

Fusiontec



Auflaufform mit Servierrahmen
Bedienungs- und Pflegehinweise

Baking dish with serving frame
Instructions for use and care

Moule à soufflé avec cercle de bordure
pour servir
Conseils d'utilisation et d'entretien

Molde con tapa
Indicaciones de uso y cuidado

Forma da forno con telaio per servire
Istruzioni per la manutenzione e la cura

烘烤模盒，帶上菜托架
操作和保養指南

Ovenschaal met houder
Gebruiks- en onderhoudsinstructies

Gratängform med hållare för servering
Anvisningar för användning och skötsel

Gratengform med serveringsholder
Bruks- og vedlikeholdsanvisning

Bageform med serveringsramme
Betjenings- og vedligeholdelsesvejledning

Форма для запекания с сервировочной
подставкой
Инструкция по использованию и уходу

Servis çerçevesi fırın kabı
Kullanım ve bakım talimatları

Forma do zapiekania z podstawką do serwowania
Instrukcja użycia i pielęgnacji

베이킹 접시, 서빙 프레임 포함
사용 및 관리 요령

サービングフレーム付き耐熱皿
使用およびお手入れの方法

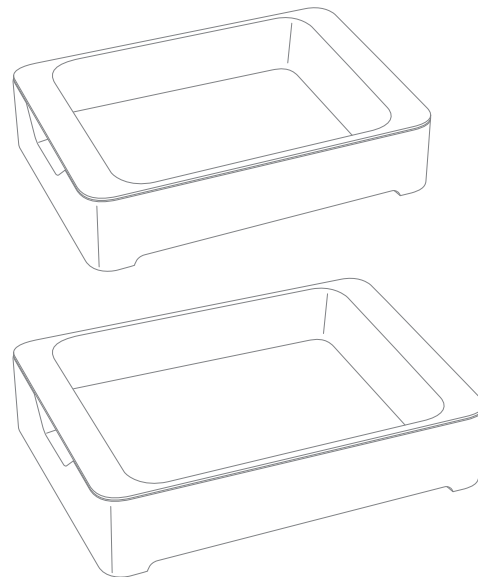
Višoki pekač z okvirjem za serviranje
Navodila za uporabo in nego

Posuda za pečenje s okvirom za posluživanje
Upute za uporabu i održavanje

Pekáč se servírovacím podstavcem
Pokyny k obsluze a péči

Fusiontec

Auflaufform mit Servierrahmen | Oven pan with serving frame



Inner + outer
Fusiontec surface

- * Die Garantie von 30 Jahren wird auf die innere und äußere Oberfläche des Fusiontec Produktes gewährleistet. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch.
- * The 30-year warranty is guaranteed for the inner and outer Fusiontec material of the product. The warranty only applies for proper conditions of use.



Auflaufform mit Servierahmen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine sehr lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten einen hohen Gebrauchsnutzen.

Die zur WMF Ofenkollektion gehörenden Auflaufformen der Serien Fusiontec und Profi Resist überzeugen darüber hinaus mit durchdachten Zubehörteilen. Innerhalb eines modularen Systems sind die (auch) separat erhältlichen Servierahmen aus Holz sowie 2-in-1 Auflaufform-Deckel für beide Serien gleichermaßen einsetzbar.

Fusiontec von WMF vereint die Schnelligkeit von Kupfer, die Wärmespeicherfähigkeit von Gusseisen, die Kratzfestigkeit von Glas, die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl und die Gleichmäßigkeit der Bratergebnisse von Aluminium – alles in einem einzigartigen Material. Das Ergebnis: Schnelles Aufheizen, hervorragende Wärmeverteilung und –speicherung

für energiesparendes Kochen und tadellose Brat- und Kochegebnisse. Die extrem harte Oberfläche ist robust verarbeitet, kratz- und abriebfest, außergewöhnlich langlebig und spülmaschinengeeignet – und das alles mit stilvoller Ästhetik und Schönheit, die viele Jahre erhalten bleibt.

Qualitätsmerkmale

- Fusiontec Material made in Germany
- Porenlos geschlossene Oberfläche
- Schneid- und abriebfest
- Hervorragende Wärmeleitung und –speicherung
- Hitzebeständig bis 450°
- Breiter Griffrand
- Servierahmen aus hochwertigem Eichenholz, geölt, zur ästhetisch-praktischen Tischpräsentation
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise bleibt das Fusiontec-Material pflegeleicht und unverwüstlich.

Bitte lesen Sie die folgenden wichtigen Hinweise vor dem ersten Gebrauch sorgfältig und vollständig durch.

WMF Fusiontec Auflaufformen

Hinweise vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, die Auflaufform heiß spülen und gut abtrocknen.
- Nicht zur Verwendung auf dem Herd geeignet.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Bitte beachten Sie, dass Fusiontec ein hervorragender Wärmeleiter ist und deshalb die Oberflächen bei der Verwendung im Backofen schon nach kurzer Zeit sehr heiß werden. Verwenden Sie immer geeignete, hitzebeständige Topflappen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verschieben oder tragen Sie die heißen Auflaufformen zu Ihrer eigenen Sicherheit ausschließlich an den Griffändern und mit sicherem Halt.
- Lassen Sie die heißen Auflaufformen niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die heißen Auflaufformen nur auf hitzebeständige Unterlagen oder nutzen Sie den Servierahmen.
- Schlagen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Rand der Auflaufformen ab.

Hinweise zu Reinigung und Pflege

- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.

- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen. Dazu etwas kochendes Wasser und Pflegemittel in die Auflaufform geben, festsitzende Speisereste aufweichen lassen und anschließend mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Auflaufformen aus Fusiontec Material sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Allerdings kann dies zu Farbveränderungen der Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Auflaufformen gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise zum Servierahmen aus Holz

- Der Servierahmen ist aus hochwertigem europäischem Eichenholz gefertigt und zur Vorsorge vor Flecken und Kratzern sowie zur Erhaltung der Qualität mit Speiseöl versiegelt. Der Servierahmen kann somit Ölrückstände und Gerüche hinterlassen, die aber zu keiner Zeit gesundheitsbedenklich sind.
- Holz ist ein Naturprodukt und kann somit immer Farbdifferenzen und wachstumsbedingte Unre-

gelmäßigkeiten aufweisen. Dies ist kein Mangel, sondern unterstreicht den natürlichen Ursprung des Materials.

- Bitte beachten Sie, dass der Servierrahmen lediglich für die Tischpräsentation geeignet ist. Servierrahmen keinesfalls in den Backofen stellen!
- Zur Reinigung den Rahmen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Bitte verwenden Sie den Servierrahmen niemals zum Transport der Auflaufformen - Verletzungsgefahr!

- 2-in-1 Auflaufformdeckel, Größe S
17 6426 7390
- 2-in-1 Auflaufformdeckel, Größe M
17 6427 7390
- 2-in-1 Auflaufformdeckel, Größe L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Passendes Zubehör – nicht im Lieferumfang enthalten:

Für die WMF Fusiontec Auflaufformen sind passende 2-in-1 Auflaufform-Deckel erhältlich. Die Deckel bestehen aus Glas und Platin-Silikon und verfügen über eine breite, rutschfeste Grifffläche. Dabei sind die Deckel beidseitig einsetzbar: wahlweise im Backofen oder zum luftdichten Verschließen und Aufbewahren der Auflaufform im Kühlschrank.

Baking dish with serving frame

Congratulations on your purchase! You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, excellent workmanship and meticulous quality controls ensure a very long service life. The sophisticated design and well thought-out functionality make the products extremely practical.

The Fusiontec and Profi Resist baking dishes in the WMF oven collection also stand out thanks to their well-thought-out accessories. With the modular system, the wooden serving frames and the 2-in-1 baking dish lids (also available separately) can be used for both series.

Fusiontec from WMF combines the speed of copper, the heat-retention capacity of cast iron, the scratch resistance of glass, the corrosion resistance of stainless steel and the even frying results of aluminum – all in one unique material. The result: rapid heating, excellent heat distribution and retention for energy-saving cooking and flawless frying and cooking results. The extremely hard surface has a robust finish and is scratch and abrasion resistant, exceptionally durable and dishwasher-safe – and all of this with stylish aesthetics and beauty that will last for many years.

Quality features

- Fusiontec material – made in Germany
- Non-porous closed surface
- Cut-resistant and non-abrasive
- Excellent heat conduction and retention
- Heat resistant up to 450°
- Wide grip edge
- Serving frame made of elegant oiled oak for attractive and practical table presentation.
- If the following instructions are observed, the Fusiontec material remains easy to clean and hard-wearing.

Please read all of the following instructions carefully before using this product for the first time.

WMF Fusiontec baking dishes

Steps before using for the first time

- Prior to first use, remove any labels, rinse with hot water and dry well.
- Not suitable for use on the hob.

Instructions for safe use

- Please note that Fusiontec is an excellent conductor of heat and that the surfaces therefore get very hot after a short time when used in the

oven. Always use suitable, heat-resistant oven gloves to avoid injury.

- For your own safety, always use the handles and ensure a firm grip when moving or carrying hot baking dishes.
- Never leave hot baking dishes unattended.
- Only ever place hot baking dishes on heat-resistant surfaces or use the serving frame.
- Do not knock spoons or other kitchen utensils against the rim of the baking dish.

Cleaning and care instructions

- 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, add a little boiling water and cleaning product to the baking dish, allow any stubborn food residues to soften and then gently remove them with a soft sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- The Fusiontec baking dishes can be cleaned in the dishwasher. However, this may lead to discolouration of the surface, although this does not impair the function. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the baking dishes thoroughly before storing.

Notes on the wooden serving frame

- The serving frame is made of high-quality European oak and is sealed with cooking oil to prevent stains and scratches and to maintain quality. The serving frame can therefore leave oil residues or have an odour, but these are never harmful to health.
- Wood is a natural product, so there is always the chance of colour differences and growth-related irregularities. This is not a flaw, but underlines the natural origin of the material.
- Please note that the serving frame is only suitable for table presentation. Never put the serving frame in the oven!
- To clean the frame, wipe with a damp cloth.
- Please never use the serving frame to transport the baking dishes - risk of injury!

Suitable accessories – not included:

Matching 2-in-1 baking dish lids are available for the WMF Fusiontec baking dishes. The lids are made of glass and platinum silicone and have a wide, non-slip gripping surface. The lids can be used in two ways: either in the oven or for the airtight sealing and storage of the baking dish in the refrigerator.

- 2-in-1 baking dish lid, size S
17 6426 7390

- 2-in-1 baking dish lid, size M
17 6427 7390
- 2-in-1 baking dish lid, size L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Moule à soufflé avec cercle de bordure pour servir

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et de rigoureux contrôles de qualité. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.

Les moules à soufflé des séries Fusiontec et Profi Resist qui font partie de la collection de fours WMF séduisent en outre grâce à leurs accessoires bien pensés. Grâce à un système modulaire, les cercles de bordure pour servir en bois (également) disponibles séparément et les couvercles pour moule à soufflé 2 en 1 peuvent être utilisés indifféremment pour les deux séries.

Le Fusiontec de WMF est un matériau unique qui allie la rapidité du cuivre, la conservation élevée de chaleur de la fonte, la résistance aux rayures du verre, la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable et l'uniformité de la cuisson de l'aluminium. Le résultat : chauffage rapide, excellente répartition et conservation de la chaleur pour une

cuisson économe en énergie et des résultats de cuisson impeccables. Extrêmement dure, la surface est robuste, résistante aux rayures et à l'abrasion et exceptionnellement durable. En outre, elle passe au lave-vaisselle : sans oublier une esthétique toute en élégance et une beauté qui perdure au fil des ans.

Caractéristiques de qualité

- Matériau Fusiontec made in Germany
- Surface homogène sans alvéoles
- Résistant aux coupures et à l'abrasion
- Excellente transmission et conservation de la chaleur
- Résistant à la chaleur jusqu'à 450°
- Large rebord
- Cercle de bordure pour servir en chêne huilé haut de gamme pour une présentation esthétique et pratique à table
- Si les consignes suivantes sont respectées, le matériau Fusiontec s'avère inusable et facile à entretenir.

Veillez lire attentivement et intégralement les consignes importantes suivantes avant la première utilisation.

Moules à soufflé WMF Fusiontec

Consignes avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants, rincez le moule à soufflé à l'eau chaude et séchez-le soigneusement.
- Non adapté à une cuisson sur cuisinière.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

- Veuillez noter que le matériau Fusiontec constitue un excellent conducteur thermique. Par conséquent, les surfaces peuvent devenir rapidement très chaudes en cas d'utilisation au four. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des maniques de cuisine adaptées et résistantes à la chaleur.
- Pour votre propre sécurité, prenez toujours les moules à soufflé fermement par les rebords pour les déplacer ou les transporter lorsqu'ils sont chauds.
- Ne laissez jamais les moules à soufflé chauds sans surveillance.
- Placez les moules à soufflé chauds uniquement sur des supports résistants à la chaleur ou utilisez le cercle de bordure pour servir.
- Ne tapez pas de mouvettes ou d'autres ustensiles de cuisine contre le bord des moules à soufflé.

Consignes de nettoyage et d'entretien

- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Si malgré toutes les précautions, quelque chose venait à brûler, retirez immédiatement les brûlures noires. Pour ce faire, versez de l'eau bouillante et du produit de lavage dans les moules à soufflé, faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec une éponge souple ou une brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- Les moules à soufflé en matériau Fusiontec se lavent au lave-vaisselle. Toutefois, cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- Les moules à soufflé doivent être soigneusement séchés avant d'être rangés.

Consignes concernant le cercle de bordure pour servir en bois

- Le cercle de bordure pour servir est en chêne européen haut de gamme et scellé avec de l'huile alimentaire pour éviter les taches et rayures et préserver la qualité. Le cercle de bordure pour servir peut ainsi laisser des résidus d'huile et des odeurs qui, pour autant, ne sont jamais nocifs

pour la santé.

- Le bois est un produit naturel. En tant que tel, il peut présenter des variations de teinte et des irrégularités dues à la croissance naturelle. Il ne s'agit pas d'un défaut, mais d'une caractéristique qui souligne l'origine naturelle du matériau.
- Veuillez noter que le cercle de bordure pour servir est uniquement destiné à la présentation à table. Il ne doit en aucun cas être mis au four !
- Pour le nettoyer, essuyez-le avec un chiffon humide.
- Veuillez ne jamais transporter un plat au moyen du cercle de bordure pour servir : risque de blessures !

Accessoires coordonnés non compris dans la livraison :

FDs couvercles 2 en 1 coordonnés sont disponibles pour les moules à soufflé WMF Fusiontec. Les couvercles sont en verre et en silicone platine. Ils présentent une vaste surface antidérapante. Les couvercles peuvent être utilisés des deux côtés : au four ou pour la fermeture hermétique et le stockage du moule à soufflé au réfrigérateur.

- Couvercle pour moule à soufflé 2 en 1, taille S 17 6426 7390
- Couvercle pour moule à soufflé 2 en 1, taille M 17 6427 7390

- Couvercle pour moule à soufflé 2 en 1, taille L 17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Allemagne

Molde con tapa

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas de calidad cuidadosas garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados garantizan una utilidad óptima.

Los moldes soufflé de la colección de utensilios de horno WMF de las series Fusiontec y Profi Resist convencen, además, con sofisticados accesorios. Dentro de un sistema modular, los bordes para servir de madera (también) disponibles por separado y las tapas para moldes soufflé 2 en 1 se pueden usar por igual para ambas series.

Fusiontec de WMF combina la rapidez del cobre, la capacidad de almacenamiento del calor del hierro fundido, la resistencia a los arañazos del cristal, la resistencia a la corrosión del acero inoxidable y la homogeneidad de los resultados al freír del aluminio –todo esto en un material único. El resultado: un calentamiento rápido, una distribución y almacenamiento del calor excelentes para cocinar ahorrando energía, y resultados impecables al freír y cocinar. La superficie extremadamente dura tiene un acabado robusto, es resistente a los arañazos y al desgaste,

tiene una vida útil extremadamente larga y es apta para el lavavajillas, y todo esto con una estética y una belleza llenas de estilo que se mantiene durante muchos años.

Características de calidad

- Fusiontec Material made in Germany
- Superficie cerrada sin poros
- Resistente a los cortes y al desgaste
- Excelente conducción y almacenamiento del calor
- Resistencia al calor hasta 450°
- Borde de agarre más ancho
- Bordos de madera de encina aceitada de alta calidad para una presentación tanto estética como práctica en la mesa
- Si se tienen en cuenta las siguientes indicaciones, el material Fusiontec permanece fácil de limpiar e indestructible.

Lea detenidamente y por completo las siguientes indicaciones importantes antes de utilizar el producto por primera vez.

Moldes soufflé WMF de Fusiontec

Advertencias antes del primer uso

- Antes del primer uso quite las pegatinas que

podiera haber, lave el molde soufflé con agua caliente y séquelo bien.

- No es adecuado para usarse sobre placas de cocción.

Indicaciones para un uso seguro

- Tenga en cuenta que Fusiontec es un excelente conductor del calor y, por lo tanto, al usar el molde en el horno las superficies se calientan mucho después de poco tiempo. Utilice siempre manoplas resistentes al calor adecuadas para evitar posibles lesiones.
- Por su propia seguridad, empuje o tome los moldes soufflé calientes únicamente por los bordes de agarre y con firmeza.
- Nunca deje los moldes soufflé calientes sin vigilancia.
- Coloque los moldes soufflé calientes solo sobre bases resistentes al calor o utilice el borde para servir.
- No golpee el cucharón ni otros utensilios de cocina contra el borde de los moldes soufflé.

Advertencia de cuidado y limpieza

- Lávelo con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Si a pesar de todas estas precauciones algo

se quemara mucho, elimine de inmediato los restos negros. Para ello, vierta un poco de agua hirviendo y producto para cuidado en el molde soufflé, deje remojando los restos pegados y retírelos después con cuidado con una esponja suave o un cepillo.

- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Los moldes soufflé de material Fusiontec son aptos para el lavavajillas. No obstante, esto puede provocar cambios del color de la superficie. Sin embargo, el funcionamiento no se verá perjudicado. Por tanto, recomendamos el lavado a mano.
- Guarde los moldes soufflé siempre bien secos.

Indicaciones sobre el borde para servir de madera

- El borde para servir está hecho de encina europea de alta calidad y se ha sellado con aceite de cocina para prevenir la formación de manchas y los arañazos, al igual que para mantener la calidad. Por eso, el borde para servir puede dejar restos de aceite y producir olores, los mismos que en ningún momento son perjudiciales para la salud.

- La madera es un producto natural y, por lo tanto, puede presentar siempre diferencias en el color e irregularidades debidas al crecimiento. Esto no es ningún defecto, sino una prueba del origen natural del material.
- Tenga en cuenta que el borde para servir solo es adecuado para la presentación en la mesa. ¡No coloque nunca el borde para servir en el horno!
- Para limpiar el borde, frótelo con un paño de limpieza húmedo.
- ¡No utilice nunca el borde para servir para transportar los moldes soufflé! ¡Peligro de lesiones!

Accesorios adecuados – no incluidos en el volumen de suministro:

Para los moldes soufflé WMF de Fusiontec se ofrecen tapas 2 en 1 adecuadas. Las tapas están hechas de cristal y platino-silicona, y disponen de una superficie de agarre ancha y antideslizante. Las tapas se pueden usar de ambos lados: opcionalmente en el horno o para cerrar herméticamente el molde soufflé para conservarlo en la nevera.

- Tapa 2 en 1 para molde soufflé, tamaño S 17 6426 7390
- Tapa 2 en 1 para molde soufflé, tamaño M 17 6427 7390

- Tapa 2 en 1 para molde soufflé, tamaño L 17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Alemania

Forma da forno con telaio per servire

Congratulazioni per il suo acquisto e per aver scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione d'eccellenza e i controlli accurati della qualità garantiscono una durata lunghissima. Il design collaudato e la funzionalità sofisticata vi garantiscono un elevato valore d'uso.

Le forme da forno della collezione WMF della serie Fusiontec e Profi Resist convincono inoltre per i loro accessori dai dettagli ben pensati. Per entrambe le serie, all'interno di un sistema modulare è possibile utilizzare allo stesso modo i telai per servire in legno disponibili (anche) separatamente così come il coperchio per forma da forno 2-in-1.

Il Fusiontec brevettato da WMF coniuga la rapidità del rame, la capacità di immagazzinare il calore della ghisa, la resistenza ai graffi del vetro, la resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile e l'omogeneità dei risultati di cottura tipica dell'alluminio, tutto in un unico materiale. Il risultato: rapidità di riscaldamento, eccellenza nella distribuzione e conservazione del calore per una cottura a ridotto

consumo energetico e arrostiti e stufati perfetti. La superficie estremamente dura è caratterizzata da una lavorazione robusta, resistente a graffi e abrasioni, straordinariamente durevole, adatta alle lavastoviglie; il tutto accompagnato da uno stile e da una bellezza estetica che si manterranno nel tempo.

Caratteristiche qualitative

- Materiale Fusiontec made in Germany
- Superficie chiusa, non porosa
- Resistente ai tagli e alle abrasioni
- Ottima trasmissione e accumulo del calore
- Termoresistente fino a 450°
- Bordo largo da afferrare facilmente
- Telaio per servire in pregiato rovere trattato con olio, da portare in tavola con praticità ed eleganza
- Seguendo le seguenti indicazioni il materiale Fusiontec resterà di facile manutenzione e indistruttibile.

Leggere attentamente e integralmente le seguenti istruzioni prima del primo impiego.

Forme da forno WMF Fusiontec

Indicazioni preliminari

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti, lavare le forme da forno ad alte temperature ed asciugarle con cura.
- Non utilizzabile sul piano di cottura.

Indicazioni per un impiego sicuro

- Va ricordato che il Fusiontec è uno straordinario conduttore di calore e di conseguenza le superfici possono diventare incandescenti in poco tempo nel caso di utilizzo in forno. Per evitare lesioni, utilizzare sempre una presina da forno termica adatta.
- Spostare o sollevare le forme da forno calde prendendole esclusivamente dai manici e con presa sicura.
- Non lasciare mai incustodite le forme da forno calde.
- Appoggiare le forme da forno soltanto su superfici termiche o utilizzare il telaio per servire.
- Non battere il cucchiaino o altri utensili da cucina sul bordo delle forme da forno.

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Se nonostante tutte queste precauzioni in alcuni punti le pietanze rimangono attaccate,

rimuovere immediatamente i residui bruciati. A tale scopo, versare nella forma da forno acqua bollente e detersivo, lasciare ammorbidire i residui di cibo e successivamente rimuoverli delicatamente con una spugna morbida o una spazzola.

- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Le forme da forno in Fusiontec sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia ciò potrebbe causare delle variazioni di colore alla superficie. La funzionalità non viene comunque pregiudicata. Si consiglia il lavaggio a mano.
- Conservare le forme da forno ben asciutte.

Indicazioni sul telaio per servire in legno

- Per prevenire macchie e graffi e preservare la qualità, il telaio per servire è realizzato in pregiato rovere europeo e sigillato con olio alimentare. Il telaio per servire può presentare residui di olio e odori che non sono comunque mai pericolosi per la salute.
- Il legno è un prodotto naturale e può quindi presentare eventuali differenze di colore e irregolarità dovute alla crescita. Non si tratta di difetti, bensì di particolarità che evidenziano l'origine naturale del materiale.

- Va ricordato che il telaio per servire è adatto soltanto alla presentazione a tavola. Non utilizzare assolutamente il telaio per servire in forno!
- Pulire il telaio per servire con un panno umido dopo l'uso.
- Non utilizzare mai il telaio per servire per trasportare le forme da forno - pericolo di lesione!

Accessori abbinati - non in dotazione:

Per le forme da forno in Fusiontec WMF sono disponibili i rispettivi coperchi 2-in-1. I coperchi sono in vetro e silicone platinico e dispongono di un ampio manico antiscivolo. I coperchi sono utilizzabili su entrambi i lati: a scelta in forno o per la chiusura ermetica e la conservazione della forma da forno in frigorifero.

- Coperchio per forma da forno 2-in-1, misura S 17 6426 7390
- Coperchio per forma da forno 2-in-1, misura M 17 6427 7390
- Coperchio per forma da forno 2-in-1, misura L 17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germania

烘烤模盒，带上菜托架

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款 WMF 优质产品。高品质的材料、一流的加工工艺以及严格的质量检验确保产品拥有长久的使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

此外，属于 WMF 烤箱系列的 Fusiontec 和 Profi Resist 系列烘烤模盒还以精心设计的配件令人信服。在一个模块化系统内，（也）可单独购买的木制上菜托架以及 2 合 1 烘烤模盒盖与两个系列均能完美适配。

WMF 的 Fusiontec 材料将铜的快速、铸铁的储热能力、玻璃的耐划伤强度、不锈钢的耐腐蚀性以及铝的导热均匀性融为一体——打造出一种独特的材质。所具备的特性：快速的加热、出色的热量分布和储存、节能以及完美的烹饪效果。表面极其坚硬，牢固、耐刮擦、耐磨，使用寿命特长，还可用洗碗机清洗，并且具有永不过时的高雅外观和美感。

质量特性

- Fusiontec 材料为德国制造
- 无孔的密封表面
- 耐切割耐磨
- 出色的导热及储热性能
- 耐热最高可达 450°
- 宽阔的把手边沿
- 上菜托架采用高品质油浸橡木制成，用于既美观又实用的餐桌展示
- 遵守下列各条注意事项，即可保证 Fusiontec 材料易于保养、牢固耐用。

请在首次使用前仔细阅读以下重要注意事项。

WMF Fusiontec 烘烤模盒

首次使用前注意事项

- 第一次使用前请去除可能存在的标签，用热水清洗烘烤模盒并充分抹干。
- 不适合在炉灶上使用。

H安全使用提示

- 请注意，Fusiontec 具有极佳的导热性，因此在烤箱中使用时，表面很快便会变得很烫。请您务必使用合适的耐热防烫垫布以避免

受伤。

- 为了您自己的安全，请在移动或端起高温烘烤模盒时只抓握手柄边缘处，并请确保牢牢握紧。
- 切勿让烧热的烘烤模盒无人看管。
- 烧热的烘烤模盒仅可放置在耐热表面上，或者使用上菜托架。
- 不要用烹饪勺或其他厨具敲击烘烤模盒边沿。

清洁和保养指南

- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 如果偶尔不小心发生严重烧焦，请立即去除黑色的烧焦物。为此请将少许沸水和保养剂倒入烘烤模盒中，将牢固附着的食物残渣泡软，然后用柔软的海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含砂型去污剂。
- Fusiontec 材质的烘烤模盒可以在洗碗机中清洗。但这可能会导致表面颜色变化，对于功能则没有影响。因此我们建议您手动清洗。
- 将烘烤模盒充分擦干存放。

有关木制上菜托架的提示

- 上菜托架由高品质的欧洲橡木制成，并用食

用油密封，以防止污渍和划痕并维护质量。因此，上菜托架可能会留下油渍和油味，但绝不会危害健康。

- 木材是天然产品，因此总会有颜色差异以及因生长产生的不规则性。这并不是缺陷，而是体现了材料的天然来源。
- 请注意，上菜托架仅适用于餐桌展示。切勿将上菜托架放入烤箱中！
- 如需清洁，请使用湿润的抹布擦拭托架。
- 切勿将上菜托架用于烘烤模盒的搬移——受伤危险！

配套配件——未包含在供货范围内：

您可为 WMF Fusiontec 烘烤模盒选配合适的 2 合 1 烘烤模盒盖。盖子由玻璃和铂金硅胶制成，并具有宽阔防滑的握持面。盖子的两面均可使用：既可以在烤箱中使用，也可以用于在冰箱中气密封闭和保存。

- 2 合 1 烘烤模盒盖，小号
17 6426 7390
- 2 合 1 烘烤模盒盖，中号
17 6427 7390

2 合 1 烘烤模盒盖，大号
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
德国

Ovenschaal met houder

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop. U hebt gekozen voor een kwaliteitsproduct van WMF. Het hoogwaardige materiaal, de eersteklas afwerking en de zorgvuldige kwaliteitscontrole waarborgen een zeer lange levensduur. Het geavanceerde design en de uitgekiende functionaliteit staan garant voor veel gebruiksplezier.

De ovenschalen van de series Fusiontec en Profi Resist uit de WMF-ovencollectie overtuigen bovendien met wel overwogen accessoires. Binnen een modulair systeem kunt u de (ook) afzonderlijk verkrijgbare houten houders, evenals 2-in-1 ovenschaal-deksel voor beide series gebruiken.

Fusiontec van WMF combineert de snelheid van koper, de warmteopslagcapaciteit van gietijzer, de krasbestendigheid van glas, de corrosiebestendigheid van roestvrij staal en de gelijkmatigheid van de braadresultaten van aluminium – alles in een uniek product. Resultaat: Snel opwarmen, uitstekende warmteverdeling en –opslag voor energiebesparend koken en onberispelijke braad- en kookresultaten. Extreem hard en robuust oppervlak, kras- en slijtvast, buitengewoon duurzaam en vaatwasmachinebestendig – en dat alles in een stijlvolle esthetische

schoonheid voor vele jaren gebruiksplezier.

Kwaliteitskenmerken

- Fusiontec Material made in Germany
- Niet-poreus, gesloten oppervlak
- Snij- en slijtvast
- Uitstekende warmtegeleiding en –opslag
- Hittebestendig tot 450°
- Brede grijprand
- Houder van hoogwaardig bewerkt eikenhout voor een esthetisch-praktische tafelpresentatie
- Het Fusiontec-materiaal is eenvoudig in onderhoud en onverwoestbaar. Neem de volgende instructies in acht.

Belangrijk! Lees voordat u het product in gebruik neemt eerst de onderstaande instructies aandachtig en volledig door.

WMF Fusiontec ovenschalen

Instructies voor het eerste gebruik

- Verwijder eventueel aanwezige stickers, spoel de ovenschaal af met heet water en maak hem droog.
- Niet geschikt voor gebruik op het fornuis.

Instructies voor veilig gebruik

- Houd er rekening mee dat Fusiontec een uitstekende warmtegeleider is. Dus hij kan bij gebruik in de oven (snel) heet worden. Gebruik altijd geschikte, hittebestendige pannenlappen, om verwondingen te voorkomen.
- Verplaats een hete ovenschaal voor uw eigen veiligheid uitsluitend aan de grijpranden en in stabiele positie.
- Laat de hete ovenschalen nooit onbeheerd achter.
- Plaats een hete ovenschaal altijd op een hittebestendige ondergrond of gebruik de houder.
- Klop geen kooklepels of ander keukengerei af op de rand van de ovenschaal.

Reinigings- en onderhoudsinstructies

- Spoel de ovenschaal na gebruik zo snel mogelijk af met heet water.
- Mocht het voedsel, ondanks alle voorzorgsmaatregelen, aanbranden en blijven plakken, verwijder dan onmiddellijk de zwart geblakerde resten. Vul de ovenschaal met een beetje kokend water en reinigingsmiddel, laat de vastzittende etensresten weken en verwijder het geheel vervolgens voorzichtig met een zachte spons of borstel.
- Gebruik geen staalwol of zandhoudende schuurmiddelen.

- Fusiontec ovenschalen zijn vaatwasmachinebestendig. Het oppervlak kan echter verkleuren. Dit doet geen afbreuk aan de functionaliteit. Daarom adviseren wij handmatig reinigen.
- Berg de ovenschaal droog op.

Instructies voor houten houders

- De houder is gemaakt van hoogwaardig Europees eikenhout en bewerkt met olie om vlekken en krassen te voorkomen en de kwaliteit behouden blijft. De houder kan dus olieresten en geuren achterlaten. Deze zijn echter niet schadelijk voor de gezondheid.
- Hout is een natuurlijk product en kan altijd kleurverschillen en groeigerelateerde onregelmatigheden vertonen. Dit is geen fout, maar onderstreept de natuurlijke oorsprong van het materiaal.
- Houd er rekening mee dat de houder alleen bedoeld is als tafelpresentatie. Zet de houder nooit in de oven!
- Reinig de houder met een vochtig doek.
- Gebruik de houder nooit voor het transport van de ovenschalen – Letselgevaar!

Extra accessoires (niet bij de levering inbegrepen):

Voor de WMF Fusiontec ovenschalen zijn 2-in-1

ovenschaal-deksels verkrijgbaar. De deksels zijn gemaakt van glas en platina-siliconen en hebben een breed antislip greepvlak. Bovendien zijn de deksels dubbel inzetbaar, naar keuze in de oven of voor het luchtdicht afsluiten en bewaren van de schaal in de koelkast.

- 2-in-1 schaaldeksel, maat S
17 6426 7390
- 2-in-1 schaaldeksel, maat M
17 6427 7390
- 2-in-1 schaaldeksel, maat L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Duitsland

Gratängform med hållare för servering

Grattis till ditt val. Du har köpt en kvalitetsprodukt från WMF. Högkvalitativa material, förstklassig bearbetning och noggranna kvalitetssäkringar garanterar ett mycket långt serviceliv. Den snygga designen och genomtänkta funktionaliteten gör att du kommer att ha stor nytta av produkten.

De gratängformar som hör till WMF-ugnskollektionen ur serierna Fusiontec och Profi Resist övertygar dessutom med sina genomtänkta tillbehör delar. Inom ett modulsystem kan man byta ut hållare för servering av trä samt 2-i-1-gratängformslock, som även kan beställas separat, mot produkter ur båda serierna.

I WMF:s Fusiontec förenas kopparens snabba egenskaper, gjutjärnets förmåga att lagra värme, glaset reptålighet och det rostfria stålets kapacitet att stå emot korrosion med jämna stekresultat tack vare aluminiumet – allt detta i ett enastående material. Resultatet: Snabb uppvärmning, förträfflig värmefördelning och lagring av värme för energisnål matlagning samt fläckfria stek- och matlagingsresultat. Den synnerligen hårda ytan är ordentligt

genomarbetad, rep- och slittålig, ovanligt hållbar och tål maskindisk – och den stilrena beläggningen, som är estetiskt tilltalande och vacker, håller sig dessutom oförändrad under flera år.

Kvalitetsegenskaper

- Fusiontec Material made in Germany
- Porfri, sluten yta
- Rep- och slittålig
- Enastående värmeledning och -lagring
- Tål värme upp till 450 °C
- Bred handtagskant
- Hållare för servering av högvärdigt eke och oljat för estetisk och behändig bordservering
- Förutsatt att man följer de nedanstående anvisningarna fortsätter Fusiontec-materialet att vara lättskött och mycket tåligt.

Läs igenom alla de nedanstående viktiga anvisningarna innan du använder produkten för första gången.

WMF Fusiontec-gratängformar

Före den första användningen

- Ta bort eventuella klistermärken innan du använder produkten för första gången, skölj av gratängformen i varmt vatten och torka den noggrant.

- Inte avsedd att användas på spisen.

Information om säker användning

- Observera att Fusiontec har formidabel värmeledningsförmåga och att detta medför att ytorna kan bli heta redan efter en kort tids användning i ugnen. Använd alltid lämpliga och värmetåliga grytlappar för att förhindra skador.
- Flytta eller bär alltid de varma gratängformarna i handtagskanterna med ett stadigt grepp för din egen säkerhets skull.
- Lämna aldrig de varma gratängformarna utan uppsikt.
- Placera endast de heta gratängformarna på värmetåliga underlägg eller använd hållaren för servering.
- Slå aldrig av matlagningslevlar eller köksredskap mot gratängformarnas kant.

Information om rengöring och skötsel

- Skölj av med hett vatten så fort som möjligt efter användning.
- Om du trots alla försiktighetsåtgärder steker något för mycket, måste du direkt ta bort det brända. Häll i lite kokande vatten och rengöringsmedel i gratängformen, blöt upp fastsittande matrester och ta sedan varsamt bort dem

med en mjuk tvättsvamp eller en borste.

- Använd inte stålull eller skurmedel som innehåller sand.
- Gratängformar av Fusiontec-material tål maskdisk. Observera att detta kan leda till att färgen på ytan förändras. Funktionen försämras inte av detta. Vi rekommenderar därför rengöring för hand.
- Torka av gratängformarna ordentligt innan de ställs undan.

Anvisningar om hållaren för servering av trä

- Hållaren för servering är tillverkad av högvärdigt trä från europeisk ek och dessutom tätad med matolja för att förebygga problem med fläckar eller repor och så att kvaliteten upprätthålls. Detta medför att hållaren för servering kan lämna efter sig spår av olja och lukter, men detta utgör ingen fara för hälsan.
- Trä är en naturprodukt och kan därför alltid uppvisa färgskillnader och oregelbundenheter beroende på hur träet har vuxit. Detta utgör inte någon brist utan betonar det faktum att trä är ett material av naturligt ursprung.
- Observera att hållaren för servering endast är avsedd för bordsservering. Placera aldrig hållaren för servering i ugnen!

- Rengör hållaren genom att torka av den med en fuktig duk.
- Använd aldrig hållaren för servering för att transportera gratängformerna – risk för personskada!

Lämpliga tillbehör – följer inte med leveransen:

Till WMF Fusiontec-gratängformarna kan man beställa passande 2-i-1-gratängformslock. Locken består av glas och platina-silikon och har ett brett och halkfritt handtag. Dessutom kan du använda locken åt båda hållen: både i ugnen eller för lufttät förslutning och förvaring i kylskåp.

- 2-i-1-lock för gratängform, storlek S
17 6426 7390
- 2-i-1-lock för gratängform, storlek M
17 6427 7390
- 2-i-1-lock för gratängform, storlek L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Tyskland

Gratengform med serveringsholder

Gratulerer med valget ditt! Du har valgt et kvalitetsprodukt fra WMF. Kvalitetsmaterialer, førsteklasses bearbeiding og nøyaktig kvalitetskontroll garanterer lang levetid. Den sofistikerte designen og den gjenomtenkte funksjonaliteten sikrer høy bruksverdi.

Gratengformene i WMFs ovnkolleksjon i seriene Fusiontec og Profi Resist overbeviser også med sitt gjenomtenkte tilbehør. Som modulsystem kan serveringsholderen av tre samt 2-i-1-lokket til gratengform (som begge kan fås separat) brukes på begge seriene.

Fusiontec fra WMF forener hastigheten til kobber, varmebevaringsevnen til støpejern, ripebestandigheten til glass, rustbestandigheten til rustfritt stål og det jevne stekeresultatet fra aluminium – alt i et enestående materiale. Resultatet er rask oppvarming, glimrende fordeling og lagring av varme for energieffektiv matlagning og upåklagelige steke- og kokeresultater. Den harde overflaten er robust bearbeidet, ripefast og slitesterk, har usedvanlig lang levetid og kan vaskes i oppvaskmaskin – og alt med et flott utseende som holder seg i årevis.

Kvalitetskjenne­tegn

- Fusiontec Material made in Germany
- Poreløs, lukket overflate
- Ripefast
- Gode varmeledende og -bevarende egenskaper
- Ildfast opptil 450°
- Bred gripekant
- Serveringsholderen i førsteklasses oljet eik er estetisk og praktisk ved oppdekning
- Fusiontec-materialet er lett å vedlikeholde og robust hvis man følger anvisningene nedenfor.

Les gjennom følgende viktige informasjon før første gangs bruk.

WMF Fusiontec gratengformer

Anvisninger før førstegangs bruk

- Fjern eventuelle klistremerker, skyll gratengformen i varmt vann og tørk godt før første gangs bruk.
- Ikke egnet til bruk på komfyr.

Anvisninger for sikker bruk

- Vær oppmerksom på at Fusiontec er en utmerket varmeleder. Derfor kan overflatene bli svært varme på kort tid ved bruk i stekeovn. Bruk bare egnede, varmebestandige grytekluter for å unngå skader.

- Flytt eller bær gratengformen kun i gripekantene og med godt grep av hensyn til egen sikkerhet.
- La aldri den varme gratengformen stå uten tilsyn.
- Sett den varme gratengformen kun på varmebestandig underlag, eller bruk serveringsholderen.
- Ikke slå med sleiver eller andre kjøkkenredskaper mot kanten av gratengformen.

Rengjørings- og vedlikeholdsanvisninger

- Skyll med varmt vann så snart som mulig etter bruk.
- Hvis noe skulle være fastbrent på tross av forsiktig bruk, må du fjerne det som er svidd, med én gang. Hell deretter kokende vann og rengjøringsmiddel i gratengformen for å myke opp matrester, og fjern dem forsiktig med en myk svamp eller børste.
- Ikke bruk stålull eller skuremidler.
- Gratengformer i Fusiontec-materiale kan vaskes i oppvaskmaskin. Dette kan imidlertid føre til forandringer i overflatefargen. Dette påvirker ikke funksjonen. Vi anbefaler derfor rengjøring for hånd.
- Tørk gratengformen godt før oppbevaring.

Anvisninger for serveringsholderen i tre

- Serveringsholderen er laget av førsteklasses europeisk eik og er forseglet med matolje for å hindre flekker og riper samt for å opprettholde kvaliteten. Serveringsholderen kan dermed avvigi oljerester og lukt, men dette er ikke helsefarlig.
- Tre er et naturprodukt og kan derfor oppvise fargeforskjeller og uregelmessigheter som skyldes vekstforhold. Dette er ikke en feil, men understreker materialets naturlige opprinnelse.
- Vær oppmerksom på at serveringsholderen egner seg til bordoppdekning. Ikke sett serveringsholderen i stekeovnen!
- Rengjør holderen ved å tørke av med en fuktig klut.
- Ikke bruk serveringsholderen til transport av gratengformen – fare for skader!

Passende tilbehør – følger ikke med:

- Til WMF Fusiontec gratengformer kan du få egnede 2-i-1-lokk til gratengform. Lokket består av glass og platina-silikon og har en bred, sklifast gripeflate. I tillegg har lokket to bruksområder: enten i stekeovnen eller til lufttett lukking og oppbevaring av gratengformen i kjøleskapet.
- 2-i-1 lokk til gratengform, størrelse S 17 6426 7390
 - 2-i-1 lokk til gratengform, størrelse M

17 6427 7390

- 2-i-1 lokk til gratengform, størrelse L

17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Tyskland

Bageform med serveringsramme

Tillykke med dit nye køkkenprodukt. Du har valgt et kvalitetsprodukt fra WMF. Eksklusive materialer, førsteklasses forarbejdning og grundige kvalitetsstest sikrer et produkt med meget lang levetid. Det komplet udviklede design og den gennemtænkte funktionalitet giver produktet en høj brugsværdi.

Bageformene, som hører til WMF-ovnkollektionen i serien Fusiontec og Profi Resist, overbeviser derudover med funktionelt gennemtænkte tilbehørsdele. Inden for et modulært system kan de (også) separate serveringsrammer, som kan fås i træ samt 2-i-1 bageform-låg i begge serier, indsættes på samme måde.

Fusiontec fra WMF forener kobberets hurtighed, evnen til at oplagre varmen fra støbejern, glassets ridsestyrke, rustfrit ståls modstand mod korrosion og de samme stegeresultater for aluminium – alt i alt et enestående materiale. Resultatet: Hurtig opvarmning, fremragende fordeling og oplagring af varme til energibesparende madlavning og upåklagelige stege- og kogeresultater. Den ekstremt hårde overflade er robust forarbejdet, ridse- og slidstærk, usædvanlig langtidsholdbar og kan komme i opvaskemaskinen – og alt det med stilfuld æstetik og

skønhed, som bevares i mange år.

Kvalitetskendetegn

- Fusiontec-materiale made in Germany
- Lukket overflade uden porer
- Skære- og slidbestandig
- Fremragende lede- og oplagringsevne af varme
- Varmefast op til 450° C
- Bred kant til at holde ved
- Serveringsramme i førsteklasses egetræ, olieret til den æstetisk-praktiske bordpræsentation
- Ved overholdelse af efterfølgende instruktioner forbliver Fusiontec-materialet plejelet og uforgængeligt.

Læs venligst de følgende vigtige instruktioner inden den første ibrugtagning grundigt og fuldstændigt igennem.

WMF Fusiontec-bageforme

Instruktioner inden den første ibrugtagning

- Inden den første ibrugtagning skal eventuelle klistermærker fjernes, bageformen skylles i varmt vand og tørres godt af.
- Ikke egnet til anvendelse på komfuret.

Instruktioner i sikker brug

- Bemærk venligst, at Fusiontec er en fremra-

gende varmeleder, og at overfladerne derfor allerede efter meget kort tid kan blive meget varme ved anvendelse i ovnen. Anvend altid egnede varmeresistente grydelapper for at undgå skader.

- Flyt eller bær altid kun de varme bageforme ved at holde med sikkert greb ved grebenes kanter.
- Lad aldrig de varme bageforme være uden opsyn.
- Stil kun de varme bageforme på varmeresistente underlag, eller brug serveringsrammen.
- Du må ikke slå kogeskeer eller andre køkkenredskaber imod bageformens kant.

Instruktioner til rengøring og pleje

- Skyl af med varmt vand hurtigst muligt efter brug.
- Skulle maden til trods for al forsigtighed alligevel være brændt meget på, så skal de sorte, fastbrændte rester fjernes med det samme. Tilføj dertil noget kogende vand og plejemiddel i Teppanyakien, lad fastsiddende madrester opløde, og fjern disse efterfølgende skånsomt med en blød svamp eller en børste.
- Brug venligst aldrig ståluld eller sandholdige skuremidler.
- Bageforme i Fusiontec-materiale er egnet til at blive rengjort i opvaskemaskinen. Dog kan dette

føre til farveændringer ved overfladen. Dette påvirker imidlertid ikke funktionen. Derfor anbefaler vi at rengøre gryden/panden i hånden.

- Bageforme skal opbevares grundigt aftørret.

Instruktioner til serveringsrammen af træ

- Serveringsrammen er fremstillet af førsteklasses europæisk egetræ og er forseglet med salatolie til forebyggelse imod pletter og ridser samt til bevarelse af kvaliteten. Dermed kan serveringsrammen efterlade olierester og lugte, som på intet tidspunkt er sundhedsskadelige.
- Træ er et naturprodukt og kan dermed altid have tegn på farveforskelle og vækstbetingede uregelmæssigheder. Dette er ikke nogen mangel, men understreger materialets naturlige oprindelse.
- Bemærk venligst, at serveringsrammen udelukkende er egnet til bordpræsentation. Serveringsrammen må under ingen omstændighed stilles ind i ovnen.
- Til rengøring skal rammen tørres af med en fugtig klud,
- Brug aldrig serveringsrammen til at transportere bageformene - fare for tilskadekomst!

Passende tilbehør – ikke inkluderet:

For WMF Fusiontec-bageformene kan passende 2-i-

1 bageformslåg fås. Lågene består af glas og platinum-silikone og har en bred, skridsikker grebsflade. Derved kan lågene indsættes på begge sider: valgfrit i ovnen eller til lufttæt lukning og opbevaring af bageformen i køleskabet.

- 2-i-1 bageformslåg, størrelse S
17 6426 7390
- 2-i-1 bageformslåg, størrelse M
17 6427 7390
- 2-i-1 bageformslåg, størrelse L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Tyskland

Форма для запекания с сервировочной подставкой

Благодарим вас за выбор нашей продукции! Вы выбрали качественное изделие компании WMF. Высококачественные материалы, первоклассные технологии и тщательная проверка качества гарантируют продолжительный срок службы изделия. Современный дизайн и продуманная функциональность являются залогом успешного использования.

Формы для запекания серии Fusiontec и Profi Resist, входящие в коллекцию посуды для использования в духовых шкафах от WMF, также впечатляют продуманностью сопутствующих аксессуаров. В рамках модульной системы для обеих серий могут использоваться (также) доступные отдельно деревянные подставки для сервировки и крышки для форм 2-в-1.

Уникальный по своим характеристикам материал Fusiontec от WMF сочетает в себе высокую теплопроводность меди, возможности длительной теплоотдачи чугуна, устойчивость стекла к царапинам, антикоррозионные свойства нержавеющей стали и равномерную прожарку благодаря

алюминию. В результате это позволяет обеспечить быстрый нагрев, превосходное энергосберегающее распределение и сохранение тепла и безупречные результаты приготовления блюд. Твердая поверхность является чрезвычайно прочной, устойчивой к царапинам и истиранию, полностью подходит для мытья в посудомоечной машине – и все это наряду со стильным исполнением, красотой и эстетичностью, которые сохраняются на долгие годы.

Признаки качества

- Материал Fusiontec произведен в Германии
- Беспористая поверхность
- Устойчивость к царапинам и истиранию
- Превосходное распределение и сохранение тепла
- Термостойкость – до 450°
- Широкие ручки
- Сервировочная подставка из высококачественной дубовой древесины, промасленная, практична в использовании, прекрасное дополнение к изысканной сервировке стола
- При соблюдении указаний, приведенных ниже, материал Fusiontec является простым в уходе и износостойким.

Перед первым применением внимательно и полностью прочитайте изложенные далее важные указания.

Формы для запекания Fusiontec от WMF

Указания, которые важно соблюдать перед первым использованием

- Перед первым использованием удалите все имеющиеся наклейки, вымойте форму для запекания горячей водой и тщательно просушите.
- Не подходит для использования на плите.

Указания по безопасному использованию

- Обратите внимание на то, что материал Fusiontec обладает превосходной теплопроводностью, и поэтому при применении в духовом шкафу поверхности очень быстро и сильно нагреваются. Чтобы избежать получения травм, всегда используйте термостойкие прихватки, подходящие для работы с духовым шкафом.
- Для вашей собственной безопасности перемещайте и переносите горячие формы для запекания только крепко удерживая за ручки.
- Никогда не оставляйте горячие формы для запекания без присмотра.

- Ставьте горячие формы для запекания только на термостойкую поверхность или используйте сервировочную подставку.
- Не ударяйте кухонной ложкой или другими кухонными принадлежностями о края форм для запекания.

Указания по чистке и уходу

- По возможности вымойте изделие горячей водой непосредственно после использования.
- Если вопреки всем мерам предосторожности продукты сильно пригорели, незамедлительно удалите почерневшие, пригоревшие остатки. Для этого добавьте в форму для запекания закипевшую воду с чистящим средством, дайте приставшим остаткам пищи размягчиться, а затем аккуратно удалите их мягкой губкой или щеткой.
- Не используйте металлические губки и абразивные чистящие средства.
- Формы для запекания из материала Fusiontec можно мыть в посудомоечной машине. Однако это может привести к изменению цвета поверхности. Это никак не сказывается на рабочих качествах посуды. Тем не менее, мы рекомендуем мыть ее вручную.
- Перед хранением форму для запекания следует хорошо просушить.

Указания по использованию сервировочной подставки из древесины

- Сервировочная подставка выполнена из высококачественного европейского дуба и покрыта специальным составом из растительных масел для предотвращения появления пятен и царапин и сохранения исходных характеристик. На сервировочной подставке могут присутствовать остатки масла и его запахи, что никоим образом не является вредным для здоровья.
- Древесина является натуральным продуктом и на изделиях всегда могут присутствовать цветовые различия и неровности, связанные с условиями ее роста. Они не являются дефектами, а подчеркивают естественное происхождение материала.
- Обратите внимание на то, что сервировочная подставка предназначена только для сервировки стола. Никогда не помещайте сервировочную подставку в духовой шкаф!
- При очистке протирайте подставку влажной тканевой салфеткой.
- Запрещается использовать сервировочную подставку для переноски форм для запекания из-за опасности получения травм!

Совместимые дополнительные принадлежности – не входят в комплект поставки:

- Формы для запекания Fusiontec от WMF могут использоваться с совместимыми крышками 2-в-1. Крышки выполнены из стекла и платинового силикона и имеют широкую поверхность захвата с противоскользким эффектом. Крышки можно использовать как в духовке, так и для герметичного запечатывания и хранения запеченных блюд, не извлекая их из формы, в холодильнике.
- Крышка 2-в-1 для формы для запекания, размер S 17 6426 7390
 - Крышка 2-в-1 для формы для запекания, размер M 17 6427 7390
 - Крышка 2-в-1 для формы для запекания, размер L 17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany (Германия)

Сервис çerçevesel fırın kabı

Seçiminizden dolayı tebrikler. WMF'nin kaliteli ürünlerinden birini almaya karar verdiniz. Yüksek kaliteli malzemeler, birinci sınıf işçilik ve özenli kalite kontrolleri sayesinde çok uzun bir kullanım ömrü garanti etmekteyiz. Gelişmiş tasarım ve ayrıntılı olarak hesaplanmış işlevsellik sayesinde yüksek bir kullanım değeri sunulmuştur.

WMF fırın koleksiyonunda yer alan Fusiontec ve Profi Resist serisi fırın kapları ayrıca en ince ayrıntısına kadar akıllıca tasarlanmış aksesuarlarıyla göz dolduruyor. Modüler bir sistem kapsamında ayrıca (da) temin edilebilen ahşap servis çerçevesi ve 2'si 1 arada fırın kabı kapağı her iki seri için de kullanılabilir.

WMF'nin Fusiontec malzemesi, bakırın hızını, demir dökümün ısı tutma kabiliyetini, camın çizilmeye karşı dayanıklılığını, paslanmaz çeliğin paslanmaya karşı dayanıklılığını ve alüminyumun eşit pişirme dengesini tek bir malzemede bir araya getirmektedir. Sonuç: Enerji tasarrufu sağlayarak kusursuz pişirme sonuçları elde etmek için hızlı ısıtma, mükemmel ısı dağılımı ve yüksek ısı tutma kapasitesi. Son derece sert yüzey sağlam bir şekilde işlenmiştir, çizilmeye ve aşınmaya dayanıklı, fevkalade uzun ömürlü ve

bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Üstelik tüm bunların yanı sıra kendi tarzına sahip estetik ve güzelliğiyle uzun yıllar kullanılabilir.

Kalite özellikleri

- Alman malı Fusiontec malzeme
- Gözeneksiz sızdırmaz yüzey
- Kesilmeye ve aşınmaya dayanıklıdır
- Mükemmel ısı iletimi ve ısı tutma kabiliyeti
- 450°'ye kadar sıcaklığa dayanıklıdır
- Geniş tutma kenarı
- Masada estetik ve pratik sunum için yüksek kaliteli, yağlanmış meşe servis çerçevesi
- Aşağıdaki talimatlara uyulması halinde Fusiontec malzemenin bakımı kolaydır ve bozulmaz.

İlk kullanımdan önce lütfen aşağıdaki önemli talimatları dikkatle ve baştan sona okuyun.

WMF Fusiontec fırın kapları

İlk kullanımdan önce uyulması gereken talimatlar

- İlk kullanımdan önce ürünün üzerinde bulunan etiketleri çıkarın, fırın kabını sıcak suyla durulayın ve iyice kurulayın.
- Ocak üzerinde kullanıma uygun değildir.

Güvenli kullanıma ilişkin talimatlar

- Fusiontec'in mükemmel bir ısı iletkeni olduğunu ve bu nedenle fırında kullanıldığında yüzeylerin çok kısa bir süre içinde bile çok ısındığını unutmayın. Bu nedenle meydana gelebilecek yaralanmaları önlemek için her zaman ısıya dayanıklı uygun tutacak bezler kullanın.
- Sıcak fırın kaplarını kendi güvenliğinizi için sadece tutma kenarlarından sıkıca tutun veya kaydırın.
- Sıcak fırın kaplarını asla gözetimsiz bırakmayın.
- Sıcak fırın kaplarını sadece ısıya dayanıklı zeminler üzerine koyun veya servis çerçevesini kullanın.
- Keççe veya benzeri mutfak gereçlerini fırın kabının kenarına vurmayın.

Temizlik ve bakıma ilişkin talimatlar

- Kullandıktan sonra mümkün olan en kısa sürede sıcak suyla durulayın.
- Dikkat etmenize rağmen kabın dibi tutarsa kararmış kalıntıları hemen temizleyin. Bunun için fırın kabına biraz kaynamış su ve deterjan koyun, kurumuş yiyecek artıklarının yumuşamasını bekleyin ve ardından yumuşak bir sünger veya fırça ile özenli şekilde temizleyin.
- Lütfen metal bulaşık teli veya aşındırıcı içeren temizlik maddeleri kullanmayın.

- Fusiontec malzemeden imal edilmiş fırın kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak, bulaşık makinesi, yüzeyde renk değişikliklerine neden olabilir. Fakat işlevi olumsuz yönde etkilenmez. O yüzden elde yıkamanızı öneririz.
- Fırın kaplarını iyice kurulayıp saklayın.

Ahşap servis çerçevesine ilişkin talimatlar

- Servis çerçevesi, yüksek kaliteli Avrupa meşesinden imal edilmiştir, leke ve çizik oluşumunu önlemek ve kalitesini korumak için sıvı yağ ile mühürlenmiştir. O nedenle sağlık açısından herhangi bir tehlike teşkil etmemekle birlikte servis çerçevesinde yağ kalıntıları ve koku oluşabilir.
- Ahşap doğal bir üründür, dolayısıyla her zaman renk farklılıkları ve ağacın gelişimine bağlı eşitsizlikler olabilir. Bu bir kusur değildir, aksine malzemenin doğal olduğunu gösterir.
- Servis çerçevesinin sadece masada sunum için kullanılmaya uygun olduğunu unutmayın. Servis çerçevesini asla fırına koymayın!
- Çerçeveyi nemli bir bezle silerek temizleyin.
- Servis çerçevesini lütfen asla fırın kabını taşımak için kullanmayın; yaralanma tehlikesi!

Uygun aksesuarlar – teslimat kapsamına dahil olmayanlar:

WMF Fusiontec fırın kaplarına uygun 2'si 1 arada fırın kapı kapakları mevcuttur. Kapaklar camdan ve platin silikondan imal edilmiştir ve geniş, kaymaz bir tutma yüzeyine sahiptir. Kapaklar çift taraflı kullanılabilir: Tercihe göre ya fırında ya da fırın kabını hava geçirmeyecek şekilde kapatmak ve buzdolabında saklamak için.

- 2'si 1 arada fırın kapı kapağı, ebat S
17 6426 7390
- 2'si 1 arada fırın kapı kapağı, ebat M
17 6427 7390
- 2'si 1 arada fırın kapı kapağı, ebat L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Almanya

Forma do zapiekania z podstawką do serwowania

Serdecznie gratulujemy doskonałego wyboru. Zakupili Państwo wysokiej jakości produkt marki WMF. Wysokiej jakości materiały, znakomite wykończenie i staranne kontrole jakości gwarantują bardzo długi okres użytkowania. Atrakcyjny wygląd i przemysłowa funkcjonalność zapewniają wysoki komfort użytkowania.

Należące do kolekcji naczyń do pieczenia WMF formy do zapiekania z serii Fusiontec i Profi Resist zostały uzupełnione o praktyczne akcesoria. W ramach systemu modułowego w obu seriach można stosować dostępne (także) oddzielnie drewniane podstawki do serwowania oraz pokrywki do formy do zapiekania 2w1.

Naczynie Fusiontec firmy WMF łączy w sobie szybkość nagrzewania miedzi, charakterystyczną dla żeliwa zdolność do kumulacji ciepła, odporność na zdrapania, typową dla stali szlachetnej odporność na korozję oraz równomierne rozłożenie właściwości grzejnych, jakie oferuje aluminium – wszystko to w jednym materiale. Efekt: Szybkie nagrzewanie, znakomite rozłożenie i kumulacja ciepła, a tym

samym energooszczędne gotowanie i doskonale efekty pieczenia i gotowania. Niezwykle twarda powierzchnia ma wytrzymałą powłokę, jest odporna na zarysowania i ścieranie oraz wyjątkowo trwałą. Umożliwia też zmywanie w zmywarce – a wszystko to z zachowaniem stylowej estetyki i piękna przez wiele lat.

Cechy jakościowe

- Materiał Fusiontec made in Germany
- Nieporowata powierzchnia
- Odporność na zarysowania i ścieranie
- Znakomite przewodzenie i kumulacja ciepła
- Odporność na temperaturę do 450°C
- Szeroki uchwyt
- Podstawka do serwowania z wysokiej jakości oliwnego drewna dębowego umożliwia estetyczne i praktyczne prezentowanie potrawy na stole
- Przy przestrzeganiu poniższych wskazówek materiał Fusiontec jest łatwy w pielęgnacji i niezniszczalny.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi ważnymi wskazówkami przedstawionymi poniżej.

Formy do zapiekania WMF Fusiontec

Wskazówki przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem usunąć ewentualne naklejki, opłukać formę do zapiekania gorącą wodą i dobrze osuszyć.
- Naczynie nie jest przeznaczone do stosowania na kuchence.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Powłoka Fusiontec znakomicie przewodzi ciepło, dlatego podczas używania w piekarniku powierzchnie już po krótkim czasie stają się bardzo gorące. Zawsze należy używać odpowiednich, odpornych na wysokie temperatury rękawic kuchennych, aby zapobiec oparzeniom.
- Dla własnego bezpieczeństwa gorącą formę do zapiekania należy przesuwać lub przenosić, trzymając ją zawsze bezpiecznie za uchwyty.
- Nigdy nie pozostawiać gorącej formy do zapiekania bez nadzoru.
- Gorącą formę do zapiekania zawsze ustawiać na odpornych na temperatury podkładkach lub użyć podstawki do serwowania.
- Nie otrzepywać łyżki ani innych przyborów kuchennych o krawędź formy do zapiekania.

Wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

- Po użyciu jak najszybciej opłukać gorącą wodą.
- Jeżeli mimo zachowania ostrożności dojdzie do przypalenia potrawy, natychmiast usunąć czarne ślady przypalenia. W tym celu umieścić w formie do zapiekania odrobinę wrzącej wody z płynem do mycia naczyń, namoczyć uporczywe pozostałości potrawy, a następnie ostrożnie usunąć miękką gąbką lub szczotką.
- Nie używać myjki drucianej ani środków do szorowania zawierających piasek.
- Formy do zapiekania z materiału Fusiontec nadają się do mycia w zmywarce. Może to jednak spowodować odbarwienia powierzchni formy. Nie wpływa to na jej funkcjonalność. Z tego względu zalecamy mycie ręczne.
- Formę do zapiekania przechowywać w stanie dokładnie osuszonym.

Wskazówki dotyczące drewnianej podstawki do serwowania

- Podstawka do serwowania jest wykonana z wysokiej jakości europejskiego drewna dębowego, które zostało zabezpieczone olejem spożywczym w celu ochrony przed plamami i zarysowaniami oraz zachowania jakości. Ewentualne plamy z oleju i zapachy nie mają jednak wpływu na zdrowie.

- Drewno jest produktem naturalnym i może charakteryzować się różnym zabarwieniem oraz nieregularnościami związanymi ze wzrostem rośliny. Nie jest to wada, lecz podkreśla naturalne pochodzenie materiału.
- Podstawa do serwowania jest przeznaczona wyłącznie do prezentowania potrawy na stole. Nie wolno umieszczać podstawki w piekarniku!
- Aby wyczyścić podstawkę do serwowania, należy wytrzeć ją wilgotną ściereczką.
- Nigdy nie używać podstawki do serwowania do transportu formy do zapiekania – niebezpieczeństwo obrażeń!

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Niemcy

Pasujące akcesoria – nie są zawarte w zestawie:

- Do form do zapiekania WMF Fusiontec dostępne są pokrywki 2w1. Pokrywki są wykonane ze szkła i silikonu platynowego i mają szeroki, bezpieczny uchwyt. Pokrywki można stosować na dwa sposoby: w piekarniku lub w celu szczelnego przykrycia i przechowywania formy do zapiekania w lodówce.
- Pokrywka do formy do zapiekania 2w1, rozmiar S 17 6426 7390
 - Pokrywka do formy do zapiekania 2w1, rozmiar M 17 6427 7390
 - Pokrywka do formy do zapiekania 2w1, rozmiar L 17 6430 7390

베이킹용 접시, 서빙 프레임 포함

훌륭한 제품을 구입하신 것을 축하드립니다! 고객님은 우수한 품질을 자랑하는 WMF 제품을 선택하셨습니다. 우수한 품질의 소재와 탁월한 제작 기법 및 꼼꼼한 품질 관리는 매우 오랜 수명을 보장합니다. 세련된 디자인과 세심하게 계획된 기능은 제품을 극단적으로 실용적이게 합니다.

WMF 오븐 컬렉션의 Fusiontec과 Profi Resist 베이킹 접시는 세심하게 설계된 액세서리도 눈길을 사로잡습니다. 모듈형 시스템을 적용해 나무 소재 서빙 프레임과 투인원 베이킹 접시 뚜껑(별도 구매도 가능)은 양쪽 시리즈에서 모두 사용 가능합니다.

WMF Fusiontec은 구리의 빠른 가열성, 주철의 보온력, 유리의 굽힘 방지력, 스테인리스 스틸의 내부식력, 알루미늄의 균일한 굽기 기능이 모두 한데 합쳐진 특별한 소재입니다. 따라서 신속한 가열, 탁월한 열 분산력과 보온력에 따른 에너지 절약 방식 조리, 흡습을 데 없는 굽기 및 조리 결과물을 선사합니다. 고강도 표면에 견고한 마감으로 굽힘이나 마모 방지력이 뛰어나고, 내구성이 탁월하며 식기세척기에도 안심하고 사

용할 수 있습니다. 이러한 고기능성이 스타일링 시한 아름다움, 디자인 미학과 함께 오랫동안 지속됩니다.

품질 특징

- Fusiontec 소재 - 독일 제조
- 무공성 밀폐 표면
- 절삭 내성 및 비마모성
- 뛰어난 열 전도 및 보온력
- 최고 450°도의 내열성
- 와이드 그립 엣지
- 매력적이고 실용적인 테이블 연출을 위한, 일을 바른 우아한 오크나무 소재의 서빙 프레임.
- 다음 지시 사항에 따라 사용하실 경우 Fusiontec 소재는 세척이 간편하고 내구성도 뛰어난니다.

제품을 처음 사용하기 전에 아래 지시 사항을 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다.

WMF Fusiontec 베이킹 접시

제품을 처음 사용하기 전에 해야 할 일

- 처음 사용하기 전에는 라벨을 모두 제거한 후 뜨거운 물에 헹구어 잘 말리십시오.
- 레인지 사용 불가 제품입니다.

안전한 사용 방법

- Fusiontec는 열 전도율이 매우 뛰어나기 때문에 오븐 안에 넣고 사용할 때 단시간 안에 금방 매우 뜨거워진다는 것을 유념해 주십시오. 화상을 입는 일이 없도록 항상 적절한 내열성 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 귀하 자신의 안전을 위해, 뜨거운 상태에서 베이킹 접시를 옮기거나 들고갈 때는 항상 손잡이를 사용해 단단히 잡으십시오.
- 절대 뜨거운 베이킹 접시를 두고 자리를 비우지 마십시오.
- 뜨거운 상태의 베이킹 접시는 반드시 내열성 있는 표면에 놓거나 서빙 프레임을 사용해야 합니다.
- 숟가락이나 다른 조리용 기구로 베이킹 접시 테두리를 두드리지 마십시오.

세척 및 관리 요령

- 사용 후에는 가능한 한 빨리 뜨거운 물로 헹구십시오.
- 적절한 주의를 했는데도 음식이 타거나 달라붙는 경우 탄 부분을 즉시 제거합니다. 그렇게 하려면, 베이킹 접시에 끓는 물 약간과 세제를 부어 잘 떨어지지 않는 음식물이 부드러워질 때까지 잠시 불린 후 부드러운 스펀지나 브러시로 조심스럽게 문질러 제거하면 됩니다.
- 철수세미나 표면이 거친 수세미는 사용하지 마시기 바랍니다.

- Fusiontec 베이킹 접시는 식기세척기에서 세척할 수 있습니다. 하지만 이렇게 하면 기능 면에서는 지장이 없지만 표면이 탈색될 수 있습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.
- 베이킹 접시를 완전히 말린 후 보관하십시오.

나무 서빙 프레임 참고 사항

- 서빙 프레임은 고급 유러피언 오크나무로 만든 제품으로, 얼룩과 긁힘을 방지하고 품질을 유지하기 위해 식용유로 마감 처리했습니다. 따라서 서빙 프레임은 식용유 잔여물이 남거나 냄새가 날 수 있지만 인체에 절대 해롭지는 않습니다.
- 나무는 천연 소재이기 때문에 항상 색이 다르거나 성장과 관련된 불규칙성이 있을 가능성이 있습니다. 이는 결함이 아니며, 오히려 자제가 자연적인 것임을 강조합니다.
- 서빙 프레임은 반드시 테이블 연출 용도로만 적절하다는 점을 유념해 주십시오. 서빙 프레임은 절대 오븐에 넣어서는 안 됩니다!
- 프레임을 세척하려면, 젖은 수건으로 닦아냅니다.
- 서빙 프레임은 절대 베이킹 접시를 운반하는 용도로 사용해서는 안 됩니다. 부상 위험이 있습니다!

적합한 액세서리 - 별도 구매:

WMF Fusiontec 베이킹 접시용으로 매치하는 투인원 베이킹 접시 뚜껑을 구입하실 수 있습니다. 뚜껑은 유리와 플라티넘 실리콘 소재로 만들어진 제품으로, 손으로 잡을 수 있도록 넓은 손잡이 표면이 있습니다. 뚜껑은 오븐 조리할 때 덮는 용도, 또는 베이킹 접시를 냉장고에 보관할 때 밀폐 용도 등 두 가지 용도로 사용할 수 있습니다.

- 투인원(2-in-1) 베이킹 접시 뚜껑, 사이즈 S
17 6426 7390
- 투인원(2-in-1) 베이킹 접시 뚜껑, 사이즈 M
17 6427 7390
- 투인원(2-in-1) 베이킹 접시 뚜껑, 사이즈 L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

サービングフレーム付き耐熱皿

お買い上げいただきありがとうございます。WMFによる高品質の製品をお楽しみください。高品質素材、抜群の技術、厳重な品質管理から生まれた本製品は、長期にわたってご使用いただけます。洗練されたデザインと考え抜かれた機能を備えた、非常に実用的な製品です。

WMFオープンコレクションのFusiontecとProfi Resistの耐熱皿は、考え抜かれたアクセサリによっても一層際立っています。モジュラーシステムとして、木製のサービングフレームや2-イン-1耐熱皿の蓋(別売り)を両シリーズでご使用いただけます。

WMFのFusiontecは、銅の熱を伝えるスピード、鋳鉄の保温性能、ガラスの傷つきにくさ、ステンレス鋼の耐食性、アルミニウムの揚げ物での均質な仕上がりが、1つのユニークな材料の中ですべて組み合わせられています。これにより、高速加熱、優れた熱配分、高い保温性能による省工ネ、炒め物や料理の完璧な仕上がりが実現します。堅牢に仕上げられた極めて硬い表面は、引っかき傷や摩耗に強く、比類ない耐久性を備え、食器洗い機でも安全に洗浄できます。

これらすべての性能とスタイリッシュな美しい外観を長期にわたりお楽しみいただけます。

品質

- Fusiontec素材 - ドイツ製
- 無孔性閉表面
- 耐切断性および非研磨性
- 優れた熱伝導と保温
- 450°までの耐熱性
- 広いグリッパエッジ
- 優雅なオールドオーク材製のサービングフレームが魅力的で実用的なテーブルプレゼンテーションを実現します。
- Fusiontecの素材を、洗浄しやすく摩耗を抑えて保つために、以下の指示に従ってください。

この製品を初めてお使いになる前に、以下の説明をすべてよくお読みください。

WMF Fusiontec耐熱皿

初めてお使いになる前の手順

- はじめてお使いになる前に、ラベルをすべて剥がし、お湯ですすいだ後よく乾かします。
- コンロでの使用には適していません。

安全にお使いいただくために

- オープンでの調理の際は、Fusiontecの優れた熱

伝導性能により、短時間で表面が非常に高温になりますのでご注意ください。必ず適切な耐熱性のオープングローブを使用し、火傷をしないようにご注意ください。

- ご自身の安全のために、高温の耐熱皿を持ち上げたり運んだりする際は、必ずハンドルをしっかり握って行うようにしてください。
- 高温の耐熱皿を絶対に無人で放置しないでください。
- 高温の耐熱皿は耐熱面に置かず、サービングフレームを使用します。
- 耐熱皿の縁にスプーンなどの調理器具で衝撃を与えないでください。

クリーニングとお手入れの手順

- 使用後はできるだけ早く、お湯で洗い流します。
- 十分気を付けていたにも関わらず、食品が焦げ付いてしまった場合は、すぐに焦げ付いた部分を取り除いてください。耐熱皿に少量の沸騰したお湯と洗剤を入れ、こびり付いた食品の焦げ付きをふやかしてから、柔らかいスポンジかブラシでそっと取り除きます。
- スチールたわしや研磨剤の入った洗剤は使用しないでください。
- Fusiontec耐熱皿は食器洗い機で洗浄できません。ただし、表面が変色することがあります(機能を損なうものではありません)。そのため手

洗いをお勧めします。

- 保管する前に耐熱皿を完全に乾燥させます。

木製サービングフレームについての注意

- サービングフレームは高品質のヨーロッパオーク材製で、汚れや傷を防ぎ品質を維持するために調理油でコーティングされています。このため、サービングフレームには油の残りや臭いが残っている可能性があります。健康に害はありません。
- 自然木から作られた製品なので、それぞれ色調や木目が異なります。これは欠陥ではなく、素材が自然の産物であることを示しています。
- サービングフレームはテーブルプレゼンテーション専用ですのでご注意ください。オープンにサービングフレームを絶対に入れないでください!
- フレームは湿らせた布で拭いて清掃してください。
- 絶対に、サービングフレームの上に耐熱皿を載せて運ばないでください。けがをする恐れがあります!

専用アクセサリ - 別売り:

WMF Fusiontec耐熱皿では、2-イン-1耐熱皿用の蓋をご使用いただけます。ガラスとプラチナシリコン製の蓋には、幅広く滑らないグリッパ

表面が備わります。蓋には2つの使用方法があり、耐熱皿をオープン内で使用する際と冷蔵庫内で密閉保管する際に使用できます。

- 2-イン-1 耐熱皿の蓋、サイズ S
17 6426 7390
- 2-イン-1 耐熱皿の蓋、サイズ M
17 6427 7390
- 2-イン-1 耐熱皿の蓋、サイズ L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
ドイツ

SL



Visoki pekač z okvirjem za serviranje

Čestitamo vam ob nakupu izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek podjetja WMF. Visokokakovostni materiali, prvovrstna obdelava in natančna preverjanja kakovosti zagotavljajo zelo dolgo življenjsko dobo. Dovršena oblika in preiščljena funkcionalnost pa zagotavljata visoko stopnjo uporabnosti.

Visoki pekači WMF serij Fusiontec in Profi Resist za uporabo v pečici dodatno preporučajo s preiščljenimi dodatki. Znotraj modularnega sistema je mogoče za obe seriji uporabiti (tudi) ločeno dobavljive okvirje za serviranje iz lesa in pokrove za visoke pekače 2 v 1.

Fusiontec podjetja WMF združuje hitrost segrevanja bakra, zmogljivost shranjevanja toplote litega železa, odpornost stekla na praske, korozijsko odpornost nerjavečega jekla in enakomernost rezultatov cvrtja na aluminiju – vse v edinstvenem materialu. Rezultat: hitro segrevanje, odlična porazdelitev in shranjevanje toplote za gospodarno kuhanje ter brezhibne rezultate praženja in kuhanja. Izredno trda površina je trpežna, odporna proti praskam in odrgninam, izjemno dolgoživa ter primerna za pomivalni stroj – in vse s slogovno dovršeno estetiko

in lepoto, ki bo trajala več let.

Lastnosti, ki zagotavljajo kakovost

- Material Fusiontec, izdelan v Nemčiji
- Neporozna površina
- Odpornost proti praskam in odrgninam
- Odlično prevajanje in shranjevanje toplote
- Odpornost proti vročini do 450°
- Širok rob za prijemanje
- Okvir za serviranje iz visokokakovostnega hrastovega lesa, naoljen, za estetsko in priročno postavitve na mizo
- Ob upoštevanju napotkov v nadaljevanju je nega materiala Fusiontec preprosta, posoda pa neuničljiva.

Pred prvo uporabo natančno preberite vsa pomembna navodila v nadaljevanju.

Visoki pekači WMF Fusiontec

Navodila pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo odstranite morebitne nalepke, visoki pekač sperite z vročo vodo in ga dobro obrišite.

- Ni primeren za uporabo na štedilniku.

Navodila za varno uporabo

- Upoštevajte, da je material Fusiontec odličen

prevodnik toplote, zato se lahko površine pri uporabi v pečici v kratkem času zelo segrejejo. Vedno uporabite primerne, toplotno odporne prijemalke, da preprečite poškodbe.

- Za lastno varnost vroče visoke pekače premikajte ali prenašajte tako, da jih trdno držite za robove za prijemanje.
- Vročih visokih pekačev nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Vroče visoke pekače odlagajte samo na podlage, odporne na vročino, ali uporabite okvir za serviranje.
- Ob rob visokih pekačev ne udarjajte s kuhalnicami ali drugimi pripomočki.

Navodila za čiščenje in nego

- Po uporabi čim prej sperite z vročo vodo.
- Če se kljub previdnosti jed močno zažge, takoj odstranite temno obarvane dele. V visok pekač vlijte malo vrele vode in sredstva za čiščenje, da se trdovratni ostanki hrane namočijo, nato pa jih nežno odstranite z mehko gobico ali ščetko.
- Ne uporabljajte jeklene volne ali grobih čistil.
- Visoki pekači iz materiala Fusiontec so primerni za pomivalni stroj. Vendar se lahko pri tem spremeni barva površine. To ne vpliva na delovanje. Zaradi tega priporočamo ročno čiščenje.
- Visoke pekače vedno shranjujte dobro osušene.

Navodila glede lesenega okvirja za serviranje

- Okvir za serviranje je izdelan iz kakovostnega evropskega hrastovega lesa, za zaščito pred madeži in praskami ter ohranjanje kakovosti pa je premazan z jedilnim oljem. Okvir za serviranje lahko zato pusti sledi olja in vonj, ki pa nikakor niso škodljivi za zdravje.
- Les je naraven proizvod, zato so možne razlike v barvi in nepravilnosti, ki nastanejo zaradi rasti. To ni pomanjkljivost, temveč poudarja naravni izvor materiala.
- Upoštevajte, da je servirni okvir primeren samo za uporabo na mizi. Servirnega okvirja ne vstavljajte v pečico!
- Po potrebi okvir obrišite z vlažno krpo.
- Servirnega okvirja ne uporabljajte za prenašanje visokih pekačev – nevarnost poškodb!

Primerni dodatki – niso del obsega dobave:

Za visoke pekače WMF Fusiontec so na voljo primerne pokrovi 2 v 1. Pokrovi so iz stekla in platinastega silikona ter imajo široko, protizdrsno površino za prijemanje. Hkrati jih je mogoče uporabiti na dva načina: po izbiri v pečici ali za zrakotesno zapiranje ter shranjevanje visokega pekača v hladilniku.

- 2 v 1 pokrov za visoki pekač, velikost S
17 6426 7390
- 2 v 1 pokrov za visoki pekač, velikost M
17 6427 7390
- 2 v 1 pokrov za visoki pekač, velikost L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
DE – 73312 Geislingen/Steige
Nemčija

Posuda za pečenje s okvirom za posluživanje

Iskrene čestitke na Vašem izboru. Odlučili ste se za kvalitetan proizvod WMF-a. Visokokvalitetni materijali, prvoklasna izrada i pažljiva provjera kvalitete jamče vrlo dugi vijek trajanja. Sofisticirani dizajn i dobro osmišljena funkcionalnost jamče visok stupanj uporabljivosti.

Posude za pečenje koje su dio WMF-ove kolekcije za pećnice iz serija Fusiontec i Profi Resist, također zadivljuju dobro osmišljenim dodacima. Unutar modularnih sustava su (također) odvojeno dostupni drveni okviri za posluživanje, kao i poklopci posuđa za pečenje 2-u-1 i mogu se podjednako upotrebljavati za obje serije.

Fusiontec iz WMF-a kombinira brzinu bakra, sposobnost akumuliranja topline lijevanog željeza, otpornost na ogrebotine koje ima staklo, otpornost na koroziju nehrđajućeg čelika i ujednačenost rezultata pečenja koje posjeduje aluminij - sve u jedinstvenom materijalu. Rezultat: Brzo zagrijavanje, izvrsna raspodjela i akumulacija topline za kuhanje uz uštedu energije i besprijeorne rezultate pečenja i kuhanja. Izuzetno tvrda površina je čvrsta, otporna

na ogrebotine i habanje, izuzetno je izdržljiva i prikladna za pranje u perilici posuđa - a sve to sa stiliziranom estetikom i ljepotom koja će trajati dugi niz godina.

Značajke kvalitete

- Materijal Fusiontec proizveden je u Njemačkoj
- Neporozna završna obrada površine
- Otporan na urezivanje i habanje
- Izvrsna provodljivost i akumuliranje topline
- Otpornost na toplinu do 450 °
- Široki rub za hvatanje
- Okvir za posluživanje izrađen od visokokvalitetnog hrastovog drveta, nauljenog, za estetski-praktičnu prezentaciju na stolu
- Ako se pridržavate sljedećih uputa, lak je za održavanje te neuništiti.

Prije prve upotrebe pažljivo i u potpunosti pročitajte sljedeće važne napomene.

Posude za pečenje Fusiontec iz WMF-a

Napomene prije prve upotrebe

- Prije prve upotrebe uklonite sve eventualno postojeće naljepnice, posudu za pečenje isperite vrućom vodom i dobro osušite.
- Nije prikladno za uporabu na štednjaku.

Napomene za sigurnu uporabu

- Imajte na umu da je Fusiontec izvrstan provodnik topline i zato površine, ali i ručke, mogu nakon kratkog vremena postati jako vruće, kada se posuda upotrebljava u pećnici. Uvijek upotrebljavajte prikladne zaštitne rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede.
- Radi vlastite sigurnosti vruće posude premještajte ili nosite samo za rubove za hvatanje i čvrsto ih držite.
- Vruće posude za pečenje nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Vruće posude za pečenje stavljajte samo na površine otporne na toplinu ili upotrijebite okvir za posluživanje.
- Ne stavljajte kuhače ili druga kuhinjska pomagala na rub posude za pečenje.

Upute za čišćenje i njegu

- Nakon upotrebe što je prije moguće isperite vrućom vodom.
- Ako usprkos svom oprezu nešto jako zagori, odmah uklonite crne zagorjele naslage. U tu svrhu u posudu za pečenje dodajte malo vode i sredstva za njegu i zakuhajite, odmaknite sa štednjaka, ostavite zapečene naslage da omekšaju, a zatim ih nježno uklonite mekom spužvom ili četkom.
- Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu ili abraziv-

na sredstva koja sadrže pijesak.

- Posude za pečenje od materijala Fusiontec mogu se prati u perilici za posuđe. Međutim, to može prouzročiti promjenu boje površine. Time se ne narušava njegova funkcija. Stoga preporučujemo ručno čišćenje.
- Posudu za pečenje pospremite kada se dobro osuši.

Upute za okvir za posluživanje od drveta

- Okvir za posluživanje izrađen je od visokokvalitetnog europskog hrasta i zaštićen uljem kako bi se spriječilo nastajanje mrlja i ogrebotina te održala kvaliteta. Okvir za posluživanje može na taj način ostaviti ostatke ulja i mirise, ali oni nikada nisu štetni za zdravlje.
- Drvo je prirodni proizvod i zato uvijek može imati razlike u boji i nepravilnosti vezane uz rast. To nije nedostatak, nego naglašava prirodno porijeklo materijala.
- Imajte na umu da je okvir za posluživanje prikladan samo za prezentaciju na stolu. Okvir za posluživanje ni u kojem slučaju ne stavljajte u pećnicu!
- Kako biste ga očistili, okvir obrišite vlažnom krpom.
- Okvir za posluživanje nikada nemojte upotrebljavati za prijevoz posude za pečenje - opasnost

od ozljeda!

Pripadající dodací – nisu dio opsega isporuke:

Kod WMF-ovih posuda za pečenje Fusiontec dostupni su pripadajući 2-u-1 poklopci za posude za pečenje. Poklopci su od stakla i platinastog silikona i imaju široku protukliznu površinu ručke. Poklopci se mogu upotrebljavati s obje strane: u pećnici ili za hermetičko zatvaranje i držanje posude za pečenje u hladnjaku.

- 2-u-1 poklopac za posudu za pečenje, veličina S 17 6426 7390
- 2-u-1 poklopac za posudu za pečenje, veličina M 17 6427 7390
- 2-u-1 poklopac za posudu za pečenje, veličina L 17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Njemačka

Pekáč se servírovacím podstavcem

Gratulujeme Vám k Vaší volbě. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt od společnosti WMF. Vysoce kvalitní materiály, prvotřídní zpracování a pečlivé kontroly kvality jsou zárukou velmi dlouhé životnosti. Vyspělá konstrukce a promyšlená funkčnost zajišťují velké výhody při používání.

Pekáče z kolekce produktů WMF do trouby a série Fusiontec a Profi Resist disponují navíc promyšleným příslušenstvím. V rámci modulárního systému lze v obou sériích použít jak dřevěný servírovací podstavec, tak poklici na pekáč 2 v 1, které lze zakoupit (také) zvlášť.

Materiál Fusiontec od společnosti WMF kombinuje rychlost typickou pro měď, schopnost akumulace tepla typickou pro litinu, odolnost vůči poškrábání typickou pro sklo, odolnost vůči korozi typickou pro nerezovou ocel a rovnoměrné propečení typické pro hliník – vše v jednom jedinečném materiálu. Výsledek: Rychlé rozpálení, vynikající rozložení a akumulace tepla pro úsporné vaření a dokonalé výsledky při smažení a vaření. Extrémně tvrdý povrch je robustní, odolný vůči poškrábání a otěru, má

mimořádně dlouhou životnost a je vhodný do myčky nádobí – a to vše se stylovou estetikou a krásou, která vydrží po mnoho let.

Znaky kvality

- Materiál Fusiontec vyrobený v Německu
- Uzavřený povrch bez pórů
- Odolnost vůči pořezání a otěru
- Vynikající vedení a akumulace tepla
- Odolný proti teplotám do 450 °C
- Široký okraj pro uchopení
- Servírovací podstavec z vysoce kvalitního dubového dřeva, naolejovaný, pro estetické a praktické stolování
- Materiál Fusiontec se při dodržování následujících pokynů snadno udržuje a je nezníčitelný.

Před prvním použitím si prosím pozorně přečtěte veškeré následující důležité pokyny.

Pekáče WMF Fusiontec

Pokyny před prvním použitím

- Před prvním použitím odstraňte všechny případné nálepy, pekáč omyjte horkou vodou a dobře jej osušte.
- Není vhodné k použití na sporáku.

Pokyny pro bezpečné používání

- Mějte prosím na paměti, že materiál Fusiontec velmi dobře vede teplo, a proto se povrchy při použití v peči troubě během krátké doby velmi rozpálí. Vždy používejte vhodné, tepelně odolné chňapky na hrnce, abyste se neporanili.
- Pro zachování vlastní bezpečnosti posouvejte nebo přenášejte horké pekáče výhradně za uchopovací okraje a pevně je držte.
- Nikdy nenechávejte horké pekáče bez dozoru.
- Horké pekáče pokládejte pouze na tepelně odolné podložky nebo používejte servírovací podstavec.
- Neoklepávejte vařečku nebo jiné kuchyňské pomůcky o okraj pekáče.

Pokyny k čištění a péči

- Po použití co nejdříve opláchněte horkou vodou.
- Kdyby se i přes veškerou opatrnost jídlo silně připeklo a přichytilo, ihned odstraňte černé připáleniny. Za tímto účelem nalijte do pekáče trochu vroucí vody a čisticího prostředku, nechte přichycené zbytky jídla odmočit a poté je šetrně odstraňte měkkou houbičkou nebo kartáčkem.
- Na čištění nikdy nepoužívejte drátěnku nebo abrazivní čisticí prostředek.
- Pekače z materiálu Fusiontec je možné umývat v

myčce nádobí. Může to nicméně vést ke změně zbarvení povrchu. Funkčnost tím není nijak ovlivněna. Doporučujeme proto provádět čištění ručně.

- Pekače skladujte dobře osušené.

Pokyny k dřevěnému servírovacímu podstavci

- Servírovací podstavec je vyrobený z vysoce kvalitního evropského dubového dřeva a je ošetřený stolním olejem, aby se na něm netvořily skvrny a škrábance a uchoval si kvalitu. Proto mohou po servírovacím podstavci zůstat stopy a zápach oleje, které však v žádném případě nejsou zdraví škodlivé.
- Dřevo je přírodní produkt, může proto vykazovat barevné rozdíly a nepravidelnosti způsobené růstem. Nejedná se o závadu, naopak to potvrzuje přírodní původ materiálu.
- Mějte prosím na paměti, že servírovací podstavec je určený pouze pro stolování. Servírovací podstavec nikdy nevkládejte do peči trouby!
- Při čištění podstavec otřete vlhkým hadříkem.
- Servírovací podstavec nikdy nepoužívejte k přemisťování pekáče – hrozí poranění!

Vhodné příslušenství – není součástí dodávky:

K pekáčům WMF Fusiontec jsou k dispozici vhodné

poklice na pekáč 2 v 1. Poklice jsou vyrobeny ze skla a platinového silikonu a mají široké, protiskluzové úchopy. Poklice lze přitom používat oboustranně: buď v peči troubě nebo jako vzduchotěsné víko pro uskladnění pekáče v chladničce.

- Poklice na pekáč 2 v 1, velikost S
17 6426 7390
- Poklice na pekáč 2 v 1, velikost M
17 6427 7390
- Poklice na pekáč 2 v 1, velikost L
17 6430 7390

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Německo

