

WMF nádobí

Materiál FUSIONTEC

Průhledná poklice

Gratulujeme k vašemu nákupu! Vybrali jste si kvalitní produkt od společnosti WMF. Vysoce kvalitní materiály, vynikající zpracování a pečlivá kontrola kvality zaručují dlouhou životnost. Sofistikovaný design a promyšlená funkčnost zajišťují velkou všestrannost.

FUSIONTEC je inovativní materiál vyrobený v Německu. Díky vynikajícím vlastnostem je FUSIONTEC ideální nejen pro vaření, ale také pro servírování a skladování potravin.

Vlastnosti:

- Materiál FUSIONTEC vyrobený v Německu
- Neporézní uzavřený povrch
- Tvrdší než ocel, odolný proti poškrábání a oděrkám
- Vynikající tepelná vodivost a retence
- Vhodné pro všechny typy varných desek, včetně indukčních
- Ideální pro smažení
- Vylévací okraj pro přesné lití
- Velikost nádobí do běžné domácnosti
- Snadné čištění a odolnost proti opotřebení při dodržení následujících pokynů.

Před prvním použitím tohoto produktu si prosím pečlivě přečtěte následující pokyny k použití a péči. Předtím, než ostatním umožníte nádobí používat, se nejprve ujistěte, že jsou seznámeni s návodem k použití. Tento návod uschovejte na bezpečném místě.

Pokyny pro bezpečné používání

FUSIONTEC je vynikající tepelný vodič. Materiál absorbuje teplo rychle a udržuje ho po dlouhou dobu.

- Při vaření a pečení se povrchy velmi rychle zahřívají. Vždy používejte vhodné žárovzdorné pomůcky k držení.
- Nádobí přenášejte pouze pomocí úchytů a dávejte pozor, abyste se horkým nádobím nedotkli někoho jiného.
- Během vaření držte děti mimo varnou desku. Nikdy nedovolte dětem manipulovat s nádobím bez dozoru.
- Nikdy nenechávejte horké nádobí bez dozoru.
- Umísťujte horké nádobí pouze na povrchy odolné vůči teple (nikdy na syntetický materiál).
- Nedotýkejte se povrchu varné desky ihned po vaření. To platí také pro indukční varné desky. Varná oblast se zahřívá díky zpětnému získávání tepla ze dna nádobí.
- Nehaste hořící tuk vodou. Použijte přikrývku nebo hasicí přístroj.

Návod k použití

- Před prvním použitím odstraňte všechny nálepky.
- Nádobí naplňte ze 2/3 vodou, přidejte 2-3 polévkové lžíce octa a poté vařte po dobu 5-10 minut.
- Důkladně opláchněte všechny části a nádobí řádně osušte.

- Nejvyšší nastavení teploty používejte pouze pro ohřev. Včas snižte stupeň tepla a vařte pokrm na mírném ohni.
- Nikdy nezahřívajte prázdné nádoby a ujistěte se, že se tekutina při vaření nikdy zcela neodpaří. Pokud tak neučiníte, může dojít ke spálení pokrmu nebo poškození nádobí a zdroje tepla.
- Při vaření s velmi malým množstvím vody používejte nízký stupeň tepla.
- Na vylévací okraj neklepejte lžicemi ani jinými kuchyňskými pomůckami.
- Hrnce a poklice bez syntetických částí jsou také vhodné pro použití v troubě (viz tabulka níže).
- Upozorňujeme, že rukojeti se mohou zahřát. Používejte vhodné pomůcky.
- Pokud se rukojeť vašeho hrnce uvolnila, pomocí standardního šroubováku utáhněte šroub na rukojeti. Hrnec nepoužívejte, dokud nedotáhnete šroub.
- Syntetické rukojeti, které jsou poškozeny nesprávnou manipulací, a poškozené skleněné poklice může vyměnit váš WMF dealer.
- Vyvarujte se tepelných šoků z horkých skleněných poklic.
- Při ochlazování se může poklice vlivem vytvořeného vakua lepit. Pokud k tomu dojde, opatrně zahřejte nádoby a odstraňte poklici.

Teplotní specifikace při použití v troubě

Maximální teplotní nastavení závisí na částech nádobí, které mají nejnižší teplotní odolnost (rukojeti, poklice, nádoba).

Při použití skleněné poklice nikdy nepoužívejte funkci grilu.

Rukojeti (na poklici a na nádobí)	Odolnost vůči teple
Vyrobené ze syntetického materiálu/silikonu	70°C (pro udržení teplého pokrmu)
Vyrobené z nerezové oceli	250°C
Poklice	
Vyrobené ze skla	180°C
Vyrobené ze skla a nerezové oceli	180°C
Vyrobené z nerezové oceli	250°C
S plastovými částmi	70°C

Pokyny k čištění a péči

- Po použití co nejdříve opláchněte horkou vodou.
- Namočte tvrdé zbytky jídla a jemně odstraňte houbičkou nebo kartáčem.
- Chcete-li odstranit opravdu tvrdé zbytky jídla, uvařte v nádobí trochu vody s mycím prostředkem.
- Nepoužívejte kovovou drátěnku a ani abrazivní čisticí prostředky.
- Nádoby s povrchem FUSIONTEC můžete mýt v myčce.
To může vést ke změně barvy plastových rukojetí a povrchu, ale neovlivní to funkci. Proto doporučujeme mytí ručně.
- Před uskladněním nádobí osušte.
- Hrnce na sebe skládejte tak, aby rukojeti seděly na okraji.
- Pokud je to možné, neskladujte poklici přímo na hrnci.

Pokyny k přípravě

Vaření s malým množstvím vody

Tato jemná forma přípravy používá velmi malé množství tekutiny pro vaření zeleniny nebo jiných potravin v zakryté nádobě. Aby se zabránilo úniku páry a přerušení cyklu vaření v páře, nesmí být pevně nasazená poklice odstraněna.

Vaření s malým množstvím vody je ideální pro zeleninu, ryby, drůbež a čerstvé maso. Tato metoda vaření zachovává velké množství vitamínů, minerálů a stopových prvků, protože se neuvolňují do vody a všechny ingredience si tak zachovávají svou individuální chuť. Obecně nemusíte přidávat kuchyňskou sůl.

Smažení s malým množstvím tuku

Při smažení s tukem vždy vložte tuk do studeného hrnce a poté jej zahřejte na vysokou teplotu. Rotováním hrnce tuk rovnoměrně rozložte. Pokud tuk začne mírně prskat nebo kouřit, přidejte syrové maso a přitlačte jej na dno nádoby. Snižte teplo na varné desce. Počkejte, dokud se póry na masu nezatáhnou. Jakmile se vytvoří chutná kůrka, maso se ode dna odpojí a můžete jej snadno otočit. Před smažením maso pečlivě osušte, aby nedošlo k vystříknutí horkého oleje.

Nepřehřívejte tuk.

Smažte po dobu 8-10 minut na každé straně s uzavřenou poklicí. Doba vaření závisí na velikosti a druhu jídla.

U tohoto typu vaření s uzavřenou poklicí se maso smaží ve vlastní šťávě a vyžaduje málo tuku.

Buďte opatrní při manipulaci s horkým tukem.

Prudké smažení

Nádobu naplňte tukem maximálně z poloviny.

Nepoužívejte poklici. Tím se zabrání popáleninám způsobeným napěněním tuku.

Informace pro všechny typy varných desek

Nádobí FUSIONTEC od WMF je vhodné pro všechny typy varných desek a ve velikostech vhodných pro domácí použití.

Informace pro elektrické varné desky

Pro efektivnější využití energie musí průměr plotýnky odpovídat průměru hrnce:

Průměr plotýnky	Hrnc
Malý ø 14.5 cm	ø 16 cm
Střední ø 18 cm	ø 20 cm
Velký ø 22 cm	ø 24/28 cm

Informace pro indukční varné desky

Upozorňujeme, že indukce je velmi rychlý zdroj tepla. Nikdy nezahřívejte prázdný hrnc, protože přehřátí nádoby jej může poškodit. Vaření při vysoké teplotě může způsobit bzučení. K tomuto hluku dochází z technických důvodů a neznamená to, že je varná deska nebo nádobí vadné.

Průměr dna hrnce a průměr plotýnky se musí shodovat. Pokud tomu tak není, zejména u menších hrnců je možné, že varná deska (magnetické pole) nebude reagovat na dno hrnce.

Informace pro sklokeramické varné desky

Nádobí netahejte ani netlačte přes sklokeramickou varnou desku, mohlo by to poškodit její povrch. Udržujte oblast vaření čistou, protože zbytky mezi dnem hrnce a varnou deskou mohou poškodit její sklokeramický povrch.

Informace pro plynové varné desky

Nikdy nepoužívejte velikost plamene, který je širší než průměr dna hrnce.

Ujistěte se, že plameny nepřecházejí nahoru po stranách hrnce, protože by mohlo dojít k poškození plastové rukojeti.

Prohlášení o záruce

Tímto poskytujeme 30-ti letou záruku na trvanlivost materiálu FUSIONTEC. Poklice, rukojeti a chromovaný vylévací okraj jsou ze záruky vyloučeny, protože tyto části nejsou pokryty materiálem FUSIONTEC.

Záruční doba začíná dnem zakoupení produktu u specializovaného prodejce WMF, která musí být zdokumentována pomocí určeného formuláře a dokladem o koupi. Dojde-li během záruční doby k vadám materiálu FUSIONTEC, bezplatně vyměníme vadný produkt za nový.

Záruka se vztahuje pouze na toto právo. Další práva vyplývající z této záruky jsou vyloučena. K ověření reklamace v rámci záruky musí být předložen doklad o zakoupení a vadný produkt.

Pokud je tento model stále součástí sortimentu, bude vadná část nahrazena částí ze stejného modelu. Pokud model již není zahrnut do produktové řady, bude vadná část nahrazena podobným výrobkem v aktuální produktové řadě.

Zřeknutí se odpovědnosti

Chtěli bychom výslovně zdůraznit, že nemůžeme nést odpovědnost za škody způsobené následujícími příčinami:

- Nesprávné použití
- Nevhodné, nesprávné nebo nedbalé zacházení
- Nesprávně provedené opravy
- Instalace náhradních dílů, které neodpovídají původnímu provedení

Totéž platí pro doplňkové díly a příslušenství.

Pokud zákon nestanoví jinak, ručíme pouze za škody způsobené úmyslným poškozením nebo hrubou nedbalostí ze strany zákonných zástupců naší společnosti nebo jejich pomocných zástupců.

Vyloučení ze záruky

Záruka se nevztahuje na škody způsobené následujícími příčinami:

- Řezy nebo škrábance čistě vizuální povahy
- Přehřátí

- Nevhodné a nesprávné použití
- Nesprávná, nevhodná nebo nedbalostní manipulace
- Nedodržení tohoto návodu k obsluze
- Jakékoli násilné zacházení
- Mechanické, chemické nebo fyzikální vlivy na povrch
- Nesprávně provedené opravy
- Instalace náhradních dílů, které neodpovídají původnímu provedení

Běžné známky opotřebení – jako jsou stopy po krájení nebo poškrábání – jsou čistě viditelné a nepředstavují poškození dle podmínek záručního prohlášení. Nároky na záruku jsou omezeny výhradně na běžné a správné použití v soukromých domácnostech. Na škody způsobené komerčním použitím se záruka nevztahuje.

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na www.wmf.cz/kontakt nebo na čísle 731 010 111.

Groupe SEB ČR
Sokolovská 651/136A
186 00 Praha 8
www.wmf.cz