.

A zsírt egyenletesen oszlatja el az edény forgatásával. Amikor csíkok jelennek meg a zsírban, vagy az enyhén buborékolni kezd, tegye a húst az edénybe, és nyomja le az aljára.

Csökkentse a főzőlap hőfokát, és várja meg, amíg a fehérje megalvad és a hús pórusai bezáródnak. Amint izletes kéreg képződik, a hús magától levá-

lik az aljáról, és könnyedén megfordítható, majd izlés szerint befejezhető a sütés.

Pároláskor járjon el a fentiek szerint, de a hőfokot még tovább csökkentse. Fedő alatt mindkét oldalon 8–10 percig sűtje. A sütési idő az étel méretétől és típusától függ. Ezzel a főzési móddal a hús a saját levében sül, és kevés zsiradékra van szükség. Mindazonáltal vigyázzon a forró zsiradékra.

4.2 | TIPPEK KEVÉS VÍZZEL TÖRTÉNŐ FŐZÉSHEZ

Ez a kíméletes elkészítési mód nagyon kevés folyadékot igényel zöldségek vagy más ételek főzéséhez fedőedényben. A gőz elszökésének és a vízgőz-ciklus megszakadásának elkerülése érdekében a szorosan záródó fedőt nem szabad levenni.

A kevés vízzel történő főzés ideális zöldségek, halak, baromfi vagy fiatal állatok húsának elkészítéséhez. Ezzel a főzési módszerrel a vitaminok, ásványi anyagok és nyomelemek nagyrészt megmaradnak, mert nem mosódnak ki a vízben. A só hozzáadásától többnyire el lehet tekinteni, mivel az alapanyagok saját íze is megmarad.



5| TISZTÍTÁSI ÉS ÁPOLÁSI UTASÍTÁSOK

- Használat után minél hamarabb öblítse le forró vízzel.
- Ha a megfelelő övintézkedések ellenére az étel mégis odaég és odatapad, azonnal távolítsa el a megfeketedett maradványokat. Ehhez forraljon fel egy kevés vizet és mosogatószerrel a főzőedényben, vegye le a főzőlapról, hagyja megpuhulni a makacs ételmaradványokat, majd óvatosan távolítsa el őket egy puha szivaccsal vagy kefével.
- Ne használjon acélszivacsot, homokot tartalmazó súrolószerrel vagy szivacs kemény oldalát.
- A makacs foltok eltávolításához használjon Fusiontec edényekhez való folyékony tisztítószerrel.
- A Fusiontec edények mosogatógépben moshatók. A mosogatógépben történő tisztítás azonban a felület elszíneződését okozhatja. Ez nem befolyásolja a működést. Ezért kézi tisztítást javasolunk.
- A tisztítás után alaposan szárítsa meg az edényeket és a fedelet.
- A tárolás előtt alaposan szárítsa meg a főzőedényeket.
- A fazekakat és serpenyőket egymásba rakja úgy, hogy a fogantyúk a peremre kerüljenek.
- Ha lehetséges, ne tárolja a fedelet közvetlenül az edényen.

6| JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT

WMF Fusiontec anyag

A Fusiontec anyag tartósságát a vásárlás napjától számított 30 év garanciával garantáljuk, feltéve, hogy a terméket rendeltetésszerűen és rendeltetésszerűen használják.

A 30 éves garancia a Fusiontec edények belső és külső felületére vonatkozik.

Garanciánk kiterjed a hibás termék cseréjére új termékre, amennyiben az a termékválasztékban szerepel. Ha a modell már nem része a WMF termékválasztékának, a hibás alkatrészt a WMF termékválasztékában szereplő hasonló termékkel cseréljük ki.

Ta teljes garancia ingyenes. A jótállási igény kizárólag erre a jogra vonatkozik. Ezen túlmenően, a jótállásból eredő igények kizártak.

Garancia kizárás

A következő okokból keletkezett károokra nem vonatkozik a jótállás:

- A használati utasításban szereplő üzemeltetési és ápolási utasítások be nem tartása
- Nem megfelelő vagy nem rendeltetésszerű használat



- Hibás vagy gondatlan kezelés Bármilyen külső erőhatás (pl. földre esés, ütés szintén a szakaadás szélén)
- A nem megfelelő használat következtében a fazék felületén keletkezett mechanikai, kémiai vagy fizikai sérülések
- Helytelenül elvégzett javítások
- Nem eredeti pótalkatrészek beszerelése

A fedél és a fogantyúk nem tartoznak a garancia hatálya alá, mivel ezek az alkatrészek nem tartalmaznak Fusiontec anyagot.

A jótállási igény benyújtásának eljárása

A jótállási igény benyújtásához be kell mutatnia az eredeti, keltezett vásárlási bizonylatot, vagy annak fénymásolatát vagy szkennelt változatát. A jótállás a vásárlás napján kezdődik. Jótállási igényét telefonon vagy e-mailben jelezheti ügyfélszolgálatunknak.

[A cég címét és további részleteket a dokumentum végén található országlistában találja.](#)

Törvényes jótállás

Ez a garancia nem korlátozza a törvényes jótállási jogait, amelyeket a vevő ingyenesen érvényesíthet az eladóval szemben, ha a vásárolt termék a kockázátátruházás időpontjában nem volt hibátlan. A garanciaidőn belül Ön a törvényben előírt kiegészítő teljesítésre, árcsökkentésre, visszavonásra és kártérítésre jogosult.

Garanciavállaló

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Németország

wmf.com



SERI PERALATAN MASAK

Bahan Fusiontec

ID

Kami senang Anda telah memilih peralatan masak Fusiontec dari WMF. Dilahirkan dari passion kami terhadap desain yang luar biasa, keahlian tinggi, dan semangat inovatif, bahan revolusioner ini menggabungkan permukaan yang sangat keras dan tahan gores, retensi panas yang lama, serta pemanasan cepat hingga suhu yang diinginkan untuk pengalaman memasak yang luar biasa (berdasarkan uji internal, 2025).

Fusiontec® memukau dengan keindahan yang sempurna selama puluhan tahun dan di setiap kompor. Kami menjamin* hal ini. Kualitas – Dibuat di Jerman.

* Garansi 30 tahun berlaku untuk permukaan bagian dalam dan luar peralatan masak. Garansi hanya berlaku jika produk digunakan sesuai tujuan. Harap perhatikan pernyataan garansi yang terlampir. Periode garansi dan layanan purna jual yang dijelaskan mungkin tidak berlaku secara universal. Hal ini dapat bervariasi tergantung pada produk, negara, atau wilayah. Harap hubungi distributor atau pusat layanan lokal Anda untuk informasi yang akurat.

PERINGATAN

Simbol ini memperingatkan tentang bahaya segera yang dapat menyebabkan cedera serius (misalnya akibat uap atau permukaan panas) serta risiko yang dapat menyebabkan cedera serius.

1 | PETUNJUK PENGGUNAAN YANG AMAN

Bacalah petunjuk ini dengan seksama sebelum penggunaan. Alat masak ini hanya boleh digunakan oleh orang yang telah memahami petunjuk penggunaan dan perawatan. Simpanlah petunjuk ini di tempat yang aman untuk referensi di masa mendatang.



PERINGATAN

Menjaga keamanan dan fungsi

- Jika pegangan menjadi longgar, kencangkan dengan obeng.
- Ganti pegangan yang retak atau tidak pas dengan benar.
- Ganti tutup kaca yang rusak atau peralatan masak yang rusak.
- Hanya gunakan suku cadang asli.
- Ikuti petunjuk pembersihan dan perawatan kami.
- Jika memerlukan perbaikan, hubungi dealer spesialis Anda.
- Untuk penggunaan di dalam oven, silakan merujuk pada petunjuk penggunaan produk Anda. Ketahanan suhu maksimum tergantung pada bagian dengan ketahanan suhu terendah (pegangan, tutup, atau badan). Jangan pernah menggunakan fungsi panggang oven dengan tutup kaca.
- Jangan letakkan peralatan masak di dalam microwave.

PERINGATAN

Menggunakan peralatan masak Fusioneer dengan aman

Harap diperhatikan bahwa Fusioneer adalah konduktor panas yang sangat baik, sehingga permukaan menjadi sangat panas setelah waktu singkat saat memasak dan menggoreng di atas kompor serta saat digunakan di dalam oven.

- Selalu gunakan sarung tangan oven yang sesuai dan tahan panas untuk menghindari cedera.
- Untuk alasan keamanan, selalu gunakan tepi pegangan untuk membawa peralatan masak, dan berhati-hatilah agar tidak menyentuh orang lain dengan peralatan tersebut.
- Anda harus menggunakan pegangan dan memastikan pegangan yang kuat saat memindahkan atau membawa peralatan masak yang panas.
- Letakkan peralatan masak panas hanya di permukaan yang tahan panas (jangan pernah di atas bahan sintetis).
- Jangan pernah meninggalkan peralatan masak panas tanpa pengawasan.
- Jangan memanaskan produk secara berlebihan.
- Jauhkan anak-anak dari kompor saat memasak. Jangan pernah membiarkan anak-anak menangani peralatan masak tanpa pengawasan.
- Jangan paparkan pegangan ke api, hal ini dapat melemahkan pegangan.



- Jangan sentuh permukaan kompor segera setelah memasak. Hal ini juga berlaku untuk kompor induksi. Area memasak menjadi panas akibat panas yang terserap dari dasar peralatan masak.
- Saat menggoreng dalam minyak panas, pastikan tutup wajan tidak ditutup rapat. Minyak panas dapat meluap dan menyebabkan luka bakar parah.
- Jangan pernah memadamkan minyak panas yang terbakar dengan air. Gunakan tutup panci untuk memadamkan api atau tutupi dengan kain basah dalam keadaan darurat.
- Selalu pegang tutup wajan pada pegangannya saat mengangkat. Jangan pernah membuka tutup ke samping atau ke arah tubuh. Uap harus selalu dapat keluar jauh dari tubuh!
- Hati-hati di dekat kompor dan gunakan tutup atau pelindung percikan untuk mencegah luka bakar/terbakar.
- Wajan kecil dapat ditempatkan dengan hati-hati di atas kaki penyangga kompor gas, yang biasanya dilengkapi dengan trivet oleh produsen kompor gas.
- Letakkan peralatan masak di atas kompor dengan diameter yang sesuai untuk kinerja pemanasan yang lebih baik. Pilih kompor yang sesuai dengan diameter peralatan masak, tidak terlalu besar atau terlalu kecil, untuk menghindari pemborosan energi. Jika peralatan masak Anda kompatibel dengan kompor induksi, jika peralatan masak diletakkan di atas kompor dengan diameter lebih besar dari peralatan masak, kompor induksi mungkin tidak aktif.
- Jangan tambahkan air dingin, es, atau makanan beku langsung ke peralatan masak yang panas, karena ledakan uap dapat terjadi dan menyebabkan luka bakar atau cedera pada pengguna atau orang di sekitar. Berhati-hatilah terutama saat peralatan masak mengandung minyak panas yang digunakan selama memasak, karena percikan minyak panas dapat terjadi saat benda yang mengandung air bersentuhan dengan minyak panas.
- Jangan menggabungkan peralatan masak untuk membuat double boiler. Peralatan ini tidak dirancang untuk tujuan tersebut. Penggunaan semacam ini dapat menyebabkan risiko ketidakstabilan dan luka bakar akibat uap atau cedera lainnya.
- Jangan memanaskan lemak hingga titik karbonisasi. Asap yang dihasilkan selama memasak dapat berbahaya bagi hewan dengan sistem pernapasan sensitif.



PERINGATAN

Penanganan lemak panas dengan benar

- Keringkan makanan dengan baik sebelum menggorengnya dalam lemak panas untuk menghindari luka bakar akibat percikan minyak panas.
- Jangan memanaskan lemak secara berlebihan.
- Saat menggoreng dalam minyak panas, isi wadah masak tidak lebih dari setengah kapasitas dengan lemak yang sesuai.
 - Saat menggoreng dalam minyak panas, pastikan tutup wajan tidak ditutup rapat. Minyak panas dapat meluap dan menyebabkan luka bakar parah.
 - Jangan pernah memadamkan minyak panas yang terbakar dengan air. Gunakan tutup panci untuk memadamkan api atau tutupi dengan kain basah dalam keadaan darurat.

2 | PENGGUNAAN YANG BENAR

2.1 | LANGKAH-LANGKAH SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

- Lepaskan semua stiker sebelum digunakan untuk pertama kali.

- Isi wajan dengan air hingga $\frac{2}{5}$ bagian, tambahkan 2–3 sendok makan cuka, lalu rebus air cuka selama 5–10 menit.
- Setelah dingin, bilas semua bagian dengan tangan secara menyeluruh dan keringkan wajan dan tutupnya dengan hati-hati.

2.2 | MENGGUNAKAN PERALATAN MASAK FUSIONTEC

- Jangan memanaskan wadah masak kosong dalam waktu lama, dan pastikan cairan makanan yang dimasak tidak menguap sepenuhnya. Jika tidak, makanan dapat gosong dan dapat merusak wadah masak atau sumber panas.
- Hindari merendam tutup kaca panas dalam air atau meletakkannya di permukaan dingin.
- Jangan pukul sendok atau alat dapur lain ke tepi tuang. Hal ini dapat merusak tepi tuang.
- Hindari menggeser peralatan masak bolak-balik di atas zona memasak kaca keramik. Angkat peralatan masak tersebut.
- Selalu jaga area memasak tetap bersih, karena sisa makanan di antara dasar peralatan masak dan permukaan kaca keramik dapat menggores area memasak.



2.3| CATATAN DAN TIPS PENGGUNAAN
LAINNYA

- Hanya gunakan tingkat panas maksimum untuk merebus atau menggoreng. Setelah itu, kurangi panas ke tingkat sedang atau rendah.
- Gunakan panas rendah terutama saat memasak dengan sedikit air.
- Jika tutup panci terpasang dengan baik, tutup tersebut mungkin menempel karena vakum yang terbentuk saat pendinginan. Dalam hal ini, panaskan kembali peralatan masak hingga tutupnya lepas kembali.
- Wajan dan tutup tanpa bagian sintetis juga cocok untuk digunakan di oven (lihat tabel berikut).
- Jika pegangan pada peralatan masak Anda menjadi longgar, kencangkan sekrup pada setiap pegangan menggunakan obeng rumah tangga standar. Jika tidak, Anda tidak boleh lagi menggunakan peralatan masak tersebut.
- Tangan sintetis yang rusak akibat penanganan yang tidak benar dan tutup kaca yang rusak dapat diganti oleh dealer WMF Anda.

2.4| SPESIFIKASI SUHU

Untuk penggunaan di oven, lihat tabel berikut. Ketahanan suhu maksimum tergantung pada

bagian dengan ketahanan suhu terendah (tangki, tutup, atau badan). Jangan pernah menggunakan fungsi panggang oven dengan tutup kaca.

PEGANGAN (PENU- TUP DAN BADAN)	KETAHANAN SUHU
Terbuat dari bahan sintetis / silikon	70 °C (untuk menjaga makanan tetap hangat)
Terbuat dari baja tahan karat	250 °C
TUTUP	
Terbuat dari baja tahan karat atau kaca tanpa pinggir baja tahan karat	250 °C
Terbuat dari kaca dengan pinggir baja tahan karat / silikon	180 °C
Terbuat dari baja tahan karat dengan bagian sintetis	70 °C



3 | DIGUNAKAN PADA KOMPOR

Jenis kompor yang cocok



3.1 | INFORMASI UNTUK KOMPOR LISTRIK

Untuk penggunaan energi yang lebih efisien, diameter hotplate pada kompor listrik harus sesuai dengan diameter wajan:

Panci	Wajan	Wajan	
kecil	ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
sedang	ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
besar	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMASI UNTUK KOMPOR KACA KERAMIK

Jaga area memasak tetap bersih agar tidak ada sisa kotoran yang masuk antara bagian bawah wadah masak dan kompor. Hal ini dapat menggores permukaan kaca keramik. Gunakan ukuran hotplate yang sesuai dengan wadah masak Anda untuk penggunaan energi yang optimal.

3.3 | INFORMASI UNTUK KOMPOR GAS

Gunakan ukuran kompor gas yang sesuai dengan wajan Anda untuk penggunaan energi yang optimal. Atur api gas agar api hanya bersentuhan dengan dasar wajan dan tidak melebihi batasnya, untuk mencegah kerusakan pada pegangan.

3.4 | INFORMASI UNTUK KOMPOR INDUKSI

Perhatikan: Induksi adalah sumber panas yang sangat cepat. Jangan memanaskan wadah masak yang kosong karena dapat rusak akibat overheating. Memasak pada suhu tinggi dapat menghasilkan suara dengung. Suara ini terjadi karena alasan teknis dan tidak menandakan bahwa kompor atau wadah masak Anda rusak.

4 | PETUNJUK PERSIAPAN

4.1 | TIPS UNTUK MEMANGGANG DAN MENUMIS DAGING

Usap makanan dengan hati-hati sebelum menggorengnya untuk menghindari percikan minyak panas. Jangan memanaskan lemak berlebihan. Saat menggoreng dengan lemak atau menu-



mis, selalu masukkan lemak ke dalam wajan yang dingin, lalu panaskan dengan api besar.

Sebarkan lemak secara merata dengan memutar wajan. Saat muncul garis-garis di lemak atau mulai bergelembung sedikit, tambahkan daging ke wajan dan tekan ke dasar.

Kurangi pengaturan panas kompor dan tunggu hingga protein mengeras dan pori-pori daging tertutup. Begitu kerak yang menggugah selera terbentuk, daging akan terlepas dari dasar dan Anda dapat membalikinya dengan mudah serta menyelesaikan penggorengan sesuai selera.

Saat menumis, ikuti langkah di atas, tetapi kurangi pengaturan panas lebih lanjut. Goreng selama 8–10 menit di setiap sisi dengan tutup tertutup. Waktu memasak tergantung pada ukuran dan jenis makanan. Dengan metode ini, daging digoreng dalam cairannya sendiri dan membutuhkan sedikit lemak. Namun, berhati-hatilah dengan lemak panas.

4.2 | TIPS MEMASAK DENGAN SEDIKIT AIR

Bentuk persiapan yang lembut ini menggunakan sangat sedikit cairan untuk memasak sayuran atau makanan lain dalam wadah tertutup. Untuk men-

cegah uap keluar dan mengganggu siklus uap air, tutup yang rapat harus tetap tertutup.

Memasak dengan sedikit air ideal untuk sayuran, ikan, unggas, atau daging hewan muda. Dengan metode ini, vitamin, mineral, dan unsur mikro lainnya tetap terjaga karena tidak terbilas oleh air. Anda dapat menghindari penambahan garam, karena rasa alami bahan makanan tetap terjaga.

5 | PETUNJUK PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

- Setelah digunakan, bilas dengan air panas sesegera mungkin.
- Jika makanan gosong dan menempel meskipun telah mengambil langkah pencegahan yang tepat, segera hilangkan sisa-sisa yang gosong. Untuk melakukannya, rebus sedikit air dan sabun cuci piring dalam wadah masak, angkat dari kompor, biarkan sisa makanan yang membandel melunak, lalu bersihkan dengan lembut menggunakan spons lembut atau sikat.
- Jangan gunakan wol baja, pembersih abrasif yang mengandung pasir, atau sisi keras spons.
- Untuk menghilangkan noda membandel, gunakan deterjen cair khusus untuk peralatan masak Fusiontec.



- Wajan Fusiontec aman untuk dicuci dalam mesin pencuci piring. Namun, mencuci dalam mesin pencuci piring dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaan. Hal ini tidak mempengaruhi fungsi wajan. Kami merekomendasikan untuk mencuci secara manual.
- Keringkan peralatan masak dan tutupnya dengan benar setelah dicuci.
- Keringkan peralatan masak dengan baik sebelum menyimpannya.
- Tumpuk panci dan wajan di dalam satu sama lain, sehingga pegangan berada di tepi.
- Jika memungkinkan, jangan simpan tutup langsung di atas peralatan masak.

6 | PERNYATAAN GARANSI

Bahan Fusiontec WMF

Kami menjamin ketahanan bahan Fusiontec selama masa garansi 30 tahun sejak tanggal pembelian, dengan syarat digunakan secara normal dan sesuai dengan tujuan penggunaannya.

Garansi 30 tahun berlaku untuk permukaan dalam dan luar peralatan masak Fusiontec.

Garansi kami mencakup penggantian produk yang cacat dengan produk baru, selama produk tersebut masih termasuk dalam jangkauan produk WMF. Jika model produk tidak lagi termasuk dalam jangkauan produk WMF, bagian yang cacat akan diganti dengan produk serupa yang termasuk dalam jangkauan produk WMF.

Seluruh garansi disediakan oleh kami secara gratis. Klaim garansi ini berlaku secara eksklusif untuk klaim ini. Klaim tambahan dari garansi ini dikecualikan.

Pengecualian garansi

Tidak ada garansi untuk kerusakan yang disebabkan oleh alasan-alasan berikut:

- Tidak mematuhi petunjuk penggunaan dan perawatan yang tercantum dalam petunjuk penggunaan
- Penggunaan yang tidak sesuai atau tidak benar
- Perawatan yang cacat atau lalai Gaya eksternal dari segala jenis (misalnya jatuh ke tanah, benturan juga di tepi yang mengalir)
- Dampak mekanis, kimia, atau fisik pada permukaan pot akibat penggunaan yang tidak benar
- Perbaikan yang dilakukan dengan tidak benar
- Pemasangan suku cadang yang bukan asli



Tutup dan pegangan tidak termasuk dalam garansi karena bagian-bagian ini tidak mengandung bahan Fusiontec.

Prosedur pengajuan klaim garansi

Untuk mengajukan klaim garansi, Anda harus menyediakan kami dengan bukti pembelian asli yang ber tanggal, atau fotokopi atau salinan digitalnya. Garansi berlaku mulai tanggal pembelian. Untuk mengajukan klaim garansi, silakan hubungi tim Layanan Konsumen kami melalui telepon atau email.

[Alamat perusahaan dan detail lebih lanjut dapat ditemukan dalam daftar negara di bagian akhir dokumen ini.](#)

Garansi hukum

Garansi ini tidak membatasi hak garansi hukum Anda, yang dapat Anda ajukan kepada penjual secara gratis jika barang yang dibeli tidak bebas dari cacat pada saat penyerahan risiko. Selama masa garansi, Anda berhak atas hak garansi hukum untuk perbaikan, pengurangan harga, pembatalan, dan ganti rugi sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Pemberi Garansi

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Jerman
wmf.com



VIRTUVĖS INDŲ SERIJA

Fusiontec medžiaga

LT

Džiaugiamės, kad pasirinkote WMF „Fusiontec“ virtuvės indus. Ši revoliucinė medžiaga, sukurta iš mūsų aistros nepaprastam dizainui, aukšto lygio meistriškumui ir didžiuliame novatoriškumui, derina itin kietą, atsparią įbrėžimams paviršių, ilgai išlaiko šilumą ir greitai pasiekia norimą temperatūrą, užtikrinant išskirtinį maisto gaminimo patirtį (pagal vidinius bandymus, 2025 m.).

„Fusiontec®“ žavi nepriekaištingu grožiu dešimtmečius ir ant kiekvienos viryklės. Tai garantuojame*. Kokybė – pagaminta Vokietijoje.

* 30 metų garantija taikoma vidinei ir išorinei viryklės paviršiaus daliai. Garantija galioja tik tada, kai produktas naudojamas pagal paskirtį. Atkreipkite dėmesį į pridedamą garantijos deklaraciją. Aprašyti garantijos ir garantinio aptarnavimo laikotarpiai gali būti netaikomi visais atvejais. Jie gali skirtis priklausomai nuo produkto, šalies ar regiono. Tikslią informaciją galite gauti iš vietos platintojo ar aptarnavimo centro.

ĮSPĖJIMAS

Šis simbolis įspėja apie tiesioginį pavojų, kuris gali sukelti rimtus sužalojimus (pvz., dėl garų ar karštų paviršių), taip pat apie galimus pavojus, kurie gali sukelti rimtus sužalojimus.

1 | SAUGAUS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite šias pastabas. Šiuos virtuvės reikmenis turėtų naudoti tik asmenys, kurie susipažino su naudojimo ir priežiūros instrukcijomis. Laikykite jas saugioje vietoje, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti.



ĪSPĒJIMAS

Saugos ir funkcionalumo uztikrināmas

- Jei rankenos atsilaisvina, priveržkite jas atsuktuvu.
- Pakeiskite įtrūkusias arba netinkamai pritvirtintas rankenas.
- Pakeiskite pažeistus stiklinius dangčius arba bet kokius pažeistus virtuvės reikmenis.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.
- Laikykites mūsų valymo ir priežiūros instrukcijų.
- Jei reikia remontuoti, kreipkitės į specializuotą pardavėją.
- Dėl naudojimo orkaitėje skaitykite produkto naudojimo instrukcijas. Maksimali temperatūra priklauso nuo mažiausią temperatūrą atlaikančių dalių (rankenos, dangčio ar korpuso). Niekada nenaudokite orkaitės grilio funkcijos su stikliniais dangčiais.
- Niekada virtuvės reikmenų į mikrobangų krosnelę.

ĪSPĒJIMAS

Saugos maisto gaminimas su „Fusiontec“ virtuvės reikmenimis

Atkreipkite dėmesį, kad „Fusiontec“ puikiai laidžia šilumą, todėl paviršiai greitai įkaista tiek

virimo ir kepimo metu ant kaitlentės, tiek naudojant orkaitę.

- Siekiant išvengti sužalojimų, visada naudokite tinkamas, karščiui atsparias orkaitės pirštines.
- Saugumo sumetimais visada nešiokite virtuvės reikmenis už rankenų ir būkite atsargūs, kad niekas kitas jų nelies.
- Karštus virtuvės reikmenis perkelkite ir nešiojate tik už rankenų, tvirtai juos laikydami.
- Karštus indus statykite tik ant karščiui atsparių paviršių (niekada ant sintetinių medžiagų).
- Niekada nepalikite karštų indų be priežiūros.
- Nepersukaitinkite produkto.
- Virdami laikykite vaikus atokiau nuo kaitlentės. Niekada neleiskite vaikams be priežiūros liesti virtuvės reikmenų.
- Negalima laikyti rankenos virš liepsnos, nes ji gali susilpnėti.
- Nelieskite kaitlentės paviršiaus iškart po virimo. Tai taip pat taikoma indukciniams kaitlentėms. Virimo zona įkaista dėl indų pagrindo atgauto karščio.
- Giliam kepimui užtikrinkite, kad puodo dangtis nebūtų uždarytas. Karštas riebalas gali putoti ir sukelti sunkius nudegimus.
- Niekada negesinkite degančio riebalų vandens. Ugnis gesinama dangčiu arba, esant ekstremaliai situacijai, uždenkite drėgna staltiese.



- Nuimdami puodo dangtį, visada laikykite jį už rankenos. Niekada neatidarykite dangčio į šoną arba į save. Garai turi visada galėti išeiti tolyn nuo kūno!
- Būkite atsargūs prie kaitlentės ir naudokite dangtį arba apsaugą nuo purslų, kad išvengtumėte nudegimų.
- Maži virtuvės indai gali būti atsargiai pastatyti ant dujinės viryklės atraminių kojelių, kurias dauguma dujinių viryklių gamintojų pateikia kartu su trikojės.
- Norėdami pasiekti geresnį kaitinimo efektumą, indus statykite ant tinkamo skersmens kaitvietės. Kad išvengtumėte energijos švaistymo, rinkitės kaitvietę, kurios skersmuo atitinka indo skersmenį – nei per didelę, nei per mažą. Jei jūsų indai yra suderinami su indukcinė virykle, bet yra pastatyti ant kaitvietės, kurios skersmuo didesnis už indo skersmenį, indukcinė viryklė gali neįsijungti.
- Negalima į karštą indą pilti šalto vandens, ledo ar visiškai užšaldytų maisto produktų, nes gali susidaryti garų sprogimas, kuris gali sukelti nudegimus ar kitus sužalojimus naudotojams ar aplinkiniams. Būkite ypač atsargūs, jei induose yra karštų aliejų, naudojamų maisto gaminiui, nes karštas aliejus gali ištaškyti, jei vanduo pateks į kontaktą su karštu aliejumi.

- Nenaudokite virtuvės indų kartu, kad sudarytumėte dvigubą katilą. Šie indai nėra skirti šiam tikslui. Tokiu atveju gali kilti nestabilumo pavojus ir garų sukelti nudegimai ar kiti sužalojimai.
- Niekada nekaitinkite riebalų iki anglies susidarymo. Virimo metu išsiskiriančios garos gali būti pavojingos gyvūnams, turintiems jautrią kvėpavimo sistemą.

ĮSPĖJIMAS

Tinkamas elgesys su karštu riebalu

- Prieš kepdami maistą karštame riebaluose, jį kruopščiai nusauskinkite, kad išvengtumėte nudegimų nuo karšto aliejaus purslų.
- Negalima perkaitinti riebalų.
- Giliam kepimui indą pripildykite ne daugiau kaip iki pusės tinkamu riebalu.
 - Giliam kepimui užtikrinkite, kad puodo dangtis nebūtų uždarytas. Karštas riebalas gali putoti ir sukelti sunkius nudegimus.
 - Niekada negesinkite degančio riebalų vandens. Ugnis gesinama dangčiu arba, esant ekstremaliai situacijai, uždenkite drėgna staltiesė.



2 | TINKAMAS NAUDOJIMAS

2.1 | VEIKSMAI PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

- Prieš pirmą kartą naudojant, nuimkite visas lipdukas.
- Į indą įpilkite $\frac{2}{3}$ vandens, įlašinkite 2–3 šaukštus acto ir virinkite acto vandenį 5–10 minučių.
- Atvėsinus, visus indus kruopščiai nuplaukite rankomis ir kruopščiai nusauskinkite indus ir dangtį.

2.2 | MAISTO GAMINIMAS SU „FUSIONTEC“ INDAIS

- Niekada ilgai nekaitinkite tuščio indų ir užtikrinkite, kad maisto skysčiai visiškai neišgaruotų. Kitaip maistas gali prisilti ir sugadinti indą arba kaitinimo šaltinį.
- Negalima panardinti karštų stiklinių dangčių į vandenį arba dėti ant šaltų paviršių.
- Nesudaužykite šaukštų ar kitų virtuvės reikmenų į pilstymo kraštą. Tai gali pažeisti kraštą.
- Neslankykite virtuvės reikmenų pirmyn ir atgal per stiklo keramines kaitinimo zonas. Vietoj to, pakelkite virtuvės reikmenis.
- Visada laikykite virimo zoną švarią, nes indų pagrindo ir stiklo keramikos kaitlentės likučiai gali subraižyti virimo zoną.

2.3 | KITOS PASTABOS IR NAUDOJIMO PATARIMAI

- Maksimalų kaitinimo lygį naudokite tik virimui arba rudos spalvos įgavimo. Po to sumažinkite kaitinimą iki vidutinio arba žemo lygio.
- Mažai vandens naudojant viryklę, naudokite mažą kaitinimo lygį.
- Jei dangtis yra gerai uždėtas, jis gali prilipti dėl atvėsimo metu susidariusio vakuumo. Tokiu atveju reikia pakaitinti indą, kol dangtis vėl atsiklijuos.
- Puodai ir dangčiai be sintetinių dalių taip pat tinka naudoti orkaitėje (žr. toliau pateiktą lentelę).
- Jei puodo rankenos yra laisvos, priveržkite kiekvienos rankenos varžtą standartiniu namų ūkio atsuktuvu. Kitaip puodo naudoti negalima.
- Dėl netinkamo naudojimo pažeistas sintetines rankenas ir stiklinius dangčius galima pakeisti pas WMF platintoją.

2.4 | TEMPERATŪROS SPECIFIKACIJOS

Naudojimui orkaitėje vadovaukitės toliau pateikta lentele. Maksimali atsparumo temperatūrai riba priklauso nuo mažiausią atsparumą temperatūrai turinčių dalių (rankenos, dangčio ar korpuso). Nie-



kada nenaudokite orkaitės grotelių funkcijos su stikliniais dangčiais.

RANKENOS (DANGTIS IR KORPUSAS)	ATSPARUMAS TEMPERATŪRAI
Pagamintos iš sintetinės medžiagos / silikono	70 °C (maistui šiltiems laikyti)
Pagamintos iš nerūdijančio plieno	250 °C
DANGTIS	
Pagamintos iš nerūdijančio plieno arba stiklo be nerūdijančio plieno apvado	250 °C
Pagamintos iš stiklo su nerūdijančio plieno apvadu / silikonu	180 °C
Pagaminti iš nerūdijančio plieno su sintetinėmis dalimis	70 °C

3 | NAUDOJIMAS ANT KAITLENTĖS

Tinkami kaitlentės tipai



3.1 | INFORMACIJA APIE ELEKTRINES KAITLENTĖS

Siekiant efektyviau naudoti energiją, elektrinėse kaitlentėse kaitinimo plokštės skersmuo turi atitikti indų skersmenį:

Kaitlentė	Puodas	Keptuvė
maža $\varnothing$ 14.5 cm	$\varnothing$ 16 cm	$\varnothing$ 20 cm
vidutinė $\varnothing$ 18 cm	$\varnothing$ 20 cm	$\varnothing$ 24 cm
didelė $\varnothing$ 22 cm	$\varnothing$ 24 / 28 cm	$\varnothing$ 28 cm

3.2 | INFORMACIJA APIE STIKLO KERAMINES VIRYKLES

Laikykite virimo zoną švarią, kad tarp puodo dugno ir kaitlentės nepatektų nešvarumų. Tai gali subraižyti stiklo keramikos paviršių. Norėdami optimaliai naudoti energiją, naudokite kaitlentės dydį, atitinkantį jūsų puodą.



3.3| INFORMACIJA APIE DUJINES KAITLENTĖS

Siekiant optimaliai naudoti energiją, naudokite dujinės kaitlentės degiklį, atitinkantį jūsų virtuvės indų dydį. Reguluokite dujų liepsną taip, kad liepsna liestų tik virtuvės indų dugną ir neviršytų jo, kad nesugadintumėte rankenų.

3.4| INFORMACIJA APIE INDUKCIINES KAITLENTĖS

Atkreipkite dėmesį: indukcija yra labai greitas šilumos šaltinis. Niekada nekaitinkite tuščių virtuvės indų, nes jie gali būti pažeisti dėl perkaitimo. Virimas aukštoje temperatūroje gali sukelti šurmulį. Šis triukšmas atsiranda dėl techninių priežasčių ir nereiškia, kad jūsų kaitlentė ar virtuvės indai yra sugedę.

4| PARUOŠIMO INSTRUKCIJOS

4.1| MĖSOS KEPIMO IR TROŠKINIMO PATARIMAI

Prieš kepdami maistą, atsargiai nusauskite jį, kad išvengtumėte karšto aliejaus purslų. Nepersukaitinkite riebalų. Kepdami su riebalais ir troškindami,

riebalus visada pilkite į šaltą indą ir tik tada kaitinkite stipria ugnimi.

Riebalus paskirstykite tolygiai, sukdami puodą. Kai riebaluose atsiranda dryžiai arba jie pradeda šiek tiek burbuliuoti, į puodą įdėkite mėsą ir prispaudkite ją prie dugno.

Sumažinkite kaitlentės galingumą ir palaukite, kol baltymai sutirštės, o mėsos poros užsidarys. Kai susidarys apetitinė pluta, mėsa pati atsiskirs nuo dugno ir ją galėsite lengvai apversti ir kepti pagal savo skonį.

Troškinant, elkitės kaip nurodyta aukščiau, bet dar labiau sumažinkite kaitinimo galingumą. Kepkite 8–10 minučių iš kiekvienos pusės uždenę dangčiu. Kepimo laikas priklauso nuo patiekalo dydžio ir rūšies. Kepant šiuo būdu, mėsa kepa savo sultyse ir reikia mažai riebalų. Vis dėlto būkite atsargūs su karštais riebalais.

4.2| PATARIMAI MAISTO GAMINIMUI NAUDOJANT MAŽAI VANDENS

Šis švelnus maisto ruošimo būdas reikalauja labai mažai skysčio daržovėms ar kitam maistui kepti uždenytoje keptuvėje. Kad garai neišsiskirtų ir



nesutrikų vandens garų ciklas, tvirtai uždaryto dangčio negalima nuimti.

Maisto gaminimas su mažai vandens idealiai tinka daržovėms, žuviai, paukštienai ar jautienai. Šiuo būdu gaminant maistas išsaugo daug vitaminų, mineralų ir mikroelementų, nes jie neišplaunami vandeniui. Dažniausiai galima nenaudoti druskos, nes išlieka natūralus ingredientų skonis.

5 | VALYMO IR PRIEŽIŪROS INSTRUKCIJOS

- Po naudojimo kuo greičiau nuplaukite karštu vandeniu.
- Jei nepaisant visų atsargumo priemonių maistas vis tiek prirūko ir prilipo, nedelsiant pašalinkite juodus likučius. Tam į puodą įpilkite šiek tiek vandens ir indų ploviklio, užvirinkite, nuimkite nuo viryklės, palaukite, kol sunkiai nuvalomi maisto likučiai suminkštės, ir tada švelniai nuvalykite minkšta kempine arba šepetėliu.
- Nenaudokite plieninės vatos, smėlio turinčių valymo priemonių ar kietų kempinių.
- Nuolatinėms dėmėms pašalinti naudokite skystą ploviklį, skirtą „Fusiontec“ virtuvės indams.

- Fusiontec indai yra tinkami plauti indaplovėje. Tačiau plovimas indaplovėje gali sukelti paviršiaus spalvos pasikeitimą. Tai neturi įtakos indų funkcionalumui. Todėl rekomenduojame plauti rankomis.
- Po valymo virtuvės indus ir dangtį gerai nusauskinkite.
- Prieš laikydami virtuvės reikmenis, gerai juos nusauskinkite.
- Puodus ir keptuves sudėkite vieną į kitą taip, kad rankenos būtų ant krašto.
- Jei įmanoma, dangčio nelaikykite tiesiai ant virtuvės reikmenų.

6 | GARANTIJOS DEKLARACIJA

WMF Fusiontec medžiaga

Mes garantuojame „Fusiontec“ medžiagos patvarumą 30 metų nuo pirkimo datos, jei ji naudojama normaliai ir pagal paskirtį.

30 metų garantija taikoma Fusiontec virtuvės reikmenų vidiniams ir išoriniams paviršiams.



Mūsų garantija apima defektuoto produkto pakeitimą nauju, jei jis yra įtrauktas į produktų asortimentą. Jei modelis nebėra WMF produktų asortimente, defektuota dalis bus pakeista panašiu produktu, kuris yra WMF produktų asortimente.

Visą garantiją teikiame nemokamai. Garantija taikoma tik šiam reikalavimui. Kiti reikalavimai pagal šią garantiją yra atmesti.

Garantijos išimtis

Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl šių priežasčių:

- Nesilaikant naudojimo instrukcijoje pateiktų naudojimo ir priežiūros instrukcijų
- Netinkamas arba neteisingas naudojimas
- Defektas arba neatsargus elgesys Bet kokios išorinės jėgos (pvz., kritimas ant žemės, smūgis taip pat ant liejimo krašto)
- Mechaninis, cheminis ar fizinis poveikis puodo paviršiui dėl netinkamo naudojimo
- Netinkamai atlikti remontai
- Neoriginalių atsarginių dalių montavimas

Dangčiu ir rankenoms garantija netaikoma, nes šios dalys nėra pagamintos iš Fusiontec medžiagos.

Garantijos reikalavimo pateikimo tvarka

Norėdami pateikti garantinį reikalavimą, turite pateikti mums originalų pirkimo kvitą su data arba jo fotokopiją ar skenuotą kopiją. Garantija įsigalioja pirkimo dieną. Norėdami pateikti garantinį reikalavimą, susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo komanda telefonu arba el. paštu.

[Įmonės adresą ir kitą informaciją rasite šio dokumento pabaigoje esančiame šalių sąraše.](#)

Teisėta garantija

Ši garantija neapriboja jūsų įstatymų nustatytų garantinių teisių, kurias pirkėjas turi teisę nemokamai įgyvendinti pardavėjo atžvilgiu, jei pirkimo metu prekė turėjo trūkumų. Garantijos laikotarpis jums priklauso įstatymų nustatytos garantinės teisės į papildomą vykdymą, kainos sumažinimą, sutarties nutraukimą ir žalos atlyginimą, kiek tai leidžia įstatymai.

Garantijos teikėjas

Groupe Seb Polska
Inflancka 4 c bud D
00-189 Warszawa
Poland



PANNU SĒRIJA

Fusiontec materiāls

LV

Mēs esam priecīgi, ka esat izvēlējušies mūsu Fusiontec virtuves piederumus no WMF. Šis revolucionārais materiāls, kas radīts, pateicoties mūsu aizrautībai ar neparastu dizainu, augstajam meistartības līmenim un lielajam pionieru garam, apvieno ārkārtīgi cietu, skrāpējumiem izturīgu virsmu, ilgu siltuma saglabāšanu un ātru vēlamās temperatūras sasniegšanu, nodrošinot izcilu gatavošanas pieredzi (balstoties uz iekšējiem testiem, 2025).

Fusiontec® iedvesmo ar nevainojamu skaistumu gadu desmitiem un uz jebkuras plīts. Mēs to garantējam*. Kvalitāte – ražots Vācijā.

* 30 gadu garantija attiecas uz virtuves piederumu iekšējo un ārējo virsmu. Garantija ir spēkā tikai tad, ja produkts tiek lietots atbilstoši paredzētajam mērķim. Lūdzu, nemiet vērā pievienoto garantijas deklarāciju. Aprakstītie garantijas un pēcpārdošanas servisa periodi var nebūt universāli. Tie var atšķirties atkarībā no produkta, valsts vai reģiona. Precīzu informāciju lūdzu noskaidrojiet pie vietējā izplatītāja vai servisa centra.

BRĪDINĀJUMS

Šis simbols brīdina par tūlītēju apdraudējumu, kas var izraisīt nopietnus ievainojumus (piemēram, tvaika vai karstu virsmu dēļ), kā arī par iespējamiem riskiem, kas var izraisīt nopietnus ievainojumus.

1 | NORĀDĪJUMI PAR DROŠU LIETOŠANU

Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet šos norādījumus. Šo virtuves piederumu drīkst lietot tikai personas, kas iepriekš iepazīnušās ar lietošanas un kopšanas norādījumiem. Glabājiet tos drošā vietā, lai varētu ar tiem iepazīties arī nākotnē.



BRĪDINĀJUMS

Drošības un funkcionalitātes nodrošināšana

- Ja rokturi kļūst vaļīgi, pievelciet tos ar skrūvgriezi.
- Nomainiet rokturus, kas ir plaisājuši vai nepareizi piestiprināti.
- Nomainiet bojātus stikla vākus vai jebkuru bojātu virtuves piederumu.
- Izņemiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ievērojiet mūsu tīrīšanas un kopšanas instrukcijas.
- Remonta gadījumā sazinieties ar savu speciālistu.
- Lietošanai cepeškrāsnī skatieties produkta lietošanas instrukcijas. Maksimālā temperatūras izturība ir atkarīga no detaļām ar viszemāko temperatūras izturību (rokturis, vāks vai korpus). Nekad nelietojiet cepeškrāsnis grila funkciju ar stikla vākiem.
- Nelieciet virtuves piederumus mikroviļņu krāsnī.

BRĪDINĀJUMS

Droša gatavošana ar Fusioneer virtuves piederumiem

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Fusioneer ir liels siluma vadītājs un tāpēc virsmas ātri kļūst ļoti kar-

stas, gatavojot un cepot uz plīts, kā arī lietojot cepeškrāsnī.

- Lai izvairītos no traumām, vienmēr lietojiet piemērotus, karstumizturīgus cepeškrāsnis cimdus.
- Drošības apsvērumu dēļ virtuves piederumus vienmēr pārnesiet, turot tos aiz rokturiem, un uzmanieties, lai neaizskartu citus cilvēkus.
- Karstus virtuves piederumus pārvietojot vai pārnesot, izņemot rokturus un nodrošiniet stingru satvērienu.
- Karstus virtuves piederumus novietojiet tikai uz karstumizturīgām virsmām (nekad uz sintētiskiem materiāliem).
- Nekad neatstājiet karstus virtuves piederumus bez uzraudzības.
- Nepārkarsējiet produktu.
- Gatavošanas laikā bērniem jāatrodas tālāk no plīts. Nekad neļaujiet bērniem lietot virtuves piederumus bez uzraudzības.
- Nenovietojiet rokturi uz liesmas, tas var to bojāt.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties plīts virsmai uzreiz pēc gatavošanas. Tas attiecas arī uz indukcijas plīti. Gatavošanas zona kļūst karsta no trauku pamatnes atgūtajā siltumā.
- Fritējot pārliecinieties, ka trauka vāks nav aizvērts. Karstie tvaiki var izplūst un izraisīt nopietnus apdegumus.
- Nekad nedzēsiet degošus taukus ar ūdeni. Lai nodzēstu liesmas, izņemot vāku vai ārkārtas gadījumā pārklājiet ar mitru galdaudu.



- Noņemot vāku, vienmēr turiet to aiz roktura. Nekad neatveriet vāku uz sāniem vai pret sevi. Tvaikam vienmēr jāizplūst virzienā no ķermeņa.
- Esiet uzmanīgi plīts tuvumā un izmantojiet vāku vai aizsargu, lai izvairītos no apdegumiem.
- Mazus virtuves traukus var uzmanīgi novietot uz gāzes plīts atbalsta kājiņām, kurām lielākā daļa gāzes plīts ražotāju piegādā trīskāršus paliktnus.
- Lai nodrošinātu labāku sildīšanas efektivitāti, novietojiet virtuves piederumu uz degļa ar piemērotu diametru. Izvēlieties degli, kas atbilst virtuves piederuma diametram, ne pārāk lielu, ne pārāk mazu, lai izvairītos no enerģijas izšķiešanas. Ja virtuves piederums ir piemērots indukcijas plītim, novietojot to uz degļa, kura diametrs ir lielāks par virtuves piederuma diametru, indukcijas plīts var nedarboties.
- Nekādā gadījumā nepievienojiet aukstu ūdeni, ledu vai pilnībā sasaldētus produktus tieši uz karstiem virtuves piederumiem, jo var izveidoties tvaika izplūde, kas var izraisīt apdegumus vai citus ievainojumus lietotājiem vai apkārtējiem. Esiet īpaši uzmanīgi, ja virtuves piederumos ir karsta eļļa, kas izmantota gatavošanas laikā, jo, saskaroties ar ūdeni, karsta eļļa var izšļākties.
- Nekombinējiet virtuves traukus, lai izveidotu dubultu katlu. Šie trauki nav paredzēti šādi lietošanai. Šāda lietošana var izraisīt nestabilitāti un apdegumus vai citus ievainojumus, kas saistīti ar tvaiku.

- Nekad nekarsējiet taukus līdz oglekļa veidošanās brīdim. Gatavošanas laikā izdalītās tvaikas var būt bīstamas dzīvniekiem ar jutīgu elpošanas sistēmu.

BRĪDINĀJUMS

Pareiza rīcība ar ar karstiem taukiem

- Pirms cepšanas karstos taukos, pārtiku rūpīgi nosusiniet, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt karsta eļļa.
- Nepārkarsējiet taukus.
- Cepot frī, trauku piepildiet ne vairāk kā pusi ar piemērotu tauku.
 - Cepot frī kartupeļus, pārliecinieties, ka trauka vāks nav aizvērts. Karstais tauki var uzputot un izraisīt smagus apdegumus.
 - Nekad nedzēsiet degošu tauku ar ūdeni. Lai nodzēstu liesmas, izmantojiet vāku vai ārkārtas gadījumā pārklājiet ar mitru galdautu.

2 | PAREIZA LIETOŠANA

2.1 | PASĀKUMI PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms pirmās lietošanas noņemiet visas uzlīmes.



- Pildiet trauku ar ūdeni līdz $\frac{2}{3}$, pievienojiet 2–3 ēdamkarotes etiķa un vāriet etiķa ūdeni 5–10 minūtes.
- Kad ūdens ir atdzisis, rūpīgi izskalojiet visas detaļas un rūpīgi nosusiniet virtuves trauku un vāku.

2.2| ĒDIENU GATAVOŠANA AR FUSIONTEC VIRTUVES PIEDERUMIEM

- Nekad ilgstoši neuzkarsējiet tukšu virtuves trauku un pārliecinieties, ka gatavotā ēdiena šķidrums nav pilnībā iztvaicējies. Pretējā gadījumā ēdiens var piedegt un sabojāt virtuves trauku vai siltuma avotu.
- Nenemāciet karstus stikla vākus ūdenī un nelieciet tos uz aukstām virsmām.
- Nekad nesītiēt karotes vai citus virtuves piederumus pret ielejamo malu. Tas var sabojāt to.
- Nevelciet virtuves piederumus uz priekšu un atpakaļ pa stikla keramikas plīts virsmu. Tā vietā paceliet virtuves piederumus.
- Vienmēr uzturiet gatavošanas zonu tīru, jo atliekas starp virtuves piederumu pamatni un stikla keramikas plīti var saskrāpēt gatavošanas zonu.

2.3| CITI LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI UN PADOMI

- Maksimālo sildīšanas līmeni izmantojiet tikai vārīšanai vai apbrūnīšanai. Pēc tam samaziniet sildīšanas līmeni līdz vidējam vai zēmam.
- Īpaši, ja gatavojat ar ļoti maz ūdens, izmantojiet zemu siltumu.
- Ja vāks ir labi uzlikts, tas var pielipt, jo atdziestot veidojas vakuums. Šādā gadījumā trauku jāuzkarsē, līdz vāks atkal kļūst brīvs.
- Katli un vāki bez sintētiskām detaļām ir piemēroti arī lietošanai cepeškrāsnī (skatīt tabulu zemāk).
- Ja virtuves piederumu rokturi ir atslābuši, pievelciet katra roktura skrūvi ar standarta skrūvgriezi. Pretējā gadījumā virtuves piederumu vairs nedrīkst lietot.
- Sintētiskos rokturus kas bojāti nepareizas lietošanas dēļ, un bojātus stikla vākus var nomainīt WMF izplatītājs.

2.4| TEMPERATŪRAS SPECIFIKĀCIJAS

Lietošanai cepeškrāsnī skatieties šo tabulu. Maksimālā temperatūras izturība ir atkarīga no detaļām ar viszemāko temperatūras izturību (rokturis, vāks vai korpus). Nekad nelietojiet cepeškrāsns grila funkciju ar stikla vākiem.



ROKTURI (VĀKS UN KORPUSS)	TEMPERATŪRAS IZTURĪBA
Izgatavoti no sintētiska materiāla/silikona	70 °C (pārtikas siltuma saglabāšanai)
Izgatavoti no nerūsējošā tērauda	250 °C
VĀKS	
Izgatavoti no nerūsējošā tērauda vai stikla bez nerūsējošā tēra	250 °C
Izgatavoti no stikla ar nerūsējošā tērauda apmali / silikona	180 °C
Izgatavoti no nerūsējošā tērauda ar sintētiskām detaļām	70 °C

3 | LIETOŠANA UZ PLĪTS

Piemērotie plīts veidi



3.1 | INFORMĀCIJA PAR ELEKTRISKAJĀM PLĪTIM

Lai efektīvāk izmantotu enerģiju, elektriskajās plītīs karstās virsmas diametram jāatbilst virtuves piederumu diametram:

Karsēšanas plāksne	Katls	Panna
mazs ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
vidējs ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
liels ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMĀCIJA PAR STIKLA KERAMIKAS PLĪTIM

Saglabājiet gatavošanas zonu tīru, lai netiktu pieļautas netīrumu paliekas starp virtuves piederumu apakšu un plīti. Tas var saskrāpēt stikla keramikas virsmu. Lai optimāli izmantotu enerģiju, izmantojiet karstā plīts virsmas izmēru, kas atbilst jūsu virtuves piederumiem.

3.3 | INFORMĀCIJA PAR GĀZES PLĪTIM

Lai optimāli izmantotu enerģiju, izmantojiet gāzes degļa izmēru, kas atbilst jūsu virtuves piederumiem. Noregulējiet gāzes liesmu tā, lai tā sa-



skartos tikai ar virtuves piederuma pamatni un neizplatītās tālāk, lai nebojātu rokturus.

3.4| INFORMĀCIJA PAR INDUKCIJAS PLĪTĪM

Lūdzu, ņemiet vērā: indukcija ir ļoti ātrs siltuma avots. Nekad neuzkarsējiet tukšu virtuves trauku, jo tas var tikt bojāts pārkaršanas dēļ. Gatavojot augstā temperatūrā, var dzirdēt dūkoņas troksni. Šī trokšņa cēlonis ir tehnisks un nenorāda uz plīts vai virtuves trauka bojājumu.

4| SAGATAVOŠANAS NORĀDĪJUMI

4.1| PADOMI GAĻAS CEPŠANAI UN SAUTĒŠANAI

Pirms cepšanas rūpīgi nosusiniet pārtiku, lai izvairītos no karsta eļļas šļakatām. Nepārkarsējiet taukus. Cepot ar taukiem un sautējot, vienmēr lieciet taukus aukstā traukā un pēc tam uzkarsējiet uz lielas uguns.

Lai tauki sadalītos vienmērīgi, pagrieziet katlu. Kad taukos parādās svītras vai tie sāk nedaudz burbulot, ielieciet gaļu traukā un piespiediet to pie pamatnes.

Samaziniet plīts jaudu un pagaidiet, līdz olbaltumvielas ir sacietējušas un gaļas poras ir aizvērušās. Tiklīdz ir izveidojusies apetīti rosinoša garoza, gaļa atdalīsies no pamatnes, un jūs to varēsiet viegli apgriezt un pabeigt cepšanu pēc savas gaumes.

Gaļas sautēšanai rīkojieties kā iepriekš, bet vēl vairāk samaziniet siltuma iestatījumu. Cepiet 8–10 minūtes no katras puses ar aizvērtu vāku. Cepšanas laiks ir atkarīgs no ēdiena lieluma un veida. Šādā veidā gaļa cepas savā sulā un prasa maz tauku. Tomēr esiet uzmanīgi ar karstiem taukiem.

4.2| PADOMI ĒDIENU GATAVOŠANAI AR NELIELU ŪDENS DAUDZUMU

Šis maigais pagatavošanas veids paredz ļoti maz šķidruma dārzeni vai citu produktu pagatavošanai noslēgtā traukā. Lai neizkļūtu tvaiks un netiktu pārtraukts ūdens tvaika cikls, cieši noslēgto vāku nedrīkst noņemt.

Gatavošana ar maz ūdens ir ideāli piemērota dārzeņiem, zivīm, mājputnu gaļai vai jauno dzīvnieku gaļai. Šajā gatavošanas veidā vitamīni, minerālvielas un mikroelementi lielākoties saglabājas, jo tie netiek izskaloiti ūdenī. Parasti var atturēties no sāls pievienošanas, jo tiek saglabāta arī sastāvdaļu dabiskā garša.



5 | TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS INSTRUKCIJAS

- Pēc lietošanas pēc iespējas ātrāk noskalojiet ar karstu ūdeni.
- Ja, ievērojot visus piesardzības pasākumus, ēdiens tomēr piedeg un pielīp, nekavējoties noņemiet melnās atliekas. Lai to izdarītu, uzkaršējiet traukā neredzams ūdens un mazgāšanas šķidrums, noņemiet no plīts, ļaujiet grūti noņemamajiem ēdiena atlikumiem pastāvēt ūdenī un pēc tam tos uzmanīgi noņemiet ar mīkstu sūkli vai suku.
- Nelietojiet tērauda vati, smiltis saturošus berzes līdzekļus vai sūkļu cietās malas.
- Lai noņemtu grūti notīrāmus traipus, izmanto Fusiontec virtuves piederumu šķidrā mazgāšanas līdzekli.
- Fusiontec virtuves piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Tomēr mazgāšana trauku mazgājamā mašīnā var izraisīt virsmas krāsas izmaiņas. Tas neietekmē funkcionalitāti. Tāpēc mēs iesakām mazgāt ar rokām.
- Pēc tīrīšanas virtuves piederumus un vāku rūpīgi nosusiniet.
- Pirms glabāšanas traukus labi nosusiniet.
- Katlus un pannas salieciet vienu otrā, lai rokturi atrastos uz malām.
- Ja iespējams, vāku neuzglabāiet tieši uz virtuves piederuma.

6 | GARANTIJAS DEKLARĀCIJA

WMF Fusiontec materiāls

Mēs garantējam Fusiontec materiāla izturību 30 gadu garantijas periodā no pirkuma datuma, ja tas tiek lietots standarta apstākļos un atbilstoši paredzētajam mērķim.

30 gadu garantija attiecas uz Fusiontec virtuves piederumu iekšējām un ārējām virsmām.

Mūsu garantija sedz defektīvā produkta nomainīšanu pret jaunu, ja tas ir iekļauts produktā klāstā. Ja modelis vairs nav iekļauts WMF produktu klāstā, defektīvā daļa tiks nomainīta pret līdzīgu produktu, kas ir iekļauts WMF produktu klāstā.

Visa garantija tiek nodrošināta bez maksas. Garantijas prasība attiecas tikai uz šo prasību. Papildu prasības saskaņā ar šo garantiju ir izslēgtas.

Garantijas izņēmumi

Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ:

- Lietošanas instrukcijā norādīto ekspluatācijas un kopšanas instrukciju neievērošana
- Nepiemērota vai nepareiza lietošana
- Defekti vai nevērīga rīcība



- Jebkāda veida ārēji spēki (piemēram, trieciens vai pannas nokrišana uz zemes arī uz izliešanas malas)
- Mehāniska, ķīmiska vai fiziska ietekme nepareizas lietošanas rezultātā
- Nepareizi veikti remontī
- Neoriģinālu rezerves daļu uzstādīšana

Dangtis, rankenos ir pīlstymo kraštas nēra garantījos objektas, nes šīos dalys nēra pagamīntos īš Fusiontec medžiagos.

Garantījas prasības iesnīegšanas kārtība

Lai iesnīegu garantījas prasību, jums jāīesnīedz mums oriģināls pīrkuma čeks ar datumu vai tā fotokopīja vai skenēta kopīja. Garantīja stājas spēkā no pīrkuma datuma. Lai iesnīegu garantījas prasību, lūdzu, sazinīeties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu pa tālruni vai e-pastu.

[Uznēmuma adrese un sīkāka informācija ir atrodama valstu sarakstā šā dokumenta beigās.](#)

Likumā noteiktā garantīja

Šī garantīja neīerobežo jūsu likumā noteiktās garantījas tiesības, kuras pīrcējs var bez maksas īzmantot pret pārdevēju, ja īegādātais produkts riska pārņemšanas brīdī bija ar defektiem. Garantījas periodā jums īr likumā noteiktās garantījas tiesības uz papīldus īzpīldī, samazinājumu, atteīšanos no pīrkuma un zaudējumu atlīdzību likumā noteiktā apmērā.

Garantījas devējs

Groupe Seb Polska
Inflancka 4 c bud D
00-189 Warszawa
Poland



SIRI ALAT MEMASAK

Bahan Fusiontec

MY

Kami berbesar hati kerana anda telah memilih alat memasak Fusiontec kami daripada WMF. Dilahirkan daripada keghairahan kami untuk reka bentuk yang luar biasa, tahap ketukangan yang tinggi dan semangat perintis yang tinggi, bahan revolusioner ini menggabungkan permukaan yang sangat keras, kalis calar, pengekalan haba yang lama dan cepat mencapai suhu yang diingini untuk pengalaman memasak yang luar biasa (berdasarkan ujian dalaman, 2025).

Fusiontec® memberi inspirasi dengan kecantikan yang sempurna selama beberapa dekad dan pada setiap hob. Kami menjamin* ini. Kualiti - Dibuat di Jerman.

* Waranti 30 tahun terpakai pada permukaan dalam dan luar alat memasak. Waranti hanya terpakai apabila produk digunakan seperti yang dimaksudkan. Sila ambil perhatian pengisytiharan waranti yang disertakan. Waranti dan tempoh perkhidmatan selepas jualan yang diterangkan mungkin tidak terpakai secara universal. Ini mungkin berbeza mengikut produk, negara atau wilayah. Sila rujuk pengedar atau pusat servis tempatan anda untuk maklumat yang tepat.



AMARAN

Simbol ini memberi amaran tentang bahaya segera yang boleh membawa kepada kecederaan serius (cth akibat wap atau permukaan panas) serta kemungkinan risiko yang boleh membawa kepada kecederaan serius.

1 | ARAHAN UNTUK PENGGUNAAN YANG SELAMAT

Baca nota ini dengan teliti sebelum digunakan. Alat memasak ini hanya boleh digunakan oleh orang yang mula-mula membiasakan diri dengan arahan penggunaan dan penjagaan. Simpan di tempat yang selamat untuk rujukan masa hadapan.



AMARAN

Menjaga keselamatan dan fungsi

- Jika pemegang menjadi longgar, ketatkannya dengan pemutar skru.
- Gantikan pemegang yang retak atau tidak sesuai dengan betul.
- Gantikan penutup kaca yang rosak atau sebarang alat memasak yang rosak.
- Hanya gunakan alat ganti asli.
- Rujuk arahan kami untuk pembersihan dan penjagaan.
- Sekiranya berlaku pembaikan, hubungi peniaga pakar anda.
- Untuk kegunaan dalam ketuhar, sila rujuk kepada arahan penggunaan produk anda. Rintangan suhu maksimum bergantung pada bahagian yang mempunyai rintangan suhu terendah (pemegang, penutup atau badan). Jangan sekali-kali menggunakan fungsi pemanggang ketuhar dengan penutup kaca.
- Jangan letakkan alat memasak anda di dalam ketuhar gelombang mikro.

AMARAN

Memasak dengan selamat dengan alat memasak Fusioneer anda

Sila ambil perhatian bahawa Fusioneer adalah konduktor haba yang sangat baik dan oleh itu permukaan menjadi sangat panas selepas masa yang singkat semasa memasak dan menggoreng di atas dapur serta apabila digunakan di dalam ketuhar.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar yang sesuai dan tahan panas untuk mengelakkan kecederaan.
- Atas sebab keselamatan, sentiasa gunakan tepi cengkaman untuk membawa alat memasak, dan berhati-hati agar tidak menyentuh orang lain dengannya.
- Anda mesti menggunakan pemegang dan memastikan cengkaman yang kukuh apabila menggerakkan atau membawa alat memasak panas.
- Hanya letakkan alat memasak panas pada permukaan kalis haba (jangan sekali-kali pada bahan sintetik).
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat memasak panas tanpa pengawasan.
- Jangan terlalu panaskan produk anda.



- Jauhkan kanak-kanak dari dapur semasa memasak. Jangan sekali-kali bernakn kanak-kanak mengendalikan alat memasak tanpa pengawasan.
- Jangan dedahkan pemegang kepada api, ia boleh melemahkannya.
- Jangan sentuh permukaan dapur sejurus selepas memasak. Ini juga terpakai kepada hob induksi. Kawasan memasak menjadi panas kerana haba pulih asas alat memasak.
- Semasa menggoreng, pastikan anda tidak menutup penutup alat memasak. Lemak panas boleh berbuhih dan menyebabkan luka bakar yang teruk.
- Jangan sekali-kali memadamkan pembakaran lemak dengan air. Gunakan penutup untuk memadamkan api atau tutup dengan alas meja basah semasa kecemasan.
- Sentiasa pegang penutup alat memasak pada pemegang apabila mengeluarkan. Jangan sekali-kali membuka penutup ke tepi atau ke arah badan anda. Stim mesti sentiasa dapat melarikan diri dari badan!
- Berhati-hati berhampiran dapur dan gunakan penutup atau pelindung percikan untuk mengelakkan melecur/melecur.
- Alat memasak kecil mungkin dipusatkan dengan teliti pada kaki sokongan dapur gas yang mana kebanyakan pengeluar dapur gas menyediakan trivet.
- Letakkan alat memasak anda pada penunu dengan diameter yang sesuai untuk prestasi pemanasan yang lebih baik. Pilih penunu yang sepadan dengan diameter alat memasak anda, tidak terlalu besar atau terlalu kecil, untuk mengelakkan pembaziran tenaga. Jika alat memasak anda serasi dengan dapur aruhan, jika alat memasak anda diletakkan pada penunu dengan diameter lebih besar daripada alat memasak anda, ia mungkin tidak mencetuskan dapur aruhan anda.
- Jangan tambahkan air sejuk, ais atau bahan makanan beku sepenuhnya terus ke alat memasak panas, kerana letusan wap boleh berlaku yang boleh menyebabkan melecur atau kecederaan lain kepada pengguna atau orang yang melihat. Berhati-hati terutamanya dalam hal ini apabila alat memasak mengandungi minyak panas yang digunakan semasa memasak, kerana percikan minyak panas mungkin berlaku apabila unsur yang mengandungi air bersentuhan dengan minyak panas.
- Jangan gabungkan alat memasak untuk membuat dandang berganda. Potongan ini tidak direka untuk tujuan itu. Penggunaan sedemikian boleh mengakibatkan risiko ketidakstabilan dan melecur berkaitan wap atau kecederaan lain.



- Jangan sekali-kali memanaskan lemak ke tahap pengkarbonan. Asap yang dikeluarkan semasa memasak boleh membahayakan haiwan dengan sistem pernafasan yang sensitif.



Mengendalikan lemak panas dengan betul

- Keringkan makanan dengan teliti sebelum menggorengnya dalam lemak panas untuk mengelakkan luka terbakar akibat percikan minyak panas.
- Jangan terlalu panaskan lemak.
- Apabila menggoreng dalam, isi alat memasak tidak lebih daripada separuh jalan dengan lemak yang sesuai.
 - Semasa menggoreng, pastikan anda tidak menutup penutup alat memasak. Lemak panas boleh berbuih dan menyebabkan luka bakar yang teruk.
 - Jangan sekali-kali memadamkan pembakaran lemak dengan air. Gunakan penutup untuk memadamkan api atau tutup dengan alas meja basah semasa kecemasan.

2 | PENGGUNAAN YANG BETUL

2.1 | LANGKAH-LANGKAH SEBELUM MENGGUNAKAN BUAT KALI PERTAMA

- Keluarkan semua pelekak sebelum menggunakan buat kali pertama.
- Isi alat memasak 2/3 dengan air, masukkan 2 – 3 sudu besar cuka dan kemudian rebus air cuka selama 5 – 10 minit.
- Setelah sejuk, bilas semua bahagian dengan teliti dengan tangan dan keringkan alat memasak dan penutup dengan teliti.

2.2 | MEMASAK DENGAN ALAT MEMASAK FUSIONTEC

- Jangan sekali-kali memanaskan alat memasak kosong untuk jangka masa yang panjang, dan pastikan cecair makanan yang telah dimasak tidak tersejat sepenuhnya. Kegagalan berbuat demikian boleh mengakibatkan makanan terbakar dan boleh merosakkan alat memasak atau sumber haba.
- Elakkan merendam penutup kaca panas di dalam air atau meletakkannya di atas permukaan sejuk.



- Jangan ketuk sudu atau peralatan dapur lain pada rim tuang. Ini boleh merosakkan rim.
- Elakkan daripada menggongsorkan alat memasak ke depan dan ke belakang merentasi zon memasak seramik kaca. Angkat alat memasak sebaliknya.
- Sentiasa pastikan kawasan memasak bersih, kerana sisa antara dasar alat memasak dan dapur seramik kaca boleh mencalarakan kawasan memasak.

2.3 | NOTA DAN PETUA LAIN UNTUK DIGUNAKAN

- Hanya gunakan tahap pemanasan maksimum untuk mendidih atau memerang. Kemudian kecilkan semula api ke tetapan sederhana atau rendah.
- Gunakan api yang perlahan terutamanya apabila memasak dengan sedikit air.
- Jika tudung berada pada kedudukan yang baik, ia mungkin melekat disebabkan oleh vakum yang dicipta semasa menyejukkan. Dalam kes ini, anda mesti memanaskan semula alat memasak sehingga penutup menjadi bebas semula.

- Periu dan penutup tanpa bahagian sintetik juga sesuai digunakan dalam ketuhar (lihat jadual berikut).
- Jika pemegang pada alat memasak anda telah longgar, ketatkan skru pada setiap pemegang menggunakan pemutar skru isi rumah standard. Jika tidak, anda tidak boleh lagi menggunakan alat memasak.
- Pemegang sintetik yang telah rosak akibat pengendalian yang tidak betul dan penutup kaca yang rosak boleh digantikan oleh peniaga WMF anda.

2.4 | SPESIFIKASI SUHU

Untuk kegunaan dalam ketuhar, rujuk jadual berikut. Rintangan suhu maksimum bergantung pada bahagian yang mempunyai rintangan suhu terendah (pemegang, penutup atau pemanggang ketuhar dengan penutup kaca).



PEMEGANG (TUDUNG DAN BADAN)	RINTANGAN SUHU
Diperbuat daripada bahan sintetik / silikon	70 °C (untuk memastikan makanan hangat)
Diperbuat daripada keluli tahan karat	250 °C
TUDUNG	
Diperbuat daripada keluli tahan karat atau kaca tanpa rim keluli tahan karat	250 °C
Diperbuat daripada kaca dengan rim keluli tahan karat / silikon	180 °C
Diperbuat daripada keluli tahan karat dengan bahagian sintetik	70 °C

3| GUNAKAN PADA DAPUR MEMASAK

Jenis hob yang sesuai



3.1| MAKLUMAT UNTUK DAPUR ELEKTRIK

Untuk penggunaan tenaga yang lebih cekap, diameter plat panas pada dapur elektrik mesti sepadan dengan diameter alat memasak:

Plat panas	Periuk	Kuali goreng
kecil	ø 14.5 cm	ø 16 cm
ø 20 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
sederhana	ø 18 cm	ø 24 / 28 cm
besar	ø 22 cm	ø 28 cm

3.2| MAKLUMAT UNTUK DAPUR SERAMIK KACA

Pastikan kawasan memasak bersih supaya tiada sisa kotoran boleh masuk antara bahagian bawah alat memasak dan dapur memasak. Ini boleh mencalarakan permukaan seramik kaca. Gunakan saiz plat panas yang sepadan dengan alat memasak anda untuk penggunaan tenaga yang optimum.

3.3| MAKLUMAT UNTUK DAPUR GAS

Gunakan saiz penunu gas yang sepadan dengan alat memasak anda untuk penggunaan tenaga yang optimum. Laraskan nyalaan gas supaya nyalaan hanya bersentuhan dengan dasar



alat memasak dan tidak melampauinya, untuk mengelakkan daripada merosakkan pemegang.

3.4| MAKLUMAT UNTUK HOB INDUKSI

Sila ambil perhatian: aruhan ialah sumber haba yang sangat pantas. Jangan sekali-kali memanaskan alat memasak kosong kerana ia boleh rosak akibat terlalu panas. Memasak pada suhu tinggi boleh menghasilkan bunyi yang berdengung. Bunyi ini berlaku atas sebab teknikal dan tidak menunjukkan bahawa dapur atau alat memasak anda rosak.

4| ARAHAN PENYEDIAAN

4.1| PETUA UNTUK MEMANGGANG DAN MEREBUS DAGING

Sapu makanan dengan teliti sebelum anda menggorengnya. untuk mengelakkan percikan minyak panas. Jangan terlalu panaskan lemak. Apabila menggoreng dengan lemak dan merebus, sentiasa masukkan lemak ke dalam alat memasak yang sejuk dan kemudian panaskan dengan api yang tinggi.

Agihkan lemak secara merata dengan memutar periuk. Apabila garisan muncul dalam lemak atau ia mula menggelegak sedikit, masukkan daging ke dalam alat memasak dan tekan pada pangkalan.

Kurangkan tetapan haba hob dan tunggu sehingga protein telah membeku dan pori-pori daging telah tertutup. Sebaik sahaja terbentuk kerak yang menyelerakan, daging akan tertanggal dari pangkalnya dan anda boleh memutarnya dengan mudah dan selesai menggoreng mengikut citarasa anda.

Apabila mendidih, teruskan seperti di atas, tetapi kurangkan tetapan haba lebih jauh. Goreng selama 8 – 10 minit pada setiap sisi dengan penutup tertutup. Masa memasak bergantung pada saiz dan jenis makanan. Dengan jenis masakan ini, daging goreng dalam jusnya sendiri dan memerlukan sedikit lemak. Namun begitu, berhati-hati dengan lemak panas.

4.2| PETUA MEMASAK DENGAN SEDIKIT AIR

Bentuk penyediaan yang lembut ini menggunakan sedikit cecair untuk memasak sayur-sayuran atau makanan lain dalam alat memasak bertutup. Untuk mengelakkan wap daripada keluar dan



mengganggu kitaran wap air, penutup yang tertutup rapat tidak boleh ditanggalkan.

Memasak dalam sedikit air sesuai untuk sayur-sayuran, ikan, ayam atau daging haiwan muda. Dengan kaedah memasak ini, vitamin, mineral dan unsur surih sebahagian besarnya dikekalkan kerana ia tidak dibilas di dalam air. Anda kebanyakannya boleh menahan diri daripada menambah garam, kerana rasa yang wujud dalam ramuan juga dipelihara.

5 | ARAHAN UNTUK PEMBERSIHAN DAN PENJAGAAN

- Selepas digunakan, bilas dengan air panas secepat mungkin.
- Sekiranya makanan terbakar dan melekat walaupun mengambil langkah berjaga-jaga yang sewajarnya, keluarkan sisa hitam dengan segera. Untuk berbuat demikian, bawa sedikit air dan cecair pencuci sehingga mendidih dalam alat memasak, keluarkan dari dapur, biarkan sisa makanan yang degil menjadi lembut dan kemudian keluarkan perlahan-lahan dengan span atau berus lembut.
- Jangan gunakan sebarang bulu keluli, agen penyental yang mengandungi pasir atau bahagian keras span.

- Untuk menghilangkan kotoran degil gunakan detergen cecair untuk alat memasak Fusintec.
- Alat memasak Fusintec selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk. Walau bagaimanapun, pembersihan dalam mesin basuh pinggan mangkuk boleh menyebabkan perubahan warna pada permukaan. Ini tidak menjejaskan fungsi. Oleh itu, kami mengesyorkan pembersihan dengan tangan.
- Keringkan alat memasak dan penutup dengan teliti selepas dibersihkan.
- Keringkan alat memasak dengan baik sebelum menyimpannya.
- Susun periuk dan kualiti di dalam satu sama lain, supaya pemegangnya terletak di atas rim.
- Jika boleh, jangan simpan penutup terus di atas alat memasak.

6 | PENGISYTIHARAN JAMINAN

Bahan WMF Fusintec

Kami dengan ini menjamin ketahanan bahan Fusintec untuk tempoh jaminan selama 30 tahun dari tarikh pembelian, dengan syarat ia digunakan secara normal dan mengikut tujuan yang dimaksudkan.



Waranti 30 tahun dijamin pada permukaan dalam dan luar alat memasak Fusioneer.

Waranti kami meliputi penggantian produk yang rosak dengan yang baru, selagi ia termasuk dalam rangkaian produk. Jika model itu bukan lagi sebahagian daripada rangkaian produk WMF, bahagian yang rosak akan digantikan dengan produk serupa yang merupakan sebahagian daripada rangkaian produk WMF.

Dia keseluruhan waranti disediakan oleh kami secara percuma. Tuntutan waranti dilanjutkan secara eksklusif kepada tuntutan ini. Tuntutan lanjut daripada waranti ini dikecualikan.

Pengecualian waranti

Tiada jaminan untuk kerosakan yang disebabkan oleh sebab berikut:

- Kegagalan mematuhi arahan pengendalian dan penjagaan yang terkandung dalam arahan penggunaan
- Penggunaan yang tidak sesuai atau tidak wajar
- Rawatan yang rosak atau cuai. Kuasa luar dalam apa jua bentuk (cth jatuh ke tanah, hentamanjuga di tepi curah hujan)
- Kesan mekanikal, kimia atau fizikal pada permukaan periuk akibat penggunaan yang tidak betul

- Pembaikan yang tidak dilakukan dengan betul
- Pemasangan alat ganti bukan asal

Penutup dan pemegang tidak termasuk dalam jaminan kerana bahagian ini tidak mengandungi sebarang bahan Fusioneer.

Prosedur untuk membuat tuntutan jaminan

Untuk membuat tuntutan waranti, anda mesti memberikan kami resit pembelian bertarikh asal, atau salinan foto atau imbasannya. Waranti bermula pada tarikh pembelian. Untuk membuat tuntutan waranti anda, sila hubungi pasukan Perkhidmatan Pengguna kami melalui telefon atau e-mel.

[Alamat syarikat dan butiran lanjut boleh didapati dalam senarai negara di penghujung dokumen ini.](#)

Waranti berkanun

Waranti ini tidak mengehadkan hak waranti berkanun anda, yang pembeli berhak melaksanakannya terhadap penjual secara percuma jika item yang dibeli tidak bebas daripada kecacatan pada masa pemindahan risiko. Dalam tempoh jaminan, anda berhak mendapat hak waranti berkanun untuk prestasi tambahan, pengurangan, penarikan balik dan ganti rugi setakat yang dibenarkan oleh undang-undang.



Warantor

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

German

wmf.com



PANNENSERIE

Fusiontec-materiaal

NL

We zijn verheugd dat u hebt gekozen voor onze Fusiontec pannenset van WMF. Ontstaan uit onze passie voor uitzonderlijk design, vakmanschap van hoog niveau en een groot pioniersgeest, combineert dit revolutionaire materiaal een extreem hard en krasbestendig oppervlak, langdurige warmtebehoud en een snelle opwarming tot de gewenste temperatuur voor een uitzonderlijke kookervaring (volgens interne tests, 2025).

Fusiontec® inspireert met een perfecte uitstraling, decennialang en op elke warmtebron. Dat garanderen wij*. Kwaliteit – Made in Germany.

* De garantie van 30 jaar geldt voor de binnen- en buitenzijde van de WMF Fusiontec pannen. De garantie geldt alleen bij gebruik van het product volgens de voorschriften. Details over de garantievoorwaarden en het juiste gebruik vindt je in deze handleiding. De garantie- en servicevoorwaarden zoals hier beschreven, zijn mogelijk niet overal van toepassing en kunnen verschillen per product, land of regio. Neem contact op met uw lokale distributeur of servicecenter voor de actuele informatie.

WAARSCHUWING

Dit symbool waarschuwt voor onmiddellijke gevaren die kunnen leiden tot ernstig letsel (bijv. door stoom of hete oppervlakken) en voor mogelijke risico's die kunnen leiden tot ernstig letsel.

1 | AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. Deze pannen mogen alleen worden gebruikt door personen die eerst de gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies hebben gelezen. Bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWING

Veiligheid en functionaliteit

- Als de handgrepen losraken, draai ze dan vast met een schroevendraaier.
- Vervang handgrepen die gebarsten zijn of niet goed passen.
- Vervang beschadigde glazen deksels of beschadigde pannen.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Raadpleeg onze instructies voor reiniging en onderhoud.
- Neem voor reparaties contact op met uw gespecialiseerde dealer.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw product voor gebruik in de oven. De maximale temperatuurbestendigheid is afhankelijk van de onderdelen met de laagste temperatuurbestendigheid (handgreep, deksel of behuizing). Gebruik de grillfunctie van de oven nooit met glazen deksels.
- Zet uw pan niet in de magnetron.

WAARSCHUWING

Veilig koken met uw Fusiontec pan

Houd er rekening mee dat Fusiontec een uitstekende warmtegeleider is en dat de oppervlakken daarom na korte tijd zeer heet worden tijdens

het koken en bakken op de kookplaat en bij gebruik in de oven.

- Gebruik altijd geschikte, hittebestendige ovenwanten om letsel te voorkomen.
- Gebruik om veiligheidsredenen altijd de grepen om de pan te verplaatsen en zorg ervoor dat u niemand anders ermee raakt.
- Gebruik de handgrepen en zorg voor een stevige grip wanneer u hete pannen verplaatst of draagt.
- Plaats hete pannen alleen op hittebestendige oppervlakken (nooit op kunststof).
- Laat hete pannen nooit onbeheerd achter.
- Oververhit uw product niet.
- Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat tijdens het koken. Laat kinderen nooit zonder toezicht met hete pannen omgaan.
- Stel de handgreep niet bloot aan vlammen, dit kan deze verzwakken.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet direct na het koken aan. Dit geldt ook voor inductie-kookplaten. Het kookoppervlak wordt heet door de warmte die door de bodem van hete pannen wordt afgegeven.
- Zorg ervoor dat u bij frituren het deksel van hete pan niet sluit. Het hete vet kan gaan schuimen en ernstige brandwonden veroorzaken.



- Blus brandend vet nooit met water. Gebruik een deksel om de vlammen te doven of dek de pannen in geval van nood af met een natte tafelkleed.
- Houd het deksel van de pannen altijd bij de handgreep vast wanneer u deze verwijderd. Open het deksel nooit opzij of in de richting van uw lichaam. De stoom moet altijd van het lichaam weg kunnen ontsnappen!
- Wees voorzichtig in de buurt van een warmtebron en gebruik een deksel of een spatscherm om brandwonden te voorkomen.
- Kleine pannen kunnen voorzichtig in het midden van de steunpoten van gaskookplaten worden geplaatst. De meeste fabrikanten van gaskookplaten leveren hiervoor een onderzetter.
- Plaats uw pannen op een brander met een geschikte diameter voor een betere warmteafgifte. Kies een brander die past bij de diameter van uw pan, niet te groot en niet te klein, om energieverstopping te voorkomen. Als uw pan geschikt is voor inductiekookplaten, kan het zijn dat uw inductiekookplaat niet wordt geactiveerd als u uw pan op een brander plaatst met een diameter die groter is dan die van uw pan.
- Voeg geen koud water, ijs of volledig bevroren voedsel rechtstreeks toe aan hete pannen, omdat er stoom kan ontsnappen die brandwonden of ander letsel kan veroorzaken bij gebruikers of omstanders. Wees hiermee vooral voorzichtig wanneer de pan hete olie bevat die tijdens het koken is gebruikt, omdat hete olie kan spatten wanneer elementen die water bevatten in contact komen met hete olie.
- Combineer geen pannen om een dubbele boiler te maken. Deze onderdelen zijn niet voor dat doel ontworpen. Dit kan leiden tot instabiliteit en brandwonden of ander letsel door stoom.
- Verwarm vet nooit tot het punt van verkoling. De dampen die tijdens het koken vrijkomen, kunnen gevaarlijk zijn voor dieren met een gevoelig ademhalingsstelsel.

WAARSCHUWING

Omgaan met hete vetten

- Dep ingrediënten goed droog voordat u het in hete olie bakt om brandwonden door hete olie-spatten te voorkomen.
- Verhit het vet niet te sterk.
- Vul de pan bij frituren niet meer dan voor de helft met geschikt vet.



- Zorg ervoor dat u bij frituren het deksel van de pan niet sluit. Het hete vet kan gaan schuimen en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Blus brandend vet nooit met water. Gebruik een deksel om de vlammen te doven of dek het pannen in geval van nood af met een natte tafelkleed.

2 | CORRECT GEBRUIK

2.1 | STAPPEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle stickers voor het eerste gebruik.
- Vul de pan voor $\frac{2}{3}$ met water, voeg 2 à 3 eetlepels azijn toe en laat het azijnwater 5 à 10 minuten koken.
- Laat het afkoelen, spoel alle onderdelen grondig met de hand af en droog de pan en het deksel zorgvuldig af.

2.2 | KOKEN MET FUSIONTEC-KOOKGEREI

- Verwarm lege pannen nooit gedurende lange tijd en zorg ervoor dat de vloeistof van gekookte gerechten niet volledig verdampt. Als u dit niet doet, kan het voedsel aanbranden en kan de pan of de warmtebron beschadigd raken.
- Dompel hete glazen deksels niet onder in water en plaats ze niet op koude oppervlakken.
- Sla niet met lepels of ander keukengerei tegen de schenkrand. Dit kan de rand beschadigen.
- Schuif de pannen niet heen en weer over keramische kookzones. Til de pannen in plaats daarvan op.
- Houd de kookzone altijd schoon, want resten tussen de bodem van de pan en de keramische kookplaat kunnen krassen op de kookzone veroorzaken.

2.3 | OVERIGE OPMERKINGEN EN TIPS VOOR GEBRUIK

- Gebruik de maximale verwarmingsstand alleen voor koken of bruinen. Zet vervolgens het vuur terug naar een gemiddelde of lage stand.
- Gebruik vooral een laag vuur wanneer u met zeer weinig water kookt.



- Als het deksel goed is geplaatst, kan het door het vacuüm dat ontstaat bij het afkoelen vast komen te zitten. In dat geval moet u de pan opnieuw opwarmen totdat het deksel weer loskomt.
- Pannen en deksels zonder kunststof onderdelen zijn ook geschikt voor gebruik in de oven (zie onderstaande tabel).
- Als de handgrepen van uw pan los zijn geraakt, draai dan de schroef op elke handgreep vast met een standaard huishoudschroevendraaier. Gebruik pan anders niet meer.
- Synthetische handgrepen die door onjuist gebruik zijn beschadigd en beschadigde glazen deksels kunnen worden vervangen door uw WMF-dealer.

2.4 | TEMPERATUURSPECIFICATIES

Raadpleeg de volgende tabel voor gebruik in de oven. De maximale temperatuurbestendigheid is afhankelijk van de onderdelen met de laagste temperatuurbestendigheid (handgreep, deksel of body). Gebruik de grillfunctie van de oven nooit met glazen deksels.

HANDGREPEN (DEKSEL EN BODY)	TEMPERATUURBESTENDIGHEID
Gemaakt van kunststof/siliconen	70 °C (voor het warmhouden van voedsel)
Gemaakt van roestvrij staal	250 °C
DEKSEL	
Gemaakt van roestvrij staal of glas zonder roestvrijstalen rand	250 °C
Gemaakt van glas met roestvrijstalen rand/siliconen	180 °C
Gemaakt van roestvrij staal met kunststof onderdelen	70 °C

3 | GEBRUIK OP EEN KOOKPLAAT

Geschikte warmtebronnen



3.1 | INFORMATIE VOOR ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

Voor een efficiënter energieverbruik moet de diameter van de kookplaat op elektrische kookplaten overeenkomen met de diameter van de pan:

Kookplaat	Kookpan	Koekenpan
klein	ø 14.5 cm	ø 16 cm
middelgroot	ø 18 cm	ø 20 cm
groot	ø 22 cm	ø 24 cm
	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMATIE VOOR KERAMISCHE KOOKPLATEN

Houd het kookoppervlak schoon, zodat er geen vuilresten tussen de bodem van de pan en de kookplaat terecht kunnen komen. Dit kan krassen op het glaskeramische oppervlak veroorzaken. Gebruik de kookplaat die overeenkomt met uw pan voor een optimaal energiegebruik.

3.3 | INFORMATIE VOOR GASKOOKPLATEN

Gebruik de gasbrander die overeenkomt met uw pan voor een optimaal energieverbruik. Stel de gasvlam zo af dat de vlam alleen in contact komt

met de bodem van de pan en niet verder reikt, om beschadiging van de handgrepen te voorkomen.

3.4 | INFORMATIE VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN

Let op: inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm nooit lege pannen, omdat dit door oververhitting kan worden beschadigd. Bij het koken op hoge temperaturen kan een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid heeft een technische oorzaak en betekent niet dat uw kookplaat of pan defect is.

4 | BEREIDINGSINSTRUCTIES

4.1 | TIPS VOOR HET BRADEN EN SMOREN VAN VLEES

Dep de ingrediënten voorzichtig droog voordat u het bakt. Zo voorkomt u hete oliespatten. Verhit het vet niet te sterk. Bij het bakken met vet en smoren doet u het vet altijd in een koude pan en verwarmt u het vervolgens op hoog vuur.

Verdeel het vet gelijkmatig door de pan te draaien. Voeg het vlees toe aan de pan en druk het op de



bodem wanneer er strepen in het vet verschijnen of het licht begint te borrelen.

Zet het vuur lager en wacht tot het eiwit gestold is en de poriën van het vlees gesloten zijn. Zodra er een smakelijk korstje is ontstaan, laat het vlees vanzelf los en kunt u het gemakkelijk omdraaien en naar smaak verder bakken.

Bij smoren gaat u op dezelfde manier te werk, maar zet u het vuur nog lager. Bak 8-10 minuten aan elke kant met het deksel op de pan. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en het soort voedsel. Bij deze bereidingswijze bakt het vlees in zijn eigen sappen en is er weinig vet nodig. Wees echter voorzichtig met hete vetten.

4.2 | TIPS VOOR KOKEN MET WEINIG WATER

Bij deze zachte bereidingswijze wordt zeer weinig vocht gebruikt voor het garen van groenten of andere ingrediënten in de afgedekte pan. Om te voorkomen dat stoom ontsnapt en de waterdampcyclus wordt onderbroken, mag het deksel niet worden verwijderd.

Koken met weinig water is ideaal voor groenten, vis, gevogelte of het vlees van jonge dieren. Bij deze kookmethode blijven vitamines, minera-

len en sporenelementen grotendeels behouden omdat ze niet in het water worden uitgespoeld. U kunt meestal afzien van het toevoegen van zout, omdat de eigen smaak van de ingrediënten ook behouden blijft.

5 | REINIGINGS- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

- Spoel na gebruik zo snel mogelijk af met heet water.
- Mocht het voedsel ondanks de juiste voorzorgsmaatregelen toch aanbranden en vastkleven, verwijder dan onmiddellijk de zwartgeblakerde resten. Breng hiervoor een beetje water en afwasmiddel aan de kook in de pan, haal deze van het vuur, laat hardnekkige voedselresten zacht worden en verwijder ze vervolgens voorzichtig met een zachte spons of borstel.
- Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen met zand of harde kanten van sponsjes.
- Gebruik voor hardnekkige vlekken het vloeibare reinigingsmiddel voor de Fusiontec pannen.
- Fusiontec pannen zijn vaatwasmachinebestendig. Reiniging in de vaatwasmachine kan echter leiden tot verkleuring van het oppervlak. Dit heeft geen invloed op de werking. Wij raden daarom aan om de pannen met de hand af te wassen.



- Droog de pan en het deksel grondig af na het reinigen.
- Laat de pan goed drogen voordat u het opbergt.
- Stapel de potten en pannen in elkaar, zodat de handgrepen op de rand rusten.
- Bewaar het deksel indien mogelijk niet direct op de pannen.

6 | GARANTIEVERKLARING

WMF Fusiontec-materiaal

Wij garanderen hierbij de duurzaamheid van het Fusiontec-materiaal gedurende een garantieperiode van 30 jaar vanaf de aankoopdatum, mits het normaal en in overeenstemming met het beoogde doel wordt gebruikt.

De garantie van 30 jaar geldt voor de binnen- en buitenkant van de Fusiontec pannen.

Onze garantie omvat de vervanging van het defecte product door een nieuw product, zolang dit deel uitmaakt van het productassortiment. Als het model niet meer deel uitmaakt van het WMF-productassortiment, wordt het

defecte onderdeel vervangen door een soortgelijk product dat wel deel uitmaakt van het WMF-productassortiment.

De volledige garantie wordt door ons kosteloos verstrekt. De garantieclaim strekt zich uitsluitend uit tot deze claim. Verdere claims uit hoofde van deze garantie zijn uitgesloten.

Garantie-uitsluiting

Er wordt geen garantie verleend voor schade die is ontstaan door de volgende oorzaken:

- Het niet opvolgen van de bedienings- en onderhoudsinstructies in de gebruiksaanwijzing
- Ongeschikt of oneigenlijk gebruik
- Defecte of onzorgvuldige behandeling externe krachten van welke aard dan ook (bijv. vallen op de grond, stoten ook op de gietrand)
- Mechanische, chemische of fysieke invloeden op de pan oppervlakken als gevolg van oneigenlijk gebruik
- Onjuist uitgevoerde reparaties
- Installatie van niet-originele reserveonderdelen

Het deksel en de handgrepen zijn uitgesloten van de garantie, aangezien deze onderdelen geen Fusiontec-materiaal bevatten.



De procedure voor het indienen van een garantieclaim

Om een garantieclaim in te dienen, moet u ons het originele aankoopbewijs met datum, of een fotokopie of scan daarvan, bezorgen. De garantie gaat in op de datum van aankoop. Om uw garantieclaim in te dienen, kunt u telefonisch of per e-mail contact opnemen met onze klantenservice.

[Het adres van het bedrijf en verdere gegevens vindt u in de landenlijst aan het einde van dit document.](#)

Wettelijke garantie

Deze garantie beperkt uw wettelijke garantierechten niet, die de koper kosteloos kan uitoefenen jegens de verkoper indien het gekochte artikel niet vrij van gebreken was op het moment van de risico-overdracht. Binnen de garantieperiode hebt u recht op de wettelijke garantierechten op aanvullende prestaties, vermindering, ontbinding en schadevergoeding voor zover wettelijk toegestaan.

Garantiegever

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Duitsland
wmf.com



KOKEKAR-SERIEN

Fusiontec-materiale

NO

Vi er glade for at du har valgt vårt Fusiontec-kokekar fra WMF. Dette revolusjonerende materialet er et resultat av vår lidenskap for ekstraordinært design, høyt håndverksmessig nivå og stor pionerånd, og kombinerer en ekstremt hard, ripebestandig overflate, langvarig varmebeholdning og rask oppvarming til ønsket temperatur for en enestående matlagingsopplevelse (basert på interne tester, 2025).

Fusiontec® inspirerer med sin feilfrie skjønnhet i flere tiår og på alle kokeplater. Det garanterer vi*. Kvalitet – Made in Germany.

* 30 års garanti gjelder for den indre og ytre overflaten på kokekaret. Garantien gjelder kun når produktet brukes som forutsatt. Vær oppmerksom på den vedlagte garantierklæringen. De angitte garanti- og ettersalgstjenesteperiodene kan variere mellom ulike områder. Disse kan variere avhengig av produkt, land eller region. Kontakt din lokale forhandler eller servicested for nøyaktig informasjon.

ADVARSEL

Dette symbolet advarer om umiddelbare farer som kan føre til alvorlige skader (f.eks. på grunn av damp eller varme overflater) samt mulige risikoer som kan føre til alvorlige skader.

1 | INSTRUKSJONER FOR SIKKER BRUK

Les disse anvisningene nøye før bruk. Dette kokekaret skal kun brukes av personer som først har gjort seg kjent med bruks- og vedlikeholdsanvisningen. Oppbevar den på et trygt sted for senere bruk.



ADVARSEL

Opprettholde sikkerhet og funksjon

- Hvis håndtakene blir løse, stram dem med en skrutrekker.
- Bytt ut håndtak som er sprukket eller ikke passer riktig.
- Bytt ut skadede glasslokk eller annet skadet kokekar.
- Bruk kun originale reservedeler.
- Se våre instruksjoner for rengjøring og vedlikehold.
- Hvis det oppstår behov for reparasjoner, kan du kontakte din autoriserte forhandler.
- For bruk i ovn, se bruksanvisningen for produktet. Maksimal temperaturbestandighet avhenger av delene med lavest temperaturbestandighet (håndtak, lokk eller hoveddel). Bruk aldri ovns grillfunksjon med glasslokk.
- Ikke sett kokekar i mikrobølgeovnen.

ADVARSEL

Sikker matlaging med Fusiontec-kokekar

Vær oppmerksom på at Fusiontec er en utmerket varmeleder, og at overflatene derfor blir svært varme etter kort tid ved steking og koking på kokeplaten, samt ved bruk i ovnen.

- Bruk alltid egnede, varmebestandige ovnsvotter for å unngå skader.
- Av sikkerhetsmessige årsaker må du alltid bruke grepskantene til å bære kokekaret, og vær forsiktig så du ikke berører andre med det.
- Du må bruke håndtakene og sørge for godt grep når du flytter eller bærer varmt kokekar.
- Plasser kun varmt kokekar på varmebestandige overflater (aldri på syntetisk materiale).
- La aldri varmt kokekar stå uten tilsyn.
- Ikke overopphet produktet.
- Hold barn borte fra kokeplaten mens du lager mat. La aldri barn håndtere kokekaret uten tilsyn.
- Ikke hold håndtaket over flammen, da dette kan svekke det.
- Ikke berør kokeplaten umiddelbart etter matlaging. Dette gjelder også induksjonstopp. Kokeplaten blir varm på grunn av varmen som gjenvinnes fra kokekarets bunn.
- Når du steker i frityrgryte, må du passe på at du ikke lukker lokket på kokekaret. Det varme fettet kan skimme over og forårsake alvorlige brannskader.
- Slukk aldri brennende fett med vann. Bruk et lokk for å slukke flammene eller dekk til med en våt duk i nødstilfeller.



- Hold alltid lokket på kokekaret i håndtaket når du tar det av. Åpne aldri lokket til siden eller mot kroppen. Dampen må alltid kunne slippe ut vekk fra kroppen!
- Vær forsiktig i nærheten av kokeplaten og bruk lokk eller sprutbeskyttelse for å unngå brannskader/skålding.
- Små kokekar kan forsiktig plasseres midt på støttebenene til gasskomfyrer, som de fleste produsenter av gasskomfyrer leverer med.
- Plasser kokekaret på en brenner med passende diameter for bedre varmeeffekt. Velg en brenner som passer til diameteren på kokekaret, verken for stor eller for liten, for å unngå energisvinn. Hvis kokekaret er kompatibelt med induksjonstopp, kan det hende at induksjonstoppen ikke aktiveres hvis kokekaret plasseres på en brenner med større diameter enn kokekaret.
- Ikke tilsett kaldt vann, is eller helt frosne matvarer direkte i varmt kokekar, da det kan oppstå damp som kan forårsake brannskader eller andre skader på brukere eller personer i nærheten. Vær spesielt forsiktig med dette når kokekaret inneholder varm olje som er brukt under matlagingen, da det kan sprute varm olje når elementer som inneholder vann kommer i kontakt med varm olje.

- Ikke sett kokekar sammen for å lage et vannbad. Disse delene er ikke beregnet for dette formålet. Slik bruk kan føre til ustabilitet og fare for brannskader eller andre skader på grunn av damp.
- Varm aldri fett til det karboniseres. Dampen som frigjøres under tilberedningen kan være farlig for dyr med følsomme luftveier.

ADVARSEL

Håndtering av varmt fett

- Tørk maten grundig før du steker den i varmt fett for å unngå forbrenninger forårsaket av sprut fra varmt fett.
- Ikke overopphet fett.
- Når du steker i frityrgryte, må du ikke fylle kokekaret mer enn halvveis med egnet fett.
 - Når du steker i frityrgryte, må du passe på at du ikke lukker lokket på kokekaret. Det varme fettene kan skumme over og forårsake alvorlige brannskader.
 - Slukk aldri brennende fett med vann. Bruk et lokk for å slukke flammene eller dekk til med en våt duk i nødstilfeller.



2| RIKTIG BRUK

2.1| FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern alle klistremerker før første gangs bruk.
- Fyll kokekaret $\frac{2}{3}$ med vann, tilsett 2–3 spiseskjeer eddik og kok opp eddikvannet i 5–10 minutter.
- Når det er avkjølt, skyll alle delene grundig for hånd og tørk kokekaret og lokket forsiktig.

2.2| MATLAGING MED FUSIONTEC-KOKEKAR

- Varm aldri tomt kokekar i lengre perioder, og sørg for at væsken fra maten ikke fordampes helt. Hvis du ikke gjør dette, kan maten brenne seg og skade kokekaret eller varmekilden.
- Unngå å dyppe varme glasslokk i vann eller plassere dem på kalde overflater.
- Ikke slå skjeer eller andre kjøkkenredskaper mot hellekanter. Dette kan skade kanten.
- Unngå å skyve kokekaret frem og tilbake over glasskeramiske kokeplater. Løft kokekaret i stedet.
- Hold alltid kokeplaten ren, da rester mellom bunnen av kokekaret og glasskeramikplaten kan rype kokeplaten.

2.3| ANDRE MERKNADER OG TIPS FOR BRUK

- Bruk kun maksimal varme til koking eller brunning. Skru deretter ned varmen til middels eller lav.
- Bruk lav varme, spesielt når du koker med svært lite vann.
- Hvis lokket er godt plassert, kan det feste seg på grunn av vakuumet som oppstår når det avkjøles. I dette tilfellet må du varme opp kokekaret igjen til lokket løsner.
- Gryter og lokk uten syntetiske deler er også egnet for bruk i ovnen (se tabellen nedenfor).
- Hvis håndtakene på kokekaret har løsnet, stram skruen på hvert håndtak med en vanlig skrutrekker. Ellers må du ikke bruke kokekaret lenger.
- Syntetiske håndtak som er skadet ved feil håndtering og ødelagte glasslokk kan byttes ut hos din WMF-forhandler.

2.4| TEMPERATURSPESIFIKASJONER

For bruk i ovnen, se følgende tabell. Maksimal temperaturbestandighet avhenger av delene med lavest temperaturbestandighet (håndtak, lokk eller kropp). Bruk aldri ovnens grillfunksjon med glasslokk.



HÅNDTAK (LOKK OG KROPP)	TEMPERATURBE- STANDIGHET
Laget av syntetisk materiale/silikon	70 °C (for å holde maten varm)
Laget av rustfritt stål	250 °C
LOKK	
Laget av rustfritt stål eller glass uten rustfritt stålkant	250 °C
Laget av glass med rustfritt stålkant/ silikon	180 °C
Laget av rustfritt stål med syntetiske deler	70 °C

3 | BRUK PÅ KOKEPLATE

Egnede komfyrtyper



3.1 | INFORMASJON OM ELEKTRISKE KOKEPLATER

For mer effektiv energibruk må diameteren på kokeplaten på elektriske kokeplater samsvare med diameteren på kokekaret:

Kokeplate	Gryte	Stekepanne
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 | INFORMASJON OM GLASSKERAMISKE KOKEPLATER

Hold kokeplaten ren, slik at det ikke kommer smussrester mellom bunnen av kokekaret og kokeplaten. Dette kan ripe glasskeramikkoeverflaten. Bruk kokeplaten som passer til kokekaret for optimal energibruk.



3.3 | INFORMASJON OM GASSKOKETOPPER

Bruk gassbrennerstørrelsen som passer til kokekaret for optimal energibruk. Juster gassflammen slik at flammen bare kommer i kontakt med bunnen av kokekaret og ikke strekker seg utover, for å unngå skade på håndtakene.

3.4 | INFORMASJON OM INDUKSJONSTOPP

Merk: Induksjon er en svært rask varmekilde. Aldri varm opp tomt kokekar, da det kan bli skadet av overoppheting. Matlaging ved høye temperaturer kan gi en summende lyd. Denne lyden skyldes tekniske årsaker og indikerer ikke at kokeplaten eller kokekaret er defekt.

4 | TILBEREDNINGSANVISNINGER

4.1 | TIPS FOR STEKING OG BRAISING AV KJØTT

Tørk maten forsiktig før du steker den for å unngå sprut av varm olje. Ikke overopphet fett. Når du steker med fett og smør, må du alltid ha fett i kaldt kokekar og deretter varme det opp på høy varme.

Fordel fett jevnt ved å rotere gryten. Når det dannes striper i fett eller det begynner å boble litt, legger du kjøttet i kokekaret og presser det ned mot bunnen.

Senk varmen på kokeplaten og vent til proteinet har koagulert og porene i kjøttet har lukket seg. Så snart det har dannet seg en appetittvekkende skorpe, løsner kjøttet fra bunnen og du kan snu det lett og steke ferdig etter smak.

Ved steking, fortsett som ovenfor, men skru ned varmen enda mer. Stek i 8–10 minutter på hver side med lokket på. Steketiden avhenger av størrelsen og typen mat. Med denne tilberedningsmetoden steker kjøttet i sin egen saft og krever lite fett. Vær likevel forsiktig med varmt fett.

4.2 | TIPS FOR MATLAGING MED LITE VANN

Denne skånsomme tilberedningsformen bruker svært lite væske til å steke grønnsaker eller andre matvarer i det lukkede kokekar. For å hindre at damp slipper ut og forstyrrer vanddampsyklusen, må det tett lukkede lokket ikke fjernes.



Tilberedning med lite vann er ideelt for grønnsaker, fisk, fjærfe eller kjøtt fra unge dyr. Med denne tilberedningsmetoden beholdes vitaminer, mineraler og sporstoffer i stor grad, fordi de ikke skylles ut i vannet. Du kan for det meste unngå å tilsette salt, da ingrediensenes egen smak også bevares.

5| RENGJØRINGS- OG VEDLIKEHOLDSANVISNINGER

- Skyll med varmt vann så snart som mulig etter bruk.
- Hvis maten brenner seg og fester seg til tross for riktige forholdsregler, fjern svarte rester umiddelbart. For å gjøre dette, kok opp litt vann og oppvaskmiddel i kokekaret, fjern det fra komfyren, la eventuelle matrester mykne opp og fjern dem forsiktig med en myk svamp eller børste.
- Ikke bruk stålull, skuremidler som inneholder sand eller har harde sider på svamper.
- For å fjerne vanskelige flekker, bruk flytende vaskemiddel for Fusiontec-kokekar.
- Fusiontec-kokekar kan vaskes i oppvaskmaskin. Rengjøring i oppvaskmaskin kan imidlertid føre til misfarging av overflaten. Dette påvirker ikke funksjonen. Vi anbefaler derfor rengjøring for hånd.

- Tørk kokekaret og lokket grundig etter rengjøring.
- Tørk kokekaret godt før du setter det bort.
- Stable gryter og stekepanner inni hverandre, slik at håndtakene ligger på kanten.
- Unngå om mulig å oppbevare lokket direkte på kokekaret.

6| GARANTI

WMF Fusiontec-materiale

Vi garanterer herved holdbarheten til Fusiontec-materialet i en garantiperiode på 30 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at det brukes normalt og i samsvar med dets tiltenkte formål.

Den 30-årige garantien gjelder for innvendige og utvendige overflater på Fusiontec-kokekar.

Vår garanti dekker utskifting av det defekte produktet med et nytt, så lenge det er inkludert i produktsortimentet. Hvis modellen ikke lenger er en del av WMFs produktsortiment, vil den defekte delen bli erstattet med et lignende produkt som er en del av WMFs produktsortiment.



Thele garantien ytes av oss uten kostnad. Garantikravet gjelder utelukkende for dette kravet. Ytterligere krav fra denne garantien er utelukket.

Garantiunntak

Det gis ingen garanti for skader forårsaket av følgende årsaker:

- Manglende overholdelse av bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene i bruksanvisningen
- Uegnet eller feil bruk
- Mangelfull eller uaktsom behandling Ytre påvirkning av enhver art (f.eks. fall på bakken, støt også på hellingskanten)
- Mekaniske, kjemiske eller fysiske påvirkninger på gryteoverflatene som følge av feil bruk
- Feil utførte reparasjoner
- Montering av ikke-originale reservedeler

Lokket og håndtakene er unntatt fra garantien, da disse delene ikke inneholder Fusiontec-materiale.

Fremgangsmåte for å gjøre krav på garantien

For å gjøre et garantikrav må du sende oss den originale kjøpskvitteringen med dato, eller en kopi eller skanning av denne. Garantien gjelder fra kjøpsdatoen. For å gjøre et garantikrav, vennligst kontakt vår kundeservice via telefon eller e-post.

[Firmaets adresse og ytterligere opplysninger finner du i landlisten på slutten av dette dokumentet.](#)

Lovbestemt garanti

Denne garantien begrenser ikke dine lovfestede garantirettigheter, som kjøperen har rett til å utøve overfor selgeren uten kostnad dersom den kjøpte varen ikke var fri for mangler på tidspunktet for risikoovergangen. Innenfor garantiperioden har du lovfestede garantirettigheter til tilleggsytelser, prisavslag, tilbakelevering og erstatning i den utstrekning loven tillater det.

Garantist

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com



SERIA NACZYŃ KUCHENNYCH

Materiał Fusiontec

PL

Cieszymy się, że wybrałeś nasze naczynia kuchenne Fusiontec firmy WMF. Ten rewolucyjny materiał, powstały z naszej pasji do niezwykłego wzornictwa, wysokiego poziomu rzemiosła i dużej dozy pionierskiego ducha, łączy w sobie wyjątkowo twardą, odporną na zarysowania powierzchnię, długie utrzymywanie ciepła i szybkie osiągnięcie żądanej temperatury, zapewniając wyjątkowe wrażenia kulinarne (na podstawie wewnętrznych testów, 2025).

Fusiontec® zachwyca nieskazitelnym pięknem przez dziesięciolecia i na każdej płycie grzewczej. Gwarantujemy* to. Jakość – Made in Germany.

* 30-letnia gwarancja dotyczy wewnętrznej i zewnętrznej powierzchni naczyń. Gwarancja obowiązuje tylko w przypadku użytkowania produktu zgodnie z przeznaczeniem. Proszę zapoznać się z załączoną deklaracją gwarancyjną. Opisane okresy gwarancji i serwisu posprzedażowego mogą nie mieć zastosowania we wszystkich przypadkach. Mogą one różnić się w zależności od produktu, kraju lub regionu. Aby uzyskać dokładne informacje, prosimy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem lub centrum serwisowym.

OSTRZEŻENIE

Ten symbol ostrzega o bezpośrednim zagrożeniu, które może prowadzić do poważnych obrażeń (np. w wyniku działania pary lub gorących powierzchni), a także o potencjalnych zagrożeniach, które mogą prowadzić do poważnych obrażeń.

1 | INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Przed użyciem należy uważnie przeczytać niniejsze uwagi. Naczynia kuchenne powinny być używane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z instrukcją użytkowania i konserwacji. Należy przechowywać je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.



OSTRZEŻENIE

Zachowanie bezpieczeństwa i funkcjonalności

- Jeśli uchwyty poluzują się, należy je dokręcić śrubokrętem.
- Wymień uchwyty, które są pęknięte lub nie pasują prawidłowo.
- Wymień uszkodzone szklane pokrywki lub inne uszkodzone elementy naczyń.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Postępuj zgodnie z instrukcją czyszczenia i konserwacji.
- W przypadku konieczności naprawy skontaktuj się ze sprzedawcą specjalistycznym.
- W przypadku używania w piekarniku należy zapoznać się z instrukcją obsługi produktu. Maksymalna odporność na temperaturę zależy od części o najniższej odporności na temperaturę (uchwyt, pokrywka lub korpus). Nigdy nie używaj funkcji grillowania piekarnika z pokrywkami szklanymi.
- Nie wkładaj naczyń do kuchenki mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE

Bezpieczne gotowanie z naczyniami Fusiontec

Należy pamiętać, że Fusiontec jest doskonałym przewodnikiem ciepła, dlatego powierzchnie nagrzewają się bardzo szybko podczas gotowania i smażenia na płycie grzejnej, a także podczas używania w piekarniku.

- Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać odpowiednich, żaroodpornych rękawic kuchennych.
- Ze względów bezpieczeństwa do przenoszenia naczyń należy zawsze używać uchwytów i uważać, aby nie dotknąć nimi innych osób.
- Podczas przenoszenia lub przenoszenia gorących naczyń należy używać uchwytów i zapewnić pewny chwyt.
- Gorące naczynia należy stawiać wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę (nigdy na materiałach syntetycznych).
- Nigdy nie pozostawiaj gorących naczyń bez nadzoru.
- Nie przegrzewać produktu.
- Podczas gotowania należy trzymać dzieci z dala od płyty grzejnej. Nigdy nie pozwalaj dzieciom na samodzielne używanie naczyń kuchennych.
- Nie wystawiaj uchwytu na działanie płomienia, ponieważ może to spowodować jego osłabienie.



- Nie dotykaj powierzchni płyty grzejnej bezpośrednio po gotowaniu. Dotyczy to również płyt indukcyjnych. Powierzchnia gotowania nagrzewa się dzięki ciepłu odzyskanemu z dna naczynia.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nie należy przykrywać naczyń pokrywką. Gorący tłuszcz może się pienić i spowodować poważne oparzenia.
- Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. W razie nagłej potrzeby ugasić płomień pokrywką lub przykryć mokrym obrusem.
- Zawsze trzymaj pokrywkę naczynia za uchwyt podczas zdejmowania. Nigdy nie otwieraj pokrywy na bok lub w kierunku ciała. Para powinna zawsze mieć możliwość ujęcia z dala od ciała!
- Zachowaj ostrożność w pobliżu płyty grzejnej i używaj pokrywy lub osłony przeciwbryzgowej, aby zapobiec poparzeniom.
- Małe naczynia można ostrożnie ustawić na nożkach kuchenki gazowej, do której większość producentów kuchenek gazowych dostarcza podstawkę.
- Aby uzyskać lepszą wydajność grzania, naczynia należy umieszczać na palniku o odpowiedniej średnicy. Należy wybrać palnik dopasowany do średnicy naczynia, ani zbyt duży, ani zbyt mały, aby uniknąć marnowania energii. Jeśli naczynie jest kompatybilne z płytą indukcyjną, umieszczenie go na palniku o średnicy większej niż średnica naczynia może spowodować, że płyta indukcyjna nie włączy się.
- Nie dodawaj zimnej wody, lodu ani całkowicie zamrożonych produktów spożywczych bezpośrednio do gorącego naczynia, ponieważ może dojść do wybuchu pary, który może spowodować oparzenia lub inne obrażenia użytkowników lub osób postronnych. Należy zachować szczególną ostrożność w tym zakresie, gdy naczynie zawiera gorący olej używany podczas gotowania, ponieważ w przypadku kontaktu elementów zawierających wodę z gorącym olejem może dojść do rozpryskiwania gorącego oleju.
- Nie łącz naczyń kuchennych w celu stworzenia podwójnego bojlera. Elementy te nie są przeznaczone do tego celu. Takie użycie może spowodować ryzyko niestabilności oraz oparzenia lub inne obrażenia związane z parą.
- Nigdy nie podgrzewaj tłuszczu do momentu jego zwęglenia. Opary powstające podczas gotowania mogą być niebezpieczne dla zwierząt o wrażliwym układzie oddechowym.



OSTRZEŻENIE

Prawidłowe obchodzenie się z gorącym tłuszczem

- Przed smażeniem w gorącym tłuszczu dokładnie osusz potrawę, aby uniknąć poparzeń spowodowanych rozpryskami gorącego oleju.
- Nie przegrzewaj tłuszczu.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu naczynie należy napełnić odpowiednim tłuszczem nie więcej niż do połowy.
 - Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nie należy przykrywać naczyńia pokrywką. Gorący tłuszcz może się pienić i spowodować poważne oparzenia.
 - Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. W razie nagłej potrzeby ugasić płomienie pokrywką lub przykryć mokrym obrusem.

2 | WŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE

2.1 | CZYNNOŚCI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie naklejki.
- Napełnij naczynie do $\frac{2}{3}$ wodą, dodaj 2–3 łyżki stołowe octu, a następnie gotuj wodę z octem przez 5–10 minut.

- Po ostygnięciu dokładnie wypłucz wszystkie części ręcznie i starannie wysusz naczynie oraz pokrywkę.

2.2 | GOTOWANIE W NACZYNIACH FUSIONTEC

- Nigdy nie podgrzewaj pustego naczynia przez dłuższy czas i upewnij się, że płyn z gotowanej potrawy nie wyparował całkowicie. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować przypalenie potrawy i uszkodzenie naczynia lub źródła ciepła.
- Nie zanurzaj gorących szklanych pokrywek w wodzie ani nie kładź ich na zimnych powierzchniach.
- Nie uderzaj łyżkami ani innymi przyborami kuchennymi o krawędź wylewki. Może to spowodować uszkodzenie krawędzi.
- Unikaj przesuwania naczyń po szklanej płycie ceramicznej. Zamiast tego podnoś naczynie.
- Zawsze utrzymuj powierzchnię gotowania w czystości, ponieważ pozostałości między dnem naczynia a szklaną płytą ceramiczną mogą zarysować powierzchnię gotowania.



2.3| INNE UWAGI I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Maksymalny poziom ogrzewania należy stosować tylko do gotowania lub smażenia. Następnie należy zmniejszyć ogrzewanie do średniego lub niskiego poziomu.
- Podczas gotowania z niewielką ilością wody należy używać niskiego poziomu ogrzewania.
- Jeśli pokrywka jest dobrze dopasowana, może przywarć do powierzchni w wyniku powstania próżni podczas stygnięcia. W takim przypadku należy ponownie podgrzać naczynie, aż pokrywka będzie można ją zdjąć.
- Garnki i pokrywy bez elementów syntetycznych nadają się również do używania w piekarniku (patrz poniższa tabela).
- Jeśli uchwyty naczyń uległy poluzowaniu, należy dokręcić śruby każdego uchwyty za pomocą standardowego śrubokręta. W przeciwnym razie nie wolno używać naczyń.
- Uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użytkowania uchwyty z tworzywa sztucznego oraz uszkodzone szklane pokrywy można wymienić u sprzedawcy produktów WMF.

2.4| SPECYFIKACJE TEMPERATUROWE

W przypadku używania w piekarniku należy zapoznać się z poniższą tabelą. Maksymalna odporność na temperaturę zależy od części o najniższej odporności na temperaturę (uchwyt, pokrywka lub korpus). Nigdy nie używaj funkcji grillowania piekarnika z pokrywkami szklanymi.

UCHWYTY (POKRYWKA I KORPUS)	ODPORNOŚĆ NA TEMPERATURĘ
Wykonane z tworzywa sztucznego / silikonu	70 °C (do podgrzewania potraw)
Wykonane ze stali nierdzewnej	250 °C
POKRYWA	
Wykonane ze stali nierdzewnej lub szkła bez obramowania ze stali nierdzewnej	250 °C
Wykonane ze szkła z obrzeżem ze stali nierdzewnej / silikonu	180 °C
Wykonane ze stali nierdzewnej z elementami syntetycznymi	70 °C



3 | DO STOSOWANIA NA PŁYTCIE GRZEJNEJ

Odpowiednie typy płyt grzewczych



3.1 | INFORMACJE DOTYCZĄCE PŁYT ELEKTRYCZNYCH

Aby zapewnić bardziej efektywne wykorzystanie energii, średnica płyty grzewczej na kuchenkach elektrycznych musi odpowiadać średnicy naczynia:

Płyta grzejna	Garnek	Patelnia
mała ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
średnia ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
duża ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMACJE DOTYCZĄCE PŁYT CERAMICZNYCH

Utrzymuj powierzchnię gotowania w czystości, aby między dnem naczynia a płytą nie dostały się resztki brudu. Mogą one zarysować powierzchnię szkło-ceramiczną. Aby optymalnie wykorzystać energię, używaj płyty grzewczej o rozmiarze odpowiadającym naczyniu.

3.3 | INFORMACJE DOTYCZĄCE PŁYT GAZOWYCH

Aby optymalnie wykorzystać energię, należy używać palników gazowych o rozmiarach odpowiadających naczyniom. Regulować płomień tak, aby dotykał tylko dna naczynia i nie wychodził poza jego krawędzie, aby nie uszkodzić uchwyty.

3.4 | INFORMACJE DOTYCZĄCE PŁYT INDUKCYJNYCH

Uwaga: indukcja jest bardzo szybkim źródłem ciepła. Nigdy nie podgrzewaj pustego naczynia, ponieważ może ono ulec uszkodzeniu w wyniku przegrzania. Gotowanie w wysokich temperaturach może powodować buczący dźwięk. Dźwięk



ten występuje z przyczyn technicznych i nie oznacza, że płyta lub naczynie są uszkodzone.

4 | WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

4.1 | WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA I DUSZENIA MIĘSA

Przed smażeniem ostrożnie osusz potrawę, aby uniknąć rozpryskiwania gorącego oleju. Nie przegrzewaj tłuszczu. Podczas smażenia na tłuszczu i duszenia zawsze wlewaj tłuszcz do zimnego naczynia, a następnie podgrzewaj na dużym ogniu.

Rozprowadź tłuszcz równomiernie, obracając naczynie. Gdy na tłuszczu pojawią się smugi lub zacznie lekko bulgotać, dodaj mięso do naczynia i dociśnij je do dna.

Zmniejsz temperaturę płyty grzejnej i poczekaj, aż białko się zetnie, a pory mięsa zamkną. Gdy tylko utworzy się apetyczna skórka, mięso samo odklei się od dna i będzie można je łatwo obrócić i docisnąć smażenie według własnego uznania.

Podczas duszenia postępuj jak powyżej, ale jeszcze bardziej zmniejsz moc palnika. Smaż przez 8–10 minut z każdej strony pod przykryciem. Czas gotowania zależy od wielkości i rodzaju potrawy. Dzięki temu sposobowi gotowania mięso smaży się we własnym sosie i wymaga niewielkiej ilości tłuszczu. Należy jednak uważać na gorący tłuszcz.

4.2 | WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA Z NIEWIELKĄ ILOŚCIĄ WODY

Ta delikatna forma przygotowywania potraw wymaga bardzo niewielkiej ilości płynu do gotowania warzyw lub innych potraw w naczyniu z pokrywką. Aby zapobiec ucieczce pary i przerwaniu cyklu parowania, nie wolno zdejmować szczelnie zamkniętej pokrywki.

Gotowanie w niewielkiej ilości wody jest idealne dla warzyw, ryb, drobiu lub mięsa młodych zwierząt. Dzięki tej metodzie gotowania witaminy, minerały i pierwiastki śladowe są w dużej mierze zachowane, ponieważ nie są wypłukiwane przez wodę. W większości przypadków można zrezygnować z dodawania soli, ponieważ zachowany zostaje naturalny smak składników.



5 | INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I PIELĘGNACJI

- Po użyciu jak najszybciej opłucz gorącą wodą.
- Jeśli pomimo zachowania odpowiednich środków ostrożności potrawa przypali się i przyparła do naczynia, należy natychmiast usunąć przypalone resztki. W tym celu należy zagotować w naczyniu niewielką ilość wody z płynem do mycia naczyń, zdjęć naczynie z płyty grzewczej, poczekać, aż uporczywe resztki potrawy zmiękną, a następnie delikatnie usunąć je miękką gąbką lub szczotką.
- Nie używaj wełny stalowej, środków czyszczących zawierających piasek ani twardych stron gąbek.
- Aby usunąć uporczywe plamy, użyj płynnego detergentu do naczyń Fusintec.
- Naczynia Fusintec można myć w zmywarce. Jednak mycie w zmywarce może spowodować odbarwienie powierzchni. Nie wpływa to na funkcjonalność naczyń. Dlatego zalecamy mycie ręczne.
- Po umyciu naczynia i pokrywkę należy dokładnie wysuszyć.
- Przed przechowywaniem naczyń należy je dobrze wysuszyć.

- Naczynia i patelnie należy układać jedno w drugim, tak aby uchwyty spoczywały na krawędzi.
- W miarę możliwości nie przechowuj pokrywek bezpośrednio na naczyniu.

6 | OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

Materiał WMF Fusintec

Niniejszym gwarantujemy trwałość materiału Fusintec przez okres 30 lat od daty zakupu, pod warunkiem normalnego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

30-letnia gwarancja obejmuje wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie naczyń Fusintec.

Nasza gwarancja obejmuje wymianę wadliwego produktu na nowy, o ile znajduje się on w asortymencie produktów. Jeśli model nie znajduje się już w asortymencie produktów WMF, wadliwa część zostanie wymieniona na podobny produkt znajdujący się w asortymencie produktów WMF.

Cała gwarancja jest udzielana przez nas bezpłatnie. Roszczenie z tytułu gwarancji obejmuje wyłącznie to roszczenie. Dalsze roszczenia z tytułu niniejszej gwarancji są wykluczone.



Wyłączenie gwarancji

Nie udzielamy gwarancji na uszkodzenia spowodowane następującymi przyczynami:

- Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi i konserwacji zawartych w instrukcji użytkownika
- Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie
- Wadliwe lub niedbałe obchodzenie się z produktem Wszelkiego rodzaju siły zewnętrzne (np. upadek na podłogę, uderzenie również na krawędzi wylewki)
- Uszkodzenia mechaniczne, chemiczne lub fizyczne powierzchni garnka w wyniku niewłaściwego użytkowania
- Nieprawidłowo wykonane naprawy
- Montaż nieoryginalnych części zamiennych

Pokrywa i uchwyty są wyłączone z gwarancji ponieważ nie zawierają one materiału Fusiontec.

Procedura zgłaszania reklamacji

Aby zgłosić reklamację w ramach gwarancji, należy dostarczyć nam oryginalny dowód zakupu z datą lub jego kserokopię lub skan. Gwarancja rozpoczyna się w dniu zakupu. Aby zgłosić reklamację w ramach gwarancji, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

[Adres firmy i dalsze informacje można znaleźć w wykazie krajów na końcu niniejszego dokumentu.](#)

Gwarancja ustawowa

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw gwarancyjnych, z których nabywca może skorzystać bezpłatnie wobec sprzedawcy, jeśli zakupiony produkt nie był wolny od wad w momencie przeniesienia ryzyka. W okresie gwarancyjnym przysługują Państwu ustawowe prawa gwarancyjne do uzupełnienia, obniżenia ceny, odstąpienia od umowy i odszkodowania w zakresie dozwolonym przez prawo.

Gwarant

Groupe Seb Polska
Inflancka 4 c bud D
00-189 Warszawa
Poland



SÉRIE DE LOIÇAS DE FOGÃO

Material Fusiontec

PT

Estamos muito satisfeitos por ter escolhido as nossas loiças de fogão Fusiontec da WMF. Nascido da nossa paixão por um design extraordinário, um elevado nível de habilidade artesanal e um grande espírito pioneiro, este material revolucionário combina uma superfície extremamente dura e resistente a riscos, uma longa retenção do calor e um rápido alcance da temperatura desejada para uma experiência culinária excepcional (com base em testes internos, 2025).

Fusiontec® inspira com uma beleza impecável durante décadas e em todos os fogões. Nós garantimos*. Qualidade – Fabricado na Alemanha.

* A garantia de 30 anos aplica-se à superfície interna e externa das loiças de fogão. A garantia só se aplica quando o produto é utilizado conforme previsto. Por favor, tenha em atenção a declaração de garantia incluída. Os períodos de garantia e assistência pós-venda descritos podem não se aplicar universalmente. Estes podem variar consoante o produto, país ou região. Por favor, consulte o seu distribuidor local ou centro de assistência para obter informações precisas.

ADVERTÊNCIA

Este símbolo alerta para perigos imediatos (por exemplo, devido ao vapor ou superfícies quentes), bem como riscos possíveis que podem causar ferimentos graves.

1 | INSTRUÇÕES PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA

Leia estas notas cuidadosamente antes de utilizar. Esta loiça de fogão só deve ser utilizada por pessoas que se tenham familiarizado previamente com as instruções de utilização e cuidados. Guarde-as num local seguro para referência futura.



ADVERTÊNCIA

Manutenção da segurança e do funcionamento

- Se as pegas ficarem soltas, aperte-as com uma chave de fendas.
- Substitua as pegas que estiverem rachadas ou que não encaixem corretamente.
- Substitua as tampas de vidro danificadas ou qualquer utensílio de cozinha danificado.
- Utilizar apenas peças de substituição originais.
- Consulte as nossas instruções de limpeza e cuidados.
- Em caso de reparação, contacte o seu revendedor especializado.
- Para utilização no forno, consulte as instruções de utilização do seu produto. A resistência máxima à temperatura depende das peças com menor resistência à temperatura (pega, tampa ou corpo). Nunca utilize a função grelha do forno com tampas de vidro.
- Não coloque as suas loiças de fogão no micro-ondas.

ADVERTÊNCIA

Cozinhar com segurança com os seus utensílios de cozinha Fusiontec

Tenha em atenção que o Fusiontec é um excelente condutor de calor e que, por isso, as superfícies ficam muito quentes após pouco tempo quando cozinha e frita na placa, bem como quando utiliza no forno.

- Utilize sempre luvas de forno adequadas e resistentes ao calor para evitar ferimentos.
- Por motivos de segurança, utilize sempre as bordas de apoio para transportar os utensílios de cozinha e tenha cuidado para não tocar noutras pessoas com eles.
- Deve utilizar as pegas e garantir um manuseamento firme ao mover ou transportar loiças de fogão quentes.
- Coloque os utensílios de cozinha quentes apenas sobre superfícies resistentes ao calor (nunca sobre materiais sintéticos).
- Nunca deixe utensílios de cozinha quentes sem vigilância.
- Não aqueça excessivamente o seu produto.
- Mantenha as crianças afastadas do fogão enquanto cozinha. Nunca permita que crianças manuseiem os utensílios de cozinha sem supervisão.



- Não exponha a pega à chama, pois isso pode enfraquecê-la.
- Não toque na superfície do fogão imediatamente após cozinhar. Isto também se aplica a fogões de indução. A área de cozedura fica quente devido ao calor recuperado da base das loiças de fogão
- Ao fritar, certifique-se de que não fecha a tampa dos utensílios de cozinha. A gordura quente pode espumar e causar queimaduras graves.
- Nunca apague gordura em chamas com água. Use uma tampa para apagar as chamas ou cubra com uma toalha de mesa molhada em caso de emergência.
- Segure sempre a tampa do recipiente pela pega ao removê-la. Nunca abra a tampa para o lado ou na direção do seu corpo. O vapor deve sempre poder escapar para longe do corpo!
- Tenha cuidado perto do fogão e use uma tampa ou um protetor contra salpicos para evitar queimaduras/escaldaduras.
- As loiças de fogão pequenas podem ser cuidadosamente centradas nas pernas de apoio dos fogões a gás, para os quais a maioria dos fabricantes de fogões a gás fornece um tripé.
- Coloque as loiças de fogão num queimador com um diâmetro adequado para um melhor desempenho de aquecimento. Escolha um queimador que corresponda ao diâmetro das suas loiças de fogão, nem demasiado grande nem demasiado pequeno, para evitar o desperdício de energia. Se as suas loiças de fogão forem compatíveis com placas de indução, se forem colocados num queimador com um diâmetro superior ao das suas loiças de fogão, podem não ativar a placa de indução.
- Não adicione água fria, gelo ou alimentos totalmente congelados diretamente numa loiça de fogão quente, pois pode ocorrer uma erupção de vapor que pode causar queimaduras ou outros ferimentos aos utilizadores ou pessoas próximas. Tenha especial cuidado neste aspecto quando a loiça de fogão contiver óleos quentes utilizados durante a cozedura, pois podem ocorrer salpicos de óleo quente quando elementos que contêm água entram em contacto com óleo quente.
- Não combine painéis para fazer um banho-maria. Estas peças não foram concebidas para esse fim. Tal utilização pode resultar em riscos de instabilidade e queimaduras ou outros ferimentos relacionados com o vapor.



- Nunca aqueça gordura até ao ponto de carbonização. Os fumos libertados durante a cozedura podem ser perigosos para animais com sistemas respiratórios sensíveis.

ADVERTÊNCIA

Manipular corretamente a gordura quente

- Seque bem os alimentos antes de os fritar em gordura quente, para evitar queimaduras causadas por salpicos de óleo quente.
- Não aqueça demasiado a gordura.
- Ao fritar, encha a loiça de fogão com gordura adequada até, no máximo, metade da sua capacidade.
 - Ao fritar, certifique-se de que não fecha a tampa das loiças de fogão. A gordura quente pode espumar e causar queimaduras graves.
 - Nunca apague gordura em chamas com água. Use uma tampa para apagar as chamas ou cubra com uma toalha de mesa molhada em caso de emergência.

2 | UTILIZAÇÃO CORRECTA

2.1 | PASSOS ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova todos os autocolantes antes de utilizar pela primeira vez.
- Encha o recipiente até $\frac{2}{3}$ com água, adicione 2 a 3 colheres de sopa de vinagre e deixe ferver durante 5 a 10 minutos.
- Depois de arrefecer, lave bem todas as peças à mão e seque cuidadosamente a panela e a tampa.

2.2 | COZINHAR COM LOIÇA DE FOGÃO FUSIONTEC

- Nunca aqueça loiça de fogão vazia por longos períodos e certifique-se de que o líquido dos alimentos cozinhados não evapore completamente. Não fazer isso pode resultar em queimaduras nos alimentos e danificar as loiças de fogão ou a fonte de calor.
- Evite mergulhar tampas de vidro quentes em água ou colocá-las em superfícies frias.
- Não bata colheres ou outros utensílios de cozinha contra a borda de despejo. Isso pode danificar a borda.



- Evite deslizar as loiças de fogão para a frente e para trás nas zonas de cozedura em vitrocerâmica. Em vez disso, levante as loiças de fogão.
- Mantenha sempre a área de cozedura limpa, pois os resíduos entre a base da loiça de fogão e a placa vitrocerâmica podem riscar a área de cozedura.

2.3 | OUTRAS NOTAS E DICAS DE UTILIZAÇÃO

- Utilize apenas o nível máximo de aquecimento para ferver ou dourar. Em seguida, reduza o calor para um nível médio ou baixo.
- Use fogo baixo, especialmente ao cozinhar com muito pouca água.
- Se a tampa estiver bem posicionada, pode ficar presa devido ao vácuo criado durante o arrefecimento. Nesse caso, deve reaquecer a panela até que a tampa se solte novamente.
- As panelas e tampas sem peças sintéticas também são adequadas para uso no forno (consulte a tabela a seguir).
- Se as pegas das suas loiças de fogão estiverem soltas, aperte o parafuso de cada pega com uma chave de fendas comum. Caso contrário, não deve continuar a utilizar a loiça de fogão.

- As pegas sintéticas danificadas por manuseamento incorreto e as tampas de vidro danificadas podem ser substituídas pelo seu revendedor WMF.

2.4 | ESPECIFICAÇÕES DE TEMPERATURA

Para utilização no forno, consulte a tabela seguinte. A resistência máxima à temperatura depende das peças com menor resistência à temperatura (pega, tampa ou corpo). Nunca utilize a função grelha do forno com tampas de vidro.



PEGAS (TAMPA E CORPO)	RESISTÊNCIA À TEMPERATURA
Fabricadas em material sintético/silicone	70 °C (para manter os alimentos quentes)
Fabricadas em aço inoxidável	250 °C
TAMPA	
Fabricadas em aço inoxidável ou vidro sem rebordo em aço inoxidável	250 °C
Fabricado em vidro com rebordo em aço inoxidável/silicone	180 °C
Fabricado em aço inoxidável com peças sintéticas	70 °C

3 | UTILIZAÇÃO EM FOGÃO

Tipos de fogão adequados



3.1 | INFORMAÇÕES PARA PLACAS ELÉTRICAS

Para uma utilização mais eficiente da energia, o diâmetro da quente em placas elétricas deve corresponder ao diâmetro do recipiente de cozedura:

Zona	Panela	Frigideira
pequena ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
média ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMAÇÕES PARA PLACAS VITROCERÂMICAS

Mantenha a área de cozedura limpa para que não fiquem resíduos de sujidade entre o fundo loiças de fogão e a placa. Isso pode riscar a superfície vitrocerâmica. Utilize o tamanho da placa correspondente às suas loiças de fogão para uma utilização ótima da energia.

3.3 | INFORMAÇÕES PARA PLACAS DE GÁS

Utilize o tamanho do queimador de gás adequado à sua loiça de fogão para uma utilização ideal da energia. Ajuste a chama do gás de modo a que esta apenas entre em contacto com a base da



loja de fogão e não se estenda para além desta, para evitar danificar as pegas.

3.4 | INFORMAÇÕES PARA PLACAS DE INDUÇÃO

Tenha em atenção: a indução é uma fonte de calor muito rápida. Nunca aqueça loja de fogão vazia, pois pode ser danificada pelo sobreaquecimento. Cozinhar a altas temperaturas pode produzir um zumbido. Este ruído ocorre por motivos técnicos e não indica que a sua placa ou as suas lojas de fogão estejam com defeito.

4 | INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

4.1 | DICAS PARA ASSAR E REFOGAR CARNE

Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar, para evitar salpicos de óleo quente. Não aqueça demasiado a gordura. Ao fritar com gordura e refogar, coloque sempre a gordura em loja de fogão fria e, em seguida, aqueça-a em lume alto.

Distribua a gordura uniformemente, rodando a panela. Quando aparecerem riscas na gordura ou

esta começar a borbulhar ligeiramente, adicione a carne à panela e pressione-a contra a base.

Reduza a temperatura do fogão e espere até que a proteína coagule e os poros da carne se fechem. Assim que se formar uma crosta apetitosa, a carne soltará-se da base e poderá virá-la facilmente e terminar de fritar de acordo com o seu gosto.

Ao refogar, proceda como acima, mas reduza ainda mais o calor. Frite por 8 a 10 minutos de cada lado com a tampa fechada. O tempo de cozedura depende do tamanho e do tipo de alimento. Com este tipo de cozedura a carne frita no seu próprio suco e requer pouca gordura. No entanto, tenha cuidado com a gordura quente.

4.2 | DICAS PARA COZINHAR COM POUCA ÁGUA

Esta forma suave de preparação utiliza muito pouco líquido para cozinhar legumes ou outros alimentos em panelas tapadas. Para evitar que o vapor escape e interrompa o ciclo do vapor de água, a tampa bem fechada não deve ser removida.



Cozinhar com pouca água é ideal para legumes, peixe, aves ou carne de animais jovens. Com este método de cozedura, as vitaminas, os minerais e os oligoelementos são em grande parte retidos, pois não são eliminados pela água. Na maioria dos casos, pode evitar adicionar sal, pois os sabores próprios dos ingredientes também são preservados.

5 | INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E CUIDADOS

- Após a utilização, lave com água quente o mais rapidamente possível.
- Se, apesar de tomar as precauções adequadas, os alimentos queimarem e grudarem, remova imediatamente os resíduos enegrecidos. Para isso, ferva um pouco de água e detergente líquido na panela, retire do fogão, deixe os resíduos de alimentos mais difíceis amolecerem e, em seguida, remova-os delicadamente com uma esponja macia ou uma escova.
- Não utilize palha-de-aço, produtos de limpeza que contenham areia ou os lados duros das esponjas.
- Para remover manchas difíceis, use o detergente líquido para panelas Fusiontec.
- As loiças de fogão Fusiontec podem ser lavadas na máquina de lavar louça. No entanto, a limpeza na máquina de lavar louça pode causar descoloração da superfície. Isso não prejudica o funcionamento. Por isso, recomendamos a limpeza à mão.
- Seque bem as loiças de fogão e a tampa após a limpeza.
- Seque bem as loiças de fogão antes de as guardar.
- Empilhe as panelas e frigideiras umas dentro das outras, de modo que as pegadas fiquem apoiadas na borda.
- Sempre que possível, não guarde a tampa diretamente sobre as loiças de fogão.

6 | DECLARAÇÃO DE GARANTIA

Material Fusiontec da WMF

Garantimos a durabilidade do material Fusiontec por um período de 30 anos a partir da data de compra, desde que seja utilizado normalmente e de acordo com a sua finalidade.



A garantia de 30 anos é válida para as superfícies internas e externas dos utensílios de cozinha Fusiontec.

A nossa garantia cobre a substituição do produto defeituoso por um novo, desde que este faça parte da gama de produtos. Se o modelo já não fizer parte da gama de produtos WMF, a peça defeituosa será substituída por um produto semelhante que faça parte da gama de produtos WMF.

Toda a garantia é fornecida por nós gratuitamente. A reclamação de garantia estende-se exclusivamente a esta reclamação. Estão excluídas quaisquer outras reclamações ao abrigo desta garantia.

Exclusão da garantia

Não há garantia para danos causados pelos seguintes motivos:

- Não observância das instruções de operação e cuidados contidas nas instruções de uso
- Utilização inadequada ou incorreta
- Manuseamento defeituoso ou negligente, forças externas de qualquer tipo (por exemplo, queda no chão, impacto também na borda de vazamento)

- Impactos mecânicos, químicos ou físicos nas superfícies do recipiente como resultado de utilização inadequada
- Reparações realizadas de forma inadequada
- Instalação de peças sobressalentes não originais

A tampa e as pegas estão excluídas da garantia, uma vez que estas peças não incorporam qualquer material Fusiontec.

Procedimento para reclamar ao abrigo da garantia

Para fazer uma reclamação de garantia, deve fornecer-nos o recibo de compra original datado, ou uma fotocópia ou digitalização do mesmo. A garantia começa na data da compra. Para fazer a sua reclamação de garantia, contacte a nossa equipa de Atendimento ao Consumidor por telefone ou e-mail.

[A morada da empresa e mais informações podem ser encontradas na lista de países no final deste documento.](#)



Garantia legal

Esta garantia não limita os seus direitos de garantia legais, que o comprador tem o direito de exercer gratuitamente contra o vendedor se o artigo adquirido não estiver isento de defeitos no momento da transferência do risco. Durante o período de garantia, tem direito aos direitos de garantia legais de execução suplementar, redução, rescisão e indemnização, na medida do permitido por lei.

Garantidor

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Alemanha

wmf.com



SERIA DE VASE

Material Fusiontec

RO

Ne bucurăm că ați ales vasele noastre Fusiontec de la WMF. Născut din pasiunea noastră pentru designul extraordinar, din măiestria de înaltă clasă și din spiritul pionieresc, acest material revoluționar combină o suprafață extrem de dură, rezistentă la zgârieturi, o retenție îndelungată a căldurii și atingerea rapidă a temperaturii dorite pentru o experiență culinară excepțională (pe baza testelor interne, 2025).

Fusiontec® impresionează prin frumusețea sa impecabilă timp de zeci de ani și pe orice plită. Vă garantăm* acest lucru. Calitate – Fabricat în Germania.

* Garanția de 30 de ani se aplică suprafeței interioare și exterioare a vaselor de gătit. Garanția se aplică numai atunci când produsul este utilizat conform destinației. Vă rugăm să luați în considerare declarația de garanție atașată. Perioadele de garanție și service post-vânzare descrise pot să nu se aplice universal. Acestea pot varia în funcție de produs, țară sau regiune. Pentru informații exacte, vă rugăm să consultați distribuitorul local sau centrul de service.

AVERTISMENT

Acest simbol avertizează asupra pericolelor imediate care pot duce la vătămări grave (de exemplu, din cauza aburului sau a suprafețelor fierbinți), precum și asupra riscurilor posibile care pot duce la vătămări grave.

1 | INSTRUȚIUNI PENTRU UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de utilizare. Acest vas de gătit trebuie utilizat numai de persoane care s-au familiarizat în prealabil cu instrucțiunile de utilizare și întreținere. Păstrați-le într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.



AVERTISMENT

Menținerea siguranței și funcționalității

- Dacă mânerele se slăbesc, strângeți-le cu o șurubelniță.
- Înlocuiți mânerele crăpate sau care nu se potrivesc corect.
- Înlocuiți capacele de sticlă deteriorate sau orice ustensilă de gătit deteriorată.
- Utilizați numai piese de schimb originale.
- Consultați instrucțiunile noastre de curățare și întreținere.
- În cazul reparațiilor, contactați distribuitorul specializat.
- Pentru utilizarea în cuptor, consultați instrucțiunile de utilizare ale produsului. Rezistența maximă la temperatură depinde de piesele cu cea mai scăzută rezistență la temperatură (mâner, capac sau corp). Nu utilizați niciodată funcția grill a cuptorului cu capace din sticlă.
- Nu introduceți vase de gătit în cuptorul cu microunde.

AVERTISMENT

Gătirea în siguranță cu vase de gătit Fusiontec

Vă rugăm să rețineți că Fusiontec este un excelent conductor de căldură și că, prin urmare, suprafețele se încălzesc foarte mult după scurt timp de gătit și prăjit pe plită, precum și atunci când sunt utilizate în cuptor.

- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie adecvate, rezistente la căldură, pentru a evita rănirea.
- Din motive de siguranță, utilizați întotdeauna marginile de prindere pentru a transporta vase de gătit și aveți grijă să nu atingeți pe nimeni cu acestea.
- Trebuie să utilizați mânerele și să asigurați o prindere fermă atunci când mutați sau transportați vase fierbinți.
- Așezați vasele fierbinți numai pe suprafețe rezistente la căldură (niciodată pe materiale sintetice).
- Nu lăsați niciodată vasele fierbinți nesupravegheate.
- Nu supraîncălziți produsul.
- Țineți copii la distanță de plită în timpul gătitului. Nu permiteți copiilor să manipuleze vasele de gătit fără supraveghere.



- Nu expuneți mânerul la flacără, deoarece acesta s-ar putea slăbi.
- Nu atingeți suprafața plitei imediat după gătit. Acest lucru este valabil și pentru plitele cu inducție. Zona de gătit se încălzește datorită căldurii recuperate de la baza vaselor de gătit.
- Când prăjiți în ulei, asigurați-vă că nu închideți capacul vasului. Grăsimea fierbinte ar putea sări și să provoace arsuri grave.
- Nu stingeți niciodată grăsimea arzândă cu apă. În caz de urgență, stingeți flăcările cu un capac sau acoperiți vasul cu o față de masă umedă.
- Țineți întotdeauna capacul vasului de gătit de mâner atunci când îl scoateți. Nu deschideți niciodată capacul în lateral sau spre corp. Aburul trebuie să poată ieși întotdeauna de parte de corp!
- Aveți grijă în apropierea plitei și utilizați un capac sau un paravan pentru a preveni arsurile/opăririle.
- Vasele mici pot fi așezate cu grijă în centrul picioarelor de sprijin ale plitelor cu gaz, pentru care majoritatea producătorilor de plite cu gaz furnizează un suport.
- Așezați vasele de gătit pe un arzător cu diametru adecvat pentru o performanță mai bună de încălzire. Alegeți un arzător care se potrivește cu diametrul vaselor de gătit, nici prea mare, nici prea mic, pentru a evita risipa de energie. Dacă vasele de gătit sunt compatibile cu plita cu inducție, dacă vasele de gătit sunt așezate pe un arzător cu diametru mai mare decât cel al vaselor, este posibil ca plita cu inducție să nu se activeze.
- Nu adăugați apă rece, gheață sau alimente complet congelate direct în vasele de gătit fierbinți, deoarece ar putea produce o erupție de abur care ar putea provoca arsuri sau alte leziuni utilizatorilor sau persoanelor din apropiere. Fiți deosebit de precauți în acest sens atunci când vasele de gătit conțin uleiuri fierbinți utilizate în timpul gătitului, deoarece sunt posibile stropi de ulei fierbinte atunci când elemente care conțin apă intră în contact cu uleiul fierbinte.
- Nu combinați vase pentru a crea un bain-marie. Aceste piese nu sunt concepute în acest scop. O astfel de utilizare poate duce la riscuri de instabilitate și arsuri sau alte leziuni cauzate de aburi.
- Nu încălziți niciodată grăsimile până la carbonizare. Fumul degajat în timpul gătirii poate fi periculos pentru animalele cu sisteme respiratorii sensibile.



AVERTISMENT

Manipularea corectă a grăsimilor fierbinți

- Ștergeți bine alimentele înainte de a le prăji în grăsime fierbinte, pentru a evita arsurile cauzate de stropi de ulei fierbinte.
- Nu supraîncălziți grăsimile.
- Când prăjiți în ulei adânc, umpleți vasul de gătit cu grăsime adecvată până la jumătate.
 - Când prăjiți în ulei, asigurați-vă că nu închiideți capacul vasului. Grăsimea fierbinte ar putea sări și să provoace arsuri grave.
 - Nu stingeți niciodată grăsimea arzândă cu apă. În caz de urgență, stingeți flăcările cu un capac sau acoperiți vasul cu o față de masă umedă.

2 | UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE

2.1 | PAȘI ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate autocolantele înainte de prima utilizare.
- Umpleți vasul de gătit cu apă până la $\frac{2}{3}$, adăugați 2-3 linguri de oțet și fierbeți apa cu oțet timp de 5-10 minute.
- După ce s-a răcit, clătiți bine toate părțile cu mâna și uscați cu grijă vasul și capacul.

2.2 | GĂTITUL CU VASELE FUSIONTEC

- Nu încălziți niciodată vasele goale pentru perioade lungi de timp și asigurați-vă că lichidul din alimentele gătite nu se evaporă complet. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate duce la arderea alimentelor și la deteriorarea vaselor sau a sursei de căldură.
- Evitați scufundarea capacelor din sticlă fierbinte în apă sau așezarea acestora pe suprafețe reci.
- Nu loviți lingurile sau alte ustensile de bucătărie de marginea de turnare. Acest lucru ar putea deteriora marginea.
- Evitați să gisiți vasele înainte și înapoi pe zonele de gătit din sticlă ceramică. Ridicați vasele.
- Păstrați întotdeauna zona de gătit curată, deoarece reziduurile dintre baza vasului și plita vitro-ceramică pot zgâria zona de gătit.

2.3 | ALTE NOTE ȘI SFATURI DE UTILIZARE

- Utilizați nivelul maxim de încălzire numai pentru fierbere sau rumenire. Apoi reduceți temperatura la un nivel mediu sau scăzut.
- Utilizați o temperatură scăzută, în special atunci când gătiți cu foarte puțină apă.



- Dacă capacul este bine așezat, acesta se poate lipi din cauza vidului creat în timpul răcirii. În acest caz, trebuie să reîncălziți vasul până când capacul se desprinde.
- Oalele și capacele fără piese sintetice sunt, de asemenea, adecvate pentru utilizarea în cuptor (a se vedea tabelul următor).
- Dacă mânerele vaselor de gătit s-au slăbit, strângeți șurubul de pe fiecare mâner cu o șurubelniță obișnuită. În caz contrar, nu mai utilizați vasele de gătit.
- Mânerele sintetice deteriorate din cauza manipulării necorespunzătoare și capacele de sticlă deteriorate pot fi înlocuite de distribuitorul WMF.

2.4 | SPECIFICAȚII PRIVIND TEMPERATURA

Pentru utilizarea în cuptor, consultați tabelul următor. Rezistența maximă la temperatură depinde de părțile cu cea mai scăzută rezistență la temperatură (mâner, capac sau corp). Nu utilizați niciodată funcția de grătar a cuptorului cu capace din sticlă.

MÂNERE (CAPAC ȘI CORP)	REZISTENȚĂ LA TEMPERATURĂ
Fabricate din material sintetic / silicon	70 °C (pentru menținerea alimentelor calde)
Fabricate din oțel inoxidabil	250 °C
CAPAC	
Fabricate din oțel inoxidabil sau sticlă fără margine din oțel inoxidabil	250 °C
Fabricate din sticlă cu margine din oțel inoxidabil / silicon	180 °C
Fabricate din oțel inoxidabil cu piese sintetice	70 °C

3 | UTILIZARE PE PLITĂ

Tipuri de plite adecvate



3.1 | INFORMAȚII PENTRU PLITE ELECTRICE

Pentru o utilizare mai eficientă a energiei, diametrul plăcii de gătit pe plitele electrice trebuie să corespundă cu diametrul vasului de gătit:

Plită	Pot	Tigaie	
mică	ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medie	ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
mare	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMAȚII PENTRU PLITE CERAMICE

Păstrați zona de gătit curată, astfel încât să nu rămână reziduuri de murdărie între fundul vasului și plită. Acestea ar putea zgâria suprafața vitroceramică. Utilizați dimensiunea plitei corespunzătoare vasului dvs. pentru o utilizare optimă a energiei.

3.3 | INFORMAȚII PENTRU PLITE CU GAZ

Utilizați dimensiunea arzătorului cu gaz corespunzătoare vasului de gătit pentru o utilizare optimă a energiei. Reglați flacăra gazului astfel încât aceasta să intre în contact numai cu baza vasului de gătit și să nu se extindă dincolo de aceasta, pentru a preveni deteriorarea mânerelor.

3.4 | INFORMAȚII PENTRU PLITE CU INDUCȚIE

Atenție: inducția este o sursă de căldură foarte rapidă. Nu încălziți niciodată vase goale, deoarece acestea se pot deteriora din cauza supraîncălzirii. Gătirea la temperaturi ridicate poate produce un zgomot de zumzet. Acest zgomot apare din motive tehnice și nu indică o defecțiune a plitei sau a vaselor.

4 | INSTRUCȚIUNI DE PREPARARE

4.1 | SFATURI PENTRU FRIPTURA ȘI ÎNĂBUȘIREA CĂRNII

Ștergeți cu grijă alimentele înainte de a le prăji, pentru a evita stropirea cu ulei fierbinte. Nu supraîncălziți grăsimea. Când prăjiți cu grăsime și înăbușiți, puneți întotdeauna grăsimea în vasul rece și apoi încălziți-l la foc mare.

Distribuiți grăsimea uniform prin rotirea vasului. Când apar dungi în grăsime sau aceasta începe să facă bule, adăugați carnea în vasul de gătit și apăsați-o pe fundul vasului.

Reduceți temperatura plitei și așteptați până când proteinele s-au coagulat și porii cărnii s-au închis. De îndată ce se formează o crustă apetisantă,



carnea se va desprinde de bază și o puteți întoarce ușor și termina prăjirea după gust.

Când frigeți, procedați ca mai sus, dar reduceți și mai mult temperatura. Prăjiți timp de 8-10 minute pe fiecare parte, cu capacul închis. Timpul de gătire depinde de mărimea și tipul alimentelor. Cu acest tip de gătire, carnea se prăjește în propriul suc și necesită puțină grăsime. Cu toate acestea, aveți grijă la grăsimea fierbinte.

4.2 | SFATURI PENTRU GĂTITUL CU PUȚINĂ APĂ

Această formă delicată de preparare utilizează foarte puțin lichid pentru gătirea legumelor sau a altor alimente în vase acoperite. Pentru a preveni ieșirea aburului și întreruperea ciclului de abur, capacul bine închis nu trebuie îndepărtat.

Gătitul cu puțină apă este ideal pentru legume, pește, păsări de curte sau carne de animale tinere. Cu această metodă de gătit, vitaminele, mineralele și oligoelementele sunt păstrate în mare parte, deoarece nu sunt spălate în apă. În general, puteți renunța la adaosul de sare, deoarece aromele naturale ale ingredientelor sunt, de asemenea, păstrate.

5 | INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- După utilizare, clătiți cu apă fierbinte cât mai repede posibil.
- Dacă alimentele se ard și se lipesc în ciuda luării măsurilor de precauție adecvate, îndepărtați imediat reziduurile carbonizate. Pentru a face acest lucru, aduceți la fierbere puțină apă și detergent lichid în vasul de gătit, scoateți-l de pe plită, lăsați reziduurile alimentare încăpățănate să se înmoaie și apoi îndepărtați-le cu o burete moale sau o perie.
- Nu folosiți burete de sârmă, agenți de curățare care conțin nisip sau părțile dure ale bureților.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați detergentul lichid pentru vase Fusintec.
- Vasele Fusintec pot fi spălate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, spălarea în mașina de spălat vase poate duce la decolorarea suprafeței. Acest lucru nu afectează funcționalitatea. Prin urmare, recomandăm spălarea manuală.
- Uscați bine vasele și capacul după curățare.
- Uscați bine vasele înainte de a le depozita.
- Stivuiți oalele și tigăile una în alta, astfel încât mânerele să se sprijine pe margine.
- Pe cât posibil, nu depozitați capacul direct pe vasul de gătit.



6 | DECLARAȚIE DE GARANȚIE

Materialul WMF Fusiontec

Garantăm durabilitatea materialului Fusiontec pentru o perioadă de garanție de 30 de ani de la data achiziției, cu condiția ca acesta să fie utilizat în mod normal și în conformitate cu scopul pentru care a fost conceput.

Garanția de 30 de ani este valabilă pentru suprafețele interioare și exterioare ale vaselor de gătit Fusiontec.

Garanția noastră acoperă înlocuirea produsului defect cu unul nou, atâta timp cât acesta este inclus în gama de produse. Dacă modelul nu mai face parte din gama de produse WMF, piesa defectă va fi înlocuită cu un produs similar care face parte din gama de produse WMF.

Tîntreaga garanție este oferită de noi în mod gratuit. Cererea de garanție se referă exclusiv la această cerere. Alte cereri din această garanție sunt excluse.

Excluderea garanției

Nu se acordă garanție pentru daunele cauzate de următoarele motive:

- Nerespectarea instrucțiunilor de utilizare și întreținere conținute în instrucțiunile de utilizare
- Utilizarea necorespunzătoare sau incorectă
- Tratarea defectuoasă sau neglijentă Forțe externe de orice fel (de exemplu, cădere pe sol, impact também na borda de vazamento)
- Impactul mecanic, chimic sau fizic asupra suprafețelor vasului ca urmare a utilizării necorespunzătoare
- Reparații efectuate necorespunzător
- Instalarea de piese de schimb neoriginale

Capacul și mânerul sunt excluse din garanție, deoarece aceste piese nu conțin material Fusiontec.

Procedura de solicitare a garanției

Pentru a face o cerere de garanție, trebuie să ne furnizați chitanța de cumpărare originală, datată, sau o fotocopie sau scanare a acesteia. Garanția începe la data achiziției. Pentru a face o cerere de garanție, vă rugăm să contactați echipa noastră de servicii pentru consumatori prin telefon sau e-mail.

[Adresa companiei și detalii suplimentare pot fi găsite în lista de țări de la sfârșitul acestui document.](#)



Garanție legală

Această garanție nu limitează drepturile legale de garanție pe care cumpărătorul le poate exercita gratuit împotriva vânzătorului dacă articolul achiziționat nu era lipsit de defecte la momentul transferului riscului. În perioada de garanție, aveți dreptul la drepturile legale de garanție pentru prestări suplimentare, reducere, retragere și despăgubiri în măsura permisă de lege.

Garanț

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Germania

wmf.com



СЕРИЯ ПОСУДЫ

Материал Fusiontec

RU

Мы рады, что вы выбрали посуду Fusiontec от WMF. Этот революционный материал, созданный благодаря нашей страсти к необычному дизайну, высокому уровню мастерства и духу первопроходцев, сочетает в себе чрезвычайную устойчивость к царапинам, длительное сохранение тепла и быстрое достижение желаемой температуры для отличного приготовления пищи (на основе внутренних испытаний, 2025).

Fusiontec® вдохновляет своей безупречной красотой на протяжении десятилетий и на любой плите. Мы гарантируем* это. Качество – Made in Germany.

* 30-летняя гарантия распространяется на внутреннюю и внешнюю поверхность посуды. Гарантия действует только при использовании изделия по назначению. Обратите внимание на прилагаемое гарантийное заявление. Описанные сроки гарантии и послепродажного обслуживания могут не действовать повсеместно. Они могут различаться в зависимости от продукта, страны или региона. Точную информацию можно получить у местного дистрибьютора или в сервисном центре.

ВНИМАНИЕ

Этот символ предупреждает о непосредственной опасности, которая может привести к серьезным травмам (например, из-за пара или горячих поверхностей), а также о возможных рисках, которые могут привести к серьезным травмам.

1 | ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед использованием внимательно прочтите эти указания. Эта посуда должна использоваться только людьми, которые предварительно ознакомились с инструкцией по эксплуатации и уходу. Храните ее в надежном месте для дальнейшего использования.



ВНИМАНИЕ

Обеспечение безопасности и функциональности

- Если ручки ослабли, затяните их с помощью отвертки.
- Замените ручки, которые треснули или не подходят.
- Замените поврежденные стеклянные крышки или любую поврежденную посуду.
- Используйте только оригинальные запасные части.
- См. инструкции по чистке и уходу.
- В случае необходимости ремонта обратитесь к специализированному продавцу.
- Для использования в духовке см. инструкцию по эксплуатации изделия. Максимальная температура зависит от деталей с самой низкой термостойкостью (ручка, крышка или корпус). Никогда не используйте функцию гриля духовки при эксплуатации посуды со стеклянной крышкой.
- Не помещайте посуду в микроволновую печь.

ВНИМАНИЕ

Безопасное приготовление пищи с посудой Fusintec

Обратите внимание, что Fusintec является отличным проводником тепла, поэтому поверхности быстро нагреваются при готовке на варочной панели, а также при использовании в духовке.

- Для предотвращения травм всегда используйте подходящие термостойкие прихватки.
- В целях безопасности всегда держите посуду за ручки и будьте осторожны, чтобы не задеть других людей.
- При перемещении или переноске горячей посуды необходимо использовать ручки и обеспечить надежный захват.
- Горячую посуду ставьте только на термостойкие поверхности (никогда не ставьте ее на синтетические материалы).
- Никогда не оставляйте горячую посуду без присмотра.
- Не перегревайте изделие.
- Во время приготовления пищи не подпускайте детей к варочной панели. Никогда не позволяйте детям обращаться с посудой без присмотра взрослых.
- Не подносите ручку к пламени, это может ослабить ее.



- Не прикасайтесь к поверхности варочной панели сразу после приготовления пищи. Это также относится к индукционным варочным панелям. Поверхность варочной панели нагревается за счет тепла, возвращаемого от дна посуды.
- При жарке во фритюре не закрывайте крышку посуды. Горячий жир может выкипеть и вызвать сильные ожоги.
- Никогда не тушите горящий жир водой. Для тушения пламени используйте крышку или в экстренном случае накройте сковороду мокрой скатертью.
- При снятии крышки с посуды всегда держите ее за ручку. Никогда не открывайте крышку в сторону или в сторону своего тела. Пар всегда должен иметь возможность выходить в противоположную сторону от тела!
- Будьте осторожны вблизи варочной панели и используйте крышку или брызговик, чтобы избежать ожогов/ошпаривания.
- Небольшую посуду можно аккуратно поставить по центру опорных ножек газовой плиты, для которой большинство производителей газовых плит предоставляют подставку.
- Для лучшего нагрева ставьте посуду на конфорку подходящего диаметра. Выбирайте конфорку, соответствующую диаметру посуды, не слишком большую и не слишком маленькую, чтобы не тратить энергию. Если ваша посуда совместима с индукционной варочной панелью, то при размещении посуды на конфорке диаметром больше, чем диаметр посуды, индукционная варочная панель может не работать.
- Не добавляйте холодную воду, лед или полностью замороженные продукты непосредственно в горячую посуду, так как может произойти выброс пара, который может привести к ожогам или другим травмам пользователей или посторонних лиц. Будьте особенно осторожны в этом отношении, когда в посуде находится горячее масло, используемое во время приготовления пищи, так как при контакте элементов, содержащих воду, с горячим маслом возможны брызги горячего масла.
- Не соединяйте несколько предметов посуды для создания многоярусной пароварки. Эти предметы не предназначены для этой цели. Такое использование может привести к риску нестабильности и ожогам от пара или другим травмам.



- Никогда не нагревайте жир до состояния карбонизации. Пары, выделяющиеся во время приготовления пищи, могут быть опасны для животных с чувствительной дыхательной системой.

ВНИМАНИЕ

Правильное обращение с горячим жиром

- Перед жаркой в раскаленном жире тщательно промокните продукты, чтобы избежать ожогов от брызг горячего масла.
- Не перегревайте жир.
- При жарке во фритюре наполняйте посуду подходящим жиром не более чем наполовину.
 - При жарке во фритюре не закрывайте крышку посуды. Горячий жир может выкипеть и вызвать сильные ожоги.
 - Никогда не тушите горящий жир водой. Для тушения пламени используйте крышку или в экстренном случае накройте сковороду мокрой скатертью.

2 | ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2.1 | ДЕЙСТВИЯ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием удалите все наклейки.
- Наполните посуду на 2/3 водой, добавьте 2–3 столовые ложки уксуса и кипятите уксусную воду в течение 5–10 минут.
- После остывания тщательно промойте все детали вручную и тщательно высушите посуду и крышку.

2.2 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОСУДЕ FUSIONTEC

- Никогда не нагревайте пустую посуду в течение длительного времени и следите за тем, чтобы жидкость из приготавливаемых блюд не испарилась полностью. Несоблюдение этого правила может привести к пригоранию пищи и повреждению посуды или источника тепла.
- Не погружайте горячие стеклянные крышки в воду и не кладите их на холодные поверхности.



- Не ударяйте ложками или другими кухонными принадлежностями по краю посуды. Это может повредить край.
- Не передвигайте посуду по стеклокерамической варочной панели. Вместо этого поднимайте посуду.
- Всегда держите зону приготовления в чистоте, так как остатки пищи между дном посуды и стеклокерамической варочной панелью могут поцарапать зону приготовления.

2.3 | ДРУГИЕ ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Используйте максимальную мощность нагрева только для кипячения или обжаривания. Затем уменьшите мощность до средней или низкой.
- Используйте низкую температуру, особенно при приготовлении блюд с очень небольшим количеством воды.
- Если крышка плотно прилегает, она может прилипнуть из-за вакуума, который образуется при охлаждении. В этом случае необходимо повторно нагреть посуду, пока крышка не станет свободно открываться.
- Кастрюли и крышки без синтетических частей также подходят для использования в духовке (см. таблицу ниже).

- Если ручки на вашей посуде ослабли, затяните винты на каждой ручке с помощью обычной отвертки. В противном случае посуду нельзя использовать.
- Синтетические ручки, поврежденные в результате неправильного обращения, и поврежденные стеклянные крышки можно заменить у дилера WMF.

2.4 | ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Для использования в духовке см. следующую таблицу. Максимальная термостойкость зависит от деталей с самой низкой температурной стойкостью (ручка, крышка или корпус). Никогда не используйте функцию гриля духовки при эксплуатации посуды со стеклянной крышкой.



РУЧКИ (КРЫШКА И КОРПУС)	ТЕМПЕРАТУРНАЯ СТОЙКОСТЬ
Изготовлены из синтетического материала / силикона	70 °С (для поддержания тепла блюд)
Из нержавеющей стали	250 °С
КРЫШКА	
Из нержавеющей стали или стекла без нержавеющей окантовки	250 °С
Из стекла с ободком из нержавеющей стали / силикона	180 °С
Из нержавеющей стали с синтетическими деталями	70 °С

3 | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Подходящие типы варочных панелей



3.1 | ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Для более эффективного использования энергии диаметр конфорки на электрических варочных панелях должен соответствовать диаметру посуды:

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 | ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Держите зону приготовления в чистоте, чтобы между дном посуды и варочной панелью не попадали остатки грязи. Это может привести к появлению царапин на стеклокерамической поверхности. Для оптимального использования энергии используйте конфорку, размер которой соответствует размеру посуды.



3.3 | ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Для оптимального использования энергии используйте газовую конфорку, размер которой соответствует вашей посуде. Регулируйте пламя газа так, чтобы оно соприкасалось только с дном посуды и не выходило за его пределы, чтобы не повредить ручки.

3.4 | ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Обратите внимание: индукция является очень быстрым источником тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду, так как она может быть повреждена в результате перегрева. При приготовлении пищи при высоких температурах может раздаваться гудящий звук. Этот звук возникает по техническим причинам и не означает, что ваша варочная панель или посуда неисправны.

4 | РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

4.1 | СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ И ТУШЕНИЮ МЯСА

Перед жаркой аккуратно промокните продукты, чтобы избежать брызг горячего масла. Не перегревайте жир. При жарке на жире и тушении всегда сначала наливайте жир в холодную посуду, а затем нагревайте ее на сильном огне.

Равномерно распределите жир, поворачивая кастрюлю. Когда в жире появятся полосы или он начнет слегка пузыриться, добавьте мясо в посуду и прижмите его к дну.

Уменьшите нагрев плиты и подождите, пока белок свернется, а поры мяса закроются. Как только образуется аппетитная корочка, мясо само отстанет от дна, и вы сможете легко перевернуть его и дожарить по своему вкусу.

При тушении действуйте, как описано выше, но уменьшите нагрев еще больше. Жарьте 8–10 минут с каждой стороны с закрытой крышкой. Время приготовления зависит от размера и вида продукта. При таком способе приготовления мясо жарится в собственном соку и требует небольшого количества жира. Тем не менее, будьте осторожны с горячим жиром.



4.2 | СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ВОДЫ

Этот щадящий способ приготовления использует очень мало жидкости для приготовления овощей или других продуктов в закрытой посуде. Чтобы пар не выходил и не прерывал цикл водяного пара, плотно закрытую крышку нельзя снимать.

Приготовление с небольшим количеством воды идеально подходит для овощей, рыбы, птицы или мяса молодых животных. При этом способе приготовления витамины, минералы и микроэлементы в основном сохраняются, поскольку не вымываются в воде. В большинстве случаев можно обойтись без добавления соли, так как сохраняется естественный вкус ингредиентов.

5 | ИНСТРУКЦИИ ПО ЧИСТКЕ И УХОДУ

- После использования как можно скорее промойте горячей водой.

- Если, несмотря на принятые меры предосторожности, пища пригорела и прилипла, немедленно удалите почерневшие остатки. Для этого доведите в посуде небольшое количество воды с моющим средством до кипения, снимите с плиты, дайте прилипшим остаткам пищи размягчиться, а затем аккуратно удалите их мягкой губкой или щеткой.
- Не используйте металлические губки, абразивные средства, содержащие песок, или жесткие стороны губок.
- Для удаления стойких пятен используйте жидкое моющее средство для посуды Fusiontec.
- Посуда Fusiontec подходит для мытья в посудомоечной машине. Однако мытье в посудомоечной машине может привести к изменению цвета поверхности. Это не влияет на функциональность. Поэтому мы рекомендуем мыть посуду вручную.
- После очистки тщательно высушите посуду и крышку.
- Перед хранением посуду следует хорошо высушить.
- Складывайте кастрюли и сковороды друг друга так, чтобы ручки лежали на краях.
- По возможности не храните крышку непосредственно на посуде.



6 | ГАРАНТИЙНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

Материал WMF Fusiontec

Мы гарантируем долговечность материала Fusiontec в течение 30 лет с даты покупки при условии использования в соответствии с назначением.

30-летняя гарантия распространяется на внутреннюю и внешнюю поверхности посуды Fusiontec.

Наша гарантия покрывает замену дефектного изделия на новое, при условии, что оно входит в ассортимент продукции. Если модель больше не входит в ассортимент продукции WMF, дефектная деталь будет заменена на аналогичную деталь, входящую в ассортимент продукции WMF.

Вся гарантия предоставляется нами бесплатно. Гарантийные обязательства распространяются исключительно на данный случай. Дальнейшие претензии по данной гарантии исключаются.

Исключение из гарантии

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие по следующим причинам:

- Несоблюдение инструкций по эксплуатации и уходу, содержащихся в инструкции по применению
- Несоответствующее или ненадлежащее использование
- Ненадлежащее или небрежное обращение
Внешние воздействия любого рода (например, падение на землю, удар также на краю излива)
- Механические, химические или физические воздействия на поверхности кастрюли в результате неправильного использования
- Неправильно выполненный ремонт
- Установка неоригинальных запасных частей

Крышка, ручки не подпадают под гарантию, так как эти детали не содержат материала Fusiontec.

Порядок подачи претензии по гарантии

Для подачи претензии по гарантии необходимо предоставить нам оригинал чека с датой покупки или его ксерокопию или скан. Гарантия начинает действовать с даты покупки. Для подачи претензии по гарантии обратитесь в нашу службу поддержки потребителей по телефону или электронной почте.



[Адрес компании и дополнительная информация
указаны в списке стран в конце этого документа.](#)

Законодательная гарантия

Настоящая гарантия не ограничивает ваши законные права на гарантию, которые покупатель вправе бесплатно осуществить в отношении продавца, если приобретенный товар не был свободен от дефектов на момент вашей покупки. В течение гарантийного срока вы имеете право на дополнительные гарантийные обязательства, уменьшение цены или возврат товара в рамках, предусмотренных законом.

Гарант

ЗАО Группа СЕБ-Восток,
Москва, 125171,
Ленинградское шоссе, д.16А,
строение 3,
помещение XII



KOKKÄRLSSERIE

Fusiontec-material

SE

Vi är glada att du har valt vår Fusiontec serie från WMF. Detta revolutionerande material är resultatet av vår passion för extraordinär design, hög hantverksskicklighet och en stor portion pionjöranda. Det kombinerar en extremt hård, reptålig yta, lång värmelagring och snabb uppvärmning till önskad temperatur för en enastående matlagningssupplelse (baserat på interna tester, 2025).

Fusiontec® inspirerar med sin perfekta skönhet i årtionden och på alla spishällar. Det garanterar vi*. Kvalitet – Made in Germany.

* 30 års garanti gäller för den inre och yttre ytan på kokvårna. Garantin gäller endast när produkten används på avsett sätt. Observera den medföljande garantiinnehållsförklaringen. De beskrivna garanti- och eftermarknadstjänsterna gäller inte nödvändigtvis överallt. De kan variera beroende på produkt, land eller region. Kontakta din lokala återförsäljare eller servicecenter för korrekt information.



WARNING

Denna symbol varnar för omedelbara faror som kan leda till allvarliga skador (t.ex. på grund av ånga eller heta ytor) samt möjliga risker som kan leda till allvarliga skador.

1 | ANVISNINGAR FÖR SÄKER ANVÄNDNING

Läs dessa anvisningar noggrant före användning. Denna kokkärlsserie får endast användas av personer som först har bekantat sig med bruks- och skötselanvisningarna. Förvara dem på en säker plats för framtida bruk.





VARNING

Säkerhet och funktion

- Om handtagen lossnar, dra åt dem med en skruvmejsel.
- Byt ut handtag som är spruckna eller inte sitter ordentligt.
- Byt ut skadade glaslock eller skadade kokkärln.
- Använd endast originalreservdelar.
- Se våra anvisningar för rengöring och skötsel.
- Vid reparationer, kontakta din fackhandlare.
- För användning i ugn, se produktens bruksanvisning. Den maximala temperaturlågheten beror på de delar som har lägst temperaturlågheten (handtag, lock eller kropp). Använd aldrig ugnens grillfunktion med glaslock.
- Lågg inte kokkärln i mikrovågsugnen.



VARNING

Säker matlagning med din

Fusiontec-Kokkärlnserie

Observera att Fusiontec är en utmärkt värmeledare och att ytorna därför blir mycket heta efter kort tid vid matlagning och stekning på spisen samt vid användning i ugnen.

- Använd alltid lämpliga, värmetåliga ugnshandskar för att undvika skador.

- Av säkerhetsskäl ska du alltid använda greppkanterna för att bära kokkärln och vara försiktig så att du inte rör någon annan med dem.
- Du måste använda handtagen och se till att du har ett fast grepp när du flyttar eller bär heta kokkärln.
- Ställ endast het kokkärln på värmetåliga ytor (aldrig på syntetmaterial).
- Lämna aldrig heta kokkärln utan uppsikt.
- Överhettar inte produkten.
- Håll barn borta från spisen under tillagning. Låt aldrig barn hantera kokkärln utan uppsikt.
- Utsätt inte handtaget för öppen eld, det kan försvaga det.
- Rör inte hällens yta direkt efter tillagning. Detta gäller även induktionshållar. Kokytan blir varm på grund av värme som återförs från kokkärlnets botten.
- Vid fritering, se till att du inte stänger locket på kokkärlnet. Det heta fettat kan skumma över och orsaka svåra brännskador.
- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd ett lock för att släcka lågorna eller täck med en våt duk i nödfall.
- Håll alltid i handtaget när du tar bort locket från kokkärlnet. Öppna aldrig locket åt sidan eller mot kroppen. Ågan ska alltid kunna strömma bort från kroppen!



- Var försiktig i närheten av spisen och använd ett lock eller stänkskydd för att undvika brännskador.
- Små kokkärl kan försiktigt centreras på gasplattans stödben, för vilka de flesta tillverkare av gasplattor tillhandahåller ett underlägg.
- Placera kokkärlet på en brännare med lämplig diameter för bättre värmeprestanda. Välj en brännare som passar kokkärlens diameter, varken för stor eller för liten, för att undvika energiförlust. Om ditt kokkärl är kompatibelt med induktionshäll och placeras på en brännare med större diameter än kokkärlens diameter, kanske induktionshällen inte aktiveras.
- Tillsätt inte kallt vatten, is eller helt frysta livsmedel direkt i ett hett kokkärl, eftersom det kan uppstå ångsprut som kan orsaka brännskador eller andra skador på användare eller personer i närheten. Var särskilt försiktig i detta avseende när kokkärlet innehåller het olja som använts under tillagningen, eftersom het olja kan stänka när vattenhaltiga ämnen kommer i kontakt med het olja.
- Kombinera inte kokkärl för att skapa en dubbelkokare. Dessa delar är inte avsedda för detta ändamål. Sådan användning kan medföra risk för instabilitet och ångrelaterade brännskador eller andra skador.

- Värm aldrig fett till karboniseringspunkt. Ångorna som frigörs under tillagningen kan vara farliga för djur med känsliga andningsorgan.



Hantering av het fett på rätt sätt

- Torka maten noggrant innan du steker den i het olja för att undvika brännskador orsakade av heta oljestänk.
- Överhetta inte fett.
- Vid fritering ska kokkärlet fyllas högst till hälften med lämpligt fett.
 - Vid fritering, se till att du inte stänger locket på kokkärlet. Det heta fettets kan skumma över och orsaka svåra brännskador.
 - Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd ett lock för att släcka lågorna eller täck med en våt duk i nödfall.

2 | KORREKT ANVÄNDNING

2.1 | ÅTGÄRDER FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort alla klistermärken före första användningen.



- Fyll kokkärlet till $\frac{2}{3}$ med vatten, tillsätt 2–3 matskedar vinäger och koka vinägervattnet i 5–10 minuter.
- När det har svalnat, skölj alla delar noggrant för hand och torka noggrant av kokkärlet och locket.

2.2 | MATLAGNING MED FUSIONTEC-KOKKÄRL

- Värm aldrig tomt kokkärl under längre tid och se till att vätskan från maten inte avdunstar helt. Om du inte gör detta kan maten brännas vid och skada kokkärlet eller värmekällan.
- Undvik att doppa heta glaslock i vatten eller placera dem på kalla ytor.
- Slå inte skedar eller andra köksredskap mot hållkanten. Detta kan skada kanten.
- Undvik att dra kokkärlen fram och tillbaka över glaskeramiska kokplattor. Lyft istället kokkärlen.
- Håll alltid kokyten ren, eftersom rester mellan köksredskapets botten och glaskeramikhällen kan repa kokyten.

2.3 | ÖVRIGA ANVISNINGAR OCH TIPS FÖR ANVÄNDNING

- Använd endast maximal värme för kokning eller bryning. Sänk sedan värmen till medel eller låg.
- Använd låg värme särskilt när du lagar mat med mycket lite vatten.
- Om locket sitter ordentligt kan det fastna på grund av det vakuum som uppstår när det kyls ner. I så fall måste du värma upp kokkärlet igen tills locket lossnar.
- Kastruller och lock utan syntetiska delar är även lämpliga för användning i ugn (se följande tabell).
- Om handtagen på din kokkärl har lossnat, dra åt skruven på varje handtag med en vanlig skruvmejsel. Annars får du inte använda kokkärlet längre.
- Syntetiska handtag som har skadats genom felaktig hantering och skadade glaslock kan bytas ut hos din WMF-återförsäljare.

2.4 | TEMPERATURANGIVELSER

För användning i ugn, se följande tabell. Den maximala temperaturlågheten beror på de delar som har lägst temperaturlåghet (handtag, lock eller kropp). Använd aldrig ugnens grillfunktion med glaslock.



HANDTAG (LOCK OCH KROPP)	TEMPERATURBE-STÄNDIGHET
Tillverkade av syntetmaterial/silikon	70 °C (för att hålla maten varm)
Tillverkade av rost-fritt stål	250 °C
LOCK	
Tillverkade av rost-fritt stål eller glas utan rostfri kant	250 °C
Tillverkade av glas med rostfritt stålkant/silikon	180 °C
Tillverkade av rost-fritt stål med synte-tiska delar	70 °C

3 | ANVÄNDNING PÅ SPISHÄLL

Lämpliga spishällstyper



3.1 | INFORMATION FÖR ELEKTRISKA SPISHÄLLAR

För effektivare energianvändning måste värmeplattans diameter på elektriska spisar matcha diametern på kokkärlet:

Värmeplatta	Gryta	Stekpanna
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 | INFORMATION FÖR GLASKERAMISKA SPISHÄLLAR

Håll kokyten ren så att inga smutsrester kan komma mellan köksredskapets botten och hällen. Detta kan repa glaskeramikhällen. Använd en kokplatta som passar ditt köksredskap för optimal energianvändning.

3.3 | INFORMATION FÖR GASSPISAR

Använd gasbrännare som motsvarar storleken på din kokkäril för optimal energianvändning. Justera gaslågan så att den endast kommer i kontakt med kokkärlets botten och inte sträcker sig utanför, för att undvika skador på handtagen.



3.4 | INFORMATION FÖR INDUKTIONSHÄLLAR

Observera: Induktion är en mycket snabb värmekälla. Värm aldrig tomt kokkärl, eftersom det kan skadas av överhettning. Vid tillagning på höga temperaturer kan ett surrande ljud uppstå. Detta ljud beror på tekniska orsaker och innebär inte att spisen eller kokkärlet är defekt.

4 | FÖRBEREDELSE

4.1 | TIPS FÖR STEKNING OCH BRÄSERING AV KÖTT

Torka maten försiktigt innan du steker den för att undvika stänk av het olja. Överhettta inte fett. När du steker med fett och bräserar ska du alltid hålla fettet i kallt kokkärl och sedan värma upp det på hög värme.

Fördela fettet jämnt genom att rotera grytan. När fettet börjar bli strimmigt eller bubbla lätt, lägg köttet i kokkärlet och tryck ner det mot botten.

Sänk värmen på spisen och vänta tills proteinerna har koagulerat och köttets porer har förseglats. Så snart en aptitlig skorpa har bildats lossnar köttet från botten och du kan vända det lätt och steka färdigt efter smak.

Vid bräsering, fortsatt som ovan, men sänk värmen ytterligare. Stek i 8–10 minuter på varje sida med locket på. Tillagningstiden beror på matens storlek och typ. Med denna tillagningsmetod steks köttet i sin egen juice och kräver lite fett. Var dock försiktig med het fett.

4.2 | TIPS FÖR MATLAGNING MED LITE VATTEN

Denna skonsamma tillagningsform använder mycket lite vätska för att tillaga grönsaker eller andra livsmedel i det täckta kokkärlet. För att förhindra att ånga läcker ut och avbryter vattenångcykeln får det tättslutande locket inte tas av.

Tillagning med lite vatten är idealisk för grönsaker, fisk, fågel eller kött från unga djur. Med denna tillagningsmetod bevaras vitaminer, mineraler och spårämnen i stor utsträckning eftersom de inte sköljs bort i vattnet. Du kan oftast avstå från att tillsätta salt, eftersom ingrediensernas egen smak också bevaras.

5 | RENGÖRINGS- OCH SKÖTSELRÅD

- Skölj med varmt vatten så snart som möjligt efter användning.



- Om maten bränns fast trots att du har vidtagit rätt försiktighetsåtgärder, ta bort svarta rester omedelbart. För att göra detta, koka upp lite vatten och diskmedel i kokkärlet, ta bort det från spisen, låt envisa matrester mjukna och ta sedan bort dem försiktigt med en mjuk svamp eller borste.
- Använd inte stålull, skurmedel som innehåller sand eller hårda sidor på svampar.
- För att ta bort envisa fläckar använder du flytande diskmedel för Fusiontec-kokkärn.
- Fusiontec-kokkärn tål diskmaskin. Diskning i diskmaskin kan dock leda till missfärgning av ytan. Detta påverkar inte funktionen. Vi rekommenderar därför att du diskar för hand.
- Torka kokkärlen och locken noggrant efter rengöring.
- Torka köksredskapen väl innan du förvarar dem.
- Stapla grytor och stekpannor inuti varandra så att handtagen vilar på kanten.
- Förvara inte locket direkt på köksredskapet om det är möjligt.

6 | GARANTI

WMF Fusiontec-material

Vi garanterar härmed Fusiontec-materialets hållbarhet under en garantiperiod på 30 år från inköpsdatum, förutsatt att det används normalt och i enlighet med avsett ändamål.

Den 30-åriga garantin gäller för Fusiontec-köksredskapens inre och yttre ytor.

Vår garanti omfattar utbyte av den defekta produkten mot en ny, så länge den ingår i produktsortimentet. Om modellen inte längre ingår i WMF:s produktsortiment kommer den defekta delen att ersättas med en liknande produkt som ingår i WMF:s produktsortiment.

Hela garantin tillhandahålls av oss utan kostnad. Garantianspråket gäller uteslutande för detta anspråk. Ytterligare anspråk från denna garanti är uteslutna.



Garantiundantag

Det finns ingen garanti för skador som orsakats av följande orsaker:

- Underlåtenhet att följa bruks- och skötselanvisningarna i bruksanvisningen
- Olämplig eller felaktig användning
- Felaktig eller vårdslös hantering Yttre krafter av något slag (t.ex. fall på marken, stötar även på hållkanten)
- Mekaniska, kemiska eller fysiska påverkan på grytans ytor till följd av felaktig användning
- Felaktigt utförda reparationer
- Montering av icke-originalreservdelar

Locket, handtagen omfattas inte av garantin, eftersom dessa delar inte innehåller något Fusiontec-material.

Förfarande för att göra en garantianspråk

För att göra en garantianspråk måste du tillhandahålla oss det ursprungliga daterade inköpskvitto, eller en kopia eller skanning av detta.

Garantin börjar gälla från inköpsdatumet. För att göra din garantianspråk, vänligen kontakta vår kundtjänst via telefon eller e-post.

[Företagets adress och ytterligare information finns i landlistan i slutet av detta dokument.](#)

Lagstadgad garanti

Denna garanti begränsar inte dina lagstadgade garantirättigheter, som köparen har rätt att utöva mot säljaren utan kostnad om den köpta varan inte var fri från fel vid riskövergången. Inom garantiperioden har du rätt till lagstadgade garantirättigheter till kompletterande prestation, prisavdrag, återgång och skadestånd i den utsträckning som lagen tillåter.

Garantigivare

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com



SERIJA POSOD

Material Fusiontec

SI

Veseli nas, da ste se odločili za posodo Fusiontec iz WMF. Ta revolucionarni material, ki je nastal iz naše strasti do izjemnega oblikovanja, visoke ravni obrtništva in velike mero pionirskega duha, združuje izjemno trdo, odporno na praske površino, dolgo zadrževanje toplote in hitro doseganje želene temperature za izjemno kuharsko izkušnjo (na podlagi notranjih testov, 2025).

Fusiontec® navdušuje z brezhibno lepoto že desetletja in na vseh kuhalnih ploščah. To vam jamčimo*. Kakovost – izdelano v Nemčiji.

* 30-letna garancija velja za notranjo in zunanjo površino posode. Garancija velja le, če se izdelek uporablja v skladu z namenom. Upoštevajte priloženo garancijsko izjavo. Opisani garancijski in poprodajni servisni roki morda ne veljajo povsod. Ti se lahko razlikujejo glede na izdelek, državo ali regijo. Za natančne informacije se obrnite na lokalnega distributerja ali servisni center.

OPOZORILO

Ta simbol opozarja na neposredne nevarnosti, ki lahko povzročijo hude poškodbe (npr. zaradi pare ali vročih površin), ter na možna tveganja, ki lahko povzročijo hude poškodbe.

1 | NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred uporabo pazljivo preberite ta navodila. Ta posoda je namenjena izključno osebam, ki so se predhodno seznanile z navodili za uporabo in vzdrževanje. Shranite jih na varno mesto za poznejšo uporabo.



OPOZORILO

Varnost in delovanje

- Če se ročaji zrahljajo, jih zategnite z izvijačem.
- Zamenjajte ročaje, ki so razpokani ali ne prilegajo pravilno.
- Zamenjajte poškodovane steklene pokrove ali poškodovano posodo.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.
- Upoštevajte navodila za čiščenje in vzdrževanje.
- V primeru popravil se obrnite na pooblaščenega prodajalca.
- Za uporabo v pečici upoštevajte navodila za uporabo izdelka. Najvišja temperatura, ki jo lahko prenesejo posode, je odvisna od dela posode z najnižjo temperaturno odpornostjo (ročaj, pokrov ali telo). Nikoli ne uporabljajte funkcije žara v pečici s steklenimi pokrovi.
- Posode ne postavljajte v mikrovalovno pečico.

OPOZORILO

Varno kuhanje s posodo Fusintec

Upoštevajte, da je Fusintec odličen prevodnik toplote in da se površine zato po kratkem času kuhanja in cvrtja na kuhalni plošči ter pri uporabi v pečici zelo segrejejo.

- Da se ne poškodujete, vedno uporabljajte primerne, toplotno odporne rokavice za pečico.
- Zaradi varnosti posodo vedno nosite za ročaje in pazite, da ne dotaknete drugih oseb.
- Pri premikanju ali prenašanju vroče posode morate uporabljati ročaje in poskrbeti za trden oprijem.
- Vroče posode postavljajte samo na toplotno odporne površine (nikoli na sintetične materiale).
- Vročega posodja nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Izdelka ne pregrejte.
- Med kuhanjem otroke držite stran od kuhalne plošče. Otrokom nikoli ne dovolite, da brez nadzora ravna s posodo.
- Ročaja ne izpostavljajte plamenu, saj se lahko oslabi.
- Takoj po kuhanju ne dotikajte površine kuhalne plošče. To velja tudi za indukcijske kuhalne plošče. Kuhalna površina se segreje zaradi toplote, ki se vrača iz dna posode.
- Pri cvrtju pazite, da ne zaprete pokrova posode. Vroča maščoba lahko peni in povzroči hude opekline.
- Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. V sili plamen pogasite s pokrovom ali pokrijte z mokro prtino.



- Pokrov posode vedno držite za ročaj, ko ga snemate. Nikoli ne odpirajte pokrova na stran ali proti telesu. Para mora vedno lahko uhajati stran od telesa!
- Bodite previdni v bližini kuhalne plošče in uporabljajte pokrov ali zaščito proti brizganju, da se ne opeknete.
- Majhno posodo lahko previdno postavite na nosilne noge plinskih kuhalnih plošč, za katere večina proizvajalcev plinskih kuhalnih plošč ponuja podstavke.
- Posodo postavite na gorilnik z ustreznim premerom za boljšo toplotno učinkovitost. Izberite gorilnik, ki ustreza premeru posode, ne prevelikega in ne premajhnega, da ne boste zapravljali energije. Če je posoda primerna za indukcijsko kuhhalno ploščo, vendar je postavljena na gorilnik s premerom, ki je večji od premera posode, indukcijska kuhhalna plošča morda ne bo delovala.
- Ne dodajajte hladne vode, ledu ali popolnoma zamrznjenih živil neposredno v vročo posodo, saj lahko pride do izbruha pare, ki lahko povzroči opekline ali druge poškodbe uporabnikov ali oseb v bližini. Bodite posebno previdni, če posoda vsebuje vroče olje, ki se uporablja med kuhanjem, saj lahko pride do brizganja vročega olja, če pridejo elementi, ki vsebujejo vodo, v stik z vročim oljem.

- Posod ne združujte, da bi naredili dvojni kuhalnik. Ti kosi niso namenjeni za takšno uporabo. Takšna uporaba lahko povzroči nestabilnost in opekline zaradi pare ali druge poškodbe.
- Nikoli ne segrevajte maščobe do karbonizacije. Hlapovi, ki se sproščajo med kuhanjem, so lahko nevarni za živali z občutljivim dihalnim sistemom.

OPOZORILO

Pravilno ravnanje z vročo maščobo

- Hrano pred cvrtjem v vroči maščobi temeljito osušite, da se izognete opeklinam zaradi brizganja vročega olja.
- Maščobe ne pregrevajte.
- Pri cvrtju posodo napolnite največ do polovice z ustrežno maščobo.
 - Pri cvrtju pazite, da ne zaprete pokrova posode. Vroča maščoba lahko peni in povzroči hude opekline.
 - Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. V sili plamen pogasite s pokrovom ali pokrijte z mokro prtino.



2 | PRAVILNA UPORABA

2.1 | KORAKI PRED PRVO UPORABO

- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke.
- Posodo napolnite do $\frac{2}{3}$ z vodo, dodajte 2–3 žlice kisa in kislo vodo zavrite za 5–10 minut.
- Ko se posoda ohladi, vse dele temeljito sperite z roko in posodo ter pokrov skrbno osušite.

2.2 | KUHANJE S POSODO FUSIONTEC

- Nikoli ne segrevajte prazne posode za dalj časa in poskrbite, da tekočina iz kuhanih jedi ne izhlapi v celoti. V nasprotnem primeru se lahko hrana zažge in poškoduje posoda ali vir toplote.
- Vroče steklene pokrove ne potapljajte v vodo in jih ne postavljajte na hladne površine.
- Ne udarjajte žlic ali drugih kuhinjskih pripomočkov ob rob za nalivanje. To lahko poškoduje rob.
- Posode ne premikajte po steklenih keramičnih kuhalnih ploščah. Namesto tega jih dvignite.
- Kuhalno površino vedno ohranjajte čisto, saj lahko ostanki med dnom posode in stekleno keramično kuhalno ploščo poškodujejo kuhalno površino.

2.3 | DRUGE OPOMBE IN NASVETI ZA UPORABO

- Najvišjo stopnjo segrevanja uporabljajte samo za kuhanje ali praženje. Nato temperaturo znižajte na srednjo ali nizko stopnjo.
- Zlasti pri kuhanju z zelo malo vode uporabljajte nizko temperaturo.
- Če je pokrov dobro nameščen, se lahko zaradi vakuuma, ki nastane med ohlajanjem, prilepi. V tem primeru morate posodo ponovno segreti, dokler se pokrov ne sprosti.
- Lonci in pokrovi brez sintetičnih delov so primerni tudi za uporabo v pečici (glejte naslednjo tabelo).
- Če so se ročaji na posodi zrahljali, jih z navadnim gospodinskim izvijačem privijte. V nasprotnem primeru posode ne smete več uporabljati.
- Sintetične ročaje, ki so bili poškodovani zaradi nepravilnega ravnanja, in poškodovane steklene pokrove lahko zamenja vaš prodajalec WMF.

2.4 | TEMPERATURNE SPECIFIKACIJE

Za uporabo v pečici upoštevajte naslednjo tabelo. Največja temperaturna odpornost je odvisna od delov z najnižjo temperaturno odpornostjo (ročaj, pokrov ali telo). Nikoli ne uporabljajte funkcije žara v pečici s steklenimi pokrovi.



ROČAJI (POKROV IN TELO)	TEMPERATURN A ODPORNOST
Iz sintetičnega materi- ala / silikona	70 °C (za ohranjanje toplote hrane)
Iz nerjavečega jekla	250 °C
POKROV	
Iz nerjavečega jekla ali stekla brez nerjave- čega jekla	250 °C
Iz stekla z nerjave- čim jeklenim robom / silikona	180 °C
Iz nerjavečega jekla s sintetičnimi deli	70 °C

3 | UPORABA NA KUHALNI PLOŠČI

Primerni tipi kuhalnih plošč



3.1 | INFORMACIJE ZA ELEKTRIČNE KUHALNE PLOŠČE

Za učinkovitejšo rabo energije mora premer kuhalne plošče na električnih kuhalnih ploščah ustrezati premeru posode:

Kuhalna plošča	Lonec	Ponev
majhna 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 | INFORMACIJE ZA STEKLOKERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

Kuhalno površino ohranjanje čisto, da se med dnom posode in kuhhalno ploščo ne morejo nabirati ostanki umazanije. To lahko opraska steklokeramično površino. Za optimalno izrabo energije uporabljajte kuhhalno ploščo, ki ustreza velikosti posode.

3.3 | INFORMACIJE ZA PLINSKE KUHALNE PLOŠČE

Za optimalno izrabo energije uporabljajte plinski gorilnik, ki ustreza velikosti posode. Plamen nasta-



vite tako, da se dotika samo dna posode in ne sega preko njenega roba, da ne poškodujete ročajev.

3.4 | INFORMACIJE ZA INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE

Upoštevajte: indukcija je zelo hiter vir toplote. Nikoli ne segrevajte prazne posode, saj se lahko poškoduje zaradi pregrevanja. Kuhanje pri visokih temperaturah lahko povzroči brenčanje. Ta zvok je posledica tehničnih razlogov in ne pomeni, da je kuhalna plošča ali posoda pokvarjena.

4 | NAVODILA ZA PRIPRAVO

4.1 | NASVETI ZA PEČENJE IN DUŠENJE MESA

Hrano pred cvrtjem previdno osušite, da se ne brizga vroče olje. Maščobe ne pregrejte. Pri cvrtju z maščobo in dušenju maščobo vedno dodajte v hladno posodo in jo nato segrejte na visoki temperaturi.

Maščobo enakomerno razporedite z vrtenjem posode. Ko se v maščobi pojavijo proge ali začne rahlo mehurčkati, dodajte meso v posodo in ga pritisknite na dno.

Zmanjšajte temperaturo kuhalne plošče in počakajte, da se beljakovine strdijo in pore mesa zaprejo. Takoj, ko se oblikuje apetitna skorjica, se meso samo loči od dna in ga lahko enostavno obrnete ter dokončate cvrtje po svojem okusu.

Pri dušenju ravnajte kot zgoraj, vendar še dodatno zmanjšajte temperaturo. Pečite 8–10 minut na vsaki strani s pokritim pokrovom. Čas kuhanja je odvisen od velikosti in vrste hrane. Pri tej vrsti kuhanja se meso peče v lastnem soku in potrebuje malo maščobe. Kljub temu bodite previdni z vročo maščobo.

4.2 | NASVETI ZA KUHANJE Z MALO VODE

Ta nežna oblika priprave uporablja zelo malo tekočine za kuhanje zelenjave ali drugih živil v pokritem posodju. Da se prepreči uhajanje pare in prekinitev cikla vodne pare, ne smete odstraniti tesno zaprtega pokrova.

Kuhanje z malo vode je idealno za zelenjavo, ribe, perutnino ali meso mladih živali. Pri tej metodi kuhanja se vitamini, minerali in sledni elementi v veliki meri ohranijo, ker se ne izperejo v vodi. Večinoma se lahko odpoveste dodajanju soli, saj se ohranijo tudi naravne arome sestavin.



5 | NAVODILA ZA ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Po uporabi čim prej sperite s toplo vodo.
- Če se hrana kljub ustreznim previdnostnim ukrepom zažge in prilepi, takoj odstranite ožgane ostanke. Za to v posodi zavrite malo vode in pralnega sredstva, posodo odstranite s kuhalne plošče, trdovratne ostanke hrane pustite, da se zmehčajo, nato pa jih nežno odstranite z mehko gobico ali krtačo.
- Ne uporabljajte jeklene volne, čistilnih sredstev, ki vsebujejo pesek, ali trdih strani gobic.
- Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite tekoče detergent za posodo Fusiontec.
- Posoda Fusiontec je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Vendar pa lahko pomivanje v pomivalnem stroju povzroči razbarvanje površine. To ne vpliva na delovanje. Zato priporočamo ročno pomivanje.
- Po čiščenju posodo in pokrov temeljito osušite.
- Posodo pred shranjevanjem dobro osušite.
- Lončke in ponevke zložite eno v drugo, tako da ročaji ležijo na robu.
- Kadar je mogoče, pokrova ne shranjujte neposredno na posodo.

6 | GARANCIJSKA IZJAVA

WMF Fusiontec material

Za material Fusiontec jamčimo 30-letno garancijo od datuma nakupa, če se uporablja normalno in v skladu z namenom.

30-letna garancija velja za notranje in zunanje površine posod Fusiontec.

Naša garancija zajema zamenjavo okvarjenega izdelka z novim, če je ta vključen v ponudbo izdelkov. Če model ni več v ponudbi izdelkov WMF, bo okvarjeni del zamenjan s podobnim izdelkom iz ponudbe izdelkov WMF.

Celotno garancijo zagotavljamo brezplačno. Garancijska zahteva se nanaša izključno na to zahtevo. Nadaljnje zahtevke iz te garancije izključujemo.

Izključitev garancije

Garancija ne velja za poškodbe, ki so nastale zaradi naslednjih razlogov:

- Neupoštevanje navodil za uporabo in vzdrževanje, navedenih v navodilih za uporabo
- Neprimerna ali nepravilna uporaba
- Pomanjkljiva ali malomarna obdelava Zunanje sile kakršne koli vrste (npr. padec na tla, udarec tudi na robu za nalivanje)



- Mehanske, kemične ali fizikalne vplive na površine lonca zaradi nepravilne uporabe
- Nepravilno izvedena popravila
- Vgradnja neoriginalnih nadomestnih delov

Pokrov, ročaji so izključeni iz garancije, saj ti deli ne vsebujejo materiala Fusintec.

Postopek za uveljavljanje garancije

Za uveljavljanje garancije nam morate predložiti originalni datiran račun ali njegovo fotokopijo ali skenirano kopijo. Garancija začne veljati na dan nakupa. Za uveljavljanje garancije se obrnite na našo službo za pomoč potrošnikom po telefonu ali e-pošti.

[Naslov podjetja in dodatne informacije najdete v seznamu držav na koncu tega dokumenta.](#)

Zakonita garancija

Ta garancija ne omejuje vaših zakonskih garancijskih pravic, ki jih kupec lahko brezplačno uveljavlja proti prodajalcu, če kupljeni izdelek ob prenosu tveganja ni bil brez napak. V garancijskem roku imate zakonske garancijske pravice do nadomestne izpolnitve, znižanja cene, odstopa od pogodbe in odškodnine v obsegu, ki ga dopušča zakon.

Garancijski dajalec

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Nemčija
wmf.com



SÉRIA RIADU

Materiál Fusiontec

SK

Teší nás, že ste si vybrali riad Fusiontec od spoločnosti WMF. Tento revolučný materiál, ktorý vznikol z našej vášne pre výnimočný dizajn, vysokú úroveň remeselného spracovania a veľkého množstva priekopníckeho ducha, kombinuje extrémne tvrdý povrch odolný proti poškriabaniu, dlhé udržanie tepla a rýchle dosiahnutie požadovanej teploty pre vynikajúci zážitok z varenia (na základe interných testov, 2025).

Fusiontec® inšpiruje svojou dokonalou krásou po celé desaťročia a na každej varná doske. Za to ručíme*. Kvalita – vyrobené v Nemecku.

* Na vnútorný a vonkajší povrch riadu sa vzťahuje 30-ročná záruka. Záruka sa vzťahuje len na riad používaný v súlade s určením. Upozorňujeme na priložené vyhlásenie o záruke. Uvedené záručné a popredajné servisné lehoty nemusia platiť všeobecne. Môžu sa líšiť v závislosti od produktu, krajiny alebo regiónu. Presné informácie získate u miestneho distribútora alebo v servisnom stredisku.

VAROVANIE

Tento symbol upozorňuje na bezprostredné nebezpečenstvo, ktoré môže viesť k vážnym zraneniam (napr. v dôsledku pary alebo horúcich povrchov), ako aj na možné riziká, ktoré môžu viesť k vážnym zraneniam.

1 | POKYNY PRE BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE

Pred použitím si pozorne prečítajte tieto pokyny. Tento riad smú používať len osoby, ktoré sa najskôr oboznámili s pokynmi na použitie a údržbu. Pokyny uchovávajte na bezpečnom mieste pre budúce použitie.



VAROVANIE

Udržanie bezpečnosti a funkčnosti

- Ak sa rukoväte uvoľnía, utiahnite ich skrutkovačom.
- Vymeňte rukoväte, ktoré sú prasknuté alebo nesedia správne.
- Poškodené sklenené pokrievky alebo akýkoľvek poškodený riad vymeňte.
- Používajte len originálne náhradné diely.
- Postupujte podľa našich pokynov na čistenie a údržbu.
- V prípade opravy kontaktujte svojho odborného predajcu.
- Informácie o používaní v rúre nájdete v návode na použitie výrobku. Maximálna teplotná odolnosť závisí od časti s najnižšou teplotnou odolnosťou (rukoväť, pokrievka alebo telo). Nikdy nepoužívajte funkciu grilu rúry so sklenenými pokrievkami.
- Kuchynský riad nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

VAROVANIE

Bezpečné varenie s riadom Fusintec

Upozorňujeme, že Fusintec je vynikajúci vodič tepla, a preto sa povrchy po krátkom čase varenia a smaženia na varných platniach, ako aj pri použití v rúre, veľmi zahrievajú.

- Na ochranu pred poranením vždy používajte vhodné tepelne odolné rukavice do rúry.
- Z bezpečnostných dôvodov vždy používajte rukoväte na prenášanie riadu a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli iných osôb.
- Pri prenášaní alebo prenášaní horúceho riadu musíte používať rukoväte a zabezpečiť pevný úchop.
- Horúci riad kladte iba na tepelne odolné povrchy (nikdy na syntetický materiál).
- Horúci riad nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Produkt neprehrievajte.
- Počas varenia držte deti ďalej od varných platní. Nikdy nedovoľte deťom manipulovať s riadom bez dozoru.
- Rukoväť nevystavujte plameňu, mohlo by to spôsobiť jej oslabenie.
- Po varení sa nedotýkajte povrchu varných platní. To platí aj pre indukčné varné platne. Varná plocha je horúca v dôsledku tepla, ktoré sa uvoľňuje zo dna riadu.
- Pri vyprážaní nezatvárajte pokrievku na riadu. Horúci tuk by mohol vystreknúť a spôsobiť vážne popáleniny.
- Horúci tuk nikdy nehaste vodou. Plamene uhasťe pokrievkou alebo v núdzi zakryte mokrou utierkou.



- Pri odstraňovaní pokrievky z riadu ju vždy držte za rukoväť. Nikdy neatvárajte pokrievku do strany alebo smerom k telu. Para musí mať vždy možnosť uniknúť z dosahu tela!
- V blízkosti varných dosiek buďte opatrní a používajte pokrievku alebo ochranný kryt, aby ste sa nepopálili.
- Malé hrnce môžete opatrne umiestniť na podperné nožičky plynových varných dosiek, ku ktorým väčšina výrobcov plynových varných dosiek dodáva podložky.
- Kuchynský riad umiestnite na horák s vhodným priemerom, aby sa dosiahla lepšia tepelná účinnosť. Vyberte horák, ktorý zodpovedá priemeru kuchynského riadu, nie príliš veľký ani príliš malý, aby nedochádzalo k plytvaniu energiou. Ak je kuchynský riad kompatibilný s indukčnou varnou doskou, umiestnenie kuchynského riadu na horák s priemerom väčším ako priemer kuchynského riadu môže spôsobiť, že sa indukčná varná doska nespustí.
- Do horúceho riadu nepridávajte studenú vodu, ľad ani úplne zmrazené potraviny, pretože by mohlo dôjsť k výbuchu pary, ktorý by mohol spôsobiť popáleniny alebo iné zranenia používateľov alebo osôb v blízkosti. Buďte obzvlášť opatrní, ak riad obsahuje horúci olej použitý pri varení, pretože pri kontakte prvkov obsahujúcich vodu s horúcim olejom môže dôjsť k rozstreknutiu horúceho oleja.

- Nekombinujte riady na vytvorenie dvojitého kotlíka. Tieto diely nie sú na tento účel určené. Takéto použitie môže spôsobiť nestabilitu a popáleniny alebo iné zranenia spôsobené parou.
- Nikdy nezahrievajte tuk do bodu karbonizácie. Výpary uvoľňované počas varenia môžu byť nebezpečné pre zvieratá s citlivým dýchacím systémom.

VAROVANIE

Správna manipulácia s horúcim tukom

- Pred smažením v horúcom tuku potraviny dôkladne osušte, aby ste sa vyhli popáleninám spôsobeným rozstrekom horúceho oleja.
- Tuk neprehrievajte.
- Pri vyprážíaní naplňte riad vhodným tukom najviac do polovice.
 - Pri vyprážíaní nezatvárajte pokrievku na riadu. Horúci tuk by mohol vystreknúť a spôsobíť vážne popáleniny.
 - Horúci tuk nikdy nehaste vodou. Plamene uhasť pokrievkou alebo v núdzi zakryte mokrou utierkou.



2 | SPRÁVNE POUŽÍVANIE

2.1 | KROKY PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím odstráňte všetky nálepky.
- Nádobu naplňte do $\frac{2}{3}$ vodou, pridajte 2 – 3 lyžice octu a octovú vodu varte 5 – 10 minút.
- Po vychladnutí všetky časti dôkladne umyte rukou a riad a pokrievku starostlivo osušte.

2.2 | VARENIE S RIADOM FUSIONTEC

- Nikdy nezahrievajte prázdny riad na dlhší čas a dajte pozor, aby tekutina z vareného jedla úplne nevyparila. V opačnom prípade môže dôjsť k pripáleniu jedla a poškodeniu riadu alebo zdroja tepla.
- Nenamáčajte horúce sklenené pokrievky do vody ani ich nekladte na studené povrchy.
- Neklepajte lyžicami ani inými kuchynskými nástrojmi o okraj nádoby. Mohlo by to poškodiť okraj.
- Nesúvajte riad po sklokeramických varných zónach. Radšej ho zdvihnite.
- Vždy udržiavajte varnú plochu čistú, pretože zvyšky medzi dnom riadu a sklokeramickou varnou doskou môžu poškriabať varnú plochu.

2.3 | ĎALŠIE POZNÁMKY A TIPY NA POUŽITIE

- Maximálny stupeň ohrevu používajte len na varenie alebo opekanie. Potom znížte teplotu na strednú alebo nízku úroveň.
- Pri varení s veľmi malým množstvom vody používajte nízky výkon.
- Ak je pokrievka správne umiestnená, môže sa pri ochladzovaní prilepiť v dôsledku vákua. V takomto prípade musíte riad znovu zahriať, kým sa pokrievka uvoľní.
- Hrnce a pokrievky bez syntetických častí sú vhodné aj na použitie v rúre (pozri nasledujúcu tabuľku).
- Ak sa uvoľnili rukoväte na riadu, dotiahnite skrutky na každej rukoväti pomocou bežného skrutkovača. V opačnom prípade riad nesmie byť ďalej používaný.
- Syntetické rukoväte, ktoré boli poškodené nesprávnym používaním, a poškodené sklenené pokrievky môžete vymeniť u svojho predajcu WMF.



2.4 | ŠPECIFIKÁCIE TEPLOTY

Pre použitie v rúre sa riadte nasledujúcou tabuľkou. Maximálna teplotná odolnosť závisí od časti s najnižšou teplotnou odolnosťou (rukoväť, pokrievka alebo telo). Nikdy nepoužívajte funkciu grilu rúry so sklenenými pokrievkami.

RUKOVÄTE (VEKO A TELO)	TEPLOTNÁ ODOLNOSŤ
Vyrobené zo syntetického materiálu / silikónu	70 °C (na udržanie teploty jedla)
Vyrobené z nehrzdavej ocele	250 °C
VEKO	
Vyrobené z nehrzdavej ocele alebo skla bez nehrzdavejúceho okraja	250 °C
Vyrobené zo skla s nerezovým okrajom / silikónom	180 °C
Vyrobené z nehrzdavej ocele s plastovými časťami	70 °C

3 | POUŽITIE NA VARNÚ DOSKU

Vhodné typy varných dosiek



3.1 | INFORMÁCIE PRE ELEKTRICKÉ VARNÉ DOSKY

Pre efektívnejšie využívanie energie musí priemer horáka na elektrických varných doskách zodpovedať priemeru riadu:

Varná doska	Hrnce	Panvica
malá ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
stredná ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
veľká ø 22 cm	ø 24 / 28 cm	ø 28 cm

3.2 | INFORMÁCIE O SKLOKERAMICKÝCH VARNÝCH DOSKÁCH

Udržujte varnú plochu čistú, aby sa medzi dno riadu a varnú dosku nedostali zvyšky nečistôt. Mohli by poškriabať sklokeramický povrch. Pre optimálne využitie energie používajte varnú platňu zodpovedajúcu veľkosti vášho riadu.



3.3| INFORMÁCIE PRE PLYNOVÉ VARNÉ DOSKY

Pre optimálne využitie energie používajte plynový horák zodpovedajúci veľkosti vášho riadu. Nastavte plameň tak, aby sa dotýkal iba dna riadu a nepresahoval ho, aby nedošlo k poškodeniu rukoväťou.

3.4| INFORMÁCIE PRE INDUKČNÉ VARNÉ DOSKY

Upozornenie: indukcia je veľmi rýchly zdroj tepla. Nikdy nezahrievajte prázdny riad, pretože by sa mohol poškodiť prehriatím. Varenie pri vysokých teplotách môže spôsobiť bzučivý zvuk. Tento zvuk je spôsobený technickými dôvodmi a neznamená, že vaša varná doska alebo riad sú vadné.

4| POKYNY NA PRÍPRAVU

4.1| TIPY NA PEČENIE A DUSENIE MÄSA

Pred smažením potraviny opatrne osušte, aby sa zabránilo rozstrekú horúceho oleja. Tuk neprehrievajte. Pri smažení na tuku a dusení vždy vložte tuk do studeného riadu a potom ho zahrejte na vysokú teplotu.

Tuk rovnomerne rozotrite otáčaním hrnca. Keď sa v tuku objavia pruhy alebo začne mierne bublať, pridajte mäso do riadu a pritlačte ho na dno.

Znížte teplotu varného panela a počkajte, kým sa bielkoviny zrazia a póry mäsa sa uzavru. Akonáhle sa vytvorí chutná kôrka, mäso sa samo oddelí od dna a môžete ho ľahko otočiť a dokončiť vyprážanie podľa chuti.

Pri dusení postupujte ako vyššie, ale ešte viac znížte teplotu. Smažte 8 – 10 minút z každej strany s uzavretým pokrievkou. Doba varenia závisí od veľkosti a druhu potravín. Pri tomto type varenia sa mäso smaží vo vlastnej šťave a vyžaduje málo tuku. Napriek tomu buďte opatrní s horúcim tukom.

4.2| TIPY NA VARENIE S MALÝM MNOŽSTVOM VODY

Táto šetrná forma prípravy vyžaduje veľmi málo tekutiny na varenie zeleniny alebo iných potravín v zakrytej nádobe. Aby sa zabránilo úniku pary a prerušeniu cyklu vodnej pary, nesmie sa pevne uzavretá pokrievka odstraňovať.

Varenie s malým množstvom vody je ideálne pre zeleninu, ryby, hydinu alebo mäso z mladých zvierat.



rat. Pri tomto spôsobe varenia sa vitamíny, minerály a stopové prvky zachovávajú vo veľkej miere, pretože sa nevyplavia vo vode. V väčšine prípadov môžete upustiť od pridávania soli, pretože sa zachová aj prirodzená chuť surovín.

5 | POKYNY NA ČISTENIE A ÚDRŽBU

- Po použití čo najskôr opláchnite horúcou vodou.
- Ak sa jedlo napriek správnym opatreniam pripáli a prílepi, okamžite odstráňte zčernelé zvyšky. Na to priveďte v riadu do varu trochu vody a prostriedku na umývanie riadu, odstavte z varného panela, nechajte tvrdé zvyšky jedla zmäknúť a potom ich jemne odstráňte mäkkou špongiou alebo kefkou.
- Nepoužívajte oceľovú vlnu, čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani tvrdé strany špongií.
- Na odstránenie odolných škvŕn použite tekutý čistiaci prostriedok na riad Fusintec.
- Kuchynský riad Fusintec je vhodný do umývačky riadu. Umývanie v umývačke riadu však môže spôsobiť zmenu farby povrchu. To nemá vplyv na funkčnosť. Preto odporúčame umývanie ručne.
- Po umytí riad a pokrievku dôkladne vysušte.
- Pred uskladnením riad dobre vysušte.
- Hrnce a panvice skladujte do seba tak, aby rukoväte sedeli na okraji.

- Ak je to možné, neukladajte pokrievku priamo na riad.

6 | ÁRUČNÉ VYHLÁSENIE

Materiál WMF Fusintec

Týmto garantujeme trvácnosť materiálu Fusintec po dobu 30 rokov od dátumu zakúpenia za predpokladu, že sa používa bežným spôsobom a v súlade s určeným účelom.

30-ročná záruka sa vzťahuje na vnútorné a vonkajšie povrchy riadu Fusintec.

Naša záruka sa vzťahuje na výmenu vadného výrobku za nový, pokiaľ je súčasťou sortimentu výrobkov. Ak model už nie je súčasťou sortimentu výrobkov WMF, vadná časť bude nahradená podobným výrobkom, ktorý je súčasťou sortimentu výrobkov WMF.

Celá záruka je poskytovaná bezplatne. Záruka sa vzťahuje výlučne na tento nárok. Ďalšie nároky vyplývajúce z tejto záruky sú vylúčené.

Vylúčenie záruky

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nasledujúcimi príčinami:



- Nedodržanie prevádzkových a údržbových pokynov uvedených v návode na použitie
- Nevhodné alebo nesprávne použitie
- Chybné alebo nedbanlivé zaobchádzanie Vonkajšie vplyvy akéhokoľvek druhu (napr. pád na zem, náraz tiež na okrají výlevky)
- Mechanické, chemické alebo fyzikálne vplyvy na povrch nádoby v dôsledku nesprávneho používania
- Nesprávne vykonané opravy
- Inštalácia neoriginálnych náhradných dielov

Veko, rukoväť sú vylúčené zo záruky, pretože tieto časti neobsahujú žiadny materiál Fusiontec.

Postup pri uplatnení záruky

Na uplatnenie záruky je potrebné predložiť originálny dátovaný nákupný doklad alebo jeho fotokópiu alebo sken. Záruka začína plynúť odo dňa nákupu. Na uplatnenie záruky kontaktujte náš tím zákazníckeho servisu telefonicky alebo e-mailom.

[Adresa spoločnosti a ďalšie podrobnosti nájdete v zozname krajín na konci tohto dokumentu.](#)

Zákonná záruka

Táto záruka neobmedzuje vaše zákonné záručné práva, ktoré môže kupujúci uplatniť voči predávajúcemu bezplatne, ak zakúpený tovar nebol v čase prechodu rizika bez väd. V rámci záručnej lehoty máte nárok na zákonné záručné práva na dodatočné plnenie, zníženie ceny, odstúpenie od zmluvy a náhradu škody v rozsahu povolenom zákonom.

Záručný servis

WMF Business Unit Consumer GmbH
 WMF Platz 1
 73312 Geislingen/Steige
 Nemecko
wmf.com



ชุดเครื่องครัว วัสดุฟิวชั่นเทค

TH

เรามีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่คุณได้เลือกเครื่องครัว Fusiontec จาก WMF ซึ่งเกิดจากความหลงใหลในดีไซน์ที่โดดเด่น ผีมือการผลิตระดับสูง และจิตวิญญาณแห่งการบุกเบิก วัสดุปฏิวัติวงการนี้ผสมผสานพื้นผิวที่แข็งเป็นพิเศษ ทนต่อรอยขีดข่วนได้ดีเยี่ยม รักษาความร้อนได้ยาวนาน และทำความสะอาดได้รวดเร็วถึงอุณหภูมิที่ต้องการ เพื่อประสบการณ์การทำอาหารที่ยอดเยี่ยม (อ้างอิงจากการทดสอบภายใน, 2025).

Fusiontec® สร้างแรงบันดาลใจด้วยความงามไว้ทีละเป็นเวลาหลายทศวรรษและบนเตาทุกประเภท เรารับประกัน*สิ่งนี้ คุณภาพ – ผลดีในเยอรมนี.

* การรับประกัน 30 ปี ครอบคลุมถึงผิวเซรามิก ทั้งด้านในและด้านนอกของเครื่องครัว การรับประกันจะมีผลใช้ได้เฉพาะเมื่อสินค้าถูกใช้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้เท่านั้น กรุณาตรวจสอบค่าประกาศการรับประกันที่แนบมาด้วย การรับประกันและระยะเวลาการให้บริการหลังการขายที่ระบุไว้ในเอกสารอาจไม่สามารถใช้ได้ทั่วไป อาจแตกต่างกันตามสินค้า ประเทศ หรือภูมิภาค กรุณาติดต่อผู้จัดการจำหน่ายหรือศูนย์บริการในพื้นที่ของท่านเพื่อข้อมูลที่ถูกต้อง.

⚠ คำเตือน

สัญลักษณ์นี้เตือนถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นทันทีซึ่งอาจนำไปสู่การบาดเจ็บสาหัส (เช่น ใอน้ำหรือพื้นผิวร้อน) รวมถึงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจนำไปสู่การบาดเจ็บสาหัส.

1| คำแนะนำการใช้อย่างปลอดภัย

โปรดอ่านบันทึกเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน. เครื่องครัวชนิดนี้ควรใช้โดยผู้ที่ได้ทำความคุ้นเคยกับคำแนะนำการใช้งานและการดูแลรักษาแล้วเท่านั้น. เก็บไว้ในที่ปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต.



⚠ คำเตือน

การรักษาความปลอดภัยและการทำงาน

- หากด้ามจับหลวม ให้ขันให้แน่นด้วยไขควง.
- เปลี่ยนที่จับที่แตกหรือไม่พอดี.
- เปลี่ยนฝาแก้วที่เสียหายหรือเครื่องครัวที่ชำรุด.
- ใช้เฉพาะอะไหล่แท้เท่านั้น.
- โปรดดูคำแนะนำของเราสำหรับการทำความสะอาดและการดูแลรักษา.
- ในกรณีที่ต้องซ่อมแซม กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญของคุณ.
- สำหรับการใช้งานในเตาอบ โปรดดูคำแนะนำการใช้งานของผลิตภัณฑ์ของคุณ ความทนต่ออุณหภูมิสูงสุดขึ้นอยู่กับชิ้นส่วนที่มีความทนต่ออุณหภูมิที่ต่ำที่สุด (ด้ามจับ, ฝา หรือตัวเครื่อง) ห้ามใช้ฟังก์ชันย่างของเตาอบกับฝาแก้วเด็ดขาด.
- ห้ามนำภาชนะทำอาหารเข้าไมโครเวฟ.

⚠ คำเตือน

การปรุงอาหารอย่างปลอดภัยด้วยเครื่องครัว Fusioneer

โปรดทราบว่า Fusioneer เป็นตัวนำความร้อนที่ยอดเยี่ยม และผิวหน้าของมันจะร้อนมากในเวลาอันสั้นเมื่อใช้ปรุงอาหารหรือทอดบนเตาไฟฟ้า และเมื่อใช้ในเตาอบ.

- โปรดใช้ถุงมือเตาอบที่ทนความร้อนและเหมาะสมเสมอเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ.
- เพื่อความปลอดภัย ให้ใช้ขอบจับเสมอในการยกภาชนะทำอาหาร และระวังอย่าให้สัมผัสกับผู้อื่น.
- คุณต้องใช้ที่จับและจับให้แน่นเมื่อเคลื่อนย้ายหรือถือภาชนะทำอาหารที่ร้อน.
- วางภาชนะร้อนเฉพาะบนพื้นผิวที่ทนความร้อนได้ (ห้ามวางบนวัสดุสังเคราะห์เด็ดขาด).
- อย่าทิ้งเครื่องครัวที่ร้อนไว้โดยไม่มีคนดูแล.
- อย่าให้ผลิตภัณฑ์ของคุณร้อนเกินไป.
- ให้เด็กอยู่ห่างจากเตาและภาชนะทำอาหาร ห้ามให้เด็กจับภาชนะทำอาหารโดยเด็ดขาด.
- ห้ามนำด้ามจับไปสัมผัสปลั๊กไฟ อาจทำให้ด้ามจับอ่อนแอลงได้.
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวของเตาทันทีหลังจากการปรุงอาหาร ข้อความนี้ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย พื้นที่ปรุงอาหารจะร้อนเนื่องจากความร้อนที่สะสมจากฐานของภาชนะปรุงอาหาร.
- เมื่อทอดอาหาร ให้แน่ใจว่าไม่ปิดฝาภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร ไขมันร้อนอาจเกิดฟองและทำให้เกิดแผลไหม้รุนแรงได้.
- ห้ามใช้น้ำมันที่กำลังไหม้เด็ดขาด ให้ใช้ฝาปิดเพื่อดับปลั๊กไฟ หรือใช้ผ้าปูโต๊ะที่เปียกคลุมในกรณีฉุกเฉิน.
- เมื่อยกฝาของภาชนะทำอาหารออก ให้จับที่ด้ามจับเสมอ ห้ามเปิดฝาดูด่านข้างหรือหันเข้าหาตัวคุณ ไขมันอาจสามารถกระเด็นออกจากตัวคุณเสมอ!



- ระวังใกล้เตาและใช้ผ้าหรือที่กันกระเด็นเพื่อป้องกันการไหม้/ลวก.
- ภาชนะทำอาหารขนาดเล็กสามารถวางตรงกลางบนขาตั้งของเตาแก๊สได้อย่างระมัดระวัง ซึ่งผู้ผลิตเตาแก๊สส่วนใหญ่จะจัดเตรียมที่รองสามขาไว้ให้.
- วางเครื่องครัวของคุณบนเตาที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมเพื่อให้ประสิทธิภาพการทำความร้อนดีขึ้น เลือกเตาที่ตรงกับเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวของคุณ ไม่ใหญ่เกินไปหรือเล็กเกินไป เพื่อหลีกเลี่ยงการสิ้นเปลืองพลังงาน หากเครื่องครัวของคุณสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ หากเครื่องครัวของคุณวางบนเตาที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวของคุณ อาจไม่ทำให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงาน.
- ห้ามเติมน้ำเย็น น้ำแข็ง หรืออาหารที่แช่แข็งโดยตรงลงในภาชนะปรุงอาหารที่ร้อน เนื่องจากไอน้ำอาจพุ่งออกมาและอาจทำให้เกิดการไหม้หรือบาดเจ็บต่อผู้ใช้หรือผู้ที่อยู่ใกล้เคียงได้ ควรระมัดระวังเป็นพิเศษในเรื่องนี้เมื่อภาชนะปรุงอาหารมีน้ำมันร้อนที่ใช้ในการปรุงอาหาร เนื่องจากน้ำมันร้อนอาจกระเด็นออกมาได้เมื่อนำวัตถุที่มีน้ำสัมผัสกับน้ำมันร้อน.
- ห้ามรวมภาชนะทำอาหารเพื่อทำเป็นหม้อสองชั้น ภาชนะเหล่านี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว การใช้ในลักษณะดังกล่าวอาจส่งผลให้เกิดความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคง และอาจเกิดการไหม้จากไอน้ำหรือการบาดเจ็บอื่นๆ.

- อย่าให้ความร้อนกับไขมันจนถึงจุดที่เกิดการเผาไหม้เป็นถ่าน คั่ววันที่ปล่อยออกมาในระหว่างการปรุงอาหารอาจเป็นอันตรายต่อสัตว์ที่มีระบบทางเดินหายใจที่บอบบาง.

คำเตือน

การจัดการไขมันร้อนอย่างถูกต้อง

- ชับน้ำมันให้แห้งสนิทก่อนทอดในน้ำมันร้อน เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกน้ำมันร้อนกระเด็นและเกิดแผลไหม้.
- อย่าให้ความร้อนแก่ไขมันมากเกินไป.
- เมื่อทอดน้ำมันท่วม ให้เติมน้ำมันหรือไขมันที่เหมาะสมลงในภาชนะไม่เกินครึ่งหนึ่งของความจุ.
- เมื่อทอดอาหาร ให้แน่ใจว่าไม่ปิดฝาภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร ไขมันร้อนอาจเกิดฟองและทำให้เกิดแผลไหม้รุนแรงได้.
- ห้ามใช้น้ำมันที่ก้นไห้เมื่อทอดอาหาร ให้ใช้ฝาปิดเพื่อดับเปลวไฟ หรือใช้ผ้าปูโต๊ะที่เปียกคลุมในกรณีฉุกเฉิน.



2| การใช้อย่างถูกต้อง

2.1 ขั้นตอนก่อนการใช้งานครั้งแรก

- กรุณาถอดสติ๊กเกอร์ทั้งหมดออกก่อนการใช้งานครั้งแรก.
- เต็มภาชนะสำหรับปรุงอาหารด้วยน้ำให้เต็ม 2/3 ใส่ น้ำส้มสายชู 2 – 3 ช้อนโต๊ะ แล้วเติมน้ำส้มสายชูให้เดือดเป็นเวลา 5 – 10 นาที.
- เมื่อเย็นลงแล้ว ล้างทุกชิ้นส่วนให้สะอาดด้วยมือและเช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวังสำหรับเครื่องครัวและฝา.

2.2| การปรุงอาหารด้วยเครื่องครัว FUSIONTEC

- ห้ามให้ความร้อนกับภาชนะปรุงอาหารที่ว่างเปล่าเป็นเวลานาน และต้องแน่ใจว่าน้ำหรือของเหลวจากอาหารที่ปรุงแล้วไม่ระเหยหมด การระเหยอาจทำให้อาหารไหม้และอาจทำให้ภาชนะหรือแหล่งความร้อนเสียหายได้.
- หลีกเลี่ยงการจุ่มฝาแก้วร้อนลงในน้ำหรือวางบนพื้นผิวที่เย็น.
- ห้ามเคาะช้อนหรือเครื่องครัวอื่น ๆ กับขอบปากภาชนะ อาจทำให้ขอบภาชนะเสียหายได้.
- หลีกเลี่ยงการเลื่อนภาชนะทำอาหารไปมาบนพื้นที่ทำจากเซรามิกแก้ว ให้ยกภาชนะขึ้นแทน.

- โปรดรักษาพื้นที่ทำอาหารให้สะอาดอยู่เสมอ เนื่องจากคราบตกค้างระหว่างฐานของภาชนะทำอาหารและเตาเซรามิกแก้วอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นที่ทำอาหารได้.

2.3| หมายเหตุและคำแนะนำอื่น ๆ สำหรับการใช้งาน

- ใช้ระดับความร้อนสูงสุดเฉพาะเมื่อต้องการต้มหรือทำให้เป็นสีน้ำตาลเท่านั้น จากนั้นปรับความร้อนกลับลงไปที่ระดับปานกลางหรือต่ำ.
- ใช้ไฟอ่อน โดยเฉพาะเมื่อปรุงอาหารด้วยน้ำน้อยมาก.
- หากฝาปิดอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง อาจติดอยู่เนื่องจากสูญญากาศที่เกิดขึ้นเมื่อเย็นตัวลง ในกรณีนี้คุณต้องอุ่นภาชนะอีกครั้งจนกว่าฝาจะหลุดออกได้.
- หม้อและฝาที่ไม่มีส่วนประกอบสังเคราะห์สามารถใช้ในเตาอบได้ (ดูตารางต่อไป).
- หากด้ามจับของเครื่องครัวของคุณหลวม ให้ขันสกรูที่ด้ามจับแต่ละอันให้แน่นโดยใช้ไขควงมาตรฐานที่ใช้ในครัวเรือน มิฉะนั้น คุณจะต้องหยุดใช้เครื่องครัวนั้นทันที.
- ด้ามจับสังเคราะห์ที่ได้รับการความเสียหายจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้องและฝาแก้วที่เสียหายสามารถเปลี่ยนได้โดยตัวแทนจำหน่าย WMF ของคุณ.



2.4 ข้อกำหนดด้านอุณหภูมิ

สำหรับการใช้งานในเตาอบ โปรดดูตารางต่อไปนี้ ความทนต่ออุณหภูมิสูงสุดขึ้นอยู่กับชิ้นส่วนที่มีความทนต่ออุณหภูมิต่ำที่สุด (ด้ามจับ, ฝา หรือตัวเครื่อง) ห้ามใช้ฟังก์ชันย่างของเตาอบกับฝาแก้วเด็ดขาด.

ด้ามจับ (ฝาและตัวเครื่อง)	ความต้านทานต่ออุณหภูมิ
ทำจากวัสดุสังเคราะห์ / ซิลิโคน	70 °C (สำหรับเก็บอาหารให้อุ่น)
ทำจากสแตนเลส	250 °C
ฝา	
ทำจากสแตนเลสสตีลหรือแก้วโดยไม่มีขอบสแตนเลสสตีล	250 °C
ทำจากแก้วพร้อมขอบสแตนเลสสตีล / ซิลิโคน	180 °C
ทำจากสแตนเลสสตีลพร้อมชิ้นส่วนสังเคราะห์	70 °C

3 ใช้บนเตา

ประเภทเตาที่เหมาะสม



3.1 ข้อมูลสำหรับเตาไฟฟ้า

เพื่อการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น เส้นผ่านศูนย์กลางของเตาไฟฟ้าต้องตรงกับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะทำอาหาร:

เตาไฟฟ้า	หม้อ	กระทะทอด
เล็ก ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
ปานกลาง ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
ใหญ่ ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2 ข้อมูลสำหรับเตาเซรามิกกระจก

รักษาพื้นที่ทำอาหารให้สะอาดเพื่อไม่ให้มีคราบสกปรกติดอยู่ระหว่างกันภาชนะทำอาหารกับเตา อาจทำให้ผิวหน้าเตากระจกเซรามิกเป็นรอยขีดข่วนได้ ใช้ขนาดของเตาไฟฟ้าที่เหมาะสมกับภาชนะทำอาหารของคุณเพื่อให้ใช้พลังงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด.

3.3| ข้อมูลสำหรับเตาแก๊ส

ใช้ขนาดเตาแก๊สที่เหมาะสมกับภาชนะของคุณเพื่อการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ ปรับเปลวไฟให้เปลวไฟสัมผัสกับฐานของภาชนะเท่านั้นและไม่แผ่ขยายออกไปนอกฐานของภาชนะ เพื่อป้องกันการเสียหายของหุ้บจับ.

3.4| ข้อมูลสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

โปรดทราบ: การเหนี่ยวนำเป็นแหล่งความร้อนที่รวดเร็วมาก ห้ามให้ความร้อนกับภาชนะที่ว่างเปล่าเนื่องจากอาจได้รับความเสียหายจากความร้อนสูง การปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงอาจทำให้เกิดเสียงหึ่งๆ เสียงนี้เกิดจากเหตุผลทางเทคนิคและไม่ได้บ่งชี้ว่าเตาหรือภาชนะของคุณมีปัญหา.

4| คำแนะนำในการเตรียม

4.1| เคล็ดลับการย่างและตุ๋นเนื้อ

แต่อาหารเบา ๆ ก่อนทอดเพื่อหลีกเลี่ยงน้ำมันร้อนกระเด็น ห้ามให้ความร้อนกับไขมันมากเกินไป เมื่อทอดหรือเคี้ยวด้วยไขมัน ให้ใส่ไขมันลงในภาชนะเย็นก่อนแล้วจึงตั้งไฟแรง.

กระจายไขมันให้ทั่วโดยหมุนหม้อ เมื่อเห็นเส้นไขมันหรือเริ่มมีฟองอากาศเล็กน้อย ให้ใส่เนื้อลงในภาชนะและกดลงบนฐาน.

ลดความร้อนของเตาและรอจนกระทั่งโปรตีนจับตัวและรูของเนื้อปิดสนิท เมื่อเกิดเปลือกนอกที่หนาทาน เนื้อจะหลุดออกจากฐานและคุณสามารถพลิกได้ง่ายและสอดคล้องตามความชอบของคุณ.

เมื่อทำการตุ๋น ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้น แต่ลดความร้อนลงอีกเล็กน้อย ทอดเป็นเวลา 8 – 10 นาทีต่อด้าน โดยปิดฝาไว้ ระยะเวลาในการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาดและชนิดของอาหาร สำหรับการปรุงอาหารประเภทนี้ เนื้อจะทอดในน้ำของตัวเอง และต้องการน้ำมันน้อย อย่างไรก็ตาม ให้ระวังน้ำมันร้อน.

4.2| เคล็ดลับการปรุงอาหารด้วยน้ำน้อย

รูปแบบการเตรียมอาหารที่อ่อนโยนนี้ใช้ของเหลวเพียงเล็กน้อยในการปรุงผักหรืออาหารอื่นๆ ในภาชนะปิดฝา เพื่อป้องกันไอน้ำไม่ให้หลุดออกและขัดขวางวงจรไอน้ำ ฝาที่ปิดสนิทต้องไม่ถูกเปิดออก.



การปรุงอาหารในน้ำน้อยเหมาะสำหรับผัก, ปลา, ไก่ หรือเนื้อสัตว์ที่อายุน้อย ด้วยวิธีการปรุงอาหารนี้ วิตามิน, แร่ธาตุ และธาตุอาหารที่ละลายน้ำได้ จะถูกเก็บรักษาไว้เป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากไม่ถูกชะล้างออกไปในน้ำ คุณสามารถหลีกเลี่ยงการเติมเกลือได้เป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากรสชาติตามธรรมชาติของวัตถุดิบก็ถูกเก็บรักษาไว้เช่นกัน.

5| คำแนะนำในการทำความสะดวกและการดูแลรักษา

- หลังการใช้งาน ล้างด้วยน้ำร้อนโดยเร็วที่สุด.
- หากอาหารไหม้และติดกระทะแม้จะระมัดระวังอย่างถูกต้องแล้ว ให้รีบนำเศษอาหารที่ไหม้ตาออกทันที วิธีทำคือ เติมน้ำเล็กน้อยและนํายาล้างจานลงในภาชนะที่ใช้ทำอาหารแล้วนำไปต้มจนเดือด จากนั้นยกออกจากเตา ปล่อยให้เศษอาหารที่ติดอยู่ละลายตัว แล้วค่อยๆ ขูดออกด้วยฟองน้ำหรือแปรงขนนุ่ม.
- ห้ามใช้ฝอยเหล็ก สารขัดที่มีส่วนผสมของทราย หรือด้านหยาบของฟองน้ำ.
- เพื่อขจัดคราบฝังแน่น ให้ใช้หมักฟอกชนิดนี้สำหรับเครื่องครัว Fusintec.
- เครื่องครัว Fusintec สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้ อย่างไรก็ตาม การล้างในเครื่องล้างจานอาจทำให้ผิวหน้าของเครื่องครัวเปลี่ยนสีได้ การเปลี่ยนสีนี้ไม่กระทบต่อการใช้งาน ดังนั้นเราขอแนะนำให้ทำความสะอาดด้วยมือ.

- เช็ดภาชนะและฝาให้แห้งสนิทหลังจากทำความสะอาด.
- เช็ดภาชนะทำอาหารให้แห้งสนิทก่อนเก็บ.
- วางหม้อและกระทะซ้อนกันโดยให้ด้ามจับวางอยู่บนขอบ.
- หากเป็นไปได้ กรุณาอย่าเก็บฝาหม้อไว้บนภาชนะทำอาหารโดยตรง.

6| คำประกาศรับประกัน

วัสดุ WMF Fusintec

เราขอรับประกันความทนทานของวัสดุ Fusintec เป็นระยะเวลา 30 ปี นับจากวันที่ซื้อ ภายใต้เงื่อนไขการใช้งานตามปกติและตามวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้.

การรับประกัน 30 ปี ได้รับการคุ้มครองสำหรับผิวด้านในและด้านนอกของเครื่องครัว Fusintec.

การรับประกันของเราครอบคลุมการเปลี่ยนสินค้าที่ชำรุดเป็นสินค้าใหม่ ครอบคลุมที่สินค้าอยู่ในช่วงการจำหน่ายของสินค้า หากรุ่นของสินค้าไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของช่วงการจำหน่ายสินค้าของ WMF อีกต่อไป ชิ้นส่วนที่ชำรุดจะถูกเปลี่ยนเป็นสินค้าที่คล้ายกันซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของช่วงการจำหน่ายสินค้าของ WMF.



ที่การรับประกันทั้งหมดนี้จัดให้โดยเราโดยไม่มีค่าใช้จ่าย การเรียกร้องการรับประกันครอบคลุมเฉพาะการเรียกร้องนี้เท่านั้น การเรียกร้องเพิ่มเติมจากการรับประกันนี้จะไม่ได้รับการพิจารณา

ข้อบกพร่องในการรับประกัน

ไม่มีการรับประกันความเสียหายที่เกิดจากสาเหตุต่อไปนี้:

- การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานและการดูแลรักษาที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน
- การใช้ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง
- การรักษาที่มีข้อบกพร่องหรือประมาทเลินเล่อ แรงภายนอกทุกชนิด (เช่น การตกบนพื้น การกระแทก ยังอยู่บริเวณขอบเขตด้วย)
- ผลกระทบทางกล เคมี หรือทางกายภาพต่อพื้นผิวของกระดางอันเนื่องมาจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม
- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้อง
- การติดตั้งอะไหล่ทดแทนที่ไม่ใช่ของแท้

ฝาปิด ที่จับ และขอบตกแต่งไม่ได้รับการคุ้มครองจากการรับประกัน เนื่องจากระบบเหล่านี้ไม่มีรหัสจาก Fusiontec.

ขั้นตอนการเรียกร้องการรับประกัน

ในการเรียกร้องการรับประกัน คุณต้องแสดงใบเสร็จรับเงินต้นฉบับที่มีวันที่ซื้อ หรือสำเนาถ่ายเอกสารหรือสแกนของใบเสร็จรับเงินดังกล่าว การ

รับประกันเริ่มต้นตั้งแต่วันที่ซื้อ ในการเรียกร้องการรับประกันของคุณ โปรดติดต่อทีมบริการผู้บริโภคของเราทางโทรศัพท์หรืออีเมล.

[ที่อยู่บริษัทและรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถพบได้ในรายการประเทศที่ท้ายเอกสารนี้.](#)

การรับประกันตามกฎหมาย

การรับประกันนี้ไม่จำกัดสิทธิการรับประกันตามกฎหมายของคุณ ซึ่งผู้ซื้อมีสิทธิที่จะใช้กับผู้ขายได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย หากสินค้าที่ซื้อไม่มีข้อบกพร่องในเวลาที่มีความเสี่ยงถูกโอนไป ภายในระยะเวลาการรับประกัน คุณมีสิทธิตามการรับประกันตามกฎหมายที่จะได้รับการแก้ไขเพิ่มเติม, การลดราคา, การถอนตัว, และการชดเชยความเสียหาย ตามที่กฎหมายอนุญาต.

ผู้รับประกัน

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com



TENCERE SERISI

Fusiontec malzeme

TR

WMF'nin Fusiontec pişirme gereçlerini tercih ettiğiniz için çok mutluyuz. Olağanüstü tasarım, yüksek işçilik ve öncü ruhumuzun bir ürünü olan bu devrim niteliğindeki malzeme, son derece sert ve çizilmez bir yüzey, uzun süre ısı tutma özelliği ve istenen sıcaklığa hızlı ulaşma özelliğini bir araya getirerek olağanüstü bir pişirme deneyimi sunar (iç testlere göre, 2025).

Fusiontec® on yıllardır ve her ocakta kusursuz güzelliği ile ilham veriyor. Bunu garanti ediyoruz*. Kalite – Almanya'da üretilmiştir.

* 30 yıllık garanti, pişirme kabının iç ve dış yüzeyleri için geçerlidir. Garanti, ürünün amacına uygun olarak kullanılması durumunda geçerlidir. Ekteki garanti beyanını lütfen dikkatlice okuyunuz. Açıklanan garanti ve satış sonrası hizmet süreleri her durumda geçerli olmayabilir. Bunlar ürün, ülke veya bölgeye göre farklılık gösterebilir. Doğru bilgi için lütfen yerel distribütörünüze veya servis merkezine danışınız.



UYARI

Bu sembol, ciddi yaralanmalara (örneğin buhar veya sıcak yüzeyler nedeniyle) yol açabilecek acil tehlikelerin yanı sıra ciddi yaralanmalara yol açabilecek olası riskleri de belirtir.

1 | GÜVENLİ KULLANIM TALİMATLARI

Kullanmadan önce bu notları dikkatlice okuyun. Bu pişirme gereçleri, yalnızca kullanım ve bakım talimatlarını önceden okumuş kişiler tarafından kullanılmalıdır. İleride başvurmak üzere güvenli bir yerde saklayın.





UYARI

Güvenlik ve işlevselliğin korunması

- Saplar gevşerse, bir tornavida ile sıkın.
- Çatlak veya doğru şekilde oturmayan sapları değiştirin.
- Hasarlı cam kapakları veya hasarlı pişirme kaplarını değiştirin.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Temizlik ve bakım talimatlarımıza bakın.
- Onarım gerektiğinde uzman satıcınıza başvurun.
- Fırında kullanım için lütfen ürününüzün kullanım talimatlarına bakın. Maksimum sıcaklık direnci, en düşük sıcaklık direncine sahip parçalara (tutacak, kapak veya gövde) bağlıdır. Cam kapaklarla fırının ızgara işlevini asla kullanmayın.
- Tencere ve tavalarınızı mikrodalga fırına koymayın.



UYARI

Fusintec pişirme gereçleriyle güvenli pişirme

Fusintec'in mükemmel bir ısı iletkeni olduğunu ve bu nedenle ocakta pişirme ve kızartma sırasında ve fırında kullanıldığında yüzeylerin kısa sürede çok ısındığını lütfen unutmayın.

- Yaralanmayı önlemek için daima uygun, ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.

- Güvenlik nedeniyle, pişirme kaplarını her zaman tutma kenarlarından taşıyın ve başkalarına dokunmamaya dikkat edin.
- Sıcak pişirme kaplarını taşıırken veya hareket ettirirken tutacakları kullanın ve sıkıca tutun.
- Sıcak pişirme kaplarını sadece ısıya dayanıklı yüzeylere (asla sentetik malzeme üzerine) yerleştirin.
- Sıcak pişirme kaplarını asla gözetimsiz bırakmayın.
- Ürünü aşırı ısıtmayın.
- Pişirme sırasında çocukları ocağın uzak tutun. Çocukların tencereyi gözetimsiz olarak kullanmasına asla izin vermeyin.
- Sapları alevle maruz bırakmayın, zayırlayabilir.
- Pişirme işleminden hemen sonra ocak yüzeyine dokunmayın. Bu, indüksiyon ocakları için de geçerlidir. Pişirme alanı, pişirme kabının tabanından geri kazanılan ısı nedeniyle ısınır.
- Derin yağda kızartma yaparken, pişirme kabının kapağını kapatmayın. Sıcak yağ köpürerek ciddi yanıklara neden olabilir.
- Yanan yağ asla suyla söndürmeyin. Alevleri söndürmek için bir kapak kullanın veya acil durumlarda ıslak bir masa örtüsü ile örtün.
- Tencereyi kaldırırken daima tutacağınız tutun. Kapağı asla yana veya vücudunuza doğru açmayın. Buhar daima vücudunuzdan uzaklaşabilmelidir!



- Ocak çevresinde dikkatli olun ve yanık/haşlanmaları önlemek için kapak veya sıçrama önleyici kullanın.
- Küçük pişirme kapları, çoğu gazlı ocak üreticisinin sağladığı üç ayaklı sehpa dikkatlice ortalalanabilir.
- Daha iyi ısıtma performansı için pişirme kabınızı uygun çapta bir ocak gözüne yerleştirin. Enerji israfını önlemek için pişirme kabınızın çapına uygun, ne çok büyük ne de çok küçük bir ocak gözü seçin. Pişirme kabınız indüksiyon ocakla uyumluysa, pişirme kabınızın çapından daha büyük bir ocak gözüne yerleştirilirse indüksiyon ocağınız çalışmayabilir.
- Sıcak pişirme kabına doğrudan soğuk su, buz veya tamamen donmuş gıda maddeleri eklemeyin, aksi takdirde buhar patlaması meydana gelerek kullanıcılar veya çevredeki kişiler için yanık veya diğer yaralanmalara neden olabilir. Pişirme sırasındaki kullanılan sıcak yağların bulunduğu pişirme kabında bu konuda özellikle dikkatli olun, çünkü su içeren maddeler sıcak yağla temas ettiğinde sıcak yağ sıçraması meydana gelebilir.
- Tencereyi çift kazan yapmak için birleştirme yapmayın. Bu parçalar bu amaç için tasarlanmamıştır. Bu tür kullanım, dengesizlik risklerine ve buharla ilgili yanıklara veya diğer yaralanmalara neden olabilir.

- Yağı asla karbonlaşma noktasına kadar ısıtmayın. Pişirme sırasında ortaya çıkan dumanlar, hassas solunum sistemine sahip hayvanlar için tehlikeli olabilir.



UYARI

Sıcak yağ doğru şekilde kullanma

- Sıcak yağda kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurulayın, böylece sıcak yağ sıçramasından kaynaklanan yanıkları önleyebilirsiniz.
- Yağı aşırı ısıtmayın.
- Derin yağda kızartma yaparken, pişirme kabını uygun yağ ile yarısından fazla doldurmayın.
 - Derin yağda kızartma yaparken, pişirme kabının kapağını kapatmayın. Sıcak yağ köpürerek ciddi yanıklara neden olabilir.
 - Yanan yağı asla suyla söndürmeyin. Alevleri söndürmek için bir kapak kullanın veya acil durumlarda ıslak bir masa örtüsü ile örtün.



2| DOĞRU KULLANIM

2.1| İLK KULLANIMDAN ÖNCE ATILMASI GEREKEN ADIMLAR

- İlk kullanımdan önce tüm etiketleri çıkarın.
- Tencereyi $\frac{2}{3}$ oranında suyla doldurun, 2-3 yemek kaşığı sirke ekleyin ve sirke suyunu 5-10 dakika kaynatın.
- Soğuduktan sonra tüm parçaları elle iyice durulayın ve pişirme kabını ve kapağını dikkatlice kurulayın.

2.2| FUSİONTEC PİŞİRME KAPLARIYLA PİŞİRME

- Tencereyi asla uzun süre boş olarak ısıtmayın ve pişirilen yemeğin sıvısının tamamen buharlaşmamasına dikkat edin. Aksi takdirde, yemek yanabilir ve tencere veya ısı kaynağı zarar görebilir.
- Sıcak cam kapakları suya batırmayın veya soğuk yüzeylere koymayın.
- Kaşık veya diğer mutfak aletlerini dökme kenarına vurmayın. Bu, kenara zarar verebilir.
- Tencereyi cam seramik pişirme bölgelerinde ileri geri kaydırmayın. Bunun yerine tencereyi kaldırın.
- Pişirme alanını daima temiz tutun, çünkü pişirme kabının tabanı ile cam seramik ocak arasında kalan kalıntılar pişirme alanını çizilebilir.

2.3| DİĞER KULLANIM NOTLARI VE İPUÇLARI

- Kaynatma veya kızartma için sadece maksimum ısıtma seviyesini kullanın. Ardından ısıyı orta veya düşük avara getirin.
- Özellikle çok az suyla pişirme yaparken düşük ısı kullanın.
- Kapak iyi yerleştirilmişse, soğuma sırasında oluşan vakum nedeniyle yapışabilir. Bu durumda, kapak tekrar açılana kadar pişirme kabını yeniden ısıtmamız gerekir.
- Sentetik parçası olmayan tencere ve kapaklar fırında da kullanılabilir (aşağıdaki tabloya bakın).
- Tencere tutacakları gevşemişse, her tutacağın vidasını standart bir tornavida ile sıkın. Aksi takdirde, tencereyi kullanmaya devam etmeyin.
- Yanlış kullanım nedeniyle hasar görmüş sentetik saplar ve hasarlı cam kapaklar, WMF bayinizden değiştirilebilir.

2.4| SICAKLIK ÖZELLİKLERİ

Fırında kullanım için aşağıdaki tabloya bakın. Maksimum sıcaklık direnci, en düşük sıcaklık direncine sahip parçalara (sap, kapak veya gövde) bağlıdır. Cam kapaklarla fırının ızgara işlevini asla kullanmayın.



SAPLAR (KAPAK VE GÖVDE)	SICAKLIK DİRENCİ
Sentetik malzeme / silikondan üretilmiştir	70 °C (yiyecekleri sıcak tutmak için)
Paslanmaz çelikten yapılmıştır	250 °C
KAPAK	
Paslanmaz çelik veya paslanmaz çelik kenarsız camdan yapılmıştır	250 °C
Paslanmaz çelik kenarlı camdan yapılmıştır / silikon	180 °C
Paslanmaz çelikten yapılmış, sentetik parçalı	70 °C

3 | OCAKTA KULLANIMA UYGUNDUR

Uygun ocak tipleri



3.1 | ELEKTRİKLİ OCAKLAR İÇİN BİLGİLER

Daha verimli enerji kullanımı için, elektrikli ocaklarda ocak gözünün çapı, pişirme kabının çapıyla aynı olmalıdır:

Isıtma gözü	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 BİLGİLER

Pişirme alanını temiz tutun, böylece pişirme kabının tabanı ile ocak arasında kir kalıntıları birikmez. Bu, cam seramik yüzeyi çizilebilir. Enerjiyi en verimli şekilde kullanmak için pişirme kabınızla uyumlu ocak gözü boyutunu kullanın.

3.3 | GAZLI OCAKLAR İÇİN BİLGİLER

Enerjiyi en verimli şekilde kullanmak için pişirme kabına uygun gazlı ocak gözünü kullanın. Saplara zarar görmemesi için gaz alevini, alevin sadece pişirme kabının tabanı ile temas edecek ve ötesine çıkmayacak şekilde ayarlayın.



3.4| İNDÜKSİYON OCAKLARI İÇİN BİLGİLER

Lütfen dikkat: induksiyon çok hızlı bir ısı kaynağıdır. Aşırı ısınarak zarar görebileceğinden, asla boş pişirme kabını ısıtmayın. Yüksek sıcaklıklarda pişirme sırasında uğultu sesi duyulabilir. Bu ses teknik nedenlerden kaynaklanır ve ocağınızın veya pişirme kabınızın arızalı olduğunu göstermez.

4| HAZIRLIK TALİMATLARI

4.1| ET KIZARTMA VE KAVURMA İÇİN İPUÇLARI

Kızartmadan önce yiyecekleri dikkatlice kurulaşın. Sıcak yağ sıçramasını önlemek için. Yağı aşırı ısıtmayın. Yağ ile kızartma ve kavurma yaparken, yağı daima soğuk pişirme kabına koyun ve ardından yüksek ateşte ısıtın.

Tencereyi çevirerek yağı eşit olarak dağıtın. Yağda çizgiler belirmeye başladığında veya hafifçe köpürmeye başladığında eti tencereye ekleyin ve tabana bastırın.

Ocak ayarını düşürün ve protein pıhtılaşıp ve etin gözenekleri kapanana kadar bekleyin. İştah açıcı bir kabuk oluşur oluşmaz et tabandan ken-

diliğinden ayrılır ve kolayca çevirerek kızartmaya devam edebilir ve damak zevkinize göre pişirebilirsiniz.

Kızartma yaparken yukarıdaki gibi devam edin, ancak ısı ayarını daha da düşürün. Kapağı kapalı olarak her iki tarafını 8-10 dakika kızartın. Pişirme süresi, yiyeceğin boyutuna ve türüne göre değişir. Bu pişirme yönteminde et kendi suyunda kızarır ve çok az yağ gerektirir. Yine de, sıcak yağda dikkat edin.

4.2| AZ SUYLA PİŞİRME İÇİN İPUÇLARI

Bu nazik pişirme yöntemi, sebzeleri veya diğer yiyecekleri kapalı tencerede pişirmek için çok az suyu kullanır. Buharın kaçmasını ve su buharı döngüsünün kesintiye uğramasını önlemek için, sıkıca kapatılmış kapak çıkarılmamalıdır.

Az suyla pişirme, sebzeler, balık, kümes hayvanları veya genç hayvanların eti için idealdir. Bu pişirme yönteminde, vitaminler, mineraller ve eser elementler suda yıkanmadıkları için büyük ölçüde korunur. Malzemelerin doğal lezzetleri de korunduğu için çoğunlukla tuz eklemekten kaçınabilirsiniz.



5| TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATLARI

- Kullanımdan sonra mümkün olduğunca çabuk sıcak suyla durulayın.
- Uygun önlemleri almanıza rağmen yiyecekler yanar ve yapışır, kararmış kalıntıları hemen temizleyin. Bunu yapmak için, pişirme kabında biraz su ve bulaşık deterjanı kaynatın, ocaktan alın, ınatçı yiyecek kalıntılarının yumuşamasına izin verin ve ardından yumuşak bir sünger veya fırça ile nazikçe temizleyin.
- Çelik yün, kum içeren ovma maddeleri veya süngerin sert kısımlarını kullanmayın.
- ınatçı lekeleri çıkarmak için Fusioneer pişirme kapları için sıvı deterjan kullanın.
- Fusioneer pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak bulaşık makinesinde yıkama, yüzeyin renginin solmasına neden olabilir. Bu, ürünün işlevini etkilemez. Bu nedenle, elde yıkanmanızı öneririz.
- Temizledikten sonra pişirme kabını ve kapağını iyice kurulayın.
- Tencereyi saklamadan önce iyice kurulayın.
- Tencere ve tavaları, sapları kenarlara gelecek şekilde iç içe istifleyin.
- Mümkünse, kapağı tencerenin üzerine doğrudan koymayın.

6| GARANTİ BEYANI

WMF Fusioneer malzeme

Fusioneer malzemenin, normal ve amacına uygun kullanım koşullarında, satın alma tarihinden itibaren 30 yıl boyunca dayanıklılığı garanti ederiz.

30 yıllık garanti, Fusioneer pişirme kaplarının iç ve dış yüzeyleri için geçerlidir.

Garantimiz, ürün yelpazesinde yer aldığı sürece kusurlu ürünün yenisiyle değiştirilmesini kapsar. Model artık WMF ürün yelpazesinde yer almıyorsa, kusurlu parça WMF ürün yelpazesinde yer alan benzer bir ürünle değiştirilecektir.

Tüm garanti tarafımızdan ücretsiz olarak sağlanmaktadır. Garanti talebi münhasıran bu talebe ilişkindir. Bu garantiden başka talepler kabul edilmez.

Garanti hariç tutma

Aşağıdaki nedenlerden kaynaklanan hasarlar için garanti verilmez:

- Kullanım talimatlarında yer alan kullanım ve bakım talimatlarına uyulmaması
- Uygun olmayan veya yanlış kullanım



- Kusurlu veya ihmalkar kullanım Her türlü dış etken (örneğin yere düşme, darbe ayrıca dökme kenarında)
- Yanlış kullanım sonucu tencere yüzeylerine mekanik, kimyasal veya fiziksel etkiler
- Yanlış yapılan onarımlar
- Orijinal olmayan yedek parçaların takılması

Kapak, kulplar, Fusiontec malzemesi içermediğinden garanti kapsamı dışındadır.

Garanti talebinde bulunma prosedürü

Garanti talebinde bulunmak için, bize orijinal tarihli satın alma fişini veya bunun fotokopisini veya taramasını sunmanız gerekir. Garanti, satın alma tarihinden itibaren başlar. Garanti talebinde bulunmak için, lütfen telefon veya e-posta yoluyla Tüketici Hizmetleri ekibimizle iletişime geçin.

[Şirket adresi ve daha fazla bilgi, bu belgenin sonundaki ülke listesinde bulunabilir.](#)

Yasal garanti

Bu garanti, satın alınan ürünün riskin devri sırasında kusurlu olması durumunda alıcının satıcıya karşı ücretsiz olarak kullanabileceği yasal garanti haklarını sınırlamaz. Garanti süresi içinde, yasalardan izin verdiği ölçüde ek performans, indirim, cayma ve tazminat gibi yasal garanti haklarını kullanabilirsiniz.

Garanti veren

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Almanya
wmf.com



СЕРІЯ ПОСУДУ

Матеріал Fusiontec

UA

Ми раді, що Ви обрали посуд Fusiontec від WMF. Цей революційний матеріал, створений завдяки нашій пристрасті до незвичайного дизайну, високому рівню майстерності та великому духу першопрохідця, поєднує в собі надзвичайно тверду, стійку до подряпин поверхню, тривале утримання тепла та швидке досягнення бажаної температури для чудового досвіду приготування їжі (за результатами внутрішніх випробувань, 2025).

Fusiontec® вражає бездоганною красою протягом десятиліть на будь-якій плиті. Ми гарантуємо* це. Якість – зроблено в Німеччині.

* 30-річна гарантія поширюється на внутрішню та зовнішню поверхню посуду. Гарантія діє лише за умови використання виробу за призначенням. Зверніть увагу на додану гарантійну декларацію. Описані гарантійні та післягарантійні терміни можуть не поширюватися на всі випадки. Вони можуть відрізнятися залежно від виробу, країни або регіону. Для отримання точної інформації зверніться до місцевого дистриб'ютора або сервісного центру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей символ попереджає про безпосередню небезпеку, яка може призвести до серйозних травм (наприклад, через пар або гарячі поверхні), а також про можливі ризики, які можуть призвести до серйозних травм.

1 | ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Перед використанням уважно прочитайте ці вказівки. Цей посуд для приготування їжі повинен використовуватися тільки людьми, які попередньо ознайомилися з інструкціями з використання та догляду. Зберігайте їх у безпечному місці для подальшого використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Забезпечення безпеки та функціонування

- Якщо ручки розхиталися, затягніть їх за допомогою викрутки.
- Замініть ручки, які тріснули або не прилягають належним чином.
- Замініть пошкоджені скляні кришки або будь-який пошкоджений посуд.
- Використовуйте тільки оригінальні запасні частини.
- Дотримуйтеся наших інструкцій з чищення та догляду.
- У разі необхідності ремонту зверніться до спеціалізованого дилера.
- Для використання в духовці дивіться інструкцію з експлуатації виробу. Максимальна температура залежить від деталей з найнижчою температурою (ручка, кришка або корпус). Ніколи не використовуйте функцію гриля в духовці зі скляними кришками.
- Не ставте посуд у мікрохвильову піч.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Безпечне приготування їжі в посуді Fusiontec

Зверніть увагу, що Fusiontec є відмінним провідником тепла, тому поверхні нагріваються до високих температур вже через короткий час після приготування та смаження на плиті, а також під час використання в духовці.

- Завжди використовуйте відповідні термостійкі рукавички для духовки, щоб уникнути травм.
- З міркувань безпеки завжди використовуйте ручки для перенесення посуду і будьте обережні, щоб не зачепити ним інших людей.
- Під час переміщення або перенесення гарячого посуду необхідно використовувати ручки та тримати його міцно.
- Гарячий посуд ставте тільки на термостійкі поверхні (ніколи на синтетичні матеріали).
- Ніколи не залишайте гарячий посуд без нагляду.
- Не перегрівайте виріб.
- Під час приготування їжі тримайте дітей подалі від варильної поверхні. Ніколи не дозволяйте дітям користуватися посудом без нагляду дорослих.
- Не підносьте ручку до полум'я, це може послабити її.



- Не торкайтеся поверхні варильної поверхні відразу після приготування їжі. Це також стосується індукційних варильних поверхонь. Зона приготування нагрівається за рахунок тепла, що віддається від дна посуду.
- Під час смаження у фритюрі не закривайте кришку посуду. Гарячий жир може виплеснутися і спричинити сильні опіки.
- Ніколи не гасіть палаючий жир водою. У разі надзвичайної ситуації гасіть полум'я кришкою або накрийте мокрою скатертиною.
- Завжди тримайте кришку посуду за ручку, коли знімаєте її. Ніколи не відкривайте кришку вбік або в бік свого тіла. Пара завжди повинна виходити подалі від тіла!
- Будьте обережні поблизу варильної поверхні та використовуйте кришку або захисний екран, щоб уникнути опіків.
- Невеликий посуд можна обережно розмістити по центру опорних ніжок газової плити, для чого більшість виробників газових плит надають підставку.
- Для кращого нагрівання поставте посуд на конфорку відповідного діаметру. Вибирайте конфорку, яка відповідає діаметру посуду, не занадто велику і не занадто малу, щоб уникнути марнування енергії. Якщо ваш посуд сумісний з індукційною плитою, але поставлений на конфорку, діаметр якої більший за діаметр посуду, індукційна плита може не спрацювати.
- Не додавайте холодну воду, лід або повністю заморожені продукти безпосередньо в гарячий посуд, оскільки це може спричинити виривання пари, що може призвести до опіків або інших травм користувачів або оточуючих. Будьте особливо обережні в цьому відношенні, коли посуд містить гарячу олію, яка використовувалася під час приготування, оскільки при контакті елементів, що містять воду, з гарячою олією можливі розбризкування гарячої олії.
- Не комбінуйте посуд для приготування страв у пароварці. Ці вироби не призначені для таких цілей. Таке використання може призвести до нестабільності та опіків паром або інших травм.
- Ніколи не нагрівайте жир до стану вуглецю. Пари, що виділяються під час приготування, можуть бути небезпечними для тварин з чутливою дихальною системою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Правильне поводження з гарячим жиром

- Перед смаженням у гарячому жирі ретельно висушіть продукти, щоб уникнути опіків від бризок гарячої олії.
- Не перегрівайте жир.
- Під час смаження у фритюрі наповнюйте посуд відповідним жиром не більше ніж наполовину.
 - Під час смаження у фритюрі не закривайте кришку посуду. Гарячий жир може виплеснутися і спричинити сильні опіки.
 - Ніколи не гасіть палаючий жир водою. У разі надзвичайної ситуації гасіть полум'я кришкою або накрийте мокрою скатертиною.

2 | ПРАВИЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ

2.1 | ДІЙ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням видаліть усі наклейки.
- Наповніть посуд водою на 2/3, додайте 2–3 столові ложки оцту і прокип'ятіть оцтову воду протягом 5–10 хвилин.

- Після охолодження ретельно промийте всі частини вручну і ретельно висушіть посуд і кришку.

2.2 | ГОТУВАННЯ В ПОСУДІ FUSIONTEC

- Ніколи не нагрівайте порожню посуд протягом тривалого часу і стежте, щоб рідина з приготованої їжі не випарувалася повністю. Недотримання цієї вимоги може призвести до пригорання їжі та пошкодження посуду або джерела тепла.
- Не занурюйте гарячі скляні кришки у воду і не ставте їх на холодні поверхні.
- Не стукайте ложками або іншими кухонними приборами по краю посуду. Це може пошкодити край.
- Не пересувайте посуд по скляній керамічній поверхні. Замість цього піднімайте посуд.
- Завжди тримайте зону приготування в чистоті, оскільки залишки між дном посуду та скло-керамічною плитою можуть подряпати зону приготування.



2.3 | ІНШІ ЗАУВАЖЕННЯ ТА ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

- Використовуйте максимальний рівень нагріву тільки для кип'ятіння або підрум'янювання. Потім зменште нагрів до середнього або низького рівня.
- Особливо використовуйте низький рівень нагріву під час приготування страв з невеликою кількістю води.
- Якщо кришка добре прилягає, вона може прилипнути через вакуум, що утворюється під час охолодження. У цьому випадку необхідно знову нагріти посуд, доки кришка не відірветься.
- Каструлі та кришки без синтетичних деталей також підходять для використання в духовці (див. таблицю нижче).
- Якщо ручки на посуді ослабли, затягніть гвинти на кожній ручці за допомогою звичайного домашнього викрутка. В іншому випадку посуд не можна використовувати.
- Синтетичні ручки, пошкоджені внаслідок неправильного поводження, та пошкоджені скляні кришки можна замінити у вашого дилера WMF.

2.4 | ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕМПЕРАТУРИ

Для використання в духовці дивіться наступну таблицю. Максимальна температурна стійкість залежить від деталей з найнижчою температурною стійкістю (ручка, кришка або корпус). Ніколи не використовуйте функцію гриля духовки зі скляними кришками.



РУЧКИ (КРИШКА ТА КОРПУС)	ТЕМПЕРАТУРНА СТІЙКІСТЬ
Виготовлені з синтетичного матеріалу / силікону	70 °C (для підтримання температури страв)
Виготовлені з нержавіючої сталі	250 °C
КРИШКА	
Виготовлені з нержавіючої сталі або скла без нержавіючого сталевго обідка	250 °C
Виготовлені зі скла з нержавіючим сталевим обідком / силіконом	180 °C
Виготовлені з нержавіючої сталі з синтетичними деталями	70 °C

3 | ВИКОРИСТАННЯ НА ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ

Підходить для таких типів плит



3.1 | ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

Для більш ефективного використання енергії діаметр конфорки на електричних плитах повинен відповідати діаметру посуду:

Конфорка	Каструля	Сковорода
маленька	ø 14.5 см	ø 20 см
середня	ø 18 см	ø 24 см
велика	ø 22 см	ø 28 см



3.2 | ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

Тримайте зону приготування їжі в чистоті, щоб між дном посуду та варильною поверхнею не потрапляли залишки бруду. Це може подряпати склокерамічну поверхню. Для оптимального використання енергії використовуйте конфорку, розмір якої відповідає розміру посуду.

3.3 | ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ГАЗОВИХ ВАРИЛЬНИХ ПАНЕЛЕЙ

Для оптимального використання енергії використовуйте конфорку, розмір якої відповідає вашому посуду. Регулюйте полум'я так, щоб воно торкалося тільки дна посуду і не виходило за його межі, щоб не пошкодити ручки.

3.4 | ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ПЛИТ

Зверніть увагу: індукція є дуже швидким джерелом тепла. Ніколи не нагрівайте порожній посуд, оскільки він може пошкодитися через перегрів. При готуванні на високих температурах може лунати гудіння. Цей шум виникає з технічних причин і не свідчить про несправність варильної поверхні або посуду.

4 | ІНСТРУКЦІЇ З ПІДГОТОВКИ

4.1 | ПОРАДИ ЩОДО СМАЖЕННЯ ТА ТУШКУВАННЯ М'ЯСА

Перед смаженням обережно промокніть продукти, щоб уникнути розбризкування гарячої олії. Не перегрівайте жир. При смаженні на жирі та тушкуванні завжди додавайте жир у холодний посуд, а потім нагрівайте його на сильному вогні.

Розподіліть жир рівномірно, обертаючи посуд. Коли в жирі з'являться смуги або він почне злегка пузиритися, додайте м'ясо в посуд і притисніть його до дна.

Зменшіть потужність конфорки і зачекайте, поки білок згорнеться, а пори м'яса закриються. Як тільки утвориться апетитна скоринка, м'ясо відірветься від дна, і ви зможете легко перевернути його і досмажити на свій смак.

При тушкуванні дійте, як зазначено вище, але зменшіть нагрів ще більше. Смажте 8–10 хвилин з кожного боку під закритою кришкою. Час приготування залежить від розміру та виду продукту. При такому способі приготування м'ясо смажиться у власному соку і потребує мало жиру. Проте будьте обережні з гарячим жиром.



4.2 | ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ З НЕВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ ВОДИ

Цей щадний спосіб приготування вимагає дуже мало рідини для приготування овочів або інших продуктів у закритому посуді. Щоб запобігти виходу пари і перериванню циклу водяної пари, щільно закрити кришку не можна знімати.

Готування в невеликій кількості води ідеально підходить для овочів, риби, птиці або м'яса молодих тварин. При цьому способі приготування вітаміни, мінерали та мікроелементи в основному зберігаються, оскільки не вимиваються водою. Зазвичай можна обійтися без додавання солі, оскільки також зберігаються природні аромати інгредієнтів.

5 | ІНСТРУКЦІЇ З ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯДУ

- Після використання якомога швидше промийте гарячою водою.

- Якщо, незважаючи на вжиті запобіжні заходи, їжа підгоріла і прилипла, негайно видаліть почорнілі залишки. Для цього доведіть до кипіння в посуді трохи води з миючим засобом, зніміть з плити, дайте застигнутим залишкам їжі розм'якнутися, а потім обережно видаліть їх м'якою губкою або щіткою.
- Не використовуйте сталеву вату, абразивні засоби, що містять пісок, або жорсткі стиральні губки.
- Для видалення стійких плям використовуйте рідкий миючий засіб для посуду Fusiontec.
- Посуд Fusiontec можна мити в посудомийній машині. Однак миття в посудомийній машині може призвести до зміни кольору поверхні. Це не впливає на функціональність. Тому ми рекомендуємо мити посуд вручну.
- Після миття посуд і кришку ретельно висушіть.
- Перед зберіганням посуд добре висушіть.
- Складайте каструлі та сковорідки одна в одну так, щоб ручки лежали на краях.
- По можливості не зберігайте кришку безпосередньо на посуді.



6 | ГАРАНТІЙНА ДЕКЛАРАЦІЯ

Матеріал WMF Fusintec

Ми гарантуємо довговічність матеріалу Fusintec протягом 30 років з дати придбання за умови нормального використання відповідно до призначення.

30-річна гарантія поширюється на внутрішні та зовнішні поверхні посуду Fusintec.

Наша гарантія покриває заміну дефектного виробу на новий, якщо він входить до асортименту продукції. Якщо модель більше не входить до асортименту продукції WMF, дефектна деталь буде замінена на аналогічний виріб, що входить до асортименту продукції WMF.

вся гарантія надається нами безкоштовно.

Гарантійні зобов'язання поширюються виключно на цей випадок. Інші претензії за цією гарантією виключаються.

Виключення з гарантії

Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені такими причинами:

- Недотримання інструкцій з експлуатації та догляду, що містяться в інструкції з використання
- Невідповідне або неправильне використання
- Неналежне або недбале поводження Зовнішні сили будь-якого роду (наприклад, падіння на землю, удар також на краю виливу)
- Механічні, хімічні або фізичні впливи на поверхні каstrулі в результаті неправильного використання
- Неправильно виконаний ремонт
- Встановлення неоригінальних запасних частин

Кришка, ручки не підлягають гарантії, оскільки ці деталі не містять матеріалу Fusintec.

Процедура подання претензії за гарантією

Для подання гарантійної претензії необхідно надати нам оригінал чека з датою покупки або його фотокопію чи скан-копію. Гарантія починається з дати покупки. Для подання гарантійної претензії, будь ласка, зв'яжіться з нашою службою обслуговування споживачів по телефону або електронною поштою.

[Адреса компанії та додаткова інформація наведені в списку країн наприкінці цього документа.](#)



Законодавча гарантія

Ця гарантія не обмежує ваші законні гарантійні права, які покупець має право безкоштовно реалізувати перед продавцем, якщо придбаний товар не був без дефектів на момент переходу ризику. Протягом гарантійного терміну ви маєте право на додаткові гарантійні права на додаткове виконання, зменшення ціни, відмову від товару та відшкодування збитків у межах, дозволених законом.

Гарант

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Німеччина

wmf.com



Dòng sản phẩm dụng cụ nấu ăn Chất liệu Fusiontec

VN

Chúng tôi rất vui mừng khi quý khách đã lựa chọn bộ dụng cụ nấu ăn Fusiontec của WMF. Được tạo ra từ niềm đam mê thiết kế độc đáo, kỹ thuật chế tác tinh xảo và tinh thần tiên phong, vật liệu cách nhiệt Fusiontec kết hợp bề mặt cực kỳ cứng cáp, chống trầy xước, khả năng giữ nhiệt lâu và đạt nhiệt độ mong muốn nhanh chóng, mang lại trải nghiệm nấu nướng tuyệt vời (dựa trên thử nghiệm nội bộ, 2025).

Fusiontec® mang đến vẻ đẹp hoàn hảo trong nhiều thập kỷ và trên mọi bếp. Chúng tôi cam kết* điều này. Chất lượng – Sản xuất tại Đức.

CẢNH BÁO

Biểu tượng này cảnh báo về nguy hiểm ngay lập tức có thể dẫn đến chấn thương nghiêm trọng (ví dụ: do hơi nước hoặc bề mặt nóng) cũng như các rủi ro có thể dẫn đến chấn thương nghiêm trọng.

1 | HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi sử dụng. Sản phẩm này chỉ nên được sử dụng bởi những người đã quen thuộc với hướng dẫn sử dụng và bảo quản. Giữ chúng ở nơi an toàn để tham khảo sau này.

* Bảo hành 30 năm áp dụng cho bề mặt gốm bên trong và bên ngoài của dụng cụ nấu ăn. Bảo hành chỉ áp dụng khi sản phẩm được sử dụng đúng mục đích. Vui lòng tham khảo tuyên bố bảo hành kèm theo. Thời gian bảo hành và dịch vụ sau bán hàng có thể không áp dụng cho tất cả các trường hợp. Các điều khoản có thể khác nhau tùy theo sản phẩm, quốc gia hoặc khu vực. Vui lòng liên hệ với nhà phân phối hoặc trung tâm dịch vụ địa phương để biết thông tin chính xác.



CẢNH BÁO

Bảo dưỡng an toàn và chức năng

- Nếu tay cầm bị lỏng, hãy siết chặt bằng tua vít.
- Thay thế tay cầm bị nứt hoặc không khớp đúng.
- Thay thế nắp kính bị hỏng hoặc bất kỳ bộ phận nào của dụng cụ nấu ăn bị hỏng.
- Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng.
- Tham khảo hướng dẫn vệ sinh và bảo quản của chúng tôi.
- Trong trường hợp cần sửa chữa, vui lòng liên hệ với đại lý chuyên nghiệp.
- Khi sử dụng trong lò nướng, vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng của sản phẩm. Khả năng chịu nhiệt tối đa phụ thuộc vào bộ phận có khả năng chịu nhiệt thấp nhất (quai, nắp hoặc thân). Không sử dụng chức năng nướng của lò nướng với nắp kính.
- Không đặt dụng cụ nấu ăn vào lò vi sóng.

CẢNH BÁO

Sử dụng an toàn dụng cụ nấu ăn Fusiontec

Lưu ý rằng Fusiontec là chất dẫn nhiệt rất tốt, do đó bề mặt sẽ trở nên rất nóng sau

một thời gian ngắn khi nấu nướng trên bếp hoặc sử dụng trong lò nướng.

- Luôn sử dụng găng tay chịu nhiệt phù hợp để tránh bị bỏng.
- Vì lý do an toàn, luôn sử dụng các cạnh cầm nắm để di chuyển dụng cụ nấu ăn và cẩn thận không chạm vào người khác.
- Phải sử dụng tay cầm và đảm bảo cầm chắc khi di chuyển hoặc mang dụng cụ nấu ăn nóng.
- Chỉ đặt dụng cụ nấu ăn nóng lên bề mặt chịu nhiệt (không bao giờ đặt lên vật liệu tổng hợp).
- Không bao giờ để dụng cụ nấu ăn nóng mà không có người trông coi.
- Không làm quá nóng sản phẩm.
- Giữ trẻ em xa bếp khi đang nấu ăn. Không cho trẻ em sử dụng dụng cụ nấu ăn mà không có sự giám sát.
- Không để tay cầm tiếp xúc với ngọn lửa, điều này có thể làm yếu tay cầm.
- Không chạm vào bề mặt bếp ngay sau khi nấu. Điều này cũng áp dụng cho bếp từ. Khu vực nấu ăn có thể trở nên nóng do nhiệt từ đáy dụng cụ nấu ăn.
- Khi chiên ngập dầu, đảm bảo không đậy nắp nồi. Dầu nóng có thể sôi bọt và gây bỏng nặng.



- Không bao giờ dập tắt dầu đang cháy bằng nước. Sử dụng nắp để dập tắt lửa hoặc phủ bằng khăn ướt trong trường hợp khẩn cấp.
- Luôn cầm nắp nồi bằng tay cầm khi lấy ra. Không bao giờ mở nắp sang bên hoặc hướng về phía cơ thể. Hơi nước phải luôn thoát ra xa cơ thể!
- Cẩn thận gần bếp và sử dụng nắp hoặc tấm chắn bắn dầu để tránh bị bỏng/phồng.
- Nồi nhỏ có thể được đặt cẩn thận ở giữa chân đỡ của bếp gas, hầu hết các nhà sản xuất bếp gas đều cung cấp để đỡ cho mục đích này.
- Đặt dụng cụ nấu ăn lên bếp có đường kính phù hợp để đạt hiệu quả nấu nướng tốt nhất. Chọn bếp có đường kính phù hợp với dụng cụ nấu ăn, không quá lớn hoặc quá nhỏ để tránh lãng phí năng lượng. Nếu dụng cụ nấu ăn tương thích với bếp từ, nếu dụng cụ nấu ăn được đặt trên bếp có đường kính lớn hơn đường kính của dụng cụ nấu ăn, bếp từ có thể không hoạt động.
- Không thêm nước lạnh, đá hoặc thực phẩm đông lạnh trực tiếp vào dụng cụ nấu ăn đang nóng, vì có thể xảy ra hiện tượng bắn hơi nước gây bỏng hoặc thương tích cho người sử dụng hoặc người xung quanh. Đặc biệt cẩn thận trong trường hợp dụng cụ nấu ăn chứa dầu nóng trong quá trình nấu, vì dầu nóng có thể bắn tung tóe khi tiếp xúc với các vật chứa nước.
- Không kết hợp các dụng cụ nấu ăn để tạo thành nồi hấp đôi. Các dụng cụ này không được thiết kế cho mục đích đó. Việc sử dụng như vậy có thể gây ra nguy cơ mất ổn định và bỏng do hơi nước hoặc các chấn thương khác.
- Không bao giờ đun nóng mỡ đến mức cháy khét. Khí độc phát ra trong quá trình nấu có thể gây nguy hiểm cho động vật có hệ hô hấp nhạy cảm.

CẢNH BÁO

Xử lý mỡ nóng đúng cách

- Lau khô thực phẩm kỹ lưỡng trước khi chiên trong dầu nóng để tránh bị bỏng do dầu nóng bắn tung tóe.
- Không làm nóng quá mức chất béo.



- Khi chiên ngập, chỉ đổ dầu vào nồi đến nửa dung tích.
 - Khi chiên ngập dầu, đảm bảo không đầy nắp nồi. Dầu nóng có thể sủi bọt và gây bùng nổ.
 - Không bao giờ dập tắt dầu đang cháy bằng nước. Sử dụng nắp để dập tắt lửa hoặc phủ bằng khăn ướt trong trường hợp khẩn cấp.

2| SỬ DỤNG ĐÚNG CÁCH

2.1| CÁC BƯỚC TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Loại bỏ tất cả nhãn dán trước khi sử dụng lần đầu.
- Đổ nước vào nồi đến 2/3 dung tích, thêm 2 – 3 muỗng canh giấm, sau đó đun sôi nước giấm trong 5 – 10 phút.
- Khi đã nguội, rửa sạch tất cả các bộ phận bằng tay và lau khô kỹ nồi và nắp.

2.2| NẤU ĂN VỚI DỤNG CỤ NẤU ĂN FUSIONTEC

- Không bao giờ đun nóng nồi rỗng trong thời gian dài và đảm bảo rằng chất lỏng của thức ăn không bị bay hơi hoàn toàn. Việc không tuân thủ có thể dẫn đến thức ăn bị cháy và gây hư hỏng nồi hoặc nguồn nhiệt.
- Tránh ngâm nắp thủy tinh nóng vào nước hoặc đặt chúng lên bề mặt lạnh.
- Không đập thìa hoặc dụng cụ nhà bếp khác vào viền đế. Điều này có thể làm hỏng viền.
- Tránh kéo nồi chảo qua lại trên vùng nấu bằng kính ceramic. Thay vào đó, hãy nhắc nồi chảo lên.
- Luôn giữ khu vực nấu ăn sạch sẽ, vì cặn bẩn giữa đáy dụng cụ nấu ăn và bề mặt kính gốm có thể làm xước khu vực nấu ăn.

2.3| LƯU Ý VÀ MẸO SỬ DỤNG

- Chỉ sử dụng mức nhiệt cao nhất khi đun sôi hoặc xào. Sau đó, hạ nhiệt xuống mức trung bình hoặc thấp.
- Sử dụng nhiệt độ thấp đặc biệt khi nấu với lượng nước rất ít.



- Nếu nắp nồi được đặt đúng vị trí, nó có thể bị dính do áp suất chân không tạo ra khi nguội. Trong trường hợp này, bạn phải hâm nóng lại dụng cụ nấu ăn cho đến khi nắp nồi trở lại vị trí ban đầu.
- Nồi và nắp không có bộ phận nhựa tổng hợp cũng phù hợp để sử dụng trong lò nướng (xem bảng dưới đây).
- Nếu tay cầm của nồi chảo bị lỏng, hãy siết chặt ốc vít trên mỗi tay cầm bằng tua vít gia dụng thông thường. Nếu không, không được tiếp tục sử dụng nồi chảo.
- Các tay cầm bằng nhựa bị hỏng do sử dụng không đúng cách và nắp kính bị hỏng có thể được thay thế bởi đại lý WMF.

2.4| THÔNG SỐ NHIỆT ĐỘ

Khi sử dụng trong lò nướng, tham khảo bảng sau. Khả năng chịu nhiệt tối đa phụ thuộc vào bộ phận có khả năng chịu nhiệt thấp nhất (tay cầm, nắp hoặc thân). Không bao giờ sử dụng chức năng nướng của lò nướng với nắp kính.

TAY CẦM (NẮP VÀ THÂN)	KHẢ NĂNG CHỊU NHIỆT
Làm từ vật liệu tổng hợp / silicone	70 °C (để giữ ấm thức ăn)
Làm từ thép không gỉ	250 °C
NẮP	
Làm từ thép không gỉ hoặc kính không có viền thép không gỉ	250 °C
Làm từ kính có viền thép không gỉ / silicone	180 °C
Làm từ thép không gỉ với các bộ phận tổng hợp	70 °C

3| SỬ DỤNG TRÊN BẾP ĐIỆN

Loại bếp phù hợp



3.1| THÔNG TIN CHO BẾP ĐIỆN

Để sử dụng năng lượng hiệu quả hơn, đường kính bếp điện phải khớp với đường kính của nồi:

Bề mặt nấu	Nồi	Chảo
nhỏ ø 14.5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
trung bình ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
lớn ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

3.2| THÔNG TIN VỀ BẾP TỬ KÍNH CERAMIC

Giữ khu vực nấu ăn sạch sẽ để tránh bụi bắn bám vào giữa đáy nồi và bếp. Điều này có thể làm trầy xước bề mặt kính gốm. Sử dụng kích thước bếp phù hợp với nồi để tiết kiệm năng lượng.

3.3| THÔNG TIN CHO BẾP GAS

Sử dụng kích thước bếp gas phù hợp với nồi chảo để sử dụng năng lượng hiệu quả. Điều chỉnh ngọn lửa gas sao cho ngọn lửa chỉ tiếp xúc với đáy nồi chảo và không vượt quá nó, để tránh làm hỏng tay cầm.

3.4| THÔNG TIN CHO BẾP TỬ

Lưu ý: Bếp từ là nguồn nhiệt rất nhanh. Không bao giờ đun nóng nồi chảo rỗng vì có thể bị hỏng do quá nhiệt. Nấu ở nhiệt độ cao có thể gây ra tiếng ồn rè. Tiếng ồn này xảy ra do lý do kỹ thuật và không cho thấy bếp hoặc nồi chảo của bạn bị hỏng.

4| HƯỚNG DẪN CHUẨN BỊ

4.1| MỌI NƯỚNG VÀ HÀM THỊT

Thấm khô thực phẩm cẩn thận trước khi chiên để tránh dầu nóng bắn tung tóe. Không làm nóng dầu quá mức. Khi chiên với dầu và hầm, luôn cho dầu vào nồi lạnh rồi mới đun nóng ở lửa lớn.

Phân phối mỡ đều bằng cách xoay nồi. Khi mỡ xuất hiện vệt hoặc bắt đầu sủi bọt nhẹ, cho thịt vào nồi và ấn chặt xuống đáy.

Giảm nhiệt độ bếp và đợi cho đến khi protein đông lại và lỗ chân lông của thịt đóng kín. Khi lớp vỏ giòn hấp dẫn hình thành, thịt sẽ tự tách khỏi đáy và bạn có thể lật dễ dàng và tiếp tục chiên theo khẩu vị.



Khi hầm, thực hiện như trên nhưng giảm nhiệt độ xuống thấp hơn nữa. Chiên mỗi mặt trong 8–10 phút với nắp đậy kín. Thời gian nấu phụ thuộc vào kích thước và loại thực phẩm. Với phương pháp nấu này, thịt chiên trong chính nước của nó và cần ít dầu mỡ. Tuy nhiên, hãy cẩn thận với dầu mỡ nóng.

4.2| MẸO NẤU ĂN VỚI ÍT NƯỚC

Phương pháp nấu ăn nhẹ nhàng này sử dụng rất ít chất lỏng để nấu rau củ hoặc thực phẩm khác trong nồi đậy kín. Để ngăn hơi nước thoát ra và gián đoạn chu trình hơi nước, nắp nồi phải được đậy kín chặt.

Nấu với ít nước lý tưởng cho rau củ, cá, gia cầm hoặc thịt của động vật non. Với phương pháp này, vitamin, khoáng chất và nguyên tố vi lượng được giữ lại hầu hết vì chúng không bị rửa trôi trong nước. Bạn có thể hạn chế thêm muối vì hương vị tự nhiên của nguyên liệu cũng được bảo toàn.

5| HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- Sau khi sử dụng, rửa ngay bằng nước nóng.
- Nếu thức ăn bị cháy và dính dù đã thực hiện các biện pháp phòng ngừa, hãy loại bỏ ngay các mảnh cháy đen. Để làm điều này, đun sôi một ít nước và nước rửa chén trong nồi, tắt bếp, để các mảnh thức ăn cứng đầu mềm ra rồi nhẹ nhàng loại bỏ bằng miếng bọt biển mềm hoặc bàn chải.
- Không sử dụng bông thép, chất tẩy rửa chứa cát hoặc mặt cứng của miếng bọt biển.
- Để loại bỏ vết bẩn cứng đầu, sử dụng chất tẩy rửa dạng lỏng dành cho nồi chảo Fusiontec.
- Nồi chảo Fusiontec an toàn cho máy rửa chén. Tuy nhiên, việc rửa trong máy rửa chén có thể gây biến màu bề mặt. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng. Chúng tôi khuyến nghị rửa bằng tay.
- Lau khô nồi và nắp kỹ sau khi rửa.
- Làm khô nồi chảo kỹ trước khi cất giữ.
- Xếp nồi và chảo vào nhau sao cho tay cầm nằm trên viền.
- Nếu có thể, không nên để nắp trực tiếp lên trên dụng cụ nấu ăn.



6| THÔNG TIN BẢO HÀNH

Chất liệu Fusiontec của WMF

Chúng tôi cam kết bảo hành độ bền của vật liệu Fusiontec trong thời gian 30 năm kể từ ngày mua, với điều kiện sản phẩm được sử dụng bình thường và đúng mục đích thiết kế.

Bảo hành 30 năm áp dụng cho cả bề mặt trong và ngoài của dụng cụ nấu ăn Fusiontec.

Bảo hành của chúng tôi bao gồm việc thay thế sản phẩm bị lỗi bằng sản phẩm mới, miễn là sản phẩm đó vẫn nằm trong danh mục sản phẩm của WMF. Nếu mẫu sản phẩm không còn nằm trong danh mục sản phẩm của WMF, phần bị lỗi sẽ được thay thế bằng sản phẩm tương tự nằm trong danh mục sản phẩm của WMF.

Ttoàn bộ bảo hành được cung cấp miễn phí bởi chúng tôi. Yêu cầu bảo hành chỉ áp dụng cho trường hợp này. Các yêu cầu bảo hành khác từ bảo hành này bị loại trừ.

Loại trừ bảo hành

Không có bảo hành cho các hư hỏng do các nguyên nhân sau:

- Không tuân thủ các hướng dẫn sử dụng và bảo quản được nêu trong hướng dẫn sử dụng
- Sử dụng không phù hợp hoặc sai cách
- Xử lý sai hoặc cấu thả Các lực tác động từ bên ngoài (ví dụ: rơi xuống đất, va đập cũng ở mép đồ)
- Tác động cơ học, hóa học hoặc vật lý lên bề mặt nồi do sử dụng không đúng cách
- Sửa chữa không đúng cách
- Sử dụng phụ tùng không chính hãng

Nắp, tay cầm được bảo hành vì các bộ phận này không chứa vật liệu Fusiontec.

Quy trình yêu cầu bảo hành

Để yêu cầu bảo hành, quý khách vui lòng cung cấp cho chúng tôi hóa đơn mua hàng gốc có ngày mua, hoặc bản sao hoặc bản scan của hóa đơn. Thời hạn bảo hành bắt đầu từ ngày mua hàng. Để yêu cầu bảo hành, vui lòng liên hệ với bộ phận Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi qua điện thoại hoặc email.



[Địa chỉ công ty và thông tin chi tiết khác có thể tìm thấy trong danh sách quốc gia ở cuối tài liệu này.](#)

Bảo hành theo quy định pháp luật

Bảo hành này không giới hạn các quyền bảo hành pháp lý của bạn, mà người mua có quyền yêu cầu nhà bán hàng thực hiện miễn phí nếu sản phẩm không có lỗi khi chuyển giao rủi ro. Trong thời gian bảo hành, bạn có quyền yêu cầu các quyền bảo hành pháp lý bao gồm sửa chữa, giảm giá, hủy bỏ hợp đồng và bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.

Bên bảo hành

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Đức
wmf.com



鍋具系列

Fusiontec 材質

ZHtw

我們很高興您選擇 WMF 的 Fusiontec 鍋具。這款革命性的材質源自我們對非凡設計的熱情、高水準的工藝和無比的創新精神，它結合了極為堅硬且耐刮的表面、優異的保溫性能，以及能快速達到理想烹調溫度的特性，為您帶來非凡的烹飪體驗（根據 2025 年內部測試結果）。Fusiontec® 鍋具歷久彌新，展現數十年如一日的無瑕之美，適用於各種爐具。我們對此品質給予承諾 *—德國製造，品質保證。

警告

此符號用以警示可能造成嚴重傷害的危險情況，例如蒸氣或高溫表面等，請特別注意安全。

1| 安全使用說明

使用前請仔細閱讀本說明中的安全事項，僅建議由熟悉操作與保養方式的人使用。請將說明書妥善保留，方便日後查閱。

* 30 年保固適用於鍋具的內外表面。保固僅適用於產品按原定用途使用時。請注意隨附的保固聲明。所述的保固和售後服務期限不一定普遍適用。產品、國家或地區可能有所不同。請洽詢當地經銷商或服務中心，以取得正確資訊。



警告

保持安全 and 功能

- 如果把手鬆動，請用螺絲起子將其緊固。
- 請如把手出現破裂或無法正確安裝，請務必更換。
- 更換損壞的玻璃蓋或任何損壞的鍋具部件。
- 僅限使用原廠配件以確保品質與安全。
- 請參考我們的清潔和當地保養說明。
- 若需維修，請聯絡您的專業經銷商。
- 如需使用烤箱，請詳閱產品使用說明。最高耐熱溫度以耐熱性能最低的部件（如把手、鍋蓋或鍋身）為準。切勿在使用玻璃蓋時使用烤箱的燒烤功能。
- 請勿將鍋具放入微波爐中使用。

警告

使用 Fusintec 鍋具安全使用須知

Fusintec 材質具備優異的導熱性能，因此在爐上烹調和煎炸以及在烤箱中使用時，表面會在短時間內迅速升溫，請特別留意安全。。

- 請務必使用合適移動鍋具時的耐熱烤箱手套，以免受傷。
- 為了安全起見，請務必握牢鍋身兩側把手，並小心不要讓鍋具碰觸到其他人。
- 移動熱鍋時，請務必將把手穩握，避免滑落。
- 請僅將熱鍋放在耐熱材質的表面（切勿放在合成置於材料上）。
- 切勿讓熱鍋無人看管狀態。

- 請勿過度加熱鍋具，以維護其性能與安全。
- 烹煮時，請讓兒童遠離爐具。切勿讓兒童在無人看管的直接情況下操作鍋具。
- 請勿將鍋柄暴露於火焰中，以免影響材質硬度與耐用度。
- 烹煮後請勿立即接觸爐面，包含電磁爐。烹飪區域會因鍋具底座殘留熱量而變熱。
- 油炸時，請勿蓋上鍋蓋。滾熱的油脂遇油脂起火時可能會起泡，造成嚴重燙傷。
- 切勿用水撲滅。請以鍋蓋覆蓋火源或使用濕布壓蓋緊急滅火。
- 移除鍋蓋時，請務必握住把手，小心將鍋蓋向遠離身體的方向打開，讓蒸氣安全排出。
- 在爐灶附近請特別留意安全，建議使用蓋子或防濺鍋蓋以防止燙傷。
- 小型鍋具可以小心地放在瓦斯爐的專用支撐架請上，大多數瓦斯爐製造商會提供鍋墊。
- 將您的鍋具置於與其直徑相符的爐架上，以獲得更好的加熱效果。避免使用過大或過小的爐架，以節省能源。。若鍋具適用於電磁爐，請注意感應盤直徑不可大於鍋具直徑，以免無法啟動爐具。
- 請勿直接將冷水、冰塊或完全冷凍大量的食材加入滾燙的鍋具中，因為可能會產生蒸氣，造成使用者或旁觀者燙傷或其他傷害。若鍋內含有熱油，更應格外小心，因為水分接觸熱油時可能引起油脂飛濺，造成危險。



- 請勿將鍋具疊合使用（例如製成雙層鍋），因為本產品並非為此設計。這樣的使用方式可能會造成不穩，並增加與蒸氣相關的灼傷或其他傷害。
- 切勿將油脂加熱至碳化。烹煮過程中釋放的煙霧可能會對呼吸系統敏感的動物造成危險。



警告

處理熱油注意事項

- 在油炸前，請徹底擦乾食物，以避免熱油飛濺造成燙傷。
- 請勿過度加熱油脂。
- 油炸時，鍋內油量請勿超過鍋具容量的一半。
 - 油炸時請勿蓋上鍋蓋。熱油可能會起泡，造成嚴重燙傷。
 - 切勿用水撲滅。請以鍋蓋覆蓋火源或使用濕布壓蓋緊急滅火。上。

2| 正確使用方式

2.1| 首次使用前的步驟

- 第一次使用前，請撕掉所有貼紙。
- 在鍋具中注入 2/3 的水，加入 2 - 3 湯匙的醋，然後將醋水煮沸 5 - 10 分鐘。
- 冷卻後，徹底沖洗所有零件，並小心擦乾鍋具和蓋子。

2.2| 使用 FUSIONTEC 鍋具烹調須知

- 切勿長時間加熱空鍋，並確保烹煮過程鍋內液體不會完全蒸發以避免食物燒焦，或損壞鍋具及爐具。
- 避免將熱的玻璃蓋浸入水中或放置於冰冷表面以防止破裂。
- 請勿用湯匙或其他廚房用具敲打鍋具邊緣。這可能會損壞邊緣。
- 在玻璃陶瓷爐面上移動鍋具時，請勿滑動，應輕輕提起鍋具移動。
- 務必保持烹煮區清潔，鍋底與玻璃陶瓷灶台間的殘留物可能導致刮傷，影響使用壽命。

2.3| 其他使用注意事項和提示

- 只有在煮沸或煎烤時才使用最高火力。之後請將火力調回中或低。
- 尤其是在烹調水量很少的食物時，請使用小火。
- 若鍋蓋因冷卻產生真空而吸附不易開啟，請重新加熱鍋具，直到鍋蓋恢復可自由開啟狀態。
- 無合成材質零件的鍋具和鍋蓋亦適用於烤箱（請參閱下表）。
- 若鍋具把手鬆動，請使用一般家用螺絲起子將螺絲鎖緊；若無法修復，請停止使用該鍋具。
- 因不當操作而損壞的合成把手和損壞的玻璃蓋可向 WMF 經銷商更換。



2.4| 溫度規格

在烤箱中使用時，請參考下表。最高耐溫取決於耐溫最低的零件（把手、蓋（烤架）子或鍋身）。切勿在玻璃蓋上使用烤箱的燒烤功能。

把手（蓋子和本體）	耐溫性
合成材料 / 矽膠製成	70 °C (用於食物保溫)
不銹鋼製成	250 °C
蓋子	
不鏽鋼或玻璃製造，無不鏽鋼邊緣	250 °C
玻璃製成，有不鏽鋼邊 / 矽膠	180 °C
不鏽鋼製造，有合成材料零件	70 °C

3| 在爐具上使用適用的爐具類型



3.1| 電爐具資訊

為了更有效率地使用能源，電爐的感應板直徑必須與鍋具直徑相符：

熱盤	鍋	煎鍋
小	ø 14.5 cm	ø 16 cm
中型	ø 18 cm	ø 20 cm
大型	ø 22 cm	ø 24 / 28 cm

3.2| 玻璃陶瓷爐具須知

保持烹飪區域清潔，以免鍋具底部與爐具之間有污垢殘留。這可能會刮傷玻璃陶瓷表面。使用與您的鍋具相對應的爐盤尺寸，以達到最佳的能源使用效果。

3.3| 瓦斯爐的資訊

請使用與您的鍋具相對應的瓦斯爐口尺寸，以達到最佳的能源使用效果。調整瓦斯火焰，使火焰僅與鍋具底部接觸，而不會延伸至鍋具之外，以避免損壞把手。

3.4| 有關電磁爐的資訊

請注意：電磁爐是非常快速的熱源。切勿空鍋加熱，以免過熱造成鍋具損壞。高溫烹調可能會產生嗡嗡聲這是正常的技術現象，並不表示您的電磁爐或鍋具有故障。



4| 準備指示

4.1| 烤肉和燉肉的技巧

煎炸食物前，請小心擦乾食材，以避免熱油飛濺。不要過度加熱油脂。煎炸和燉煮時，務必冷油入鍋，然後用大火加熱。

加熱時輕輕轉動鍋子，讓油均勻散開。當油脂中出現條紋或開始微微冒泡時即可放入肉塊，並輕輕壓平於鍋底。

此時調低火力，等待蛋白質凝黃金酥脆固、肉的毛孔封閉。一旦形成令人食欲大增的表皮，肉塊會自然與鍋底分離，您就可以輕鬆翻面，並根據自己的口味完成煎炸。

燉煮時，步驟如上，但火力要再調低一點。蓋上蓋子，每面煎 8 - 10 分鐘。烹煮時間視食物的大小和種類而定。此法可讓肉類在自身汁液中慢煎，無需大量油脂。不過，要小心熱油避免燙傷。

4.2| 使用少量水烹調的提示

這種溫和的烹調方式透過少量液體在有蓋鍋具中燉煮蔬菜或其他食材。為了防止蒸氣逸散並中斷水蒸氣循環，烹調過程中請勿掀開緊閉的鍋蓋。

此方法最適合蔬菜、魚、家禽或幼畜的肉類。由於維生素、礦物質完整和微量元素沒有被水刷而流失，因此大部分都能保留。您基本上無需額外加鹽，也能享受天然鮮美的風味。

5| 清潔與保養說明

- 使用後，請儘快用熱水沖洗。
- 如果在採取適當的預防措施後，食物還是燒焦或黏住，請立即清除焦黑殘渣。方法是在鍋具中加入少許水與中性洗潔劑，加熱至煮沸後移離爐具，讓頑固殘渣軟化，再用柔軟的海綿或刷子輕輕清除。
- 請勿使用任何鋼絲絨、含砂子的清潔劑或硬面海綿。
- 若要清除頑固污漬，請使用 Fusiontec 鍋具專用的液體清潔劑。
- Fusiontec 鍋具可用洗碗機清洗。但是，在洗碗機中清洗可能會導致表面變色。此屬正常現象，不會影響功能。因此，我們建議使用手洗。
- 清洗後請徹底擦乾鍋具和蓋子。
- 存放鍋具前，請先將其擦乾。
- 疊放鍋具與平底鍋時，建議將把手轉向鍋緣，避免接觸鍋底造成磨損。
- 盡可能不要將鍋蓋直接放在鍋具上面。

6| 保固聲明

WMF Fusiontec 材質

我們在此保證 Fusiontec 材質的耐用性，保固期為自購買日起 30 年，但前提產品須在符合其設計用途的情況下正常使用。Fusiontec 鍋具的內表面和外表面均享有 30 年保固。



只要是產品系列中的產品，我們的保固範圍包括以新產品更換有瑕疵的產品。若原產品型號已不再屬於 WMF 現行產品系列，將以同系列中功能與等級相近的產品替代。

T 本保固服務完全免費，並僅限於上述內容。對於超出本保固條款的任何其他權利或索賠，恕不受理。

保固排除

因下列原因造成的損壞不在保固範圍內：

- 未遵守使用說明書中的操作和保養說明
- 使用方式不當或不符合產品設計用途
- 因疏忽或外力（例如掉落、撞擊也在傾倒邊緣）造成的損壞
- 不當使用導致鍋具表面受到機械、化學或物理衝擊
- 未經授權的不當維修
- 安裝非原廠零件

此外，由於鍋蓋、把手並未使用 Fusiontec 材料製成，故不包含於本保固範圍內。

提出保固要求的程序

若要提出保固要求，您必須向我們提供註明日期的原始購買收據，或其影印本或掃描本。保固期自購買日期起算。若要提出保固服務，請透過電話或電子郵件聯絡 WMF 客戶服務團隊。

[公司地址和其他詳細資訊請參閱本文件末尾的國家清單。](#)

法定保固

本保修不影響您的法定保修權利，若您購買的產品在風險轉移時即存在瑕疵，您有權免費向銷售方主張相關法定保固權利。有權向銷售方免費行使法定保修權利。在保固期間內，您仍可在法律許可範圍內行使補救措施，包括補修、更換、減價、退貨或損害賠償等法定保固權利。

保證人

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com





يسعدنا أنك اخترت أواني الطهي Fusiontec من WMF. ولدت هذه المادة الثورية من شغفنا بالتصميم الاستثنائي، ومستوى عالٍ من الحرفية، وروح رائدة، وتجمع بين سطح صلب للغاية ومقاوم للخدش، واحتفاظ طويل بالحرارة، ووصول سريع إلى درجة الحرارة المطلوبة لتجربة طهي رائعة (بناءً على اختبارات داخلية، 2025).

يشير هذا الرمز إلى مخاطر فورية قد تؤدي إلى إصابات خطيرة (على سبيل المثال بسبب البخار أو الأسطح الساخنة) بالإضافة إلى المخاطر المحتملة التي قد تؤدي إلى إصابات خطيرة.

1 | تعليمات الاستخدام الآمن

اقرأ هذه الملاحظات بعناية قبل الاستخدام. يجب ألا تستخدم أواني الطهي هذه سوى الأشخاص الذين تعرفوا أولاً على تعليمات الاستخدام والعناية. احتفظ بها في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

* تسري الضمان لمدة 30 عامًا على السطح السيراميكي الداخلي والخارجي لأواني الطهي. يسري الضمان فقط عند استخدام المنتج للغرض المقصود. يرجى ملاحظة إعلان الضمان المرفق. قد لا تسري فترات الضمان وخدمة ما بعد البيع الموضحة بشكل عام. قد تختلف هذه الفترات حسب المنتج أو البلد أو المنطقة. يرجى استشارة الموزع المحلي أو مركز الخدمة للحصول على معلومات دقيقة.



⚠ تحذير

الحفاظ على السلامة والوظيفة

- إذا أصبحت المقابض فضفاضة، قم بإحكام ربطها باستخدام مفك البراغي.
- استبدل المقابض المكسورة أو التي لا تتناسب بشكل صحيح.
- استبدل الأغشية الزحاحية التالفة أو أي أواني طهي تالفة.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يرجى الرجوع إلى تعليمات التنظيف والعناية.
- في حالة الحاجة إلى إصلاح، اتصل بالموزع المتخصص.
- للاستخدام في الفرن، يرجى الرجوع إلى تعليمات استخدام المنتج. تعتمد درجة الحرارة القصوى التي يمكن تحملها على الأجزاء الأقل مقاومة للحرارة (المقبض أو الغطاء أو الهيكل). لا تستخدم أبدًا وظيفة الشواء في الفرن مع الأغشية الزحاحية.
- لا تضع أواني الطهي في فرن الميكروويف.

⚠ تحذير

الطهي بأمان باستخدام أواني الطهي Fusiontec

يرجى ملاحظة أن Fusiontec مادة ممتازة لتوصيل الحرارة، وبالتالي فإن الأسطح تصبح ساخنة جدًا بعد وقت قصير عند الطهي والقلي على الموقد وكذلك عند استخدامها في الفرن.

- استخدم دائمًا قفازات فرن مناسبة ومقاومة للحرارة لتجنب الإصابة.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، استخدم دائمًا حواف المقبض لحمل أواني الطهي، واحرص على عدم لمس أي شخص آخر بها.
- يجب استخدام المقابض والتأكد من الإمساك الحيد عند نقل أو حمل أواني الطهي الساخنة.
- ضع أواني الطهي الساخنة على أسطح مقاومة للحرارة فقط (لا تضعها أبدًا على مواد اصطناعية).
- لا تترك أواني الطهي الساخنة دون مراقبة.
- لا تسخن المنتج بشكل مفرط.
- أبقي الأطفال بعيدًا عن الموقد أثناء الطهي. لا تسمح للأطفال أبدًا بالتعامل مع أواني الطهي دون إشراف.
- لا تعرض المقبض للهب، فقد يؤدي ذلك إلى إضعافه.
- لا تلمس سطح الموقد مباشرة بعد الطهي. ينطبق هذا أيضًا على المواقد الخثية. تصبح منطقة الطهي ساخنة بسبب الحرارة المستعادة من قاعدة أواني الطهي.
- عند القلي العميق، تأكد من عدم إغلاق غطاء أواني الطهي. قد يتطاير الدهن الساخن ويسبب حروقًا شديدة.
- لا تطفئ الدهون المحترقة بالماء أبدًا. استخدم غطاء لإطفاء اللهب أو قم بتغطيته بقطعة قماش مبللة في حالات الطوارئ.
- أمسك دائمًا غطاء أواني الطهي من المقبض عند إزالته. لا تفتح الغطاء أبدًا إلى الجانب أو نحو جسمك. يجب أن يتمكن البخار دائمًا من الخروج بعيدًا عن الجسم!



⚠ تحذير

- توخ الحذر بالقرب من الموقد واستخدم غطاء أو وافي من الرذاذ لمنع الحروق/السقوط.
- يمكن وضع أواني الطهي الصغيرة بعناية في منتصف أرجل الموقد الغازي، حيث يوفر معظم مصنعي الموقد الغازية حاملاً ثلاثياً.
- ضع أواني الطهي على موقد ذي قطر مناسب للحصول على أداء تسخين أفضل. اختر موقدًا يتناسب مع قطر أواني الطهي، لا يكون كبيرًا جدًا ولا صغيرًا جدًا، لتجنب إهدار الطاقة. إذا كانت أواني الطهي متوافقة مع موقد الحث الحراري، فإن وضعها على موقد ذي قطر أكبر من قطرها قد يؤدي إلى عدم تشغيل موقد الحث الحراري.
- لا تصف الماء البارد أو الفلج أو الأطعمة المحممة بالكامل مباشرة إلى أواني الطهي الساخنة، حيث قد يحدث انفجار بخار قد يتسبب في حروق أو إصابات أخرى للمستخدمين أو المارة. توخ الحذر بشكل خاص في هذا الصدد عندما تحتوي أواني الطهي على زيوت ساخنة مستخدمة أثناء الطهي، حيث قد تتطاير رذاذ الزيت الساخن عند ملامسة عناصر تحتوي على الماء للزيت الساخن.
- لا تجمع أواني الطهي معًا لتشكيل غلاية مزدوجة. هذه القطع غير مصممة لهذا الغرض. قد يؤدي هذا الاستخدام إلى مخاطر عدم الاستقرار وحروق أو إصابات أخرى بسبب البخار.
- لا تقم أبدًا بتسخين الدهون إلى درجة الكربة. قد تكون الأبخرة المتبعثة أثناء الطهي خطيرة على الحيوانات ذات الجهاز التنفسي الحساس.

التعامل الصحيح مع الدهون الساخنة

- خفف الطعام جيدًا قبل قليه في الدهون الساخنة لتجنب الحروق الناتجة عن رذاذ الزيت الساخن.
- لا تسخن الدهون بشكل مفرط.
- عند القلي العميق، لا تملأ أواني الطهي بأكثر من نصفها بالدهون المناسبة.
- عند القلي العميق، تأكد من عدم إغلاق غطاء أواني الطهي. قد يتطاير الدهن الساخن ويسبب حروقًا شديدة.
- لا تطفئ الدهون المحترقة بالماء أبدًا. استخدم غطاءً لإطفاء اللهب أو قم بتغطيته بقطعة قماش مبللة في حالات الطوارئ.

2 | الاستخدام الصحيح

2.1 | الخطوات قبل الاستخدام لأول مرة

- أزل جميع المصمقات قبل الاستخدام لأول مرة.
- املاً وعاء الطهي بثلاثي كمية الماء، وأصف 2-3 ملاعق كبيرة من الخل، ثم اغلي الماء مع الخل لمدة 10-5 دقائق.
- بعد أن يبرد، اشطف جميع الأجزاء جيدًا باليد وحفف أواني الطهي والغطاء بعناية.



2.2 | الطهي باستخدام أواني الطهي FUSIONTEC

- لا تقم أبدًا بتسخين أواني الطهي الفارغة لفترات طويلة، وتأكد من عدم تبخر سائل الطعام المطبوخ تمامًا. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى احتراق الطعام وتلف أواني الطهي أو مصدر الحرارة.
- تجنب غمر الأغذية الزاجحية الساخنة في الماء أو وضعها على أسطح باردة.
- لا تضرب الملاعق أو أدوات المطبخ الأخرى على حافة الصب. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الحافة.
- تجنب تحريك أواني الطهي ذهبا وإيابا على مناطق الطهي الزاجحية السيراميكية. ارفع أواني الطهي بدلاً من ذلك.
- حافظ دائمًا على نظافة منطقة الطهي، حيث أن بقايا الطعام بين قاعدة أواني الطهي والموقد الزاجحي السيراميكي يمكن أن تخدش منطقة الطهي.

2.3 | ملاحظات ونصائح أخرى للاستخدام

- استخدم مستوى التسخين الأقصى فقط للغلي أو التحمير. ثم أعد الحرارة إلى الإعداد المتوسط أو المنخفض.
- استخدم حرارة منخفضة خاصة عند الطهي بكمية قليلة جدًا من الماء.

- إذا كان الغطاء موضوعًا بشكل جيد، فقد يلتصق بسبب الفراغ الذي ينشأ عند التبريد. في هذه الحالة، يجب إعادة تسخين أواني الطهي حتى يتحرر الغطاء مرة أخرى.
- الأواني والأغطية التي لا تحتوي على أجزاء اصطناعية مناسبة أيضًا للاستخدام في الفرن (انظر الجدول التالي).
- إذا أصبحت مقابض أواني الطهي الخاصة بك مفككة، فقم بإحكام ربط المسامير الموحدة على كل مقبض باستخدام مفك براغي عادي. وإلا، يجب عدم استخدام أواني الطهي.
- يمكن استبدال المقابض الاصطناعية التي تضررت بسبب الاستخدام غير السليم والأغطية الزاجحية التالفة من قبل WMF.

2.4 | مواصفات درجة الحرارة

لاستخدام في الفرن، راجع الجدول التالي. تعتمد درجة الحرارة القصوى على الأجزاء ذات مقاومة الحرارة الأقل (المقبض أو الغطاء أو الجسم). لا تستخدم أبدًا وظيفة الشواء في الفرن مع الأغذية الزاجحية.



3 | الاستخدام على الموقد

أنواع المواد المناسبة



3.1 | معلومات للمواد الكهربائية

لاستخدام أكثر كفاءة للطاقة، يجب أن يتطابق قطر الموقد الكهربائي مع قطر أواني الطهي:

لوحة التسخين	قدر	مقلاة
صغيرة 14.5 cm Ø	16 cm Ø	20 cm Ø
متوسطة 18 cm Ø	20 cm Ø	24 cm Ø
22 cm Ø	24 / 28 cm Ø	28 cm Ø

3.2 | معلومات عن المواد الزجاجية

حافظ على نظافة منطقة الطهي حتى لا تتسرب بقايا الأوساخ بين قاع أواني الطهي والموقد. فقد يؤدي ذلك إلى خدش سطح السيراميك الزجاجي. استخدم حجم لوح التسخين الذي يتناسب مع أواني الطهي الخاصة بك لتحقيق الاستخدام الأمثل للطاقة.

مقاومة درجات الحرارة	المقايض (الغطاء والجسم)
70 درجة مئوية (للحفاظ على الطعام دافئاً)	مصنوعة من مادة اصطناعية / سيليكون
250 °C	مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ
	الغطاء
250 °C	مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الزجاج بدون حافة من الفولاذ المقاوم لل
180 °C	مصنوع من الزجاج مع حافة من الفولاذ المقاوم للصدأ / السيليكون
70 °C	مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ مع أجزاء اصطناعية



وزع الدهون بالتساوي عن طريق تدوير القدر. عندما تظهر خطوط في الدهون أو تبدأ في الفوران قليلاً، أضف اللحم إلى أواني الطهي واضغط عليه على القاعدة.

اخفض درجة حرارة الموقد وانتظر حتى يتخثر البروتين وتغلق مسام اللحم. بمجرد تكوين قشرة شهية، سينفصل اللحم عن القاعدة ويمكنك قلبه بسهولة وإنهاء القلي حسب ذوقك.

عند الطهي على نار هادئة، اتبع الخطوات المذكورة أعلاه، ولكن اخفض درجة الحرارة أكثر. اقلي اللحم لمدة 8-10 دقائق على كل جانب مع إغلاق الغطاء. يعتمد وقت الطهي على حجم ونوع الطعام. مع هذا النوع من الطهي، يقلل اللحم في عصيره الخاص ولا يحتاج إلى الكثير من الدهون. ومع ذلك، كن حذراً مع الدهون الساخنة.

4.2 | نصائح للطهي باستخدام القليل من الماء

تستخدم هذه الطريقة اللطيفة في الطهي كمية قليلة جداً من السوائل لطهي الخضار أو الأطعمة الأخرى في أواني الطهي المغطاة. لمنع البخار من التسرب وتعطيل دورة بخار الماء، يجب عدم رفع الغطاء المغلق بإحكام.

3.3 | معلومات عن موقد الغاز

استخدم حجم الموقد الغازي الذي يتناسب مع أواني الطهي الخاصة بك لتحقيق الاستخدام الأمثل للطاقة. اضبط اللهب بحيث لا يتلامس مع سوى قاعدة أواني الطهي ولا يتجاوزها، وذلك لتجنب تلف المقابض.

3.4 | معلومات عن موقد الحث الحراري

يرجى ملاحظة: الحث الحراري هو مصدر حرارة سريع جداً. لا تقم أبداً بتسخين أواني الطهي الفارغة لأنها قد تتلف بسبب السخونة الزائدة. قد يصدر صوت طنين أثناء الطهي على درجات حرارة عالية. هذا الصوت ناتج عن أسباب فنية ولا يشير إلى وجود عطل في الموقد أو أواني الطهي.

4 | تعليمات التحضير

4.1 | نصائح لشوي اللحوم وطهيها

امسح الطعام بعناية قبل قليه لتجنب تآثر الزيت الساخن. لا تسخن الدهون بشكل مفرط. عند القلي بالدهون والطهي على نار هادئة، ضع الدهون دائماً في أواني طهي باردة ثم سخنها على نار عالية.



- قم بتكديس القدور والمقالي داخل بعضها البعض بحيث تستقر المقابض على الحافة.
- تجنب تخزين الغطاء مباشرة فوق أواني الطهي قدر الإمكان.

6 | إعلان الضمان

مادة Fusiontec من WMF

نضمن هنا متانة مادة Fusiontec لمدة 30 عامًا من تاريخ الشراء، شريطة استخدامها بشكل طبيعي ووفقًا للغرض المقصود منها.

الضمان لمدة 30 عامًا مضمون على الأسطح الداخلية والخارجية لأواني الطهي Fusiontec. للحصول على تفاصيل حول كيفية استخدام المنتج بشكل صحيح، يرجى الرجوع إلى تعليمات التشغيل والعناية المرفقة.

يشمل ضماننا استبدال المنتج المعيب بآخر جديد، طالما كان مدرجًا في مجموعة المنتجات. إذا لم يعد الطراز جزءًا من مجموعة منتجات WMF، فسيتم استبدال الجزء المعيب بمنتج مشابه مدرج في مجموعة منتجات WMF.

نقدم الضمان بالكامل مجانًا. تقتصر مطالبة الضمان على هذه المطالبة حصريًا. لا تشمل هذه الضمان أي مطالبات أخرى.

يعد الطهي بكمية قليلة من الماء مثاليًا للخضروات والأسماك والدواجن أو لحوم الحيوانات الصغيرة. مع طريقة الطهي هذه، يتم الاحتفاظ بالفيتامينات والمعادن والعناصر النزرة إلى حد كبير لأنها لا تغسل في الماء. يمكنك في الغالب الامتناع عن إضافة الملح، حيث يتم أيضًا الحفاظ على النكهات الطبيعية للمكونات.

5 | تعليمات التنظيف والعناية

- بعد الاستخدام، اشطفه بالماء الساخن في أسرع وقت ممكن.
- إذا احترق الطعام ولصقت بالرغم من اتخاذ الاحتياطات المناسبة، قم بإزالة البقايا السوداء على الفور. للقيام بذلك، قم بغلي القليل من الماء وسائل تنظيف الأطباق في وعاء الطهي، ثم أخرجه من الموقد، واترك بقايا الطعام العنيدة لتلين ثم قم بإزالتها برفق باستخدام إسفنجة ناعمة أو فرشاة.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو مواد التنظيف التي تحتوي على الرمل أو الحواشي الصلبة من الإسفنج.
- لإزالة البقع العنيدة، استخدم المنظف السائل الخاص بأواني الطهي Fusiontec.
- أواني الطهي Fusiontec آمنة للغسل في غسالة الأطباق. ومع ذلك، قد يؤدي الغسل في غسالة الأطباق إلى تغيير لون السطح. هذا لا يؤثر على وظيفة المنتج. لذلك نوصي بالغسل يدويًا.
- حفف أواني الطهي والغطاء جيدًا بعد التنظيف.
- حفف أواني الطهي جيدًا قبل تخزينها.



ضوئياً منه. يبدأ الضمان من تاريخ الشراء. للمطالبة بالضمان، يرجى الاتصال بفريق خدمة العملاء عبر الهاتف أو البريد الإلكتروني.

يمكن العثور على عنوان الشركة ومزيد من التفاصيل في قائمة البلدان في نهاية هذا المستند.

الضمان القانوني

لا يحد هذا الضمان من حقوق الضمان القانونية التي يحق للمشتري ممارستها ضد البائع مجاناً إذا كان المنتج المشتري غير خالٍ من العيوب في وقت نقل المخاطر. خلال فترة الضمان، يحق لك التمتع بحقوق الضمان القانونية في الأداء التكميلي أو التخفيض أو الانسحاب أو التعويضات إلى الحد الذي يسمح به القانون.

الضامن

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1

Geislingen/Steige 73312

ألمانيا

wmf.com

استثناءات الضمان

- لا يوجد ضمان للأضرار الناجمة عن الأسباب التالية:
 - عدم الالتزام بتعليمات التشغيل والعناية الواردة في دليل الاستخدام
 - الاستخدام غير المناسب أو غير السليم
 - المعاملة الخاطئة أو الإهمال أي قوى خارجية من أي نوع (أيضا على حافة الصب مثل السقوط على الأرض أو الصدمات)
 - التأثيرات الميكانيكية أو الكيميائية أو الفيزيائية على أسطح الأواني نتيجة الاستخدام غير السليم
 - إجراء إصلاحات غير صحيحة
 - تركيب قطع غيار غير أصلية
- يستثنى من الضمان الغطاء والمقابض وحافة الصب المطلية بالكروم لأن هذه الأجزاء لا تحتوي على أي مادة Fusiontec.

إجراءات المطالبة بالضمان

للمطالبة بالضمان، يجب عليك تزويدنا بإيصال الشراء الأصلي المؤرخ أو نسخة مصورة أو نسخة ممسوحة



WMF INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

COUNTRY LIST

COUNTRY		Phone	Mail	Address
AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272		www.wmf.com
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	011 900 800		SEB Ուկրանիա խումբը ընկերություն Խարկովի խճուղի, 175, Կիև, 02121 Ուկրաինա
AR	ARGENTINA	0800-122-2732		GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Av. del Libertador 8620 - Piso 9, oficinas 9.1 y 9.2 C1429BNT - CABA, Argentina
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	07331-256 256		WMF Business Unit Consumer GmbH WMF Platz 1 73312 Geislingen / Steige (Germany)
AU	AUSTRALIA	1300307824		Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 207 781		SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BE	BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59		GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330		Грун Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София



COUNTRY		Phone	Mail	Address
BH	البحرين BAHRAIN	17291537		www.wmf.com
BR	BRASIL BRAZIL	11 2060 9777		Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo – SP
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	37529 1597875		ЗАО Группа СЕБ-Восток, Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
CA	CANADA	1-800-418-3325		Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	07331-256 256		WMF Business Unit Consumer GmbH WMF Platz 1 73312 Geislingen/Steige (Germany)
CL	CHILE	02 2 884 46 06		GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia – Santiago
CN	CHINA	+86 400 820 2725		Shanghai WMF Enterprise Development Co., Ltd Room 908 No.1318, North Sichuan Road, Hongkou District, Shanghai, China
CO	COLOMBIA	018000520022		GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111		Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8



COUNTRY		Phone	Mail	Address
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	07331-256 256		WMF Business Unit Consumer GmbH WMF Platz 1 73312 Geislingen/Steige (Germany)
DK	DANMARK DENMARK	43 350 350		Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
EE	EESTI ESTONIA	668 1286		Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
EG	مصر EGYPT	16622		جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ١٤ مايو، سموحة
ES	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 59		GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
FI	SUOMI FINLAND	09 8946 150		Groupe SEB Finland Oy Atomitie 2 B 00370 Helsinki – Finland
FR	FRANCE	09 74 50 10 61		GRUPE SEB France – Service Consom- mateur WMF 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
GR	ELLADA GREECE	2106371251		SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιέρατου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
HK	香港 HONG KONG	852- 8130 8998		SEB ASIA LTD. 22/F, Airstide, 2 Concorde Road, Kai Tak, Kowloon, Hong Kong



COUNTRY		Phone	Mail	Address
HR	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294		SEB mku ět p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434		GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
ID	INDONESIA	62 21 6220 2288		PT GROUPE SEB INDONESIA MSD, TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Teng- sin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
IE	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003		GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
IT	ITALIA ITALY	02.45775800		Groupe SEB Italia S.p.a. Viale Certosa, 144 20156 Milano 02.45775800
JO	الأردن JORDAN	4629700		www.wmf.com
JP	日本 JAPAN	0570-077772		株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山1-1 -1 新青山ビル 東館4階
KW	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104		www.wmf.com
KZ	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 3977575		ЖАҚ ГРУППА СЕБ-ВОСТОК, Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3-құрылыс, XII-ғимарат



COUNTRY		Phone	Mail	Address
LB	لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189-182		www.wmf.com
LT	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057		Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D, ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LU	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59		GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
LV	LATVJA LATVIA	6 616 3403		Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D, ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
MD	MOLDOVA	22 224035		ТОВ Груп СЕБ Україна, Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
MK	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА NORTH MACEDONIA	(02) 20 50 319		Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MX	MEXICO	(55) 52839354		Groupe Seb México S.A. de C.V., Calle Boule- vard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México
MY	MALAYSIA	603 7802 3000		GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD, Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia



COUNTRY		Phone	Mail	Address
NL	NEDERLAND The Netherlands	085 0520541		GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NO	NORGE NORWAY	22 96 39 30		Groupe SEB Norway AS Philip Pedersens vei 20 1366 LYSAKER – Norway
NZ	NEW ZEALAND	0800 700 711		GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
OM	سلطنة عُمان OMAN	80075000		www.wmf.com
PL	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne		Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D, ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PT	PORTUGAL	808 284 735		GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 – 3° B/D 1950 – 327 Lisboa
QA	قطر QATAR	44600002		www.wmf.com
RO	ROMANIA	0 21 316 87 84		Groupe SEB Romania SRL Str. Ernil Pangratti nr. 13, sector 1 011881 – București
RS	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000		SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd



COUNTRY		Phone	Mail	Address
RU	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 28		ЗАО Группа СЕБ-Восток, Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
SA	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701		www.wmf.com
SE	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00		TEFAL – OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 17407 Sundbyberg
SG	SINGAPORE	6550 8900		GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SI	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90		GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SK	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930		GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
TH	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565		GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huayk- wang, Bangkok, 10320
TR	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50		GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
UA	Україна UKRAINE	0800 308 083		ТОВ Груп СЕБ Україна, Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна

COUNTRY		Phone	Mail	Address
UK	UNITED KINGDOM	0345 330 6460		GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire,SL4 1NA
US	U.S.A.	800-526-5377		GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
VN	VIETNAM	1800-555521		Groupe SEB Vietnam JSC 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

