

WMF nádobie

Materiál FUSIONTEC

Priehľadná pokrievka

Gratulujeme k vášmu nákupu! Vybrali ste si kvalitný produkt od spoločnosti WMF. Vysoko kvalitné materiály, vynikajúce spracovanie a starostlivá kontrola kvality zaručujú dlhú životnosť. Sofistikovaný dizajn a premyslená funkčnosť zaisťujú veľkú všestrannosť.

FUSIONTEC je inovatívny materiál vyrobený v Nemecku. Vďaka vynikajúcim vlastnostiam je FUSIONTEC ideálne nielen pre varenie, ale aj pre servírovanie a skladovanie potravín.

Vlastnosti:

- Materiál FUSIONTEC vyrobený v Nemecku
- Neporézny uzavretý povrch
- Tvrdší ako oceľ, odolný proti poškrabaniu a oderom
- Vynikajúca tepelná vodivosť a retencia
- Vhodný pre všetky typy varných dosiek, vrátane indukčných
- Ideálny pre vyprážanie
- vylievací okraj pre presné liatie
- Veľkosť riadu do bežnej domácnosti
- Jednoduché čistenie a odolnosť proti opotrebeniu pri dodržaní nasledujúcich pokynov.

Pred prvým použitím tohto produktu si prosím dôkladne prečítajte nasledujúce pokyny na použitie a starostlivosť. Predtým, než ostatným umožníte riad používať, najprv sa uistite, že sú oboznámení s návodom na použitie. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste.

Pokyny pre bezpečné používanie

FUSIONTEC je vynikajúci tepelný vodič. Materiál absorbuje teplo rýchlo a udržiava ho po dlhú dobu.

- Pri varení a pečení sa povrchy veľmi rýchlo zahrievajú. Vždy používajte vhodné žiaruvzdorné pomôcky na držanie.
- Riad prenášajte iba pomocou úchytov a dávajte pozor, aby ste sa horúcim riadom nedotkli nikoho iného.
- Počas varenia držte deti mimo varnej dosky. Nikdy nedovoľte deťom manipulovať s riadom bez dozoru.
- Nikdy nenechávajte horúci riad bez dozoru.
- Umiestňujte horúci riad iba na povrchy odolné voči teplu (nikdy na syntetický materiál).
- Nedotýkajte sa povrchu varnej dosky ihneď po varení. To platí aj pre indukčné varné dosky. Varná oblasť sa zahrieva vďaka spätnému získavaniu tepla z dna riadu.
- Nehaste horiaci tuk vodou. Použite prikrývku alebo hasiaci prístroj.

Návod na použitie

- Pred prvým použitím odstráňte všetky nálepky.
- Riad naplňte na 2/3 vodou, pridajte 2-3 polievkové lyžice octu a potom varte po dobu 5-10 minút.
- Dôkladne opláchnite všetky časti a riad riadne osušte.
- Najvyššie nastavenie teploty používajte len pre ohrev. Včas znížte stupeň tepla a varte pokrm na miernom ohni.

- Nikdy nezahrievajte prázdny riad a uistite sa, že sa tekutina pri varení nikdy úplne neodparí. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k spáleniu pokrmu alebo poškodeniu riadu a zdroja tepla.
- Pri varení s veľmi malým množstvom vody používajte nízky stupeň tepla.
- Na vylievací okraj neklepte lyžicami ani inými kuchynskými pomôckami.
- Hrnce a pokrievky bez syntetických častí sú tiež vhodné pre použitie v rúre (viď tabuľka nižšie).
- Upozorňujeme, že rukoväte sa môžu zahriať. Použite vhodné pomôcky.
- Ak sa rukoväť vášho hrnca uvoľnila, pomocou štandardného skrútkovača utiahnite skrútku na rukoväti. Hrnec nepoužívajte, kým nedotiahnete skrútku.
- Syntetické rukoväte, ktoré sú poškodené nesprávnou manipuláciou, a poškodené sklenené pokrievky môže vymeniť váš WMF dealer.
- Vyvarujte sa tepelných šokov z horúcich sklenených pokrievok.
- Pri ochladzovaní sa môže pokrievka vplyvom vytvoreného vákua lepiť. Ak k tomu dôjde, opatrne zohrejte riad a odstráňte pokrievku.

Teplotná špecifikácia pri použití v rúre

Maximálne teplotné nastavenie závisí na častiach riadu, ktoré majú najnižšiu teplotnú odolnosť (rukoväte, pokrievky, nádoba).

Pri použití sklenenej pokrievky nikdy nepoužívajte funkciu grilu.

Rukvät' (na pokrievke a na nádobe)	Odolnosť voči teplu
Vyrobené zo syntetického materiálu/silikonu	70°C (pre udržanie teplého pokrmu)
Vyrobené z nehrdzavejúcej ocele	250°C
Pokrievky	
Vyrobené zo skla	180°C
Vyrobené zo skla a nehrdzavejúcej ocele	180°C
Vyrobené z nehrdzavejúcej ocele	250°C
S plastovými časťami	70°C

Pokyny na čistenie a starostlivosť

- Po použití čo najskôr opláchnite horúcou vodou.
- Namočte tvrdé zvyšky jedla a jemne odstráňte hubkou alebo kefou.
- Ak chcete odstrániť naozaj tvrdé zvyšky jedla, uvarite v nádobe trochu vody s čistiacim prostriedkom.
- Nepoužívajte kovovú drôtenku a ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Riad s povrchom FUSIONTEC môžete umývať v umývačke. To môže viesť k zmene farby plastových rukovätí a povrchu, ale neovplyvní to funkciu. Preto odporúčame umývanie ručne.
- Pred uskladnením riad osušte.
- Hrnce na seba skladajte tak, aby rukoväte sedeli na okraji.
- Ak je to možné, neskladujte pokrievku priamo na hrnci.

Pokyny k príprave

Varenie s malým množstvom vody

Táto jemná forma prípravy používa veľmi malé množstvo tekutiny pre varenie zeleniny alebo iných potravín v zakrytej nádobe. Aby sa zabránilo úniku pary a prerušenie cyklu varenia v pare, nesmie byť pevne nasadená pokrievka odstránená.

Varenie s malým množstvom vody je ideálne pre zeleninu, ryby, hydinu a čerstvé mäso. Táto metóda varenia zachováva veľké množstvo vitamínov, minerálov a stopových prvkov, pretože sa neuvolňujú do vody a všetky ingrediencie si tak zachovávajú svoju individuálnu chuť. Všeobecne nemusíte pridávať kuchynskú soľ.

Vyprážanie s malým množstvom tuku

Pri vyprážaní s tukom vždy vložte tuk do studeného hrnca a potom ho zohrejte na vysokú teplotu. Rotovaním hrnca tuk rovnomerne rozložte. Ak tuk začne mierne prskať alebo dymiť, pridajte surové mäso a pritlačte ho na dno nádoby. Znížte teplo na varnej doske. Počkajte, kým sa póry na mäse nezatiahnú. Akonáhle sa vytvorí chutná kôrka, mäso sa od dna odpojí a môžete ho ľahko otočiť. Pred vyprážením mäso starostlivo osušte, aby nedošlo k vystreknutiu horúceho oleja.

Neprehrievajte tuk.

Smažte po dobu 8-10 minút na každej strane s uzavretou pokrievkou. Čas varenia závisí od veľkosti a druhu jedla.

U tohto typu varenia s uzavretou pokrievkou sa mäso smaží vo vlastnej šťave a vyžaduje málo tuku. Buďte opatrní pri manipulácii s horúcim tukom.

Prudké smaženie

Nádobu naplňte tukom maximálne do polovice.

Nepoužívajte pokrievku. Tým sa zabráni popáleninám spôsobeným napenením tuku.

Informácie pre všetky typy varných dosiek

Riad FUSIONTEC od WMF je vhodný pre všetky typy varných dosiek a vo veľkostiach vhodných pre domáce použitie.

Informácie pre elektrické varné dosky

Pre efektívnejšie využitie energie musí priemer platničky zodpovedať priemeru hrnca:

Priemer platničky	Hrniec
Malý ø 14.5 cm	ø 16 cm
Stredný ø 18 cm	ø 20 cm
Veľký ø 22 cm	ø 24/28 cm

Informácie pre indukčné varné dosky

Upozorňujeme, že indukcia je veľmi rýchly zdroj tepla. Nikdy nezahrievajte prázdny hrniec, pretože prehriatie riadu ho môže poškodiť. Varenie pri vysokej teplote môže spôsobiť bzučanie. K tomuto hluku dochádza z technických dôvodov a neznamená to, že sú varná doska alebo riad chybné.

Priemer dna hrnca a priemer platničky sa musí zhodovať. Ak tomu tak nie je, najmä u menších hrncov je možné, že varná doska (magnetické pole) nebude reagovať na dno hrnca.

Informácie pre sklokeramické varné dosky

Riad neťahajte ani netlačte cez sklokeramickú varnú dosku, mohlo by to poškodiť jej povrch. Udržujte oblasť varenia čistú, pretože zvyšky medzi dnom hrnca a varnou doskou môžu poškodiť jej sklokeramický povrch.

Informácie pre plynové varné dosky

Nikdy nepoužívajte veľkosť plameňa, ktorý je širší ako priemer dna hrnca.

Uistite sa, že plamene neprechádzajú hore po stranách hrnca, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu plastovej rukoväti.

Vyhlásenie o záruke

Týmto poskytujeme 30-ročnú záruku na trvanlivosť materiálu FUSIONTEC. Pokrievky, rukoväte a chrómovaný vylievací okraj sú zo záruky vylúčené, pretože tieto časti nie sú pokryté materiálom FUSIONTEC.

Záručná doba začína dňom zakúpenia produktu u špecializovaného predajcu WMF, ktorá musí byť zdokumentovaná pomocou určeného formulára a dokladom o kúpe. Ak dôjde počas záručnej doby k chybám materiálu FUSIONTEC, bezplatne vymeníme chybný produkt za nový.

Záruka sa vzťahuje iba na toto právo. Ďalšie práva vyplývajúce z tejto záruky sú vylúčené. Na overenie reklamácie v rámci záruky musí byť predložený doklad o zakúpení a chybný produkt.

Ak je tento model stále súčasťou sortimentu, bude chybná časť nahradená časťou z rovnakého modelu. Ak model už nie je zahrnutý do produktovej rady, bude chybná časť nahradená podobným výrobkom v aktuálnej produktovej rade.

Zrieknutie sa zodpovednosti

Chceli by sme výslovne zdôrazniť, že nemôžeme niesť zodpovednosť za škody spôsobené nasledujúcimi príčinami:

- Nesprávne použitie
- Nevhodné, nesprávne alebo nedbalé zaobchádzanie
- Nesprávne vykonané opravy
- Inštalácia náhradných dielov, ktoré nezodpovedajú pôvodnému prevedeniu

To isté platí pre doplnkové diely a príslušenstvo.

Pokiaľ zákon neustanovuje inak, ručíme iba za škody spôsobené úmyselným poškodením alebo hrubou nedbanlivosťou zo strany zákonných zástupcov našej spoločnosti alebo ich pomocných zástupcov.

Právna záruka

Táto záruka neobmedzuje zákonné práva spotrebiteľa voči predávajúcemu, pokiaľ nebol zakúpený produkt v čase prevodu rizika bez závad. Počas záručnej doby máte zákonné záručné práva na následné plnenie, zníženie, odstúpenie a kompenzáciu v rozsahu povolenom zákonom.

Vylúčenie zo záruky

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nasledujúcimi príčinami:

- Rezy alebo škrabance čisto vizuálnej povahy
- Prehriatie
- Nevhodné a nesprávne použitie
- Nesprávna, nevhodná alebo nedbanlivá manipulácia
- Nedodržanie tohto návodu na obsluhu

- Akékoľvek násilné zaobchádzanie
- Mechanické, chemické alebo fyzikálne vplyvy na povrch
- Nesprávne vykonané opravy
- Inštalácia náhradných dielov, ktoré nezodpovedajú pôvodnému prevedeniu

Bežné známky opotrebenia - ako sú stopy po krájaní alebo poškriabania - sú čisto viditeľné a nepredstavujú poškodenie podľa podmienok záručného vyhlásenia. Nároky na záruku sú obmedzené výhradne na bežné a správne použitie v súkromných domácnostiach. Na škody spôsobené komerčným použitím sa záruka nevzťahuje.

Ak máte akékoľvek otázky, kontaktujte náš tím zákazníckych služieb na www.wmf.cz/kontakt alebo na čísle 731 010 111.

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