

Fusiontec



WMF Fusiontec Kochgeschirrserien
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Fusiontec cookware ranges
Instructions for use and care

WMF Fusiontec séries de batteries de cuisine
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Fusiontec serie de baterias de cocina
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Fusiontec batterie da cucina
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF Fusiontec 系列廚具
操作和保養指南

WMF Fusiontec 廚具
使用及保養說明書

WMF Fusiontec 쿡웨어 제품
사용 및 관리 요령



Inner + outer
Fusiontec surface

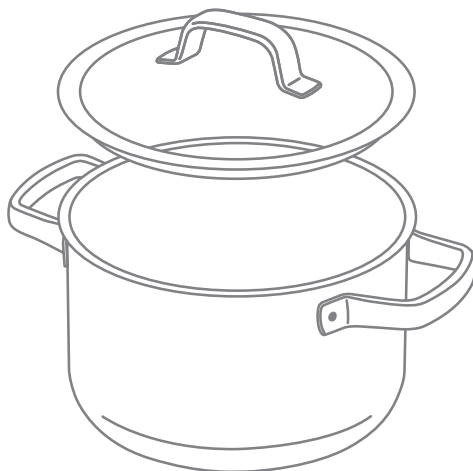


Inner + outer
Fusiontec surface

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

Fusiontec

Kochgeschirrserien | Cookware ranges



Electro



Glass-ceramic



Gas



Induction

WMF Kochgeschirrserien

Fusintec Material

Sichtkochdeckel

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

Fusintec ist ein innovatives Material made in Germany. Dank seiner hervorragenden Eigenschaften eignet sich Fusintec nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Servieren und Aufbewahren.

Qualitätsmerkmale

- Fusintec Material made in Germany
- Porenlos geschlossene Oberfläche
- Schneid- und abriebfest
- Hervorragende Wärmeleitung und -speicherung
- Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde
- Besonders geeignet zum scharfen Anbraten
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen
- Haushaltsgerechte Größen

- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüsthch.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch. Überlassen Sie das Kochgeschirr nur Personen, die sich vorher mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

Fusintec ist ein ausgezeichneter Wärmeleiter. Das Material nimmt Hitze schnell auf und speichert sie lange.

- Bitte beachten Sie, dass die Oberflächen beim Kochen und Braten schon nach kurzer Zeit sehr heiß werden. Verwenden sie immer geeignete hitzebeständige Topflappen.
- Fassen Sie das Kochgeschirr nur an den Griffen an und berühren Sie mit dem heißen Kochgeschirr keine anderen Personen.
- Halten Sie Kinder beim Kochen vom Herd fern und lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Kochgeschirr hantieren.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das heiße Kochgeschirr nur auf hitze-



beständige Unterlagen (niemals auf Kunststoff).

- Berühren Sie unmittelbar nach dem Kochen nicht die Herdoberfläche. Dies gilt auch für Induktionsherde. Durch die Rückwärme des Kochgeschirrbodens wird die Kochzone heiß.
- Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
- Füllen Sie das Kochgeschirr zu 2/3 mit Wasser, geben Sie 2-3 Esslöffel Haushaltssessig dazu und kochen Sie das Essigwasser 5-10 Minuten auf.
- Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich von Hand und trocknen Sie das Kochgeschirr sorgfältig ab.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Besonders beim wasserarmen Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.

- Schlagen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab.
- Töpfe und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch backofengeeignet (s. nachfolgende Tabelle).
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.
- Wenn sich der Griff Ihres Topfes gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf der Topf nicht mehr verwendet werden.
- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung beschädigt wurden, sowie beschädigte Glasdeckel können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.
- Vermeiden Sie Temperaturschocks bei heißen Glasdeckeln.
- Beim Abkühlen kann es vorkommen, dass sich der Deckel durch das entstehende Vakuum festsaugt. Den Topf dann nochmals leicht erwärmen und Deckel abnehmen.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

Die maximale Hitzezufuhr hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Topf).

Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

Griffe (von Deckel und Körper)	Temperaturbeständigkeit
aus Kunststoff/Silikon	70°C (zum Warmhalten)
aus Edelstahl	250°C
Deckel	
aus Glas	180°C
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C
aus Edelstahl	250°C
mit Kunststoffteilen	70°C

Hinweise zu Reinigung und Pflege

- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bei stark anhaftenden Speiseresten das Kochgeschirr mit etwas Wasser und Pflegemittel aufkochen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.

- Kochgeschirre mit Oberflächen aus Fusiontec können Sie in der Spülmaschine reinigen. Allerdings kann dies zu Farbveränderungen an den Kunststoffgriffen und der Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Stapeln Sie die Töpfe so ineinander, dass die Griffe auf dem Rand aufliegen.
- Bewahren Sie die Deckel möglichst nicht direkt auf dem Topf auf.

Hinweise für die Zubereitung Wasserarm garen

Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte der fest schließende Steckdeckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Wasser-Dampf-Kreislauf nicht unterbrochen wird.

Wasserarm garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente weitgehend erhalten, weil sie nicht im Wasser ausgespült werden, und alle Speisen behalten ihren Eigengeschmack. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie weitgehend verzichten.



Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann mit großer Heizstufe. Verteilen Sie das Fett gleichmäßig durch Schwenken. Sobald das Fett deutliche Schlieren zieht oder leicht zu rauchen beginnt, geben Sie das ungewürzte Fleisch in das Kochgeschirr und drücken es am Boden an. Regulieren Sie die Energiezufuhr des Herdes nach unten. Warten Sie, bis das Eiweiß gerinnt und sich die Poren vom Fleisch geschlossen haben. Sobald eine appetitliche Kruste entstanden ist, löst sich das Fleisch von selbst vom Boden und Sie können es mühelos wenden. Tupfen Sie das Gargut sorgfältig ab, bevor Sie es anbraten. So vermeiden Sie heiße Fettspritzer. Überhitzen Sie das Fett nicht.

Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 8-10 Minuten braten. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen. Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.

Frittieren

Füllen Sie das Kochgeschirr maximal bis zur Hälfte mit geeignetem Fett. Verwenden Sie keinen Deckel. So verhindern Sie

Verbrennungen durch überschäumendes Fett.

Hinweise für alle Herdarten

Fusiontec Kochgeschirre von WMF gibt es für alle Herdarten und in haushaltsgerechten Größen.

Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topfdurchmesser in etwa entsprechen:

Herdplatte	Topf
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm
mittel ø 18 cm	ø 20 cm
groß ø 22 cm	ø 24/28 cm

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und die Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnet-

feld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Hinweis für Glaskeramikfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte.

Halten Sie die Kochzone sauber. Schmutzreste zwischen Topfboden und Kochfeld können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.

Hinweis für Gasherde

Stellen Sie die Gasflamme niemals größer als den Durchmesser vom Topfboden.

Achten Sie darauf, dass die Flammen nicht seitlich am Topf hochschlagen, damit Kunststoffgriffe nicht beschädigt werden.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany



WMF cookware ranges

Fusiontec material

See-through lid

Congratulations on your purchase! You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, excellent workmanship and meticulous quality inspections guarantee a long service life. The sophisticated design and well thought-out functionality ensure great versatility. Fusiontec is an innovative material made in Germany. Thanks to its excellent properties, not only is Fusiontec perfect for cooking; it is also ideal for serving and storing food.

Quality features

- Fusiontec material made in Germany
- Non-porous closed surface
- Cut and abrasion-resistant
- Excellent heat conduction and retention
- Suitable for all types of hob, including induction hobs
- Perfect for flash frying
- Pouring rim for accurate and measured pouring
- Household sizes
- Easy to clean and hard-wearing when the following instructions are observed.

Please read the following instructions for use and care completely before using this product for the first time. Before allowing individuals to use the cookware, first ensure that they are familiar with the instructions for use. Keep these operating instructions in a safe place.

Instructions for safe use

Fusiontec is an excellent heat conductor. The material absorbs the heat quickly and retains it for a long time.

- Note that the surfaces get very hot very quickly when cooking and roasting. Always use suitable heat-resistant pan holders.
- You must only carry the cookware using the handles and be careful not to touch anybody else with the hot cookware.
- Keep children away from the hob while cooking. Never allow children to handle the cookware unsupervised.
- Never leave hot cookware unattended.
- Only place the hot cookware on heat-resistant surfaces (never on synthetic material).
- Do not touch the surface of the hob immediately after cooking. This also applies to induction hobs. The cooking area gets hot due to the recovered heat of the cookware base.
- Do not extinguish burning fat with water. Use a

blanket or a fire extinguisher.

Instructions for use

- Remove all stickers before using for the first time.
- Fill the cookware 2/3 with water, add 2–3 tablespoons of vinegar and then boil the vinegar water for 5–10 minutes.
- Rinse all the parts thoroughly by hand and carefully dry the cookware.
- Use the highest heat setting for heating up only. Turn the heat down in good time and cook food over a medium heat.
- Never heat an empty pan and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates. Failure to do so can result in the food being burned or damage to the cookware or heat source.
- Use a low heat when cooking with very little water.
- Do not knock spoons or other kitchen gadgets on the pouring rim.
- Pots and lids without synthetic parts are also suitable for use in the oven (see following table).
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders.
- If the handle of your pot has become loose, tighten the screw on the handle using a standard screwdriver. You must not use the pot again

until you have tightened the screw.

- Synthetic handles that are damaged through improper handling and damaged glass lids can be replaced by your WMF dealer.
- Avoid thermal shocks from hot glass lids.
- When cooling down, the lid may stick due to the vacuum that is created. If this happens, gently warm the pot up again and remove the lid.

Temperature specifications when using in the oven

The maximum heat supply depends on the parts with the lowest temperature resistance (handles, lid or body).

Never use the oven's grill function with glass lids.

Handles (on lid and body)	Temperature resistance
made of synthetic material/silicone	70°C (for keeping food warm)
made of stainless steel	250°C
Lid	
made of glass	180°C



made of glass with stainless steel enclosure	180°C
made of stainless steel	250°C
with plastic parts	70°C

Cleaning and care instructions

- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush.
- To remove really stubborn food residue, boil a little water and washing-up liquid in the cookware.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- You can clean cookware with a Fusiontec surface in the dishwasher.

This can lead to discolouration of the plastic handles and the surface, but it does not impair the function. We therefore recommend cleaning by hand.

- Dry the cookware well before storing it.
- Stack the pots inside each other, so that the handles sit on the rim.
- Where possible, do not store the lid directly on top of the pot.

Preparation instructions

Cooking in little water

This gentle form of preparation uses very little liquid for cooking vegetables or other food in the covered pot. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed insertable lid must not be removed.

Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or fresh meat. This cooking method largely retains the vitamins, minerals and trace minerals because they are not released into the water and all foodstuffs retain their individual taste. Generally you do not need to add cooking salt.

Low-fat frying

When frying with fat, always put the fat into the cold pot and then heat it up on a high heat. Distribute the fat evenly by rotating the pot. When streaks appear in the fat or it starts to smoke slightly, add the unseasoned meat to the cookware and press it onto the base. Turn down the heat on the hob. Wait until the protein has coagulated and the pores of the meat are closed. As soon as an appetising crust has formed, the meat will detach itself from the base and you can turn it easily. Dab the food carefully before you fry it to avoid hot oil splashes. Do not overheat the fat. Fry for 8-10 minutes on each side with the lid

closed. The cooking time depends on the size and type of the food.

With this type of cooking with a closed lid, meat fries in its own juice and requires little fat. Be careful with hot fat.

Deep-frying

Fill the cookware no more than half way with suitable fat. Do not use a lid. This prevents burns caused by fat frothing over.

Information for all kinds of hob

Fusiontec cookware from WMF is suitable for all kinds of hob and in sizes that are suitable for domestic use.

Information for electric hobs

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs must match with the diameter of the pot:

Hotplate	Pot
small ø 14.5 cm	ø 16 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm
large ø 22 cm	ø 24/28 cm

Information for induction hobs

Please note that induction is a very rapid heat

source. Never heat an empty pot, as overheating the cookware can damage it. Cooking at high temperature may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

The pot base diameter and the hob size must match. If not, especially for smaller base diameters, it is possible that the hob (magnetic field) will not react to the base of the pan.

Information for glass ceramic hobs

Do not pull or push the cookware across the hotplate, as this may scratch the glass ceramic hob. Keep the cooking area clean, as residue between the base of the pot and the cooking area can scratch the glass ceramic surface.

Information for gas hobs

Never use a gas flame that is wider than the diameter of the pot base. Make sure that the flames do not come up the sides of the pot as this can damage the plastic handle.

WMF Group GmbH
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen/Steige
Germany



Séries de batteries de cuisine WMF

Matériau Fusiontec Couvercle transparent

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, à une fabrication haut de gamme et à des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.

Fusiontec est un matériau innovant made in Germany. Grâce à ses propriétés exceptionnelles, Fusiontec se prête non seulement à la cuisson, mais aussi parfaitement au service et à la conservation.

Caractéristiques de qualité

- Fusiontec Matériau made in Germany
- Surface homogène sans alvéoles
- Résiste aux éraflures ainsi qu'à l'abrasion
- Excellente transmission et conservation de la chaleur
- Compatible tous feux, induction comprise
- Particulièrement bien adapté pour saisir les aliments à feu vif
- Bord qui permet de servir proprement et sans

difficulté de dosage

- Tailles courantes
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Veillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation. Confiez l'utilisation de l'ustensile de cuisine uniquement à des personnes qui se sont familiarisées au préalable avec le manuel d'utilisation.

Veillez conserver précieusement ce manuel d'utilisation.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

Fusiontec est un excellent conducteur thermique. Ce matériau absorbe rapidement la chaleur et la conserve pendant longtemps.

- Attention ! Les surfaces peuvent devenir brûlantes en très peu de temps lors de la cuisson. Utilisez toujours des maniques résistants à la chaleur.
- Saisissez l'ustensile uniquement par la poignée et ne touchez jamais d'autres personnes avec l'ustensile.
- Tenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque vous cuisinez et ne laissez jamais les enfants manipuler l'ustensile sans surveillance.

- Ne laissez jamais la casserole chaude sans surveillance.
- Ne posez l'ustensile que sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique).
- Ne touchez pas la surface de la table de cuisson immédiatement après la cuisson. Cela s'applique aussi aux tables à induction. La chaleur du fond de l'ustensile peut s'être retransmise à la plaque.
- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants.
- Remplissez l'ustensile aux 2/3 d'eau, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de ménage et faites bouillir pendant 5 à 10 minutes.
- Rincez ensuite abondamment toutes les pièces à la main et essuyez soigneusement l'ustensile.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen.
- Ne faites jamais chauffer sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source

de chaleur.

- Travailler avec de faibles niveaux de puissances surtout avec les cuissons pauvres en eau.
- Ne tapez pas de mouvettes ou d'autres ustensiles de cuisine contre le bord verseur.
- Les casseroles et les couvercles sans pièces en plastique conviennent aussi pour la cuisson au four (voir tableau suivant).
- Veuillez noter que les poignées peuvent devenir brûlantes. Portez des maniques.
- Lorsque la poignée de votre casserole s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis standard. N'utilisez pas votre casserole tant que vous ne l'avez pas fait.
- Les poignées en plastique et les couvercles en verre qui ont été endommagés suite à une manipulation non conforme peuvent être remplacés auprès de votre revendeur WMF.
- Évitez les chocs thermiques avec les couvercles en verre chauds.
- Lors du refroidissement, un vide se crée et le couvercle peut rester «collé» par effet ventouse. Laissez encore une fois chauffer légèrement le faitout et retirez le couvercle.



Prescriptions de température pour l'utilisation au four

L'apport de chaleur maximal dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou récipient).

N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

Poignées (couvercle et corps)	Résistance à la chaleur
en plastique/silicone	70 °C (maintien au chaud)
en acier	250°C
Couvercle	
en verre	180°C
en verre avec bord en acier	180°C
en acier	250°C
avec pièces en plastique	70°C

Consignes de nettoyage et d'entretien

- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.
- Si des restes de nourriture sont fortement incrustés, faites bouillir dans l'ustensile un peu d'eau additionnée d'un produit d'entretien.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- Vous pouvez laver les batteries de cuisine en Fusiontec au lave-vaisselle. Toutefois, cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau des poignées en plastique ou de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- L'ustensile doit être soigneusement séché avant d'être rangé.
- Empilez les casseroles les unes sur les autres de manière à que les poignées reposent sur le bord.
- Si possible, ne rangez pas le couvercle directement sur la casserole.

Conseils de préparation

Cuire avec peu d'eau

Cette préparation délicate permet de cuire des lé-

gumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Lors de la cuisson, le couvercle emboîtable correctement fermé ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que le cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu. La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson permet de préserver en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, car l'eau ne les détruit pas, et tous les aliments gardent leurs goûts propres. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans la casserole froide avant de la faire chauffer à feu vif. Répartissez la graisse uniformément en inclinant la casserole. Dès que la graisse forme des stries ou commence légèrement à fumer, mettez la viande sans épices dans la casserole et pressez la viande contre le fond de la casserole. Réduisez le feu sur la cuisinière. Chauffez jusqu'à ce que les albumines ruissellent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une appétissante croûte s'est formée, la viande se détache toute seule du fond et vous pouvez la retourner sans effort.

Tamponnez soigneusement les aliments avant de les faire rôtir. Vous éviterez ainsi les projections de graisse brûlantes.

Ne surchauffez pas la graisse.

Faites cuire des deux côtés pendant 8 à 10 minutes à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment.

Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de graisse.

Redoublez de prudence avec la graisse chaude.

Friture

Remplissez la casserole avec une graisse appropriée, au maximum jusqu'à mi-hauteur.

Veillez à ne pas utiliser de couvercle. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par des débordements de graisse.

Instructions pour tous les types de cuisinière

Il existe des batteries de cuisine WMF Fusiontec adaptées à tous les types de tables de cuisson en tailles standard.

Instructions pour les cuisinières électriques

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploiter l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent plus ou moins correspondre



aux diamètres des casseroles:

Plaque de cuisson	Casserole
petite ø 14,5 cm	ø 16 cm
moyenne ø 18 cm	ø 20 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm

Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de casseroles sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. 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 table de cuisson ou de votre ustensile de cuisine. Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas au contact du fond de la poêle, surtout si le diamètre du fond est petit.

Instruction pour les tables en vitrocéramique

Évitez de tirer ou de pousser l'ustensile de cuisson sur la plaque chauffante pour ne pas rayer inutilement la plaque de cuisson en vitrocéramique. Veillez à garder la zone de cuisson propre. Les restes situés entre le fond de la casserole et la plaque de cuisson risquent de rayer la surface de la plaque vitrocéramique.

Instructions pour les cuisinières à gaz

Ne réglez jamais la flamme du gaz sur un diamètre supérieur au diamètre du fond du caquelon. Veillez à ce que les flammes ne remontent pas sur le côté du couvercle, afin que les poignées en plastiques ne puissent pas être endommagées.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Serie de baterías de cocina WMF

Material Fusiontec

Tapa transparente

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

Fusiontec es un innovador material made in Germany. Gracias a sus excelentes propiedades, Fusiontec no solo es ideal para cocinar sino también para servir o almacenar los alimentos.

Características de calidad

- Fusiontec Material made in Germany
- Superficie cerrada sin poros
- Resistente al corte y al desgaste
- Excelente conducción y almacenamiento del calor
- Apto para todo tipo de cocinas, también para las de inducción
- Especialmente indicada para freír a altas temperaturas
- Borde vertedor para un vertido seguro y bien dosificado

- Tamaños apropiados para el uso doméstico
- Fácil de limpiar e indestructible si se siguen las siguientes indicaciones de uso.

Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez. Asegúrese de que las baterías de cocina sean utilizadas únicamente por personas que estén familiarizadas con las instrucciones de uso. Conserve con cuidado estas instrucciones de uso.

Indicaciones para un uso seguro

Fusiontec es un magnífico conductor del calor. El material absorbe rápidamente el calor y lo conserva durante mucho tiempo.

- Por favor, tenga en cuenta que al cocinar y freír las superficies se calientan mucho después de poco tiempo. Utilice siempre manoplas resistentes al calor adecuadas.
- Sujete la batería de cocina únicamente por las asas y nunca toque a ninguna otra persona con una batería de cocina caliente.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras está en funcionamiento y nunca permita que los niños manipulen la batería de cocina sin vigilancia.
- Nunca deje la batería de cocina sin vigilancia cuando esté caliente.



- Apoye la batería de cocina caliente solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico).
- No toque la superficie de la cocina inmediatamente después de cocinar. Lo mismo rige para las cocinas de inducción. La zona de cocción se calienta a través de la recuperación de calor del fondo de la batería de cocina.
- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una manta o un extintor.

Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, retire los posibles adhesivos que hubiera en el producto.
- Llene la batería de cocina con 2/3 de agua, añada 2-3 cucharadas soperas de vinagre de mesa y hierva el agua con vinagre durante 5-10 minutos.
- A continuación enjuague a fondo todas las piezas y seque bien la batería de cocina.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar y seguidamente bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- No caliente nunca 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 olla se puede estropear, e incluso la fuente de calor podría

verse afectada.

- Utilice temperaturas más bajas sobre todo al cocer con poco líquido.
- No golpee el cucharón ni otros utensilios de cocina contra el borde vertedor.
- Las cacerolas y las tapas sin piezas de plástico también son aptas para el horno (véase la tabla a continuación).
- No olvide que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas.
- Si se ha aflojado el asa de su cacerola, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la cacerola antes de hacerlo.
- Las asas de plástico que se hayan dañado por un manejo inadecuado y las tapas de cristal dañadas pueden ser sustituidas por su distribuidor especializado WMF.
- Evite someter las tapas de cristal calientes a cambios bruscos de temperatura.
- Al enfriarse puede suceder que la tapa se adhiera por succión a causa del vacío producido. En ese caso, vuelva a calentar un poco la cacerola y retire la tapa.

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, tapa u olla). No utilice la función de parrilla del horno cuando use tapas de vidrio.

Asas (de la tapa y cuerpo)	Resistencia a la temperatura
de plástico/silicona	70 °C (para conservar el calor)
de acero inoxidable	250 °C
Tapa	
de cristal	180 °C
de cristal con borde de acero inoxidable	180 °C
de acero inoxidable	250 °C
con piezas de plástico	70 °C

Advertencia de cuidado y limpieza

- Lávelo con agua caliente lo antes posible después del uso.

- Reblandezca los restos de comida adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- En caso de restos de comida que hayan quedado muy adheridos, hierva algo de agua con detergente en la batería de cocina.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Las baterías de cocina de Fusiontec pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo se corre el riesgo de que las empuñaduras de plástico y la superficie se destiñan. No obstante, el funcionamiento no se verá perjudicado. De todas formas recomendamos el lavado a mano.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.
- Apile las cacerolas una dentro de la otra de modo que las asas queden apoyadas sobre el borde.
- Dentro de lo posible, no guarde la tapa directamente sobre la olla.

Indicaciones de preparación

Cocer con poca agua

En esta preparación especialmente sana, las verduras u otros alimentos se cuecen en la cacerola cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción la tapa encajable de cierre fijo debe permanecer puesta para que no escape vapor



y no se interrumpa el ciclo agua-vapor. La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne joven. Con este método de cocción se conservan en gran medida las vitaminas, los elementos minerales y los oligoelementos porque no se lavan con el agua. Además, todos los alimentos conservan su sabor propio. Casi no es necesario agregar sal.

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en la olla fría y caliéntela después. Haga girar la olla para distribuir la grasa de manera uniforme. En cuanto la grasa comience a crepitar o a humear levemente, coloque la carne sin condimentar en la batería de cocina y presiónela contra el fondo. Baje la energía de la cocina. Espere a que la proteína de la carne se coagule y los poros se cierren. En cuanto se haya formado una sabrosa costra, la carne se separará sola del fondo de la batería de cocina y podrá darla vuelta sin esfuerzos.

Seque bien el alimento antes de freirlo. De esta forma evitará salpicaduras de grasa caliente.

Nunca sobrecaliente la grasa.

Cueza entre 8 a 10 minutos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la

carne se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa.

Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes.

Freír

Llene la batería de cocina como máximo hasta la mitad con grasa adecuada.

No utilice ninguna tapa. De esta forma evitará quemaduras por rebosamiento de grasa.

Indicación para todos los tipos de cocinas

Las baterías de cocina Fusiontec de WMF están disponibles para todos los tipos de cocinas y en tamaños adecuados para el hogar.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro de la cacerola deberían ser aproximadamente:

Placa	Cacerola
pequeña ø 14,5 cm	ø 16 cm
mediana ø 18 cm	ø 20 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm

Indicaciones para cocinas de inducción

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una

fuelle térmica muy rápida. No caliente nunca ollas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido es una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o de la batería de cocina.

El tamaño de la zona de cocción y del fondo de la olla deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir, especialmente en diámetros de fondos pequeños, que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la olla.

Indicaciones para placas de Ceran y vitrocerámica

Para no arañar innecesariamente la superficie vitrocerámica, le recomendamos que no arrastre ni deslice por ella la batería de cocina.

Mantenga limpia la zona de cocción. Los restos de suciedad entre la base de la olla y la zona de cocción pueden arañar la superficie vitrocerámica.

Indicaciones para cocinas a gas

Asegúrese de que la llama de la cocina a gas nunca sea más grande que el diámetro del fondo de la olla. Asegúrese de que la llama no suba por los costados de la olla, pues de lo contrario podrían dañarse las empuñaduras de plástico.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Alemania



WMF Batterie da cucina

Materiale Fusiontec

Coperchio a vista

Congratulazioni per il Suo acquisto, e per aver scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali pregiati, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto sono la garanzia di una lunga durata. Il design collaudato e la funzionalità sofisticata garantiscono un elevato valore d'uso.

Fusiontec è un materiale innovativo made in Germany. Grazie alle sue straordinarie caratteristiche Fusiontec è ideale non solo per cucinare, ma anche per servire e conservare.

Caratteristiche qualitative

- Materiale Fusiontec made in Germany
- Superficie chiusa, non porosa
- Resistente ai tagli e alle abrasioni
- Ottima trasmissione e accumulo del calore
- Adatto a tutte le fonti di calore, anche ad induzione
- Particolarmente adatto per rosolare
- Bordo versatore per un perfetto dosaggio e un elevato grado di precisione
- Disponibile in diverse misure
- Indistruttibile e di facile manutenzione, rispet-

tando le indicazioni riportate di seguito.

Prima del primo utilizzo leggere attentamente il seguente manuale per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti. Affidare la batteria da cucina solo a persone che hanno precedentemente preso visione delle istruzioni per l'uso. Conservare scrupolosamente le istruzioni per l'uso.

Indicazioni per un impiego sicuro

Fusiontec è un conduttore di calore eccezionale. Il materiale si riscalda velocemente e lo accumula a lungo.

- Fare attenzione, le superfici diventano molto calde in poco tempo durante la cottura. Utilizzare sempre le presine resistenti al calore adatte.
- Prendere le pentola solo dal manico e non toccare altre persone con la pentola calda.
- Tenere lontano i bambini dal piano di cottura e non permettere mai ai bambini di maneggiare la pentola senza supervisione.
- Tenere sempre sotto controllo le pentole calde.
- Posizionare la pentola calda esclusivamente su supporti resistenti al calore (mai su plastica e simili).
- Non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura. Ciò vale anche nel caso di piani di cottura a induzione. La zona di cottura si

riscalda a causa del contatto con la base calda della pentola.

- Qualora il grasso surriscaldato dovesse infiammarsi, non spegnere il fuoco con acqua. Usare una coperta o un estintore.

Indicazioni per l'uso

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi.
- Riempire 2/3 della pentola con acqua, aggiungere 2-3 cucchiaini di aceto e cucinare l'acqua e l'aceto per 5-10 minuti.
- Quindi lavare bene tutti i componenti a mano e asciugare bene la pentola.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio.
- Non riscaldare mai senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alla pentola o alla fonte di calore.
- In particolare, lavorare ad un livello di calore ridotto per le cotture a fuoco lento con poca acqua.
- Non battere il cucchiaino o altri utensili da cucina sul bordo per versare.
- Le pentole e i coperchi senza parti in plastica

sono adatte anche al forno (v. tabella seguente).

- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare delle presine.
- Se il manico della pentola si è allentato, serrare prima la vite sul manico con un cacciavite per uso domestico. Solo dopo questo intervento è possibile usare ancora la pentola.
- I manici in plastica danneggiati da un uso improprio, e i coperchio di vetro danneggiati, possono essere sostituiti presso il vostro rivenditore WMF di fiducia.
- Evitare shock da temperatura sui coperchi di vetro caldi.
- In fase di raffreddamento il coperchio potrebbe attaccarsi tramite il sottovuoto creato. Riscaldare ancora una volta lievemente la pentola e togliere il coperchio.

Indicazioni relative alla temperatura per l'impiego in forno

La resistenza massima all'apporto di calore dipende dai componenti con resistenza alle temperature più bassa (manici, coperchio o pentola).

Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.



Manici (del coperchio e del corpo)	Resistenza alle temperature
in plastica/silicone	70°C (per mantenere caldo)
in acciaio	250°C
Coperchio	
in vetro	180°C
In vetro con bordo in acciaio inossidabile	180°C
in acciaio	250°C
con parti in plastica	70°C

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola.

- In caso di resti di cibo rimasti attaccati, riscaldare la pentola con un po' di acqua e detergente.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Le pentole con superficie in Fusiontec possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia ciò potrebbe causare delle variazioni di colore ai manici in plastica o alle superfici della pentola. La funzione non viene comunque influenzata. Si consiglia il lavaggio a mano.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.
- Impilare le pentole una sull'altra in modo che i manici poggino sul bordo.
- Possibilmente non conservare il coperchio direttamente sopra la pentola.

Istruzioni per la preparazione Cottura in poca acqua

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure e altri alimenti vengono cotti in una pentola chiusa con pochissima acqua. Durante la cottura il coperchio ad incastro non deve essere sollevato, affinché il vapore non fuoriesca ed il ciclo acqua-vapore non venga interrotto.

La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali e gli oligoe-

lementi rimangono pressoché intatti, perché non vengono risciacquati nell'acqua e tutte le pietanze mantengono il loro gusto inalterato. Potete tranquillamente evitare di aggiungere sale.

Cottura con pochi grassi

Per la cottura con grassi, distribuire sempre il grasso nella pentola fredda e riscaldarla solo al massimo livello. Distribuire il grasso in modo uniforme oscillando. Non appena il grasso forma delle chiari striature oppure inizia leggermente a fumare, aggiungere la carne non speziata nella pentola e pressarla alla base. Abbassare la fornitura di energia della cucina. Attendere fino a che le proteine non si rapprendono e i pori della carne non si chiudono. Quando si forma un'appetitosa crosta marrone, la carne si staccherà da sola dalla base e sarà possibile girarla.

Tamponare accuratamente i cibi prima di rosolare. In questo modo si evitano schizzi bollenti.

Non surriscaldare i grassi.

Lasciare cuocere da entrambe le parti per 8-10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e dalla consistenza degli alimenti.

Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, la carne rosola nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi.

Fare attenzione al grasso molto caldo.

Friggere

Riempire la pentola di grasso al massimo fino a metà. Non utilizzare nessun coperchio. In questo modo si evitano ustioni a causa di olio traboccante.

Indicazioni per tutti i tipi di fornelli

Le pentole Fusiontec di WMF sono disponibili per tutti i tipi di piani di cottura e in tutte le dimensioni adatte all'uso domestico.

Indicazioni per il fornello elettrico

Al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole della stessa grandezza della fonte di calore stessa:

piano di cottura	pentola
piccolo ø 14,5 cm	ø 16 cm
medio ø 18 cm	ø 20 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm

Indicazioni per piani di cottura a induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate pentole vuote poiché il surriscaldamento può danneggiarle. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano



di cottura o delle pentole.

Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del campo di cottura devono corrispondere, altrimenti è possibile che il campo di cottura (campo magnetico) non venga correttamente indirizzato alla base della pentola, specie se questa è di piccole dimensioni.

Indicazioni per le piastre Ceran/piastre in vetroceramica

Per non graffiare inutilmente il piano di cottura in vetroceramica, non tirare o far scorrere la batteria da cucina sulle piastre.

Tenere la zona cottura pulita. Eventuali resti di sporco tra la base della pentola e il campo di cottura potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.

Indicazioni per fornelli a gas

La fiamma non deve mai superare i bordi del fondo della pentola.

Fare attenzione che le fiamme non salgano lateralmente alla pentola per evitare danni ai manici in plastica.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF锅具系列

Fusiontec 材料 透明锅盖

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、一流的加工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。Fusiontec 是一种创新材料，其为德国制造。出色的性能使 Fusiontec 不仅成为烹饪的好厨具，而且也非常适合用来上菜以及食品保鲜。

质量特性

- Fusiontec 材料为德国制造
- 无孔的密封表面
- 抗切割、无磨损
- 出色的导热及储热性能
- 适用于各种类型炉灶，包括电磁炉
- 特别适合猛火急煎
- 锅沿用于目标准确和数量可控的倾倒
- 大小符合家用需要
- 只要遵守下列各条注意事项，就能保证易于保养和牢固耐用。

请在首次使用前通读下列操作和保养指南。请将此锅具只交付已事先仔细阅读了使用说明的人士使用。

请妥善保管本使用说明。

安全使用指南

Fusiontec 的导热性极佳。它能快速地吸收和长久地储存热量。

- 请注意，短时炖煮和煎炒后表面便会变得很烫。请始终使用合适的耐高温垫布。
- 请只在手柄上抓握锅具，并不要用热锅具接触他人。
- 请确保儿童远离烹饪中的炉灶，切勿让儿童在无人看管的情况下取拿锅具。
- 请不要让热的锅具无人看管。
- 请您将热锅具只放置在耐高温的垫板上（请勿使用塑料垫板）。
- 请在烹煮后不要马上碰触炉灶表面。此条也同样适用于电磁炉。锅具锅底的反射热量会使炉灶面板变得很烫。
- 当油脂着火时不要用水灭火。请您使用厚毯或灭火器。

操作指南

- 首次使用前请去除所有贴标。
- 请将水注入锅具至2/3处，加入2-3汤匙食用醋，将醋水煮开5-10分钟。
- 接着请您手动彻底冲洗锅具的所有部件，并将其小心抹干。
- 最高加热档只用于初始热锅，应及时调低档位，在中火挡上烹煮食物。



- 切勿空烧锅具，并注意不可完全蒸干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或热源损坏。
- 特别是在少水烹饪时应采用小火挡工作。
- 不要用锅勺或其他厨具敲击锅沿。
- 不带塑料部件的锅子和锅盖也适用于烤箱（见下表）。
- 注意锅柄可能被烧烫。请使用垫锅布。
- 如果锅柄松动，则先用家庭常用的螺丝刀重新拧紧锅柄上的螺丝。在此之前不得再行使用锅具。
- 因使用不当而损坏的塑料锅柄以及损坏的玻璃盖可由WMF专业经销商予以更换。
- 请在玻璃盖温度较高时避免急剧降温。
- 在冷却的时候，锅盖可能会因为所产生的真空被吸住。可再次略微将锅烧热后揭下锅盖。

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、锅盖或锅体)。

使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能。

(锅盖和锅体的) 锅柄	温度耐受性
塑料/硅胶	70°C (用于保温)
不锈钢	250°C
锅盖	
玻璃	180°C
玻璃，带不锈钢镶边	180°C
不锈钢	250°C
带塑料件	70°C

清洁和保养指南

- 使用完毕后尽快用热水充分冲洗。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 残余食物顽固粘牢时，请在锅具中略加些水和洗涤剂煮开。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 表面材质为 Fusiontec 的锅具可在洗碗机中

清洗。

- 但这可能会导致塑料手柄及表面颜色变化
- 对功能没有影响。因此我们建议您手动清洗。
- 将锅具充分擦干存放。
- 需要叠放保存多个锅子时，请使手柄搭在锅沿上。
- 请尽可能不要将锅盖直接置于锅子上保存。

烹饪指南

少水烹饪

这种柔和的烹饪方法是用极少水盖上锅盖烹饪蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中，请不要揭下密闭的插入式锅盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。

少水烹饪是烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉的理想方法。这种烹饪方法可在很大程度上保留各种维生素、矿物质及微量元素，因为这些宝贵物质不会被溶于水而丢失，所有食物均保留了原汁原味。您基本上不需要加盐。

低脂煎制

当用油脂煎制时，始终用冷锅下油，然后再用大火加热。请您通过摆动锅具使油脂均匀分布。一旦油脂明显呈条纹状或开始略微起烟时，请将未加调料的肉放入锅具中，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。一旦煎出了一层令人口馋的脆皮后，肉会自行脱离锅底，很容易便可将其翻身。

请小心地将要烧煮的食物抹干后再煎煮。这样可以避免热油脂四下飞溅。

请勿勿将油脂加热过度。

盖上锅盖，两面各煎 8-10 分钟。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。

这种盖锅烹饪方式让肉类在自身的肉汁中煎制，从而只需使用极少的油脂。小心灼热油脂。

油炸

请将合适的油脂注入锅具中最多至其一半。

请不要盖上锅盖。这样您可避免油脂发泡溢出而造成烫伤。

所有炉灶类型使用指南

WMF提供适用于所有炉灶类型，大小符合家用需求的多款 Fusiontec 锅具。

电炉上的使用指南

使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶板直径应与锅子直径大抵相符。

灶板	锅子
小型 ø 14.5 cm	ø 16 cm
中型 ø 18 cm	ø 20 cm
大型 ø 22 cm	ø 24/28 cm



电磁炉上的使用指南

请注意，电磁炉是一种加热极快的热源设备。

不要空锅子加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。调至高挡位时可能出现蜂鸣声。这种声响的产生是由于技术原因，并不代表您的灶具或锅具出现故障。

锅子的底部直径与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则，尤其是当锅底直径过小时，存在感应区（磁场）与锅底之间无法产生感应的可能性。

陶瓷炉和玻璃陶瓷炉上的使用指南

为了避免在玻璃陶瓷炉的表面出现不必要的刮擦，请您不要在炉面上推拉锅具。

请保持炉灶面板干净。位于锅底与炉灶面板之间的残留物可能会擦坏玻璃陶瓷炉灶表面。

燃气灶上的使用指南

切勿将气体火焰调节得超过锅底的直径。

请注意不要让火焰从锅具侧面猛烈升起，以避免损坏塑料手柄。

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany 德国

WMF鍋具系列

Fusiontec 材質 透明鍋蓋

衷心感謝您選擇本公司產品。您選購了 WMF 的優質產品。高品質的材料、一流的加工技術和嚴格的品質檢驗，充分保證產品的持久耐用。成熟設計和完備功能賦予產品高度的實用性。Fusiontec 是一種創新材料，在德國生產製造。Fusiontec 性質卓越，不僅適用於烹調，也適合端上餐桌及用來保存。

品質特性

- Fusiontec 材質為德國製造
- 無孔密封表面
- 防切割和磨損
- 出色的導熱及儲熱性能
- 適用於所有爐灶類型，包括電磁爐
- 特別適合猛火急煎
- 不滴漏鍋沿設計，可更精準地傾倒湯汁
- 可根據居家條件提供各種大小規格
- 請參閱以下說明，可輕鬆保養、長久耐用。

首次使用前請完整閱讀以下產品使用和保養說明。僅可將鍋具交給熟悉使用說明的人員。請妥善保管此使用說明書。

安全使用說明

Fusiontec 的導熱性極佳。材質能快速吸收並長時間儲存熱量。

- 請注意，烹飪及烘烤時表面很快就會達到高溫。請務必使用合適的耐高溫鍋具用抹布。
- 僅可握住手柄拿起鍋具，切勿將熱鍋具接觸他人。
- 在烹飪時請確保兒童遠離爐灶，切勿讓兒童在無人監護的情況下使用鍋具。
- 勿讓熱鍋具處於無人看管狀態。
- 請將熱鍋具只放置在耐高溫的墊板上（請勿使用塑膠墊板）。
- 切勿在烹煮後立即接觸爐灶表面，即使是電磁爐也請勿觸碰。由於鍋具鍋底返熱，烹調區還是會燙。
- 不要用水澆熄起火的油鍋。請使用鍋蓋或滅火器。

使用說明

- 首次使用前，撕去鍋上可能貼有的標籤。
- 請將水注入鍋具至 2/3 處，加入 2-3 湯匙食用醋，將醋水煮沸 5-10 分鐘。
- 再用手清洗所有的鍋具配件並仔細擦乾。
- 大火段僅用於加熱，請及時撥回中火段來進行烹煮。
- 請勿空鍋加熱，並注意不要讓鍋中食材的水分煮乾。如不遵守要求，可能會燒焦食物、損壞鍋具或損壞熱源。



- 特別是用較少量烹調時，請採用小火。
- 不要用鍋勺或其他廚具敲擊鍋沿。
- 沒有塑膠部件的鍋子和鍋蓋也可以用於烤箱（見下表）。
- 請注意手柄可能變燙。請使用鍋墊。
- 如果鍋子的手柄鬆脫，請使用一般家用螺絲起子旋緊手柄上的螺絲。轉緊把手之前不能使用鍋子。
- 因處理不當而損壞的塑膠手柄以及玻璃蓋，可以在 WMF 專業經銷商處進行更換。
- 請在玻璃蓋溫度較高時避免溫差衝擊。
- 在冷卻的時候，鍋蓋可能會因為所產生的真空被吸住。可再次略微加熱鍋具，然後取下鍋蓋。

使用烤箱時的溫度規定

加熱的最高溫度依鍋具配件能承受的耐熱溫度而定(手把、鍋蓋或鍋身等)。

使用烤箱的燒烤功能時，請勿使用玻璃蓋。

(鍋蓋和鍋體的) 鍋柄	溫度耐受性
塑膠/矽膠	70°C (用於保溫)
不鏽鋼	250°C
鍋蓋	
玻璃	180°C
玻璃, 含不鏽鋼鑲邊	180°C
不鏽鋼	250°C
含塑膠件	70°C

清潔和保養指南

- 使用後儘快用熱水沖洗。
- 黏在鍋上的剩菜先用水泡軟，再用海綿或刷子小心去除。
- 如果鍋具上的食物殘渣難以去除，可加入少許水和保養劑煮沸。
- 請勿使用鋼刷或含有磨砂的去污劑。

- 表面材質為 Fusintec 的鍋具可在洗碗機中清洗。
- 但是可能會導致塑膠手柄和表面變色。但不影響功能。因此建議手洗。
- 擦乾烹飪用具，並妥善保管。
- 將手柄置於鍋具邊緣疊放。
- 儘量不要在鍋具上直接放置鍋蓋。

烹飪說明

少水文火烹煮

溫和烹調時，將蔬菜或其他食品放入鍋內並蓋住，用很少的水量文火烹煮。整個烹煮過程中，不要將緊蓋的插蓋取下，這樣便不會有蒸汽逸出，也不會中斷水分與蒸汽的循環過程。

少水文火烹煮特別適用於蔬菜、魚、家禽或者新鮮肉類。採用這種文火烹煮方法，可以保留大量維生素、礦物質和微量營養素，不會被水沖掉，所有菜餚得以保持其天然風味，幾乎不需要添加烹飪用鹽。

少油煎炸

在用油煎炸的時候，請先將油放入冷鍋中，然後再用大火加熱。• 擺動炒鍋使油脂均勻分佈。一旦油脂明顯流動或開始略微起煙時，將未加調料的肉放入鍋具中，並朝鍋底按壓。請將爐灶的火候調小。請等候蛋白質凝結，肉的氣孔閉合。一旦煎出了一層美味的脆皮後，肉會自行脫離鍋底，可以很容易將其翻面。

請將要燒煮的食物仔細擦乾後再煎煮。這樣可避免熱油脂飛濺。

切勿使油脂加熱過度。

蓋上鍋蓋，兩面各煎 8-10 分鐘。烹調時間依食材的大小和性質而異。

以這種蓋上鍋蓋的方式煎肉，因肉本身含有肉汁，所以只需倒入少許油即可。

請小心熱油。

油炸

請將合適的油脂注入鍋具中最多至其一半。

請不要蓋上鍋蓋。這樣可避免油脂發泡溢出而造成燙傷。

所有爐灶類型說明

Fusintec 鍋具適用於所有爐灶類型以及家用尺寸。

電爐使用說明

使用電爐時，為了更有效率地利用能源，爐板直徑應當大致符合鍋具直徑：

爐板	鍋具
小型 ø 14.5 cm	ø 16 cm
中型 ø 18 cm	ø 20 cm
大型 ø 22 cm	ø 24/28 cm



電磁爐使用說明

請注意，電磁爐是一種極快的熱源。鍋具請勿空鍋加熱，加熱過度可能會損壞鍋具。在高烹飪火力時，可能會出現嗡嗡聲雜訊。這種雜訊由於技術條件而產生，並不表示爐灶或鍋具有缺陷。鍋子鍋底直徑必須符合爐口尺寸，尤其是較小的鍋底直徑，否則可能發生爐口（電磁爐）對鍋底無反應的現象。

陶瓷爐和玻璃陶瓷爐使用說明

為了避免對玻璃陶瓷烹飪區受到不必要的刮傷，請勿在爐板上推拉鍋具。
請保持爐灶面板乾淨。鍋底和烹飪區之間的髒汗殘留可能會刮傷玻璃陶瓷表面。

瓦斯爐注意事項

瓦斯火焰不可大於鍋底直徑。
注意火焰不能越過鍋具側面，以免損壞塑膠手柄。

WMF Group 股份有限公司
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
德國

WMF 쿡웨어 제품

Fusiontec 소재 뚜껑 뚜껑

훌륭한 제품을 구입하신 것을 축하드립니다! 고객님의 우수한 품질을 자랑하는 WMF 제품을 선택하셨습니다. WMF 제품은 고품질 소재와 탁월한 제조 품질, 그리고 빈틈 없는 품질 관리로 오랜 제품 수명을 보장합니다. 또한 정교한 디자인과 세심하게 계획된 기능으로 뛰어난 활용성을 약속드립니다.

Fusiontec는 독일에서 만들어진 혁신적인 소재입니다. Fusiontec는 탁월한 소재 특성으로 음식 조리에 완벽할 뿐 아니라 음식 서빙과 보관 용도에도 이상적입니다.

품질 특징

- 독일에서 만든 Fusiontec 소재
- 무공성 밀폐 표면
- 절삭 및 마모 내성
- 뛰어난 열 전도 및 보존력
- 인덕션을 포함한 모든 종류의 레인지 사용에 적합
- 신속한 프라이 조리에 이상적
- 붓기 편한 특수 테두리로 정확한 붓기 가능
- 가정용 사이즈
- 세척이 간편하며, 다음 지시 사항을 그대로 따

르면 오래 사용하실 수 있습니다.

제품을 처음 사용하기 전에 아래 사용 방법과 관리 요령을 완전히 숙지하시기 바랍니다. 다른 사람이 쿡웨어를 사용하는 경우 먼저 사용 방법을 잘 알고 있는지 확인하세요. 본 설명서를 안전한 장소에 보관하세요.

안전한 사용 방법

Fusiontec는 뛰어난 열전도체입니다. 열을 신속하게 흡수하고 장시간 동안 유지합니다.

- 조리 및 구이 작업 시 표면이 매우 빨리 뜨거워 지니 주의하세요. 항상 적절한 내열성 냄비 장갑을 사용하세요.
- 쿡웨어는 항상 손잡이를 잡아 옮기고, 뜨거운 상태의 쿡웨어가 다른 사람에게 닿지 않도록 주의하세요.
- 조리 중에는 어린이가 레인지 가까이 오지 않도록 주의하세요. 감독하는 어른이 없는 상황에서 절대로 어린이가 쿡웨어를 만지지 않도록 하세요.
- 절대 뜨거운 쿡웨어를 두고 자리를 비우지 마세요.
- 뜨거운 쿡웨어는 항상 내열성 표면에 올려놓도록 하세요(합성소재 위에 놓으면 절대 안 됩니다).
- 조리 직후에 열판 표면을 만지지 마세요. 여 기에는 인덕션 레인지 표면도 포함됩니다. 쿡



웨어 바닥 열 때문에 열판 표면이 매우 뜨겁습니다.

- 불이 붙은 기름은 물로 끄지 마세요. 담요나 소화기를 사용하세요.

사용 방법

- 제품을 처음 사용하기 전에 스티커를 모두 제거하세요.
- 콕웨어에 2/3 가량 물을 채우고 식초를 2-3 큰술 넣은 다음 그 물을 5-10분간 끓입니다.
- 콕웨어 전체를 손으로 깨끗이 헹군 다음 꼼꼼하게 말립니다.
- 가장 센 불은 예열에만 사용하세요. 예열이 완료되면 불을 줄이고 중간 불에서 조리합니다.
- 절대 빈 냄비를 가열하지 말고, 조리하는 냄비안의 수분이 완전히 줄어들게 두지 마세요. 수분이 완전히 줄어들게 둘 경우 음식이 타거나 콕웨어 또는 열원이 손상될 수 있습니다.
- 물을 거의 넣지 않고 조리하는 경우 약한 불을 사용하세요.
- 숟가락이나 다른 주방 기구로 붓기 테두리를 두드리지 마세요.
- 합성소재 구성품이 없는 냄비와 뚜껑에 한해 온도조절로 적합합니다(아래 표 참조).
- 손잡이가 뜨거워질 수 있으니 주의하세요. 냄비 장갑을 사용하세요.
- 냄비의 손잡이가 헐거워진 경우 스크루드라이버로 손잡이의 나사를 조여 주세요. 나사

를 단단히 조이기 전에는 냄비를 사용하지 않습니다.

- 취급 부주의로 손상된 합성소재 손잡이와 손상된 유리 뚜껑은 WMF 대리점에서 교체할 수 있습니다.
- 뜨거운 유리 뚜껑으로 인한 열충격에 주의하세요.
- 식은 과정에서 생기는 진공 상태로 인해 뚜껑이 달라붙을 수 있습니다. 그런 경우 냄비를 약간 다시 데워 주면 뚜껑이 열립니다.

오븐에서 사용 시 온도 정보

최대 온도는 온도에 견디는 한계가 가장 낮은 부품(손잡이, 뚜껑 또는 본체)에 따라 좌우됩니다. 절대 유리 뚜껑을 넣고 오븐의 그릴 기능을 사용하지 마세요.

손잡이 (뚜껑 및 본체 손잡이)	온도 내성
합성 물질/실리콘 소재	70°C (음식을 데우는 온도)
스테인리스스틸 소재	250°C

뚜껑	
유리	180°C
유리 소재(스테인리스스틸 테두리)	180°C
스테인리스스틸 소재	250°C
(플라스틱 구성품 포함)	70°C

세척 및 관리 요령

- 사용 후에는 최대한 빨리 뜨거운 물로 헹굽니다.
- 제거하기 힘든 음식 찌꺼기는 물에 담가 불린 다음 스펀지나 솔로 조심스럽게 닦아내시면 됩니다.
- 그래도 남아 있는 음식 찌꺼기가 있으면 쿡웨어 안에 물과 세제를 조금 넣고 끓입니다.
- 철수세미나 표면이 거친 수세미는 사용하지 마세요.
- Fusiontec 표면 처리가 된 쿡웨어는 식기세척기에 넣어 세척할 수 있습니다.

그러면 기능 면에서는 지장이 없지만 플라스틱 손잡이와 표면이 탈색될 수 있습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.

- 쿡웨어를 잘 말린 후 보관해 주세요.
- 냄비들은 차례대로 안에 넣어 손잡이가 테두리 위에 오도록 합니다.
- 가능한 뚜껑을 냄비 위에 직접 올려놓은 상태로 보관하지 마세요.

준비 방법

소량의 물을 사용한 조리
 냄비 뚜껑을 덮은 상태로 매우 적은 양의 물을 사용하여 채소나 다른 식품을 천천히 익히는 조리 방식입니다. 김이 빠져나가서 물-증기 순환에 지장을 주지 않도록 하려면 삽입형 뚜껑을 잘 닫고 중간에 열지 말아야 합니다.

소량의 물을 사용한 조리 방법은 채소나 생선, 가금류, 신선 육류 조리에 적합합니다. 이 조리 방식을 사용하면 비타민이나 미네랄, 미량 미네랄이 물에 녹아버리지 않아 대부분 보존할 수 있고, 식품의 개별적인 맛을 그대로 유지할 수 있습니다. 보통 요리용 소금을 넣을 필요가 없습니다.

소량 기름을 사용한 굽기

기름을 넣고 굽는 경우 항상 차가운 상태의 냄비에 기름을 넣은 다음 센 불로 예열합니다. 냄비를 돌려서 기름이 골고루 퍼지게 합니다. 기름에 줄이 나타났거나 살짝 연기가 나기 시작하면 양념하지 않은 고기를 쿡웨어에 넣고 바닥에 잘 닿



도록 눌러 줍니다. 불을 줄입니다. 고기의 단백질이 응고되고 구멍이 막힐 때까지 기다립니다. 입맛을 돋우는 바삭한 크러스트가 생기기 시작하면 고기가 바닥에서 저절로 떨어져 쉽게 뒤집을 수 있게 됩니다.

뜨거운 기름이 튀지 않도록 굽기 전에 고기를 살짝 두드러듯 물기를 제거해 주세요. 기름을 과열하지 마세요.

뚜껑을 닫은 상태로 양쪽을 각각 8-10분씩 구우면 됩니다. 익히는 시간은 재료 크기와 종류에 따라 다릅니다.

이렇게 뚜껑을 닫고 조리하는 경우 고기에서 육즙이 나오기 때문에 기름이 거의 필요 없습니다. 뜨거운 기름에 주의하세요.

튀김

쿡웨어에 식용유를 채울 때 반을 넘지 않도록 합니다. 뚜껑을 사용하지 마세요. 뚜껑을 덮으면 기름이 끓어오르면서 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다.

모든 레인지 유형에 대한 정보

WMF의 Fusiontec 쿡웨어는 모든 종류의 레인지에 적합하며, 가정용으로 적합한 크기로 판매되고 있습니다.

전기 레인지에 대한 정보

효율적인 에너지 사용을 위해 전기 레인지 열판

이 냄비의 지름과 일치해야 합니다.

열판	냄비	
소	ø 14.5cm	ø 16cm
중	ø 18cm	ø 20cm
대	ø 22cm	ø 24/28cm

인덕션 레인지에 대한 정보

인덕션은 매우 빠르게 가열되는 열원이라는 점을 염두에 두세요. 과열로 인해 쿡웨어가 손상될 수 있으므로 절대 빈 냄비를 가열하지 마세요. 고열로 조리할 경우 웅 하는 소리가 날 수 있습니다. 이 소음은 기술적 이유로 발생하는 것으로 레인지나 쿡웨어에 문제가 있는 것이 아닙니다. 냄비 바닥 지름과 열판 크기가 반드시 일치해야 합니다. 그렇지 않을 경우, 특히 바닥 지름이 작을 경우 열판(자기장)이 팬 바닥에 반응하지 않을 수 있습니다.

유리 세라믹 레인지에 대한 정보

열판 위에서 조리기구를 밀거나 당기지 마십시오. 유리 세라믹판에 흠집이 생길 수 있습니다. 냄비 바닥과 열판 사이에 음식 찌꺼기가 있는 경우 유리 세라믹 표면이 긁힐 수 있으니 열판을 깨끗하게 유지하세요.

가스 레인지에 대한 정보

절대 불꽃 크기를 냄비 바닥 지름보다 크게 만들지 마세요.

불꽃이 냄비 옆으로 올라올 경우 플라스틱 손
잡이가 손상될 수 있으니 올라오지 않게 주의하
세요.

WMF Group GmbH
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen/Steige
Germany



Reklamationsabschnitt



Complaint slip | Réclamations | Cupón para reclamaciones | Tagliando di reclamo | 投诉单 | 불만 사항

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaints section and attach it together with the proof of purchase | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如要投诉，请附上填写完整的投诉单与购物凭据 | 불만 사항이 있는 경우 고객 불만 제기 양식을 작성하여 구매 영수증과 함께 제출해 주세요

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客户姓名 | 구매자 이름

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道 | 상세 주소

Postleitzahl | Postcode | Code postal | Código postal
Codice postale | 郵政編碼 | 우편번호

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 番地 - 地點 | 도시

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
wmf.com

80 5800 1130 | 003