

# Fusiontec



Bräter mit Glasdeckel  
Bedienungs- und Pflegehinweise

Roasting pan with glass lid  
Instructions for use and care

Plat à four avec couvercle  
Conseils d'utilisation et d'entretien

Besuguera con tapa de cristal  
Indicaciones de uso y cuidado

Rostiera con coperchio di vetro  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

带玻璃锅盖的烤锅  
操作和保养指南

Braadslee met glazen deksel  
Gebruiks- en onderhoudsinstructies

Steggryta med glaslock  
Anvisningar för användning och skötsel

Stekegryte med glasslokk  
Bruks- og vedlikeholdsanvisning

Stegeso med glaslåg  
Betjenings- og vedligeholdelsesvejledning

Жаровня с крышкой из стекла  
Инструкция по использованию и уходу

Cam kapaklı kızartma tenceresi  
Kullanım ve bakım talimatları

Naczynie do pieczenia ze szklaną pokrywką  
Instrukcja użycia i pielęgnacji

로스팅 팬, 유리 뚜껑 포함  
사용 및 관리 요령

ガラス製の蓋付きローストパン  
使用およびお手入れの方法

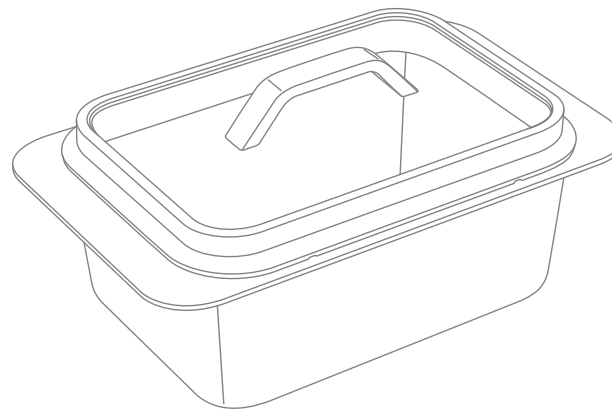
Pekač s steklenim pokrovom  
Navodila za uporabo in nego

Pekač sa staklenim poklopcem  
Upute za uporabu i održavanje

Pekáč se skleněnou poklicí  
Pokyny k obsluze a péči

# Fusiontec

Bräter mit Glasdeckel | roasting pan with glass lid



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.



Electro



Glass-ceramic



Gas



Induction

## Bräter mit Glasdeckel

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.

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 Kochergebnisse. 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°
- Für den Backofen und alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde
- Besonders geeignet zum scharfen Anbraten
- Breiter Griffrand
- Sichtkochdeckel aus Glas, Silikon und mit wärmeisolierendem Hohlgriff aus Cromargan®
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich

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

### Hinweise vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
- Füllen Sie den Bräter zu 2/3 mit Wasser, geben Sie 2-3 Esslöffel Haushaltssessig dazu und kochen Sie das Essigwasser 5-10 Minuten auf.
- Spülen Sie nach dem Abkühlen alle Teile gründlich von Hand und trocknen Sie Bräter und Deckel sorgfältig ab.

### Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Bitte beachten Sie, dass Fusiontec 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 den Bräter dabei nur an den Griffändern an und berühren Sie mit dem heißen Bräter keine anderen Personen.
- Den Bräter niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zur Beschädigung des Bräters oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Vermeiden Sie bei heißen Glasdeckeln schockartiges Abschrecken oder das Absetzen auf kalten Unterlagen.
- Zum Abnehmen des Deckels greifen Sie diesen immer nur am Deckelgriff. Öffnen Sie den Deckel bitte niemals seitlich oder zum Körper hin. Der Dampf sollte immer weg vom Körper entweichen!
- Lassen Sie den heißen Bräter niemals unbeaufsichtigt.

- Stellen Sie den heißen Bräter nur auf hitzebeständige Unterlagen.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie, falls vorhanden, einen Feuerlöscher oder im Notfall eine feuchte Decke und decken Sie damit die Flammen ab, um sie zu ersticken.

### 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 den Bräter nochmals kurz, bis sich der Deckel wieder abnehmen lässt.
- Schlagen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab. Dieser könnte beschädigt werden.
- Berühren Sie unmittelbar nach dem Kochen oder Braten nicht die Herdoberfläche. Dies gilt auch für Induktionsherde.

### Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

Die maximale Hitzezufuhr hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe oder Deckel). Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

Bräter: 450°  
Silikondeckel mit Glas: 180°

### 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 im Bräter etwas Wasser und Pflegemittel zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, festsitzende Speisereste aufweichen lassen und abschließend mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Bräter und Deckel sind spülmaschinengeeignet. Allerdings kann die Reinigung in der Spülmaschine zu Farbveränderungen am Silikon und der Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.

- Trocknen Sie Bräter und Deckel nach der Reinigung gut ab.

### Hinweise zur Zubereitung

#### Der richtige Umgang mit heißem Fett

- Tupfen Sie das Gargut gründlich trocken, bevor Sie es in heißem Fett anbraten. So vermeiden Sie Verbrennungen durch heiße Fettspritzer.
- Überhitzen Sie das Fett nicht.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie, falls vorhanden, einen Feuerlöscher oder im Notfall eine feuchte Decke und decken Sie damit die Flammen ab, um sie zu ersticken.

#### Frittieren:

- Füllen Sie den Bräter bis maximal zur Hälfte mit geeignetem Fett.
- Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel. So verhindern Sie Verbrennungen durch überschäumendes Fett.

#### Tipps zum Anbraten:

- Der Bräter verfügt über einen extrastarken Stahlkern und ist hervorragend für das scharfe Braten bei hohen Temperaturen geeignet.

- Stellen Sie den kalten Bräter auf die Herdplatte, geben Sie ein wenig Fett hinein und erhitzen Sie mit maximaler Heizstufe.
- Verteilen Sie das Fett durch Schwenken gleichmäßig. Sobald das Fett deutliche Schlieren zieht oder leicht zu perlen beginnt, geben Sie das Fleisch in den Bräter und drücken Sie es etwas am Boden an.
- Regulieren Sie die Energiezufuhr des Herdes nach unten.
- Warten Sie, bis das Eiweiß gerinnt und sich die Poren des Fleisches geschlossen haben. Sobald eine appetitliche braune Kruste entstanden ist, löst sich das Fleisch von selbst vom Boden und Sie können es mühelos wenden

#### Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie den Bräter nie ohne Inhalt, da Überhitzung den Bräter beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Ihrem Bräter.

#### Hinweis für Glaskeramikkochfelder

Halten Sie die Kochzone sauber, denn Schmutzreste zwischen dem Boden des Bräters und dem Kochfeld könnten die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

## Roasting pan with glass lid

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.

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 aluminium – 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°

- Suitable for all kinds of hobs, including induction hobs
- Perfect for flash frying
- Wide grip edge
- See-through glass and silicone cooking lid with heat-insulating hollow handle made of Cromargan®
- Easy to clean and hard-wearing if the following instructions are observed

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

### Steps before using for the first time

- Remove all stickers before using for the first time.
- Fill the roasting pan 2/3 with water, add 2-3 tablespoons of vinegar and then boil the vinegar solution for 5-10 minutes.
- Once cool, rinse all of the parts thoroughly by hand and carefully dry the roasting pan and lid.

### 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 cooking and frying on the hob as well as when used in

the oven. Always use suitable, heat-resistant oven gloves to avoid injury. Only carry the roasting pan using the handles, and be careful not to touch anybody else with the hot pan.

- Never heat an empty roasting pan, and ensure that the liquid from cooked food never completely evaporates. Failure to do so can result in the food being burned, or cause damage to the roasting pan or heat source.
- Avoid immersing hot glass lids in water or placing them on cold surfaces.
- Always hold the lid at the handle when removing. Never open the lid to the side or towards your body. The steam should always escape away from the body!
- Never leave the hot roasting pan unattended.
- Only ever place the hot roasting pan on heat-resistant surfaces.
- Never extinguish burning fat with water. If possible, use a fire extinguisher to extinguish the flames or cover with a wet tablecloth in an emergency.

### 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, reheat the roasting pan briefly until the lid becomes free again.
- Do not knock spoons or other kitchen utensils against the pouring rim. This could damage the rim.
- Do not touch the surface of the hob immediately after boiling or frying. This also applies to induction hobs.

### Temperature specifications when using in the oven

The maximum heat supply depends on the parts with the lowest temperature resistance (handles or lid). Never use the oven's grill function with glass lids.

Roasting pan: 450°

Silicone lid with glass: 180°

### 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, bring a little water and cleaning product to the boil in the roasting pan, remove from the hob, 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 roasting pan and lid are dishwasher-safe. However, cleaning in the dishwasher can lead to discolouration of the silicone and the surface, although this does not impair the function. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the roasting pan and lid thoroughly after cleaning.

### Preparation instructions

#### Handling hot fat correctly

- Thoroughly dab food dry before frying in hot fat in order to avoid burns caused by hot oil splashes..
- Do not overheat the fat.
- Never extinguish burning fat with water. If possible, use a fire extinguisher to extinguish the flames or cover with a wet tablecloth in an emergency.

#### Deep-frying:

- Fill the roasting pan no more than half way with suitable fat.

- Do not use a lid when frying food. This prevents burns caused by fat frothing over.

#### Tips for frying:

- The roasting pan has an extra-sturdy steel core and is ideal for flash frying at high temperatures.
- Place the cold roasting pan on the hotplate, add a little fat and heat at maximum heat.
- Distribute the fat evenly by rotating the pan. When streaks appear in the fat or it starts to bubble slightly, add the meat to the roasting pan and gently press it down.
- Turn down the heat on the hob.
- Wait until the protein has solidified and the pores of the meat are sealed. As soon as an appetising golden brown crust has formed, the meat will detach itself from the base of the pan by itself and you can then turn it easily.

#### Information for induction hobs

Please note: induction is a very rapid heat source. Never heat an empty roasting pan, 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 roasting pan is faulty.

#### Information for glass ceramic hobs

Keep the cooking area clean, because dirt residues between the bottom of the roasting pan and the hob could scratch the glass ceramic surface.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

## Rôtissoire avec couvercle en verre

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.

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°
- Compatible four et tous feux, induction comprise
- Particulièrement bien adapté pour saisir les aliments à feu vif
- Large rebord
- Couvercle en verre transparent, silicone et avec poignée creuse isolante en Cromargan®
- Inusable et facile à entretenir si vous respectez les consignes ci-après

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

#### **Consignes avant la première utilisation**

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants.
- Remplissez la rôtissoire aux 2/3 d'eau, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de ménage et faites bouillir pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois que toutes les pièces ont refroidi, rincez-les abondamment à la main et essuyez soigneusement la rôtissoire et le couvercle.

#### **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 lors de la cuisson sur la cuisinière, ainsi qu'en cas d'utilisation au four. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants de cuisine adaptés et résistants à la chaleur. Saisissez la rôtissoire uniquement par le rebord et ne touchez jamais d'autres personnes avec la rôtissoire chaude.
- Ne faites jamais chauffer la rôtissoire sans contenu et faites en sorte que le liquide des aliments ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous risquez de brûler les aliments, d'endommager la rôtissoire ou la source de chaleur.
- Évitez de refroidir d'un coup les couvercles en verre chauds ou de les placer sur des surfaces froides.
- Pour retirer le couvercle, saisissez-le toujours par le manche. Ne soulevez jamais le couvercle sur le côté ou en direction de votre corps. La vapeur doit toujours s'échapper loin du corps !
- Ne laissez jamais la rôtissoire chaude sans surveillance.
- Ne posez la rôtissoire chaude que sur des supports thermorésistants.

- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Si possible, utilisez un extincteur ou bien une couverture mouillée pour éteindre les flammes.

#### **Autres consignes et conseils d'utilisation**

- Utilisez le niveau de cuisson maximal uniquement pour porter à ébullition ou pour saisir les aliments. Repassez ensuite sur un niveau de cuisson moyen ou faible.
- La cuisson à l'étouffée (pauvre en eau) se fait uniquement à basse température.
- Lorsque le couvercle est bien positionné, un vide risque de se créer lors du refroidissement et le couvercle peut rester collé par effet ventouse. Dans ce cas, réchauffez brièvement la rôtissoire jusqu'à ce qu'il soit possible de retirer le couvercle.
- Ne tapez pas de mouvettes ou d'autres ustensiles de cuisine contre le bord verseur. Vous risqueriez de l'endommager.
- Ne touchez pas la surface de la table de cuisson immédiatement après la cuisson. Cela s'applique aussi aux tables à induction.

### Prescriptions de température pour l'utilisation au four

L'apport de chaleur maximal dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées ou couvercle). N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

Rôtissoire : 450°

Couvercle de silicone avec verre : 180°

### 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, portez à ébullition un peu d'eau et du produit de lavage dans la rôtissoire, sortez du feu, 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.
- La rôtissoire et le couvercle sont lavables en lave-vaisselle. Toutefois, le nettoyage en lave-vaisselle risque d'occasionner des changements de couleur au niveau de la silicone et

de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.

- Essuyez bien la rôtissoire et le couvercle après rinçage.

### Conseils de préparation

#### Cuisiner en toute sécurité avec des matières grasses chaudes

- Tamponnez correctement les aliments à cuire avec du papier jusqu'à ce qu'ils soient bien secs avant de les cuire dans de la graisse chaude. Vous éviterez ainsi les brûlures dues aux projections de graisse brûlantes.
- Ne surchauffez pas la graisse.
- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Si possible, utilisez un extincteur ou bien une couverture mouillée pour éteindre les flammes.

#### Friture :

- Remplissez la rôtissoire avec une graisse appropriée, au maximum jusqu'à mi-hauteur.
- N'utilisez pas de couvercle pour frire. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par des débordements de graisse.

### Conseils de rissolage :

- Grâce à son noyau en acier ultrarésistant, la rôtissoire est parfaitement adaptée à la cuisson à des températures élevées.
- Placez la rôtissoire froide sur la plaque, versez un peu de graisse et faites chauffer à feu vif.
- Répartissez la graisse uniformément en inclinant l'ustensile. Dès que la graisse forme des stries ou commence légèrement à former des bulles, mettez la viande dans la rôtissoire et pressez-la quelque peu contre le fond.
- Réduisez le feu sur la cuisinière.
- Chauffez jusqu'à ce que les albumines ruissent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une appétissante croûte brune apparaît, la viande se décolle toute seule du fond de la casserole et vous pouvez la retourner sans effort.

### Instructions pour les tables à induction

Attention : l'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas la rôtissoire sans contenu, car la surchauffe peut l'endommager. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre cuisinière ou de votre rôtissoire.

### Instructions pour les plaques vitrocéramiques

Veillez à garder la zone de cuisson propre. En effet, les restes situés entre le fond de la rôtissoire et la plaque de cuisson risquent de rayer la surface de la plaque vitrocéramique.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Allemagne



## Besuguera con tapa de cristal

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.

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°
- Apta para todo tipo de cocinas y hornos, también para las cocinas de inducción
- Especialmente indicada para freír a altas temperaturas
- Borde de agarre más ancho
- Tapa transparente de cristal, silicona y con asa hueca que aísla el calor, de Cromargan®
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso

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

### Advertencias antes del primer uso

- Antes del primer uso, retire los posibles adhesivos que hubiera en el producto.
- Llene la besuguera con 2/3 de agua, añada 2-3 cucharadas soperas de vinagre de mesa y hierva el agua con vinagre durante 5-10 minutos.
- Una vez que todo se haya enfriado, lave bien todas las piezas a mano y seque bien la besuguera y la tapa.

### Indicaciones para un uso seguro

- Tenga en cuenta que Fusiontec es un excelente conductor del calor y, por lo tanto, al usar la besuguera para cocinar y freír sobre una placa de cocción o en el horno, las superficies se calientan mucho después de poco tiempo. Utilice siempre guantes para el horno resistentes al calor adecuados para evitar posibles lesiones. Sujete la besuguera únicamente por los bordes de agarre y nunca toque a ninguna otra persona con la besuguera caliente.
- No caliente nunca la besuguera sin contenido y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, la comida se puede quemar y la besuguera se puede estropear, e incluso la fuente de calor podría verse afectada.
- No vierta nunca agua fría sobre las tapas de cristal calientes ni coloque las tapas calientes sobre bases frías.
- Para quitar la tapa sosténgala siempre solo por el mango. Nunca abra la tapa lateralmente o hacia su cuerpo. El vapor que sale debe alejarse siempre del cuerpo.
- Nunca deje la besuguera caliente sin vigilancia.
- Coloque la besuguera caliente solo sobre superficies resistentes al calor.

- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Use un extintor de incendios si tiene uno a mano o, en caso de emergencia, cubra las llamas con una manta húmeda para extinguir las.

### Otras indicaciones y consejos para el uso

- Utilice el nivel máximo de calentamiento solamente para la cocción rápida o para freír brevemente los alimentos. Después baje a fuego medio o lento.
- Utilice solo bajas temperaturas sobre todo al cocer con poco líquido.
- El buen asiento de la tapa puede hacer que una vez que se enfríe, la tapa quede adherida a causa del vacío que se forma. En ese caso, caliente de nuevo la besuguera brevemente hasta que pueda quitar la tapa.
- No golpee el cucharón ni otros utensilios de cocina contra el borde vertedor. El borde podría sufrir daños.
- No toque la superficie de la cocina inmediatamente después de cocinar o freír. Lo mismo rige para las cocinas de inducción.

### Indicaciones de temperatura para la utilización en el horno

El aporte máximo de calor depende de las piezas con la menor resistencia al calor (asas o tapa). No utilice la función de parrilla del horno cuando use tapas de vidrio.

Besuguera: 450°

Tapa de silicona con cristal: 180°

### Advertencia de cuidado y limpieza

- Lávela 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, hierva un poco de agua con producto para cuidado en la besuguera, retirela de la placa de cocción, remoje los restos pegados y retirelos después con cuidado con una esponja suave o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- La besuguera y la tapa son aptas para el lavavajillas. No obstante, la limpieza en el lavavajillas puede producir cambios en el color de la silicona y en la superficie. No obstante, el funcionamiento no se verá perjudicado. Por tanto, recomendamos el lavado a mano.

- Después del lavado, seque bien la besuguera y la tapa.

### Indicaciones para la preparación de alimentos

#### El manejo adecuado de la grasa caliente

- Seque bien el alimento antes de freirlo en grasa caliente. De esta forma evitará quemaduras por salpicaduras de grasa caliente.
- Nunca sobrecaliente la grasa.
- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Use un extintor de incendios si tiene uno a mano o, en caso de emergencia, cubra las llamas con una manta húmeda para extinguirlas.

#### Freír:

- Llene la besuguera como máximo hasta la mitad con grasa adecuada.
- Para freír no utilice la tapa. De esta forma evitará quemaduras por rebosamiento de grasa.

#### Consejos para freír rápidamente:

- La besuguera tiene un núcleo de acero extra fuerte y es excelente para freír a altas temperaturas.
- Coloque la besuguera fría sobre la placa de cocina, añada un poco de grasa y caliente con el nivel máximo de calentamiento.

- Haga girar la besuguera para distribuir la grasa de manera uniforme. En cuanto la grasa comience a crepitar o a formar pequeñas burbujas, coloque la carne en la besuguera y presione la carne contra el fondo.
- Baje la energía de la cocina.
- Espere a que la proteína de la carne se coagule y los poros se cierren. Verá que en cuanto aparezca una sabrosa costra marrón, la carne se separará sola del fondo de la sartén y podrá darle la vuelta sin esfuerzos.

#### Indicaciones para cocinas de inducción

Tenga en cuenta lo siguiente: la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la besuguera vacía, ya que un sobrecalentamiento podría estropearla. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. Este ruido es una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o su besuguera.

#### Advertencias para cocinas de vitrocerámica

Mantenga la zona de cocción limpia, pues los restos de suciedad entre el fondo de la besuguera y la placa de cocina pueden arañar la superficie de vitrocerámica.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Alemania

## Rostiera con coperchio di vetro

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.

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 alla 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°
- Adatta al forno e a tutti i piani di cottura, anche a induzione
- Particolarmente adatta per rosolare
- Bordo largo da afferrare facilmente
- Coperchio a vista in vetro, silicone e con manici ergonomici vuoti con isolamento termico in Cromargan®
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrà un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione

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

#### Indicazioni preliminari

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi.
- Riempire 2/3 della rostiera con acqua, aggiungere 2-3 cucchiaini di aceto e far bollire l'acqua con l'aceto per 5-10 minuti.
- Una volta raffreddati, risciacquare a fondo e asciugare accuratamente sia la rostiera che il coperchio.

### 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 per cuocere o stufare su un piano di cottura o per cuocere nel forno. Per evitare lesioni, utilizzare sempre un guanto da forno termico adatto. Prendere la rostiera solo dai manici e non toccare altre persone con la rostiera calda.
- Non riscaldare mai la rostiera senza contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non evaporino mai completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alla rostiera o alla fonte di calore.
- Evitare di scuotere vigorosamente o appoggiare il coperchio di vetro caldo sulle superfici fredde.
- Per togliere il coperchio, afferrarlo sempre dal manico. Non aprire mai il coperchio lateralmente o rivolto verso il proprio corpo. Il vapore dovrebbe defluire sempre lontano dal corpo.
- Non lasciare mai incustodita la rostiera calda.
- Appoggiare la rostiera calda esclusivamente su supporti resistenti al calore.

- Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Se possibile prendere un estintore, oppure in emergenza una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

### Particolari indicazioni e consigli per l'utilizzo

- Utilizzare il livello di calore massimo solo per avviare la cottura o rosolare. Poi tornare al calore medio o basso.
- In particolare, lavorare ad un livello di calore ridotto per le cotture con poca acqua.
- Il coperchio se lasciato completamente appoggiato in fase di raffreddamento potrebbe attaccarsi tramite il sottovuoto creato. In questo caso riscaldare di nuovo brevemente la rostiera fino a quando il coperchio si stacca.
- Non battere il cucchiaino o altri utensili da cucina sul bordo per versare. Lo si potrebbe danneggiare.
- Non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura o rosolatura. Ciò vale anche nel caso di piani di cottura a induzione.

### **Indicazioni relative alla temperatura per l'impiego in forno**

L'apporto massimo di calore dipende dai componenti con la resistenza alle temperature più bassa (manici o coperchio). Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.

Rostiera: 450°

Coperchio in silicone con vetro: 180°

### **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, portare ad ebollizione un po' di acqua bollente e detersivo nella rostiera, 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.
- Rostiera e coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, il lavaggio in lavastoviglie può far cambiare il colore del silicone e delle superfici. La funzionalità non viene comunque pregiudicata. Si consiglia il lavaggio a mano.

- Dopo il lavaggio asciugare bene la rostiera e il coperchio.

### **Istruzioni per la preparazione**

#### **Come comportarsi in caso di grassi caldi**

- Prima di mettere i cibi nel grasso caldo, assicurarsi che siano ben asciutti. In questo modo si evitano ustioni causati da schizzi bollenti.
- Non surriscaldare i grassi.
- Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Se possibile prendere un estintore, oppure in emergenza una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

#### **Per friggere:**

- Riempire la rostiera di grasso adatto al massimo fino a metà.
- Per friggere non usare coperchi. In questo modo si evitano ustioni a causa di olio traboccante.

#### **Consigli per la rosolatura:**

- La rostiera è caratterizzata da un cuore in acciaio estremamente robusto ed è ideale per arrostitire ad alte temperature.
- Appoggiare la rostiera fredda sulla piastra, versarvi una piccola quantità di grasso e riscaldare con il calore al massimo.

- Distribuire il grasso in modo uniforme oscillando. Non appena il grasso forma delle striature chiare oppure inizia leggermente a fumare, aggiungere la carne nella rostiera e pressarla alla base.
- Abbassare la fornitura di energia della cucina.
- Attendere fino a che le proteine non si riprendono e i pori della carne non si chiudono. Quando si forma un'appetitosa crosta scura, la carne si staccherà da sola dalla base e sarà possibile girarla.

#### **Indicazioni per piani di cottura a induzione**

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare la rostiera senza contenuto poiché il surriscaldamento può danneggiarla. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore dovuto a ragioni tecniche e non di un difetto del piano di cottura o della rostiera.

#### **Indicazione per piani di cottura in vetroceramica**

Tenere la zona di cottura pulita, in quanto i residui di sporco tra il fondo della rostiera e il piano di cottura potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germania

## 带玻璃锅盖的烤锅

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。

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°
- 适用于烤箱和所有类型的炉灶，包括电磁炉
- 特别适合猛火急煎
- 宽阔的把手边沿

- 由玻璃和硅胶制成的透明锅盖，附带采用 Cromargan® 材料的隔热中空手柄
- 遵守下列各条注意事项，即可保证易于保养、牢固耐用

请在首次使用前仔细阅读以下重要注意事项。

### 首次使用前注意事项

- 首次使用前请去除所有标贴。
- 请将水注入烤锅至 2/3 处，加入 2-3 汤匙食用醋，将醋水烧开 5-10 分钟。
- 冷却后请您手动彻底冲洗烤锅的所有部件，并将烤锅和锅盖小心抹干。

### 安全使用提示

- 请注意，Fusiontec 具有极佳的导热性，因此在炉灶上烧煮和煎炒以及在烤箱中使用，表面很快便会变得很烫。请您务必使用合适的耐热烤箱专用手套以避免受伤。请只在手柄边缘处抓握烤锅，并且不要用热烤锅接触他人。
- 绝不要将烤锅空烧，并注意不可完全煮干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、烤锅损坏或热源损坏。
- 请避免让滚烫的玻璃盖突然冷却或将其放置在冷的底面上。

- 务必仅可通过锅盖把手取下盖子。切勿从侧面或向着身体打开盖子。蒸汽应始终朝离开身体的方向逸出！
- 切勿让烧热的烤锅无人看管。
- 烧热的烤锅仅可放置在耐热表面上。
- 油脂着火时请绝对不要用水灭火。如有的话请使用灭火器，或者在紧急情况下用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。

### 有关使用的其他提示和指点

- 请将最高加热档只用于烧开或猛火急煎。接着请切换到中档或低档火候。
- 特别是在少水烹饪时仅可采用小火档工作。
- 若锅盖位置正确，则在冷却时会因所产生的真空而牢牢吸住盖子。在这种情况下，请再次短暂地加热烤锅，直到可以取下盖子为止。
- 不要用锅勺或其他厨具敲击锅沿。否则可能造成损坏。
- 请在烧煮和煎炒后不要马上碰触炉灶表面。此条也同样适用于电磁炉。

### 用于烤箱时的温度要求

最大供热量取决于耐热性最低的零部件(锅柄或锅盖)。使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能。

烤锅：450°  
带玻璃的硅胶盖：180°

### 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。为此请将少许水和保养剂倒入烤锅中煮开，从炉灶移开，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。
- 烤锅以及盖子可用洗碗机清洗。但在洗碗机中进行清洁会导致硅胶和表面的颜色发生变化。对于功能则没有影响。因此我们建议您手动清洗。
- 清洗完毕后请将烤锅和盖子彻底擦干。

### 烹饪指南

#### 正确使用热油脂

- 请将食材彻底抹干后再放入热油脂中猛火急煎。这样可避免热油脂四下飞溅造成烫伤。
- 切勿将油脂加热过度。
- 油脂着火时请绝对不要用水灭火。如有的话请使用灭火器，或者在紧急情况下用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。

#### 油炸：

- 请将合适的油脂注入烤锅中最多至其一半。
- 油炸时请不要盖上锅盖。这样可以避免油脂发泡溢出而造成烫伤。

#### 猛火急煎指点：

- 烤锅配有一个特强钢芯，极其适合高温度下的猛火急煎。
- 将冷烤锅放在灶板上，加一点油脂并用最大档加热。
- 请您通过摆动锅子使油脂均匀分布。一旦油脂明显呈条纹状或开始略微起泡时，请将肉放入烤锅中，将其稍稍朝锅底按压。
- 请将炉灶的火候调小。
- 请等候蛋白质凝结，肉的气孔关闭。一旦煎出了一层食欲诱人的棕色脆皮后，肉会自行脱离锅底，很容易便可将其翻面。

#### 电磁炉使用指南

请注意：电磁炉是一种加热极快的热源设备。切勿空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏烤锅。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响的产生是由于技术原因，并不代表您的炉灶或烤锅出现故障。

#### 玻璃陶瓷炉灶使用指南

请保持烹饪区域清洁，因为烤锅底部和灶板间的污垢可能会划伤玻璃陶瓷表面。

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

德国

## Braadslee met glazen deksel

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

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 slijt- vast, buitengewoon duurzaam en vaatwasmachine- bestendig - 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°
- Geschikt voor de oven en alle typen fornuizen, ook voor inductiekookplaten
- Bijzonder geschikt voor scherp aanbraden
- Brede grijpband
- Doorzichtige deksel van glas, siliconen en met
- thermische holle grepen van Cromargan®
- 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.**

### Instructies voor het eerste gebruik

- Verwijder eventueel aanwezige stickers.
- Vul de braadslee voor 2/3 met water, voeg 2-3 eetlepels huishoudazijn toe en kook het azijnwater gedurende 5-10 minuten.
- Laat het mengsel afkoelen en reinig alle onderdelen grondig met de hand. Maak de braadslee en het deksel goed droog.

### Veiligheidsinstructies

- Houd er rekening mee dat Fusiontec een uitstekende warmtegeleider is. Dus bij gebruik in de oven of op het fornuis kunnen de oppervlak- ken (snel) heet worden. Gebruik daarbij altijd

geschikte, hittebestendige ovenwanten om verwondingen te voorkomen. Pak de braadslee alleen vast aan de randen. Houd het hete braadslee uit de buurt van andere personen.

- Verhit nooit een lege braadslee en houd er rekening mee dat het vocht van het voedsel nooit volledig verdampt. Bij niet-naleving kan dit leiden tot het aanbraden van het voedsel of beschadiging van de braadslee of de warmtebron.
- Vermijd dat hete glazen deksel te snel afkoelt, bijvoorbeeld door koud water of koude oppervlakken.
- Verwijder het deksel altijd aan de dekselgreep. Open het deksel nooit zijwaarts of naar het lichaam toe. Laat de hete damp altijd weg van het lichaam ontsnappen!
- Laat een hete braadslee nooit onbeheerd achter.
- Plaats de hete braadslee altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Blus brandend vet nooit met water. Gebruik, indien aanwezig, een brandblusser of in geval van nood een vochtige deken om de vlammen af te dekken, zodat ze verstikken.

### Overige gebruiksinstructies en –tips

- Gebruik het maximale verwarmingsniveau alleen om water aan de kook te brengen of voedsel aan

te braden. Zet de temperatuur daarna terug op gemiddeld of laag.

- Gebruik vooral bij waterarm garen een laag verwarmingsniveau.
- De exacte pasvorm van het deksel kan ertoe leiden dat er bij het afkoelen een vacuüm ontstaat en het deksel zich vastzuigt. Verhit de braadslee in dit geval nogmaals kort, tot het deksel loskomt.
- Klop geen kooklepels of ander keukengerei af op de gietrand. De rand kan beschadigd raken.
- Raak na het koken of braden nooit het oppervlak van het fornuis aan. Dit geldt ook voor inductiekookplaten.

### Temperatuurspecificaties voor gebruik in de oven

De maximale warmtetoevoer is afhankelijk van de delen met de laagste temperatuurbestendigheid (grepen of deksel). Gebruik de braadslee nooit met glazen deksel in combinatie met de grillfunctie van de bakoven.

Braadslee: 450°

Siliconen deksel met glas: 180°

### Reinigings- en onderhoudsinstructies

- Spoel de braadslee 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 braadslee met een beetje water en reinigingsmiddel en breng het aan de kook. Neem de braadslee van het vuur, laat de vastzittende etensresten weken en verwijder het geheel vervolgens voorzichtig met een zachte spons of borstel.
- Gebruik geen staalwol of zandhoudende schuurmiddelen.
- Braadslee en deksel zijn vaatwasmachinebestendig. Reiniging in de vaatwasser kan echter leiden tot verkleuring van de siliconen en het oppervlak. Dit doet geen afbreuk aan de functionaliteit. Daarom adviseren wij handmatig reinigen.
- Droog de braadslee na reiniging goed af.

### Bereidingsinstructies

#### Veilig omgaan met heet vet

- Dep het voedsel grondig droog voordat u het in hete vet gaat aanbraden. Zo voorkomt u brandwonden door hete vetspetters.
- Oververhit het vet niet.

- Blus brandend vet nooit met water. Gebruik, indien aanwezig, een brandblusser of in geval van nood een vochtige deken om de vlammen af te dekken, zodat ze verstikken.

#### Frituren:

- Vul de braadslee tot maximaal de helft met een geschikt vet.
- Frituur altijd zonder deksel. Zo voorkomt u brandwonden door overschuimend vet.

#### Tips voor het aanbraden:

- De braadslee is voorzien van een extra sterke stalen kern en is uitstekend geschikt om scherp te braden bij hoge temperaturen.
- Zet de koude braadslee op het fornuis, voorzie hem van een scheutje braadvet en verhit het vet op maximale temperatuur.
- Verdeel het vet gelijkmatig. Leg, zodra het vet begint te strepen of te borrelen, het vlees in de braadslee en druk het lichtjes aan.
- Pas de temperatuur naar beneden aan.
- Wacht tot het eiwit is gestold en de poriën van het vlees zijn dichtgeschroeid. Zodra er een smakelijke bruine korst is gevormd, komt het vlees vanzelf los van de bodem, zodat u het eenvoudig kunt omdraaien.

### Instructie voor inductiekookplaten

Let op! Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verhit nooit een lege braadslee, omdat oververhitting tot beschadiging kan leiden. Bij hoge kookstanden kan een zoemend geluid hoorbaar zijn. Dit geluid is van technische aard en geen symptoom voor een defect aan uw fornuis of braadslee.

### Instructie voor glaskeramische kookplaten

Houd de kookzone schoon. Vuilresten tussen de bodem van de braadslee en het kookveld kunnen krasen veroorzaken op het glaskeramische materiaal.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Duitsland



## Stekgryta med glaslock

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

I WMF:s Fusiontec förenas kopparens snabba egenskaper, gjutjärnets förmåga att lagra värme, glasets 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 belägningen, som är estetiskt tilltalande och vacker, håller sig dessutom oförändrad under flera år.

### Kvalitetsgenskaper

- Fusiontec Material made in Germany
- Porfri, sluten yta
- Rep- och slittålig
- Enastående värmeledning och -lagring

- Tål värme upp till 450 °C
- Avsedd för användning i ugn och på alla spistyper, även för induktionshällar
- Särskilt lämplig för hård stekning
- Bred handtagskant
- Genomskinligt koklock av glas och silikon med
- värmeisolerande trähandtag av Cromargan®
- Om nedanstående anvisningar följs förblir produkten lättskött och tålig

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

#### Före den första användningen

- Ta bort eventuella etiketter före första användningen.
- Fyll stekgrytan till 2/3 med vatten, tillsätt 2–3 matskedar hushållsättika och låt ättikvattnet koka i 5–10 minuter.
- När stekgrytan och locket har svalnat ska du skölja av delarna grundligt för hand och torka dem noga.

#### Information om säker användning

- Observera att Fusiontec har enastående värmeledande egenskaper och att ytorna därför på kort tid kan bli mycket varma i samband

med tillagning eller stekning på spisen eller vid tillagning i ugn. Använd alltid lämpliga och värmetåliga ugnshandskar för att förhindra skador. Fatta endast tag i stekgrytan med handtagskanttarna och vidrör inte någon annan person med den heta stekgrytan.

- Stekgrytan får aldrig värmas upp utan innehåll. Se till att vätska från maten aldrig ångar bort helt. Om detta inte observeras kan följden bli att maten som håller på att tillagas bränner fast eller att stekgrytan eller värmekällan skadas.
- När man använder varma glaslock ska man inte kyla ned dem hastigt eller lägga ned dem på kalla underlag.
- Fatta alltid endast tag i locket handtag när du ska ta av locket. Öppna aldrig locket åt sidan eller vänt mot kroppen. Ångan ska alltid släppas ut bort från kroppen!
- Lämnar aldrig den varma stekgrytan utan uppsikt.
- Placera endast den varma stekgrytan på värmetåliga underlag.
- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd en brandsläckare, om det finns en sådan, eller i nödfall en fuktig duk och täck över lågorna med den så att de kvävs.

### Övrig information och användningstips

- Använd endast den högsta värmenivån när du börjat laga mat eller steka. Växla sedan tillbaka till mellan- eller den lägsta nivån.
- Använd endast lägre värmenivåer vid stekning utan mycket vatten.
- Det faktum att locket sitter på så bra kan medföra att locket sugas fast efter nedkylningen på grund av det vakuum som har uppstått. I så fall ska du värma upp stekgrytan en kort stund igen tills locket går att ta av igen.
- Slå aldrig av matlagingslevlar eller köksredskap mot grytans kant. Denna kan skadas.
- Vidrör inte spisytan direkt efter tillagningen eller stekningen. Detta gäller även för induktionshällar.

### Temperaturinställningar för användning i ugn

Den maximala tillförda värmen beror på de delar som tål de lägsta temperaturerna (handtag eller lock). Använd aldrig ugnens grillfunktion om grytan har glaslock.

Stekgryta: 450°

Silikonlock med glas: 180°

### 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. Koka upp lite vatten och rengöringsmedel i stekgrytan, ta bort grytan från spisen, blöta upp fastsittande matrester och ta därefter bort dem på ett varsamt sätt med en tvätt-svamp eller en borste.
- Använd inte stålull eller skurmedel som innehåller sand.
- Både stekgrytan och locket kan diskas i diskmaskin. Observera att rengöring i diskmaskin kan leda till färgförändringar på silikonet och ytbeläggningen. Funktionen försämras inte av detta. Vi rekommenderar därför rengöring för hand.
- Torka av stekgrytan och locket ordentligt efter rengöringen.

### Anvisningar för tillagningen

#### Hantera fett på rätt sätt

- Torka av livsmedlet som ska stekas ordentligt innan du steker det i varmt fett. På så sätt förhindrar du brännskador på grund av heta fettstänk.
- Överhetta inte fett.

- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd en brandsläckare, om det finns en sådan, eller i nödfall en fuktig duk och täck över lågorna med den så att de kvävs.

#### Fritera:

- Fyll stekgrytan med lämpligt fett till maximalt hälften.
- Använd inte något lock för friteringen. På så sätt förhindrar du brännskador på grund av fett som skummar över.

#### Stektips:

- Stekgrytan har en extra kraftig stål kärna och passar utmärkt för hård stekning vid höga temperaturer.
- Placera den kalla stekgrytan på spisplattan, håll i lite fett och värme på högsta nivå.
- Fördela fett jämnt genom att skaka lätt på grytan. Så fort fett börjar uppvisa ojämnheter eller pärla sig lägger du ned köttet i stekgrytan och trycker ned det lätt mot botten.
- Sänk värmen på spisen.
- Vänta tills proteinet koagulerar och köttets porer har dragit ihop sig. Så fort det har bildats en aptitlig brun skorpa lossar köttet av sig självt från botten och du kan enkelt vända på det.

### Anvisningar för induktionshällar

Tänk på följande: Induktion är en mycket snabb värmekälla. Värm aldrig upp stekgrytor utan innehåll eftersom stekgrytorna kan skadas vid överhettning. Vid höga stektemperaturer kan ett surrande ljud uppstå. Detta har tekniska orsaker och är inte ett tecken på att något är fel med din spis eller stekgryta.

### Anvisningar för glaskeramikhällar

Håll rent i matlagningsområdet eftersom smutsrester mellan stekgrytans botten och hällen kan repa sönder glaskeramikytan.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Tyskland

## Stekegryte med glasslokk

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 gjennomtenkte funksjonaliteten sikrer høy bruksverdi.

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 matlaging 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.

### Kvalitetskjenne tegn

- Fusiontec Material made in Germany
- Poreløs, lukket overflate
- Ripefast
- Gode varmeledende og -bevarende egenskaper
- Ildfast opptil 450°
- Egnet for stekeovn og alle komfyrtyper, også induksjon

- Særlig egnet til bruning
- Bred gripekant
- Gjennomsiktig lokk av glass, silikon og med
- varmeisolerende håndtak i Cromargan®
- Lett å vedlikeholde og robust hvis man følger anvisningene nedenfor

### Les gjennom følgende viktige informasjon før første gangs bruk.

#### Anvisninger før førstegangs bruk

- Fjern eventuelle klistremerker før første gangs bruk.
- Fyll stekegryten 2/3 med vann, tilsett 2-3 spiseskjeer husholdningseddik og kok eddikvannet i 5–10 minutter.
- Skyll alle delene grundig etter at de er avkjølt, og tørk stekegryten og lokket nøye for hånd.

#### Anvisninger for sikker bruk

- Vær oppmerksom på at Fusiontec er en utmerket varmeleder. Derfor kan overflatene bli svært varme på kort tid ved koking og steking på komfyr samt ved bruk i stekeovn. Bruk bare egnede, varmebestandige grytekluter for å unngå skader. Hold stekegryten kun i gripekantene, og unngå å komme nær andre personer.

- Varm aldri opp stekegryten uten innhold, og pass på at væske i kokekaret aldri fordampes helt. Hvis denne anvisningen ikke følges, kan det føre til at maten svir seg eller skader på stekegryten eller varmekilden.
- Unngå for rask avkjøling av det varme glasslokket eller plassering på kaldt underlag.
- Ta alltid bare i håndtaket når du skal ta av lokket. Åpne aldri lokket mot siden eller mot kroppen. Dampen skal alltid slippes ut vekk fra kroppen.
- La aldri den varme stekegryten stå uten tilsyn.
- Sett den varme stekegryten kun på varmebestandige underlag.
- Slokk aldri brennende fett med vann. Bruk et brannslukningsapparat hvis du har, eller i nødsfall et fuktig teppe og dekk til flammene inntil de er slukket.

#### Andre anvisninger og tips til bruk

- Bruk maksimal temperatur kun til oppkok eller bruning. Slå deretter ned til middels eller lav temperatur.
- Bruk lav temperatur særlig ved tilberedning av mat med lavt væskeinnhold.
- Den gode passformen til lokket kan føre til at lokket suges fast med vakuemet som oppstår under avkjøling. Varm i så fall opp stekegryten kort igjen, til lokket løsner.

- Ikke slå med sleiver eller andre kjøkkenredskaper mot kanten. Den kan bli skadet.
- Ta aldri på komfyroverflaten umiddelbart etter koking eller steking. Dette gjelder også for induksjonsplater.

#### Retningslinjer for temperatur ved bruk i stekeovn

Den maksimale temperaturen avhenger av delene med den laveste varmebestandigheten (håndtak eller deksel). Bruk aldri grillfunksjonen i stekeovnen på glasslokket.

Stekegryte: 450°  
Silikonlokk med glass: 180°

#### 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 en gang. Kok deretter opp vann og rengjøringsmiddel i stekegryten og ta av komfyren, for å myke opp matrester, og fjern dem forsiktig med en myk svamp eller børste.
- Ikke bruk stålull eller skuremidler.
- Stekegryten og lokket kan vaskes i oppvaskmaskin. Rengjøring i oppvaskmaskin kan imidlertid

føre til forandringer i fargen på silikon og overflaten. Dette påvirker ikke funksjonen. Vi anbefaler derfor rengjøring for hånd.

- Tørk stekegryten og lokket godt etter rengjøring.

### Tilberedningsanvisninger

#### Riktig håndtering av varmt fett

- Tørk godt av maten som skal tilberedes før du steker den i varmt fett. Da unngår du å brenne deg fordi det spruter varmt fett.
- Ikke varm fett for mye.
- Sløkk aldri brennende fett med vann. Bruk et brannslukningsapparat hvis du har, eller i nødsfall et fuktig teppe, og dekk til flammene inntil de er sløkket.

#### Frityrsteking:

- Fyll stekegryten maksimalt halvt opp med egnet fett.
- Ikke bruk lokk ved frityrsteking. Da unngår du å brenne deg fordi fett skummer over.

#### Tips til brunng:

- Stekegryten har en ekstra sterk kjerne av stål og egner seg svært godt til brunng ved høy temperatur.
- Sett den kalde stekegryten på kokeplaten, ha i fett og varm opp til maksimal temperatur.
- Fordel fett jevnt ved å bevege på gryten. Så snart fett viser tydelige striper eller begynner å perle lett, letter du kjøttet i stekegryten og trykker det ned mot bunnen.
- Senk temperaturen på komfyren.
- Vent til eggehviten renner og porene på kjøttet lukker seg. Så snart det har oppstått en appetittlig, brun skorpe, løsner kjøttet fra bunnen av seg selv og kan enkelt snus

#### Merknader for induksjonskomfyrer

Merk: Induksjon er en svært rask varmekilde. Varm aldri opp stekegryten uten innhold. Den kan bli skadet av for høy varme. På høye varmetrinn kan det oppstå en durelyd. Denne lyden skyldes rent tekniske forhold og indikerer ikke en feil i komfyren eller stekegryten.

#### Merknader for keramiske koketopper

Hold kokeplaten ren. Rester av smuss mellom bunnen av stekegryten og kokeplaten kan lage riper i den keramiske overflaten.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
DE-73312 Geislingen/Steige  
Tyskland

## Stegeso med glaslåg

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

Fusiontec fra WMF forener kobberets hurtighed, støbejernets evne til at oplagre varme, ridsemodstanden for glas, rustmodstanden for rustfrit stål og stegeresultaternes ensartethed for aluminium – alt i alt et enestående materiale. Resultatet: Hurtig opvarmning, fremragende varmefordeling og -oplagring 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 slidstærk
- Fremragende lede- og oplagringsevne af varme
- Varmefast op til 450° C

- Egnet til ovn og alle komfurtyper, også til induktionskomfurer
- Særlig velegnet til bruning
- Bred kant til at holde ved
- Gennemsigtigt kogelåg af glas, silikone og med varmeisolerende hulgreb af Cromargan®
- Ved overholdelse af efterfølgende instruktioner let at pleje og uopslidelig.

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

#### Instruktioner inden den første ibrugtagning

- Fjern eventuelle klistermærker, før du tager produktet i brug.
- Fyld stegesoen med 2/3 vand, tilføj 2-3 spiseskeer husholdningseddike, og kog eddikevandet op i 5-10 minutter.
- Skyl efter afkølingen alle dele grundigt af med hånden, og tør stegeso og låg grundigt af.

#### Instruktioner i sikker brug

- Bemærk venligst, at Fusiontec er en fremragende varmeleder, og at overfladerne, men også grebene derfor allerede efter meget kort tid kan blive meget varme ved anvendelse i ovnen, på komfuret eller grillen. Anvend altid egnede,

- varmeresistente ovnhandsker for at undgå skader. Tag derfor kun fat ved stegesoens greb ved kanterne, og lad ikke andre personer komme i berøring med den varme stegeso.
- Opvarm aldrig gryden uden indhold, og sørg for at væsken aldrig fordamper helt fra madvarerne. Hvis du ikke passer på, kan maden brænde på, og gryden eller varmekilden kan blive beskadiget.
- Undgå at nedsænke varme glaslåg i koldt vand, og stil dem ikke på kolde overflader.
- Tag altid fat i lågets greb for at fjerne låget. Åbn venligst aldrig låget mod siden eller i retning mod kroppen. Dampen bør altid undvige væk fra kroppen!
- Lad aldrig den varme gryde være uden opsyn.
- Stil kun den varme stegeso på varmeresistent underlag.
- Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Tag, såfremt til stede, en ildslukker eller i nødstilfælde et fugtigt tæppe, og dæk flammerne til for at kvæle dem.

#### Andre instruktioner og tips om brugen

- Brug kun det højeste varmetrin til kort opkogning eller bruning. Skru derefter ned til mellem eller lavt varmetrin.

- Benyt især ved vandfattig kogning kun lave varmetrin.
- Da låget sidder perfekt, kan det hænde, at det suger sig fast ved afkøling på grund det vakuum, der opstår. Genopvarm i dette tilfælde stegeso-en kort, indtil låget kan fjernes igen.
- Slå ikke grydeskeer eller andre køkkenredskaber imod hældekannten. Denne kan beskadiges.
- Rør ikke ved komfurets overflade umiddelbart efter kogning eller stegning. Dette gælder også for induktionskomfurer.

#### Temperaturspecifikationer til brug i ovnen.

Den maksimale temperaturtilførsel afhænger af delene med den laveste temperaturbestandighed (greb eller låg). Brug ikke bageovnens grillfunktion ved gryder/pander med glaslåg.

Bradepande: 450°

Silikonelåg med glas: 180°

#### Instruktioner til rengøring og pleje

- Skyl af med varmt vand hurtigst muligt efter brug.
- Skulle maden alligevel være brændt noget på, skal de sorte, fastbrændte rester med det samme fjernes. Det gøres ved at bringe vand og pleje-

middel i kog i stegesoen. Tag den af komfuret, blød fastsiddende madrester op, og fjern disse efterfølgende skånsomt med en blød svamp eller en børste.

- Brug venligst aldrig ståluld eller sandholdige skuremidler.
- Stegeso og låg kan komme i opvaskemaskinen. Rengøring i opvaskemaskinen kan dog føre til misfarvninger ved silikonen og overfladen. Dette påvirker imidlertid ikke funktionen. Derfor anbefaler vi at rengøre gryden/panden i hånden.
- Tør gryde og låg omhyggeligt af efter rengøringen.

### Instruktioner om tilberedningen

#### Korrekt håndtering af varmt fedt

- Tør den kogte mad omhyggeligt af, før du bruner det i varmt fedtstof. Sådan undgås forbrændinger på grund af varme fedtstænk.
- Overophed ikke fedtstoffet.
- Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Tag, såfremt til stede, en ildslukker eller i nødstilfælde et fugtigt tæppe, og dæk flammerne til for at kvæle dem.

#### Friturestegning:

- Fyld maks. halvdelen af gryden med egnet fedtstof.
- Brug ikke låget ved friturestegning. Sådan undgås forbrændinger på grund af fedt, der skummer over.

#### Tips til brunning:

- Gryden har en ekstra stærk stålkerne og er særdeles velegnet til brunning ved høje temperaturer.
- Stil den kolde stegesø på komfurpladen, tilføj lidt fedt, og opvarm ved maksimalt varmetrin.
- Fordel fedtet ved at svinge stegesoen jævnt. Så snart fedtet trækker tydelige striber eller begynder at perle let, lægges kødet i stegesoen og trykkes lidt ned mod bunden.
- Skru ned for varmen.
- Vent, indtil proteinet koagulerer og porerne i kødet har lukket sig. Så snart der er opstået en appetitvækkende brun skorpe, så løsner kødet sig af sig selv fra bunden, og det kan vendes problemøst.

#### Bemærkning vedrørende induktionskomfurer

Bemærk: Induktionskomfurer har en meget hurtig opvarmning. Opvarm aldrig gryden uden indhold, da overophedning kan beskadige den. Ved høje temperaturer kan der opstå en brummende lyd. Denne lyd er teknisk betinget og er ikke et tegn på en defekt i komfur eller gryde.

#### Instruktion til glaskeramikkogefelter

Hold kogezone ren, da rester af snavs mellem Teppanyakiens bund og kogefeltet kan ridse glaskeramikoverfladen.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Tyskland

## Жаровня с крышкой из стекла

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.

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°
- Подходит для духовых шкафов и всех типов плит, в том числе для индукционных
- Оптимально подходит для обжаривания
- Широкие ручки
- Прозрачная крышка из стекла и силикона, с теплоизолирующими полыми ручками из Stomargan®
- При соблюдении указаний, приведенных ниже, изделие является простым в уходе и износостойким

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

### Указания, которые важно соблюдать перед первым использованием

- Перед первым использованием удалите все имеющиеся этикетки.
- Заполните жаровню на 2/3 водой, добавьте 2–3 столовые ложки уксуса и прокипятите с этим раствором в течение 5–10 минут.

- После охлаждения тщательно промойте вручную все детали и просушите жаровню с крышкой.

### Указания по безопасному использованию

- Обратите внимание на то, что материал Fusiontec обладает превосходной теплопроводностью, и поэтому после приготовления и жарки на плите или при использовании в духовке поверхности очень быстро и сильно нагреваются. Чтобы избежать получения травм, всегда используйте термостойкие прихватки, подходящие для работы с духовым шкафом. При этом удерживайте жаровню за края ручки и избегайте касания горячей жаровней других людей.
- Никогда не разогревайте пустую жаровню и следите за тем, чтобы жидкость из продуктов не испарялась полностью. Несоблюдение данных указаний может привести к пригоранию пищи, повреждению жаровни или источника нагрева.
- При использовании горячих стеклянных крышек не допускайте их резкого охлаждения или размещения на холодных поверхностях.
- Чтобы снять крышку, всегда беритесь только за ее ручку. Никогда не открывайте крышку в боковом направлении или в свою сторону.

Пар всегда должен быть направлен в противоположную от вас сторону!

- Никогда не оставляйте горячую жаровню без присмотра.
- Ставьте горячую жаровню только на термостойкую поверхность.
- Никогда не заливайте водой горящий жир. Используйте для ликвидации возгорания огнетушитель, если такая возможность отсутствует, накройте пламя влажным покрывалом.

### Другие указания и советы по использованию

- Используйте максимальный температурный режим только для доведения до кипения или обжаривания. Затем переключите на среднюю или низкую мощность нагрева.
- Если вы тушите продукты с небольшим количеством воды, включайте плиту на малую мощность.
- Хорошая посадка крышки может привести к тому, что при охлаждении из-за образования вакуума крышка будет плотно прилипать к поверхности. В этом случае еще раз разогрейте жаровню, пока крышка не снимется.
- Не ударяйте кухонной ложкой или другими кухонными принадлежностями о края жаровни. Это может привести к ее повреждению.

- Не прикасайтесь к поверхности плиты сразу после приготовления пищи или жарки. Это относится и к индукционным плитам.

### Температурный режим при готовке в духовом шкафу

Максимальный нагрев зависит от наличия деталей с наименьшей термостойкостью (ручка или крышка). Никогда не используйте стеклянные крышки в режиме гриля духовки.

Жаровня: 450°

Крышка из стекла с силиконовыми элементами: 180°

### 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 прокипятите жаровню с добавлением небольшого количества воды с чистящим средством, снимите с плиты, дайте приставшим остаткам пищи размякнуться, а затем аккуратно удалите их мягкой губкой или щеткой.

- Не используйте металлические губки и абразивные чистящие средства.
- Жаровню и крышку можно мыть в посудомоечной машине. Чистка в посудомоечной машине может привести к изменению цвета силиконовых элементов и поверхности. Это никак не сказывается на рабочих качествах посуды. Тем не менее, мы рекомендуем мыть ее вручную.
- После мытья тщательно просушите жаровню и крышку.

### Указания по приготовлению пищи

#### Правильное обращение с раскаленным жиром

- Перед обжариванием в раскаленном жире тщательно высушите продукты. Это поможет избежать ожогов от разбрызгивания раскаленного жира.
- Не допускайте перегревания жира.
- Никогда не заливайте водой горящий жир. Используйте для ликвидации возгорания огнетушитель, если такая возможность отсутствует, накройте пламя влажным покрывалом.

#### Обжаривание во фритюре:

- Заполните жаровню соответствующим жиром не более чем наполовину.

- При обжаривании во фритюре не используйте крышку. Это поможет избежать ожогов в результате вспенивания жира.

### Советы по обжариванию:

- Жаровня со сверхпрочным стальным сердечником отлично подходит для обжаривания при высоких температурах.
- Поставьте холодную жаровню на конфорку, добавьте небольшое количество жира и нагрейте, используя максимальный температурный режим.
- Равномерно распределите жир, поворачивая жаровню. Когда жир расплавлен или начинает слегка дымиться, положите в жаровню мясо и слегка прижмите ко дну.
- Уменьшите температурный режим плиты.
- Подождите, пока свернется белок и поры мяса закроются. Как только образуется аппетитная коричневая корочка, мясо само отделяется от дна посуды, и вы с легкостью можете его перевернуть.

### Указания для индукционных плит

Внимание: индукция обеспечивает очень быстрый нагрев. Не нагревайте пустую жаровню, поскольку перегрев может привести к ее повреждению. При использовании плиты на большой мощности может возникнуть гудение. Этот звук обусловлен техническими причинами и не является признаком неисправности вашей плиты или дефекта жаровни.

### Указания для стеклокерамических варочных панелей

Следите за чистой конфоркой, поскольку остатки загрязнений между дном жаровни и конфоркой могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

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



## Cam kapaklı kızartma tenceresi

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'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 sursuz 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
- Fırın ve induksiyonlu ocak dahil her türlü ocak için uygundur
- Özellikle kavurma ve fırında kızartmalar için uygundur
- Geniş tutma kenarı
- Cam ve silikondan imal edilmiş, içini gösteren kapak,
- Cromargan® malzemenin ısı yalıtımlı içi boş sap
- Aşağıdaki talimatlara uyulduğu takdirde bakımı kolay ve çok dayanıklıdır

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

#### İlk kullanımdan önce uyulması gereken talimatlar

- İlk kullanımdan önce, varsa etiketleri çıkartın.
- Kızartma tenceresine 2/3 oranında su doldurun, 2-3 yemek kaşığı sirke ekleyin ve sirkeli suyu 5-10 dakika kaynatın.
- Soğuduktan sonra tüm parçaları elde güzelce yıkayın ve kızartma tenceresini ve kapağı iyice kurulayın.

### Güvenli kullanıma ilişkin talimatlar

- Fusiontec'in mükemmel bir ısı iletkeni olduğunu ve bu nedenle ocak üzerinde yemek pişirirken, kızartma yaparken ve fırında kullanırken yüzeylerin çok kısa bir süre içinde bile çok ısındığını unutmayın. Bu nedenle meydana gelebilecek yaralanmaları önlemek için her zaman ısıya dayanıklı uygun fırın eldivenleri kullanın. Kızartma tenceresini sadece tutma kenarlarından tutun ve sıcak kızartma tenceresini kimseye deşirmeyin.
- Kızartma tenceresini asla içi boşken ısıtmayın ve pişirdiğiniz malzemenin sıvısının asla tamamen buharlaşmamasına dikkat edin. Aksi takdirde pişirdiğiniz ürünler yanabilir, kızartma tenceresi hasar görebilir veya kullandığınız ısı kaynağı zarar görebilir.
- Sıcak cam kapakları aniden soğuşa maruz bırakmayın ve soğuk zeminlere koymaktan kaçının.
- Kapağı kaldırmak için kapağı her zaman sapından tutun. Kapağı lütfen asla yanlamasına veya vücudunuza doğru açmayın. Buhar daima vücudunuzun aksi yönüne doğru çıkmalıdır!
- Sıcak kızartma tenceresini asla gözetimsiz bırakmayın.
- Sıcak kızartma tenceresini sadece ısıya dayanıklı atlıklar üzerine koyun.

- Yağ alev alırsa asla suyla söndürmeye çalışmayın. Eğer varsa bir yangın söndürücü veya acil durumlarda nemli bir örtü kullanın ve alevleri boğmak için üzerine örtün.

### Kullanıma ilişkin diğer talimatlar ve öneriler

- Maksimum ısı kademesini sadece kaynatma, kavurma ve mühürleme işlemlerinde kullanın. Ardından orta veya düşük ısı kademesine geçin.
- Özellikle az oranda sıvı içeren ürünler pişirirken düşük ısı kademesini kullanın.
- Kapağın tam olarak oturması, soğuma sırasında kapağın vakum etkisi nedeniyle yapışmasına yol açabilir. Bu durumda kızartma tenceresini, kapak kaldırılabilene kadar biraz ısıtın.
- Keççe veya benzeri mutfak gereçlerini tencerenin kenarına vurmeyin. Aksi takdirde hasar görebilir.
- Pişirme veya kızartma işleminden hemen sonra ocak yüzeyine dokunmayın. Aynı şey induksiyonlu ocaklar için de geçerlidir.

### Fırında kullanım için sıcaklık önerileri

Sıcaklığa karşı en düşük dayanıklılığa sahip parçalar maksimum oranda ısınır (saplar veya kapak). Cam kapakları kullanırken asla fırının ızgara işlevini kullanmayın.

Kızartma tenceresi: 450°  
Camlı silikon kapak: 180°

#### **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 kızartma tenceresinde biraz su ve deterjan kaynatın, ocağın alt kısmından alın, 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.
- Kızartma tencereleri ve kapaklar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak, bulaşık makinesinde yıkamak, silikonda ve yüzeyde renk değişikliğine neden olabilir. Fakat işlevi olumsuz yönde etkilenmez. O yüzden elde yıkamanızı öneririz.
- Temizleme işleminden sonra kızartma tenceresini ve kapağını iyice kurulayın.

#### **Pişirme hazırlıklarına ilişkin talimatlar**

#### **Sıcak yağın doğru kullanımı**

- Sıcak yağda kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurulayın. Bu şekilde, sıcak yağ sıçramasından kaynaklanabilecek yanıkları önleyebilirsiniz.
- Yağı aşırı ısıtmayın.
- Yağ alev alırsa asla suyla söndürmeye çalışmayın. Eğer varsa bir yangın söndürücü veya acil durumlarda nemli bir örtü kullanın ve alevleri boğmak için üzerine örtün.

#### **Derin yağda kızartma:**

- Kızartma tenceresine en fazla yarısına kadar, uygun bir yağ doldurun.
- Derin yağda kızartma yaparken kapak kullanmayın. Bu şekilde, yağın köpürmesinden kaynaklanabilecek yanıkları önleyebilirsiniz.

#### **Kızartmaya ilişkin öneriler:**

- Kızartma tenceresi son derece güçlü bir çelik çerçeve sahiptir ve yüksek sıcaklıklarda kızartma yapmaya son derece uygundur.
- Soğuk kızartma tenceresini ocağın üzerine koyun, içine biraz yağ koyun ve maksimum ısıtma kademesinde ısıtın.

- Tencereyi sallayarak yağın eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Yağ, belirgin çizgiler oluşturmaya veya boncuk boncuk olmaya başlayınca eti kızartma tenceresine koyun ve hafifçe etin üzerine bastırın.
- Ocağı kısın.
- Protein yoğunlaşmış etin gözenekleri mühürleninceye kadar bekleyin. İştah açıcı kahverengi bir kabuk oluşur oluşmaz, et kendiliğinden tabandan ayrılır ve kolayca çevirebilirsiniz

#### **İndüksiyonlu ocaklar için talimat**

Lütfen şunlara dikkat edin: İndüksiyon, çok hızlı bir ısı kaynağıdır. Kızartma tenceresini asla içi boşken ısıtmayın, aşırı ısınma kızartma tenceresinin hasar görmesine neden olabilir. Yüksek sıcaklık ayarlarında uğultu sesi gelebilir. Bu ses, teknik nedenlerden dolayı çıkar ve ocağınızda veya kızartma tencerenizde sorun olduğu anlamına gelmez.

#### **Cam seramik ocaklar için talimat**

Pişirme yüzeyini temiz tutun, aksi takdirde kızartma tenceresinin zemini ile pişirme yüzeyi arasında kalan kir kalıntıları, cam seramik yüzeyin çizilmesine yol açabilir.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Almanya

## Naczynie do pieczenia ze szklaną pokrywką

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 przemyślana funkcjonalność zapewniają wysoki komfort użytkowania.

Naczynie Fusiontec firmy WMF łączy w sobie szybkość nagrzewania miedzi, charakterystyczną dla żeliwa zdolność do kumulacji ciepła, odporność na zadrapania, 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 doskonałe 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
- Naczynie przeznaczone do stosowania w piekarniku i na każdym rodzaju kuchenki, także na płycie indukcyjnej
- Znakomicie sprawdza się przy intensywnym podsmażaniu
- Szeroki uchwyt
- Przezroczysta pokrywka ze szkła i silikonu
- z nieprzewodzącym ciepła uchwytem ze stali Cromargan®
- Przy przestrzeganiu poniższych wskazówek naczynie jest łatwe w pielęgnacji i niezniszczalne

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

### Wskazówki przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem usunąć ewentualne naklejki.
- Napełnić naczynie w 2/3 wodą, dodać 2–3 łyżki octu i gotować wodę z octem przez 5–10 minut.

- Po wystudzeniu naczynia wszystkie części dokładnie wypłukać i starannie wysuszyć naczynie oraz pokrywkę.

### Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Powłoka Fusiontec znakomicie przewodzi ciepło, dlatego podczas gotowania i pieczenia na kuchenke oraz w piekarniku powierzchnie już po krótkim czasie stają się bardzo gorące. Zawsze należy używać odpowiednich, odpornych na wysokie temperatury rękawic kuchennych, aby zapobiec oparzeniom. Naczynie należy chwycić tylko za uchwyty, nie wolno dotykać gorącym naczyniem innych osób.
- Nigdy nie nagrzewać naczynia bez zawartości i zadbać o to, aby płyn w potrawie nigdy całkowicie nie wyparował. W razie nieprzestrzegania tych zasad może dojść do przypalenia potrawy, uszkodzenia naczynia lub uszkodzenia źródła ciepła.
- Należy unikać gwałtownego studzenia gorącej szklanej pokrywki oraz odkładania jej na zimne powierzchnie.
- W celu zdjęcia pokrywki należy zawsze chwycić ją za uchwyt. Nigdy nie otwierać pokrywki na bok ani w stronę ciała. Para powinna zawsze wydostawać się w kierunku przeciwnym do użytkownika!

- Nigdy nie pozostawiać gorącego naczynia bez nadzoru.
- Gorące naczynie zawsze ustawiać na odpornych na temperatury podkładkach.
- Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć gaśnicy, jeśli jest dostępna, lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomień, aby je zduśić.

### Pozostałe wskazówki i zalecenia dotyczące użytkowania

- Maksymalny poziom mocy stosować tylko do zagotowania lub podsmażania. Następnie przełączyć źródło ciepła na średni lub niski poziom mocy.
- W szczególności w przypadku duszenia z niewielką ilością wody stosować tylko niskie poziomy mocy.
- Dobre przyleganie pokrywki może skutkować zassaniem jej z powodu podciśnienia powstałego w wyniku schłodzenia. W takim przypadku należy ponownie podgrzać na chwilę naczynie, aby umożliwić zdjęcie pokrywki.
- Nie otrząpywać łyżki ani innych przyborów kuchennych o krawędź naczynia. Może to skutkować jego uszkodzeniem.
- Nie dotykać powierzchni kuchenki bezpośrednio po gotowaniu lub pieczeniu. Dotyczy to także płyty indukcyjnych.

### Wskazówki dotyczące temperatury przy pieczeniu w piekarniku

Maksymalny poziom temperatury jest uzależniony od elementów o najniższej odporności na ciepło (uchwyty i pokrywka). W przypadku szklanych pokrywek nigdy nie wolno stosować funkcji grilla w piekarniku.

Naczynie do pieczenia: 450°C

Pokrywka silikonowa ze szkłem: 180°C

### 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 zagotować w naczyniu odrobinę wody z płynem do mycia naczyń, zdjęć naczynie z kuchenki, namoczyć uporczywe pozostałości potrawy, a następnie ostrożnie usunąć miękką gąbką lub szczotką.
- Nie używać myjki drucianej ani środków do szorowania zawierających piasek.
- Naczynie do pieczenia i pokrywka nadają się do mycia w zmywarce. Mycie w zmywarce może jednak spowodować odbarwienia silikonu i powierzchni naczynia. Nie wpływa to na funkcjonalność naczynia. Z tego względu zalecamy mycie ręczne.

- Po umyciu naczynie do pieczenia i pokrywkę dobrze osuszyć.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw

#### Prawidłowe postępowanie z gorącym tłuszczem

- Przed podsmażaniem w gorącym tłuszczu dokładnie osuszyć przyrządzane produkty. Pozwala to zapobiec oparzeniom spowodowanym przyskającym gorącym tłuszczem.
- Nie przegrzewać tłuszczu.
- Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć gaśnicy, jeśli jest dostępna, lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomień, aby je zusić.

#### Smażenie w głębokim tłuszczu:

- Napełnić naczynie odpowiednim tłuszczem maksymalnie do połowy.
- Podczas smażenia nie używać pokrywki. Pozwala to zapobiec oparzeniom spowodowanym kipiącym tłuszczem.

#### Wskazówki dotyczące podsmażania:

- Naczynie do pieczenia jest wyposażone w wyjątkowo trwałą rdzeń stalowy, dzięki czemu znakomicie nadaje się do intensywnego podsmażania w wysokich temperaturach.

- Zimne naczynie do pieczenia ustawić na płycie grzejnej, dodać odrobinę tłuszczu i rozgrzać naczynie na maksymalnym poziomie mocy.
- Równomiernie rozprowadzić tłuszcz w naczyniu, przechylając je na boki. Gdy tłuszcz będzie tworzył wyraźne smugi lub zacznie się lekko perlić, położyć mięso w naczyniu i lekko je docisnąć.
- Zredukować temperaturę kuchenki.
- Odczekać, aż wypłynie biało, a pory w mięsie się zamkną. Gdy powstanie apetyczna brązowa skórka, mięso samo oddzieli się od dna naczynia, co umożliwi jego obracanie.

#### Wskazówki podczas używania na kuchenkach indukcyjnych

Należy pamiętać: indukcja jest bardzo szybkim źródłem ciepła. Nigdy nie nagrzewać naczynia bez zawartości, ponieważ przegrzanie może skutkować uszkodzeniem naczynia. Przy wysokim poziomie mocy pola grzewczego może być słyszalny odgłos brzęczenia. Odgłos ten wynika z przyczyn technicznych i nie jest oznaką uszkodzenia kuchenki ani naczynia do pieczenia.

### Wskazówka dotycząca ceramicznych płyt grzejnych

Pole grzewcze powinno być czyste, gdyż resztki brudu między dnem naczynia a płytą grzejną mogą zarysować powłokę ceramiczną.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Niemcy

## 로스팅 팬, 유리 뚜껑 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 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, 흡착을 데 없는 굽기 및 조리 결과물을 선사합니다. 고강도 표면에 견고한 마감으로 굽힘이나 마모 방지력이 뛰어나고, 내구성이 탁월하며 식기세척기에도 안심하고 사용할 수 있습니다. 이러한 고기능성이 스타일리시한 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
- 인덕션을 포함한 모든 유형의 레인지 사용에 적합
- 신속한 프라이 조리에 적합
- 와이드 그립 엣지
- 투명 유리와 실리콘 소재 조리 뚜껑
- 단열성이 뛰어난 Cromargan® 소재의 속 빈 손잡이
- 세척이 간편하며, 다음 지시 사항을 준수할 경우 오래 사용하실 수 있습니다

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

제품을 처음 사용하기 전에 해야 할 일

- 제품을 처음 사용하기 전에 스티커를 모두 제거하십시오.
- 로스팅 팬에 물을 2/3 가량 채우고 식초를 2-3 큰술 넣은 다음 그 용액을 5-10분간 끓입니다.
- 일단 식으면, 모든 부품을 손으로 철저히 행군 다음 로스팅 팬과 뚜껑을 주의깊게 말립니다.

### 안전한 사용 방법

- Fusiontec는 열 전도율이 매우 뛰어나기 때문에 레인지 위에서 조리 및 굽기하거나 오븐 안에 넣고 사용할 때 단시간 후에 금방 매우 뜨거워진다는 점에 유념해 주십시오. 화상을 입는 일

이 없도록 항상 적절한 내열성 오븐 장갑을 사용하십시오. 로스팅 팬은 항상 손잡이를 잡아 옮기고, 팬이 뜨거운 상태에서 다른 사람에게 닿지 않도록 주의하십시오.

- 절대 로스팅 팬을 빈 상태에서 가열하지 말고, 조리 음식 수분이 완전히 증발하게 두지 마세요. 수분이 완전히 증발해버릴 경우 음식이 타거나 로스팅 팬 또는 열원에 손상을 초래할 수 있습니다.
- 뜨거운 상태의 유리 뚜껑을 물에 담그거나 차가운 표면에 놓지 않도록 하십시오.
- 뚜껑을 열 때는 항상 손잡이를 잡으십시오. 절대 뚜껑을 옆으로 밀어 열거나 몸 가까운 쪽으로 열지 마십시오. 뜨거운 김은 항상 몸에서 먼쪽으로 빠져나가게 해야 합니다!
- 절대 뜨거운 로스팅 팬을 두고 자리를 비우지 마십시오.
- 뜨거운 상태의 로스팅 팬은 반드시 내열성이 있는 표면에 놓아야 합니다.
- 기름이 불이 붙었을 때는 절대 물로 끄려고 하지 마십시오. 응급 상황 발생 시 가능하면 소화기를 사용해 불을 끄거나 젖은 행주로 덮으십시오.

### 기타 사용 시 주의 사항 및 요령

- 가장 센불은 끓이거나 브라우닝할 때만 사용하십시오. 그러다가 중간불 또는 약불로 낮춥니다.

- 특히 물을 거의 넣지 않고 조리하는 경우 약불을 사용하십시오.
- 뚜껑을 꼭 닫아두면 음식이 식으면서 생성되는 진공 상태로 인해 열리지 않는 경우가 있습니다. 이 경우 로스팅 팬을 잠깐 재가열하면 뚜껑이 다시 열립니다.
- 손가락이나 다른 조리용 기구로 붓기 테두리를 두드리지 마십시오. 테두리가 손상될 수 있습니다.
- 끓이거나 굽기 직후에 레인지 표면을 만지지 마십시오. 여기에는 인덕션 레인지 표면도 포함됩니다.

오븐에서 사용 시 온도 정보  
최대 온도는 온도에 견디는 한계가 가장 낮은 부품(손잡이 또는 뚜껑)에 따라 좌우됩니다. 절대 유리 뚜껑을 넣고 오븐의 그릴 기능을 사용하지 마십시오.

로스팅 팬: 450°  
유리 포함 실리콘 뚜껑: 180°

### 세척 및 관리 요령

- 사용 후에는 최대한 빨리 뜨거운 물로 행군하십시오.
- 주의했는데도 음식이 타거나 달라붙는 경우 탄 부분을 즉시 제거합니다. 로스팅 팬 안에 물약간과 세제를 넣고 끓인 다음, 레인지에서 내

려놓고 달라붙은 부분이 부드러워질 때까지 잠시 불린 후 부드러운 스펀지나 브러시로 문질러 제거하면 됩니다.

- 철수세미나 표면이 거친 수세미는 사용하지 마시기 바랍니다.
- 로스팅 팬과 뚜껑은 식기세척기에서 세척할 수 있습니다. 하지만 식기세척기에서 세척할 경우 기능 면에서는 지장이 없지만 실리콘과 표면이 탈색될 수 있습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.
- 세척 후에는 로스팅 팬과 뚜껑을 완전히 말립니다.

#### 준비 방법

##### 올바른 고열 기름 조리 방법

- 뜨거운 기름이 튀어 화상을 입는 일이 없도록 하려면 음식을 기름에 넣기 전에 살짝 두드리듯 물기를 완전히 제거해 주세요.
- 기름을 과열하지 마십시오.
- 기름에 불이 붙었을 때는 절대 물로 끄려고 하지 마십시오. 응급 상황 발생 시 가능하면 소화기를 사용해 불을 끄거나 젖은 행주로 덮으십시오.

##### 튀김:

- 로스팅 팬에 식용유를 채울 때는 반을 넘지 않도록 합니다.

- 음식을 구울 때는 뚜껑을 덮지 않습니다. 뚜껑을 덮으면 기름이 끓어오르면서 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다.

##### 굽기 요령:

- 로스팅 팬에는 고내구성 강철 코어가 있기 때문에 고온에서 신속한 굽기 요리를 하기에 이상적입니다.
- 차가운 로스팅 팬을 레인지에 올려 놓고, 식용유를 약간 더한 다음 가장 센불에서 달굽니다.
- 팬을 돌려서 기름이 골고루 퍼지게 합니다. 기름에 줄이 나타나거나 거품이 살짝 생기기 시작하면, 고기를 로스팅 팬에 넣고 가볍게 돌려 줍니다.
- 불을 줄입니다.
- 고기의 단백질이 응고되고 구멍이 막힐 때까지 기다립니다. 입맛을 돋우는 황갈색 크러스트가 생기기 시작하면 고기가 팬 표면에서 저절로 떨어져 쉽게 뒤집을 수 있게 됩니다.

##### 인덕션 레인지 사용 시

인덕션은 가열 속도가 매우 빠르다는 것을 유념해 주십시오. 절대 빈 로스팅 팬을 가열하지 마십시오. 과열되어 팬이 손상될 수 있습니다. 고열로 조리할 경우 웅 하는 소리가 날 수 있습니다. 이 소리는 기술적 이유로 발생하는 것으로, 레인지나 로스팅 팬에 문제가 있어서 생기는 것이 아닙니다.

유리 세라믹 레인지에 대한 정보  
로스팅 팬 바닥과 열판 사이에 이물질이 있는 경우 유리 세라믹 표면이 긁힐 수 있으니 열판은 항상 깨끗하게 유지하십시오.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

## ガラス製の蓋付きローストパン

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
- IH コンロ口を含むすべての種類のコンロ口に適しています
- フラッシュフライに最適
- 広いグリップエッジ
- 透明ガラスとシリコン製調理蓋付き
- Cromargan®製の断熱中空ハンドル
- クリーニングを容易にし摩耗を防ぐために、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。

### 初めてお使いになる前の手順

- 初めてお使いになる前に、すべてのシールをはがしてください。
- ローストパンの2/3を水で満たし、酢大さじ2-3杯を加えて、5-10分間煮沸します。
- 冷めたら、すべての部品を手洗いで完全にすすぎ、ローストパンと蓋を乾燥させます。

### 安全にお使いいただくために

- コンロ口やオープンでの調理や炒め物の際は、Fusiontecの優れた熱伝導性能により表面が短期間で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

い。ローストパンは必ずハンドルを使用して運び、高温のパンが周囲の人に触れることがないようにご注意ください。

- ローストパンは決して空焚きせず、調理されている食品の汁分が完全に蒸発しないようにしてください。完全に乾燥してしまうと、食品が焦げたり、ローストパンや熱源が損傷する可能性があります。
- 高温のガラス製の蓋を水に浸したり、冷たい表面に置いたりしないでください。
- 蓋を取り外すときは、必ずハンドル部分を持ってください。絶対に自分の体に向けて蓋を開けないでください。常に蒸気が体の逆方向に向かうようにしてください！
- 高温のローストパンを絶対に無人で放置しないでください。
- 高温のローストパンは、耐熱性の表面にのみ置いてください。
- 燃えている油を水で消そうとしないでください。可能な場合、緊急時には、消火器を使用して炎を消すが、濡れたテーブルクロスで覆ってください。

### その他の使用上の注意とヒント

- 沸騰、または焦げ目を付ける場合にのみ最高の加熱レベルを使用してください。次に、中または低の設定に加熱レベルを戻します。

- 特に、水をほとんど使わずに調理する場合には低温（弱火）を使用します。
- 蓋が完全に閉まっている場合、冷却時に生じる真空によって蓋が密着することがあります。この場合、ローストパンを軽く再加熱すると、蓋が外れるようになります。
- 注ぎ口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。縁が破損する恐れがあります。
- 沸騰や炒め物の直後にコンロ口の表面に触れないでください。IHのコンロ口にもこれは当てはまります。

### オープンでの使用時の温度仕様

最大熱供給量は、温度耐性が最も低い部品（ハンドル/蓋）によって異なります。ガラス製の蓋をオープンのグリルで使用しないでください。

ローストパン: 450°

ガラスとシリコン製の蓋: 180°

### クリーニングとお手入れの方法

- 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。ローストパンに少量の水と洗剤を入れて沸騰させ、コンロ口から降ろ

し、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。
- ローストパンと蓋は食器洗い機で安全に洗浄できます。ただし、食器洗い機で洗浄すると、シリコンと表面が変色する可能性があります(これが機能を損なうことはありません)。そのため手洗いをお勧めします。
- 洗浄後、ローストパンと蓋を完全に乾かします。

#### 準備について

##### 高温の油の正しい扱い方

- 高温の油がはねて火傷をしないように、高温の油で炒める前に食品を完全に乾燥させて、軽くたたいてください。
- 油を加熱し過ぎないようにしてください。
- 燃えている油を水で消そうとしないでください。可能な場合、緊急時には、消火器を使用して炎を消すか、濡れたテーブルクロスで覆ってください。

##### 揚げ物:

- ローストパンにお好みの油を入れますが、半分を超えない量にしてください。

- 食品を揚げるときは蓋をしないでください。これは油が泡立つことによる火傷を防ぎます。

##### 揚げ物のヒント:

- ローストパンは、極めて頑丈なスチールコアを備えており、高温でのフラッシュフライに最適です。
- ホットプレートに加熱前のローストパンを置き、油を少量加えて最高温度で加熱します。
- ローストパンを回して油を均等になじませます。油にすじが現れるか、わずかに泡立ち始めたら、肉をローストパンに置いて上からそっと押さえます。
- コン口の火を弱めます。
- タンパク質が固まって肉表面の穴がふさがれるのを待ちます。美味しそうな黄金色の焼け目が形成されると、肉はローストパンから剥がれやすくなるので、簡単に裏返すことができます。

##### IH調理器具について

ご注意：IH調理器具は、非常に高速な熱源です。加熱し過ぎて破損する可能性があるため、ローストパンを絶対に空焚きしないでください。高温で調理するとブンブンと音がする場合があります。このノイズは技術的な理由から発生するもので、コン口やローストパンに欠陥があるわけではありません。

##### セラミックガラス調理器具に関する情報

ローストパンの底とコン口の間の汚れがガラスセラミック表面を傷つける可能性があるため、調理エリアは清潔に保つようになしてください。

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
ドイツ



## Pekač s steklenim pokrovom

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 premišljena funkcionalnost pa zagotavljata visoko stopnjo uporabnosti.

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°

- Primeren za pečice in vse vrste štedilnikov, tudi indukcijske
- Zlasti primeren za hitro praženje
- Širok rob za prijemanje
- Prozorni pokrov iz stekla, silikona in s
- toplotnoizolacijskim votlim ročajem iz materiala Cromargan®
- Ob upoštevanju navodil v nadaljevanju je nega preprosta, posoda pa neuničljiva

### Pred prvo uporabo natančno preberite vsa pomembna navodila v nadaljevanju.

#### Navodila pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo odstranite morebitne nalepke.
- Pekač napolnite do 2/3 z vodo, dodajte 2 do 3 jedilne žlice kisa in pustite okisano vodo vreti 5 do 10 minut.
- Ko se vsi deli ohladijo, jih temeljito ročno operite in dobro posušite pekač ter pokrov.

#### Navodila za varno uporabo

- Upoštevajte, da je material Fusiontec odličen prevodnik toplote, zato se lahko površine pri kuhanju in pečenju na štedilniku ali v pečici v kratkem času zelo segrejejo. Vedno uporabite primerne, toplotno odporne rokavice za pečico,

da preprečite poškodbe. Pekač prijemajte samo za rob za prijemanje in se z vročim pekačem ne dotikajte drugih oseb.

- Nikoli ne segrevajte praznega pekača in pazite, da tekočina kuhane jedi nikoli popolnoma ne izpari. V nasprotnem primeru se lahko hrana, ki jo pripravljate, zažge, pekač ali vir toplote pa se lahko poškodujeta.
- Pri vročih steklenih pokrovih se izogibajte naglemu hlajenju ali odlaganju na mrzlo podlago.
- Pri odstranjevanju pokrova vedno primate samo za ročaj pokrova. Pokrova nikoli ne odpirajte na stran ali tako, da bi para uhajala proti vam. Para mora vedno uhajati stran od telesa!
- Vročega pekača nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Vroč pekač odlagajte samo na podlage, odporne na vročino.
- Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. Uporabite gasilni aparat, če je na voljo, ali v nujnem primeru vlažno odejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.

#### Dodatna navodila in namigi

- Najvišjo stopnjo uporabite samo za začetno kuhanje ali praženje. Nato zmanjšajte na srednjo ali nizko stopnjo.
- Predvsem pri kuhanju z malo vode uporabljajte samo nizke temperaturne stopnje.

- Če je pokrov dobro položen na posodo, se lahko pri ohlajanju zaradi nastanka vakuuma močno oprime. V tem primeru pekač še enkrat malo segrejte, da boste lahko pokrov sneli.
- Ob rob za izlivanje ne udarjajte s kuhalicami ali drugimi pripomočki. Lahko se poškoduje.
- Neposredno po kuhanju ali pečenju se ne dotikajte kahalne površine. To velja tudi za indukcijske štedilnike.

#### Navodila glede temperature pri uporabi v pečici

Maksimalno dovajanje toplote je odvisno od delov z najnižjo temperaturno odpornostjo (ročaji ali pokrovi). S steklenim pokrovom v pečici nikoli ne uporabljajte funkcije žara.

Pekač: 450°  
Silikonski pokrov s steklom: 180°

#### 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 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.

- Pekač in pokrov sta primerna za pomivalni stroj. Vendar lahko pomivanje v pomivalnem stroju povzroči spremembe barve na silikonu in na površini. To ne vpliva na delovanje. Zaradi tega priporočamo ročno čiščenje.
- Po čiščenju pekač in pokrov temeljito osušite.

### Navodila za kuhanje

#### Pravilno ravnanje z vročo maščobo

- Živila dobro popivnjajte, preden jih položite v vročo maščobo. Tako preprečite opekline, ki bi jih v nasprotnem primeru lahko povzročilo raznašanje vročih mastnih kapljic.
- Maščobe ne pregrejte.
- Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. Uporabite gasilni aparat, če je na voljo, ali v nujnem primeru vlažno odejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.

#### Cvrtje:

- Napolnite pekač največ do polovice s primerno maščobo.
- Pri cvrtju ne uporabljajte pokrova. S tem preprečite opekline zaradi penjenja maščobe.

#### Nasveti za pečenje:

- Pekač ima izjemno močno jedro iz jekla in je odličen za pečenje pri visokih temperaturah.
- Hladen pekač položite na kuhhalno ploščo, dodajte malo maščobe in segrevajte na najvišji stopnji.
- Nagibajte pekač, da enakomerno porazdelite maščobo. Čim začnejo nastajati jasne lise maščobe ali se maščoba začne spreminjati v kapljice, položite meso v pekač in ga pritisnite ob dno.
- Znižajte grelno stopnjo na štedilniku.
- Počakajte, da beljakovina zakrknje in se pore mesa zaprejo. Ko meso dobi lepo rjavo skorjo, se samo loči od dna in ga lahko brez težav obrnete.

#### Navodila za indukcijske štedilnike

Prosimo, upoštevajte: indukcija je zelo hiter vir toplote. Ne segrevajte praznega pekača, saj lahko prekomerna toplota poškoduje pekač. Pri visokih temperaturah kuhanja lahko zaslišite brnenje. Ta zvok je tehnično pogojen in ne predstavlja napake na štedilniku ali pekaču.

#### Napotek za keramične plošče

Kuhalna površina mora biti čista, saj lahko ostanki umazanije med dnom pekača in kuhhalno ploščo opraskajo steklokeramično površino.

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

## Pekač sa staklenim poklopcem

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.

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 besprijeekorne 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 °
- Prikladan za pećnice i sve vrste štednjaka, također i za indukcijske štednjake
- Posebno prikladan za prženje
- Široki rub za hvatanje
- Prozirni poklopac za kuhanje od stakla, silikona i s
- toplinski izoliranim šupljim ručkama od materijala Cromargan®
- Ako se pridržavate sljedećih uputa, lak je za održavanje te neuništiv

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

#### Napomene prije prve upotrebe

- Prije prve upotrebe uklonite sve eventualno postojeće naljepnice.
- Pekač napunite vodom do 2/3, dodajte 2-3 žlice octa i kuhajte octenu vodu 5-10 minuta.
- Nakon hlađenja, pekač i poklopac isperite temeljito rukama i pažljivo ga osušite.

#### 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 upotrebljava u pećnici, na štednjaku ili na

roštilju. Uvijek upotrebljavajte prikladne zaštitne rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede. Iz sigurnosnih razloga, pekač hvatajte samo za ručke i njime ne dodirujte nijednu drugu osobu.

- Pekač nikada nemojte zagrijavati bez sadržaja i pazite da tekućina iz hrane nikad u potpunosti ne ispari. Ako se toga ne pridržavate, hrana može zagorjeti te se može oštetiti pekač ili izvor grijanja.
- Kod vrućih staklenih poklopaca izbjegavajte naglo hlađenje ili odlaganje na hladne površine.
- Kod skidanja poklopca uvijek uhvatite za ručku na poklopcu. Poklopac nikada ne otvarajte sa strane ili prema tijelu. Para bi uvijek trebala izlaziti u suprotnom smjeru od tijela!
- Vrući pekač nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Vrući pekač stavljajte samo na toplinski otporne površine.
- Nikad nemojte gasiti zapaljenu mast vodom. Po potrebi upotrijebite aparat za gašenje požara ili, u hitnom slučaju, vlažnu deku kako biste prekrili plamen i ugušili ga.

#### Ostale napomene i savjeti za upotrebu

- Maksimalni stupanj zagrijavanja upotrebljavajte samo kod zakuhanja i prženja. Zatim se vratite na srednji ili niski stupanj zagrijavanja.

- Niže stupnjeve zagrijavanja primjenjujte osobito kod kuhanja s malo vode.
- Čvrsto pritanjanje poklopca može dovesti do toga da se poklopac zaglavi zbog vakuuma nastalog prilikom hlađenja. U tom slučaju pekač još jednom nakratko zagrijte dok se poklopac opet ne bude mogao podignuti.
- Ne stavljajte kuhače ili druga kuhinjska pomagala na rub za izlivanje. Mogao bi se oštetiti.
- Neposredno nakon kuhanja i pečenja ne dodirujte površinu štednjaka. To vrijedi i za indukcijske štednjake.

#### Zadane temperature za primjenu u pećnicama

Maksimalni stupanj zagrijavanja ovisi o dijelovima s najnižom otpornošću na temperaturu (ručke ili poklopci). Kod staklenih poklopaca nikad nemojte koristiti funkciju roštilja pećnice.

Pekač: 450 °  
Silikonski poklopac sa staklom: 180 °

#### 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 pekač dodajte malo vode i sredstva za njegu

i zakuhajte, odmaknite sa štednjaka, ostavite zapečene naslage da omekšaju, a zatim ih nježno uklonite mekom spužvom ili četkom.

- Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu ili abrazivna sredstva koja sadrže pijesak.
- Pekač i poklopac mogu se prati u perilici za posuđe. Međutim, čišćenjem se može prouzročiti promjena u boji silikona i površine. Time se ne narušava njegova funkcija. Stoga preporučujemo ručno čišćenje.
- Pekač i poklopac nakon čišćenja dobro osušite.

#### Upute za pripremu

##### Pravilno rukovanje vrućom mašću

- Hranu dobro osušite prije prženja na vrućoj masnoći. Tako ćete spriječiti opekline uzrokovane prskanjem vruće masti.
- Nemojte pregrijati mast.
- Nikad nemojte gasiti zapaljenu mast vodom. Po potrebi upotrijebite aparat za gašenje požara ili, u hitnom slučaju, vlažnu deku kako biste prekrili plamen i ugušili ga.

##### Pohanje:

- Napunite pekač odgovarajućom masnoćom maksimalno do polovice.
- Nemojte koristiti poklopac prilikom pohanja. Tako ćete spriječiti opekline zbog masti koja se prelijeva.

##### Savjeti za prženje:

- Pekač ima izuzetno jaku čeličnu jezgru i idealan je za naglo pečenje na visokim temperaturama.
- Postavite hladni pekač na ploču za kuhanje, dodajte malo masnoće i zagrijavajte na maksimalni stupanj topline.
- Protresanjem ravnomjerno rasporedite masnoću. Čim se na masnoći pojave valovi ili se počne lagano pjeniti, stavite meso u pekač i lagano pritisnite na dno.
- Smanjite snagu grijače ploče.
- Pričekajte da se bjelančevine zgrušaju i zatvore pore mesa. Čim se stvori primamljiva smeđa kora, meso će se odvojiti od dna i lako ga možete okrenuti

##### Uputa za indukcijske štednjake

Vodite računa o sljedećem: Indukcija je vrlo brzi toplinski izvor. Nikada pekač ne zagrijavajte bez sadržaja, jer se pregrijavanjem pekač može oštetiti. Pri visokim stupnjevima kuhanja može se čuti zvuk zujanja. Ovaj šum je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na kvar vašeg štednjaka ili pekača.

##### Upute za staklokeramičke ploče

Zonu za kuhanje održavajte čistom, jer ostaci prljavštine između dna pekača i ploče za kuhanje mogu ogrepti staklokeramičku površinu.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Njemačka

## Pekáč se skleněnou poklicí

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.

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
- Vhodný do pečicí trouby a na všechny typy sporáků, rovněž na indukční varné desky
- Obzvláště vhodný na prudké smažení
- Široký okraj pro uchopení
- Průhledná poklice na vaření ze skla, silikonu a s
- tepelně izolovanou dutou rukojetí z materiálu Cromargan®
- Produkt se při dodržování následujících pokynů snadno udržuje a je nezníčitelný

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

#### Pokyny před prvním použitím

- Před prvním použitím odstraňte všechny případné nálepky.
- Pekáč naplňte ze 2/3 vodou, přidejte 2–3 lžice octa a nechte octovou vodu 5–10 minut projít varem.
- Po vychladnutí důkladně ručně omyjte všechny části a pekáč i poklici pečlivě osušte.

#### Pokyny pro bezpečné používání

- Mějte prosím na paměti, že materiál Fusiontec velmi dobře vede teplo, a proto se povrchy při vaření a smažení na sporáku i při použití v pečici troubě během krátké doby velmi rozpálí. Vždy

použijte vhodné, tepelně odolné chňapky, abyste se neporanili. Pekáč přitom držte pouze za uchopovací okraje a nedotýkejte se horkým pekáčem žádných dalších osob.

- Pekáč nikdy nezahřívejte prázdný a dávejte pozor na to, aby se tekutina z pokrmu nikdy zcela nevyvařila. V opačném případě může dojít k připálení pokrmu, poškození pekáče nebo poškození tepelného zdroje.
- Horké skleněné poklice prudce nezchlazujte ani je nepokládejte na chladné podložky.
- Poklici sundávejte vždy pouze uchopením za rukojeť. Poklici nikdy neotevírejte ze strany nebo směrem k tělu. Pára by měla unikat vždy směrem od těla!
- Nikdy nenechávejte horký pekáč bez dozoru.
- Horký pekáč pokládejte pouze na tepelně odolné podložky.
- Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Použijte hasicí přístroj, máte-li ho k dispozici, nebo v případě nouze vlhkou přikrývku a zakryjte ji plameny, abyste je zadusili.

#### Další poznámky a tipy k použití

- Maximální stupeň ohřevu používejte pouze pro přivedení k varu nebo při smažení. Poté přepněte zpět na střední nebo nižší stupeň ohřevu.

- Zejména při vaření s malým množstvím vody používejte pouze nízké stupně ohřevu.
- Protože poklice dobře sedí, může se při chladnutí v důsledku vakua pevně přisát. V takovém případě pekáč znovu krátce zahřejte, dokud nebude možné poklici sejmut.
- Neoklepávejte vařečku ani jiné kuchyňské pomůcky o odlévací okraj. Mohlo by dojít k jeho poškození.
- Bezprostředně po vaření nebo smažení se nedotýkejte povrchu varné desky. To platí rovněž pro indukční varné desky.

**Specifikace teploty pro použití v pečici troubě**  
Maximální přívod tepla závisí na součástech s nejnižší teplotní odolností (rukojeti nebo poklice). Skleněné poklice nikdy nepoužívejte při grilování v pečici troubě.

Pekáč: 450 °C  
Silikonová poklice se sklem: 180 °C

#### 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 v pekáči přiveďte k

varu trochu vroucí vody a čisticího prostředku, sundejte ho ze sporáku, nechte přichycené zbytky jídla odmočit a nakonec je šetrně odstraňte měkkou houbičkou nebo kartáčkem.

- Na čištění nikdy nepoužívejte drátěnku nebo abrazivní čisticí prostředek.
- Pekáč a poklici je možné umývat v myčce nádobí. Při umývání v myčce nádobí však může dojít ke změně zbarvení silikonu a povrchu. Funkčnost tím není nijak ovlivněna. Doporučujeme proto provádět čištění ručně.
- Pekáč a poklici po očištění dobře osušte.

### Pokyny pro přípravu

#### Správné zacházení s horkým tukem

- Pokrm před smažením v horkém tuku důkladně osušte. Zabráníte tak popálení horkým stříkajícím tukem.
- Tuk nepřepalujte.
- Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Použijte hasicí přístroj, máte-li ho k dispozici, nebo v případě nouze vlhkou přikrývkou a zakryjte jí plameny, abyste je zadusili.

#### Fritování:

- Pekáč naplňte maximálně do poloviny vhodným tukem.
- Při fritování nepoužívejte poklici. Zamezíte tak popálení přetékajícím tukem.

#### Tipy pro smažení:

- Pekáč je opatřen extra silným ocelovým jádrem a je vynikající na prudké smažení při vysokých teplotách.
- Položte studený pekáč na varnou desku, přidejte do něj trochu tuku a zahřejte ho na maximální stupeň ohřevu.
- Nakláněním rovnoměrně rozprostřete tuk. Jakmile tuk začne tvořit zřetelné pruhy nebo mírně bublat, vložte maso do pekáče a trochu ho přimáčkněte ke dnu.
- Snižte přívod energie do varné desky.
- Počkejte, dokud nevyteče šťáva a póry masa se nezatáhnou. Jakmile se vytvoří chutná hnědá kůrka, maso se samo uvolní ode dna a budete ho moci snadno otočit.

#### Pokyny pro indukční varnou desku

Dbejte prosím na to, že: Indukce představuje velmi rychlý zdroj tepla. Pekáč nikdy nezahřívejte prázdný, protože se může při přehřátí poškodit. Při vysokých teplotách vaření může vznikat bzučivý zvuk. Jedná se o technicky podmíněný zvuk a nepředstavuje závadu Vaší varné desky ani pekáče.

#### Pokyny pro sklokeramické varné desky

Udržujte varnou zónu čistou, protože zbytky nečistot mezi dnem pekáče a varnou deskou mohou poškrábat sklokeramický povrch.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Německo

