

Fusiontec



WMF Fusiontec Wok
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Fusiontec wok
Instructions for use and care

WMF Fusiontec wok
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Fusiontec wok
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Fusiontec wok
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF Fusiontec 中华炒锅
操作和保养指南

WMF Fusiontec 炒鍋
使用及保養說明書

WMF Fusiontec 워
사용 및 관리 요령



Inner + outer
Fusiontec surface

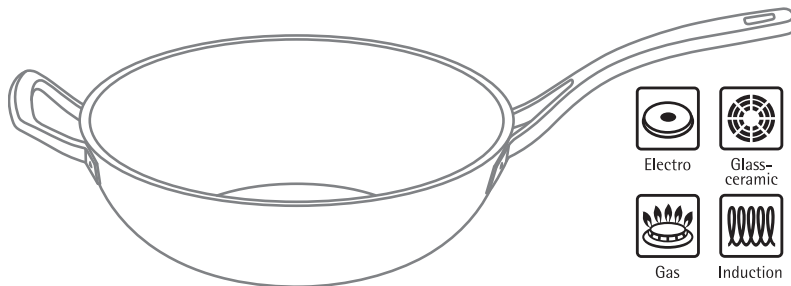


Inner + outer
Fusiontec surface

- * 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

Wok



Electro



Glass-ceramic



Gas



Induction

WMF Wok

Fusintec Material

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 unverwüstlich.

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 einen geeigneten hitzebeständigen Handschutz.
- Fassen Sie den Wok nur am Griff an und berühren Sie mit dem heißen Wok keine anderen Personen.
- Halten Sie Kinder beim Kochen vom Herd fern



und lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Wok hantieren.

- Lassen Sie den heißen Wok nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie den heißen Wok nur auf hitzebeständige Unterlagen (niemals auf Kunststoff).
- Berühren Sie unmittelbar nach dem Braten nicht die Herdoberfläche. Dies gilt auch für Induktionsherde. Durch die Rückwärme des Bodens 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 den Wok zu 2/3 mit Wasser, geben Sie 2-3 Esslöffel Haushaltessig dazu und kochen Sie das Essigwasser 5-10 Minuten auf.
- Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich von Hand und trocknen Sie den Wok 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 voll-

ständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.

- Besonders beim wasserarm Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Schlagen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.
- Ersetzen Sie beschädigtes Kochgeschirr.

Hinweise zu Reinigung und Pflege

- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit weichem Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bei stark anhaftenden Speiseresten etwas Wasser mit Pflegemittel im Wok aufkochen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Den Wok aus Fusiontec Material können Sie in der Spülmaschine reinigen. Allerdings kann dies zu Farbveränderungen an der Oberfläche führen.

Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.

- Wok gut abgetrocknet aufbewahren.
- Wenn Sie Woks ineinanderstapeln, verwenden Sie eine weiche Zwischenlage zum Schutz.

Hinweise für die Zubereitung

Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, sollten alle Zutaten kleingeschnitten bereitstehen. Zum Anbraten geben Sie das Fett immer in den kalten Wok und erhitzen ihn es erst anschließend mit großer Heizstufe. Verteilen Sie das Fett gleichmäßig bis zum Rand durch Schwenken. Sobald das Fett deutliche Schlieren zieht oder leicht zu perlen beginnt, Hitzezufuhr zurückschalten und mit der Zubereitung beginnen. Geben Sie zuerst die Zutaten mit den längsten Garzeiten in den Wok. Rühren Sie häufig durch, bis alles gleichmäßig angebraten ist. Fertig gegarte Zutaten schieben Sie an den Rand zum Warmhalten. So können Sie in der Mitte des Woks weitere Zutaten anbraten. Wenn alle Zutaten gar sind, noch einmal kurz vermengen und nach Geschmack würzen. Größere Stücke können Sie nach dem Anbraten zum Warmhalten und Fertiggaren auf dem Ab-

tropfgitter (erhältlich als Zubehör) ablegen. Woks mit passendem Dämpfereinsatz (erhältlich als Zubehör) bieten noch mehr Variationsmöglichkeiten. Teigtaschen oder Reisbällchen mit Füllungen aus Fleisch, Fisch oder Gemüse werden im Einsatz und bei geschlossenem Deckel schonend im aufsteigenden Wasserdampf gegart.

Frittieren

Füllen Sie den Wok maximal bis zur Hälfte mit geeignetem Fett. Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Verwenden Sie deshalb beim Frittieren keinen Deckel. So verhindern Sie Verbrennungen durch überschäumendes Fett. Lassen Sie den heißen Wok nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.

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



Bodendurchmesser des Woks in etwa entsprechen.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie den Wok nicht ohne Inhalt, da Überhitzung den Wok beschädigen kann. Bodendurchmesser von Wok und Kochfeld müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Pfannenboden nicht anspricht.

Hinweis für Ceran-/Glaskeramikfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie den Wok nicht über das Kochfeld. Halten Sie die Kochzone sauber. Schmutzreste zwischen Pfannenboden und Kochfeld können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.

Hinweis für Gasherde

Regeln Sie die Gasflamme so, dass sie dem Durchmesser des Wokbodens entspricht. Achten Sie darauf, dass die Flammen nicht seitlich am Wok hochschlagen.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Wok

Fusiontec Material

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. A sophisticated design and well thought-out functionality ensure great practicality.

Fusiontec is an innovative material made in Germany. Thanks to its outstanding properties, Fusiontec is suitable not only for cooking but also 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 hobs, 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 operating and care instructions completely before using this product for the first time. This cookware should be used only by people who 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 hand protection.
- Carry the wok using the handle only and be careful not to touch anybody else with the hot wok.
- Keep children away from the hob while cooking. Never allow children to handle the wok unsupervised.
- Never leave the hot wok unattended.



- Always place the hot wok on heat-resistant surfaces (never on synthetic material).
- Do not touch the surface of the hob immediately after frying. This also applies to induction hobs. The cooking area gets hot due to the recovered heat of the base.
- Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or fire extinguisher.

Instructions for use

- Remove all stickers before using for the first time.
- Fill the wok 2/3 with water, add 2-3 tablespoons of vinegar and then boil the vinegar solution for 5-10 minutes.
- Rinse all the parts thoroughly by hand and carefully dry the wok.
- 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, especially when cooking with very little water.
- Do not knock spoons or other kitchen gadgets against the pouring rim.
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders.
- Replace any damaged cookware.

Cleaning and care instructions

- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residue and gently remove with a soft sponge or brush.
- To remove really stubborn food residue, boil a little water and washing-up liquid in the wok.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Woks made from Fusiontec material can be cleaned in the dishwasher. However, this may lead to discolouration of the surface, although it does not impair the function. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the wok thoroughly before storing it.
- If you stack woks inside one another, you should place a soft material in between to protect them.

Preparation instructions

All the ingredients should be chopped finely before you begin cooking food.

When stir-frying, always put the fat into the cold wok and then heat it up on a high heat setting. Distribute the fat evenly up to the edge by rotating the pan. When streaks appear in the fat or it starts to bubble slightly, turn the heat down and begin cooking. The ingredients that take the longest to cook should be added to the wok first. Stir frequently until everything is fried evenly. Move cooked ingredients to the edge to keep them warm. This enables you to fry further ingredients in the centre of the wok. When all the ingredients are cooked, mix them together briefly and season to taste.

After frying, larger pieces of food can be kept warm or allowed to finish cooking on the drip tray grid (available as an accessory).

Woks with a suitable steamer insert (available as an accessory) offer even more options for cooking. You can gently cook dumplings and rice balls filled with meat, fish or vegetables in the rising water vapour in the insert with the lid closed.

Deep-frying

Fill the wok no more than half way with suitable fat.

Be careful with hot fat. Therefore, do not use a lid when deep-frying. This prevents burns caused by fat frothing over.

Do not leave a hot wok unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or fire extinguisher.

Information on 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 on electric hobs

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs should roughly match the base diameter of the wok.

Information on induction hobs

Please note that induction is a very rapid heat source. Never heat an empty wok, as overheating it can damage it.

The diameter of the wok base must match the hob



size. If not, the hob (magnetic field) may not react to the base of the wok.

Information on glass ceramic hobs

Do not pull or push the wok across the cooktop, as this may scratch the glass ceramic hob.

Keep the cooking area clean, as residue between the base of the frying pan and the cooking area can scratch the glass ceramic surface.

Information on gas hobs

Adjust the gas flame so that it matches the diameter of the wok base.

Make sure that the flames do not come up the sides of the wok.

WMF Group GmbH
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF Wok

Matériau Fusiontec

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. Veillez à toujours utiliser des protège-mains thermorésistants appropriés.
- Saisissez le wok uniquement par la poignée et ne touchez jamais d'autres personnes avec le



wok chaud.

- Tenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque vous cuisinez et ne laissez jamais les enfants manipuler le wok sans surveillance.
- Ne laissez pas le wok chaud sans surveillance.
- Ne posez le wok chaud 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 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 le wok 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 le wok.
- 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. Travaillez à basse température surtout avec les cuissons pauvres en eau.
- Ne tapez pas de mouvettes ou d'autres ustensiles de cuisine contre le bord verseur.
- Veuillez noter que les poignées peuvent devenir brûlantes. Portez des maniques.
- Remplacez la batterie de cuisine dès qu'elle est endommagée.

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 une éponge souple ou une brosse.
- En cas de restes de nourriture tenaces collés, faire bouillir un peu d'eau avec du produit de lavage.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.

- Vous pouvez laver le wok en Fusiontec au lave-vaisselle. Toutefois, cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- Le wok doit être bien séché avant d'être rangé.
- Lorsque vous empilez des woks, utilisez une couche intermédiaire pour les protéger.

Conseils de préparation

Avant de commencer la préparation, coupez tous les ingrédients en julienne.

Pour faire revenir votre préparation, versez toujours la matière grasse dans le wok froid, puis faites-le chauffer à feu vif. Répartissez la graisse uniformément jusqu'au bord en inclinant le wok.

Dès que la matière grasse est bien fondue ou commence légèrement à faire des bulles, baissez le feu et commencez la préparation. Mettez d'abord dans le wok les aliments qui nécessitent le plus long temps de cuisson. Mélangez régulièrement afin d'obtenir une cuisson uniforme. Déplacez les aliments dont la cuisson est terminée vers le bord afin de les maintenir au chaud. Vous pouvez ainsi continuer à cuire d'autres aliments au centre du

wok. Lorsque tous les aliments sont cuits, mélangez-les encore une fois brièvement et assaisonnez selon vos goûts.

Vous pouvez poser les plus gros morceaux, lorsqu'ils sont cuits, sur la grille d'égouttoir (disponible sous forme d'accessoire) afin de terminer leur cuisson ou de les maintenir au chaud.

Les woks équipés d'un panier vapeur (disponible sous forme d'accessoire) offrent encore plus de possibilités. Vous pouvez cuire délicatement différents aliments dans le panier avec la vapeur montante lorsque le couvercle est fermé : par exemple, les boules de pâte ou de riz fourrées de viande, de poisson ou de légumes.

Friture

Remplissez le wok avec une graisse appropriée, au maximum jusqu'à mi-hauteur.

Redoublez de prudence avec la graisse chaude. Par conséquent, n'utilisez pas de couvercle pour frire. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par des débordements de graisse.

Ne laissez pas le wok chaud sans surveillance.

N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Servez-vous d'une couver-



ture ou d'un extincteur.

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, le diamètre des plaques doit plus ou moins correspondre à celui du fond du wok.

Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas le wok sans contenu, car la surchauffe peut l'endommager. Le diamètre du wok et celui de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond du wok.

Instruction pour les tables en céramique/vitrocéramique

Évitez de tirer ou de pousser le wok 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 extérieur de la casserole et la plaque de cuisson risquent de rayer la surface de la plaque vitrocéramique.

Instructions pour les cuisinières à gaz

Réglez la flamme de gaz de manière à ce qu'elle corresponde au diamètre du fond du wok. Veillez à ce que les flammes ne remontent pas sur le côté du wok.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Wok WMF

Material Fusiontec

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
- Apta para todo tipo de cocinas, también para cocinas 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 una protección para las manos adecuada y resistente al calor.
- Sujete el wok únicamente por el mango y nunca toque a ninguna otra persona con el wok caliente.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina



mientras está en funcionamiento y nunca permita que los niños manipulen el wok sin vigilancia.

- Vigile siempre el wok, cuando esté caliente.
- Apoye el wok caliente solo sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico).
- No toque la superficie de la cocina inmediatamente después de freír. Lo mismo rige para las cocinas de inducción. La zona de cocción se calienta a través de la recuperación de calor del fondo del wok.
- 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 el wok 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 el wok.
- 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.
- No olvide que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas.
- Sustituya las baterías de cocina dañadas.

Advertencia de cuidado y limpieza

- Lávelo con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con cuidado con una esponja o cepillo.
- Cuando quedan restos de comida muy adheridos, hierva agua con detergente en el wok.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El wok de Fusiontec puede lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, esto puede provocar cambios del color de la superficie. No obstante, el

funcionamiento no se verá perjudicado. De todas formas recomendamos el lavado a mano.

- Guarde el wok siempre bien seco.
- Si apila woks unos encima de otros, coloque siempre una capa intermedia suave entre ellos como protección.

Indicaciones de preparación

Todos los ingredientes deben estar picados y listos antes de empezar con la preparación.

Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en el wok frío y caliéntela a alta temperatura. Haga girar el wok para distribuir la grasa de manera uniforme hasta el borde. En cuanto la grasa comience a crepitar o a formar burbujas, baje la temperatura y empiece con la preparación. Coloque primero los alimentos con el mayor tiempo de cocción en el wok. Remueva frecuentemente hasta que todo se fría homogéneamente. Empuje los ingredientes que ya están listos hacia el borde para mantenerlos calientes. Así podrá freír otros ingredientes en el centro del wok. Cuando todos los ingredientes estén listos, mézclelos entre sí y sazónelos al gusto.

Puede colocar los trozos más grandes fritos en la rejilla de escurrimiento (disponible como accesorio)

para mantenerlos calientes y terminar de cocerlos. Los woks con un interior de cocción a vapor (disponible como accesorio) adecuado ofrecen más posibilidades. Los bollos rellenos o las bolitas de arroz rellenas de carne, pescado o verduras se cocen en el interior con la tapa cerrada, con el vapor de agua que sube.

Freír

Llene el wok como máximo hasta la mitad con grasa adecuada.

Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes. Por eso, no utilice la tapa para freír. De esta forma evitará quemaduras por rebosamiento de grasa. Vigile siempre el wok, cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una manta o un extintor.

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 del fondo del wok deberían ser aproximadamente iguales.

Indicaciones para cocinas de inducción

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca el wok vacío, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlo.

El diámetro de la zona de cocción y del fondo del wok deben coincidir, pues, de lo contrario, puede ocurrir que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo del wok.

Indicaciones para placas de Ceran y vitrocerámica

Para no arañar innecesariamente la superficie vitrocerámica, le recomendamos que no arrastre ni deslice por ella el wok.

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

Indicaciones para cocinas a gas

Regule la llama de gas de manera que coincida con

el fondo del wok.

Asegúrese de que las llamas no lleguen hasta los lados del wok.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Alemania

Wok WMF

Materiale Fusiontec

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 tutti i piani di cottura, anche a 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, rispettando 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 accumula il calore a lungo.

- Fare attenzione, le superfici diventano molto calde in poco tempo durante la cottura. Utilizzare sempre una protezione per le mani adeguata e resistente al calore.
- Afferrare il wok solo dal manico e non toccare altre persone con il wok caldo.
- Tenere lontano i bambini dal piano di cottura e non permettere mai ai bambini di maneggiare il wok senza supervisione.
- Non lasciare mai incustodito il wok caldo.
- Posizionare il wok caldo esclusivamente su sup-



- porti 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 del wok.
 - 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 del wok con acqua, aggiungere 2-3 cucchiaini di aceto e far bollire l'acqua con l'aceto per 5-10 minuti.
- Quindi lavare bene tutti i componenti a mano e asciugare bene il wok.
- 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 a 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.
- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare delle presine.
- Sostituire la batteria da cucina danneggiata.

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e togliere i residui delicatamente con una spugna morbida o una spazzola.
- In caso di resti di cibo rimasti attaccati, riscaldare il wok con un po' di acqua e detergente.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Il wok con superficie in Fusintec può essere lavato in lavastoviglie. Tuttavia ciò potrebbe causare delle variazioni di colore alla superficie. La funzione non viene comunque influenzata. Si

consiglia il lavaggio a mano.

- Conservare il wok ben asciutto.
- Quando si impilano diversi wok interporre qualcosa di morbido per proteggerne la superficie.

Istruzioni per la preparazione

Prima di iniziare la preparazione si consiglia di tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzetti.

Per la cottura con grassi, distribuire sempre il grasso nel wok freddo e riscaldarlo solo successivamente al massimo livello. Distribuire il grasso in modo uniforme fino all'orlo oscillando. Non appena il grasso forma delle striature chiare oppure inizia leggermente a fumare ridurre il calore e iniziare la preparazione. Aggiungere prima gli ingredienti con i tempi di cottura più lunghi. Mescolare spesso in modo da ottenere una rosolatura uniforme.

Spostare gli ingredienti cotti sui bordi per tenerli in caldo. In questo modo si possono aggiungere altri ingredienti al centro del wok da far rosolare. Una volta cotti tutti gli ingredienti, rimescolare il tutto e speziare a piacere.

I pezzi più grandi, una volta rosolati, si possono appoggiare sulla griglia (disponibile come accessorio), per tenerli caldi e terminare la loro cottura.

I wok con apposito inserto vapore (disponibile come accessorio) offrono ancora più possibilità di variazione. Nell'inserto a coperchio chiuso, agnolotti, cappelletti, fagottini o polpette di riso ripieni di carne, pesce o verdure cuociono delicatamente al vapore.

Friggere

Riempiere il wok di grasso al massimo fino a metà. Fare attenzione al grasso molto caldo. Per friggere non usare il coperchio. In questo modo si evitano ustioni a causa di olio traboccante.

Non lasciare incustodito il wok caldo. Qualora il grasso surriscaldato dovesse infiammarsi, non spegnere il fuoco con acqua. Usare una coperta o un estintore.

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 di cottura, è consigliabile utilizzare un wok di uguale grandezza della fonte di calore stessa.



Indicazioni per piani di cottura a induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare il wok senza contenuto poiché il surriscaldamento può danneggiarlo.

Il diametro del fondo del wok e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti il campo di cottura (campo magnetico) potrebbe non generare il contatto sul fondo del wok.

Indicazioni per le piastre Ceran/piastre in vetroceramica

Per non graffiare inutilmente il piano di cottura in vetroceramica, non tirare o far scorrere il wok sul piano.

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

Indicazioni per fornelli a gas

Regolare la fiamma in modo che corrisponda al diametro del fondo del wok.

Accertarsi che la fiamma non salga attorno al wok.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

WMF 中华炒锅

Fusiontec 材料

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 是一种德国制造的创新材料。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
- 适用于所有灶具类型，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。请将此厨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。请您始终使用合适的隔热手套。
- 请只通过手柄把握中华炒锅，并且热锅不要触碰他人。
- 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炒锅。
- 切勿让热锅无人看管。
- 请您只将热锅放置在耐热的桌垫上(切勿使用塑料桌垫)。
- 请在煎炒后不要马上触碰炉灶表面。此条也同样适用于电磁炉。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。请您使用厚被毯或灭火器。

操作指南

- 首次使用前请去除所有标贴。



- 请将水注入中华炒锅至 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中华炒锅的所有部件，并将其小心抹干。
 - 最高加热挡只用于初始热锅，应及时调低挡位，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。
 - 注意锅柄可能被烧烫。请使用垫锅布。
 - 请更换损坏了的锅具。
- 如果您要将中华炒锅上下相叠放置，请您在两个锅子之间放入一块柔软的垫子以防损坏。

烹饪指南

在开始烹饪之前，请您先将所有食材切成小块准备好。

请您始终先将油脂放入冷锅中，然后才用大火加热。请您通过摆动炒锅将油脂均匀分布至锅边。一旦油脂明显呈条纹状或开始略微起泡时，请将火候调小，开始烹饪。请您首先将煮熟所需时间最长的食材放入炒锅中煎炒。请经常搅动，直至食材全部均匀煎黄为止。请将炒熟了的食材推至边缘保温。这样您可在中华炒锅中央继续煎炒其他食材了。所有食材均炒熟后，将其混合到一起稍炒，然后根据个人喜好加调料。

较大块的食材在猛火急煎后可放到滴油架(可作为配件提供)上保温和继续煮熟。带蒸篮(可作为配件提供)的中华炒锅应用范围更广。比如可盖上锅盖利用水蒸汽蒸熟放入蒸篮中的肉、鱼或蔬菜馅的饺子或饭团。

油炸

请将合适的油脂注入中华炒锅中最多至其一半。小心灼热油脂。油炸时请不要盖上锅盖。这样您可避免油脂发泡溢出而造成烫伤。

清洁和保养指南

- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 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。
- 残留食物顽固粘牢时请在中华炒锅中加少量水和清洁剂煮开。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 材料为 Fusiontec 的中华炒锅可在洗碗机中清洗。但这可能会导致表面颜色变化，对功能没有影响。因此我们建议您手动清洗。
- 将中华炒锅充分抹干存放。

不要让热锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。请您使用厚被毯或灭火器。

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，炉盘直径应与锅底直径大抵相符。

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。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。锅底直径与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区（磁场）无法识别到锅底的可能性。

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，请您不要在烹饪感应区上推拉锅具。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

请您调整合适的气焰以匹配锅底的直径。

请注意不要让火焰从锅具侧面猛烈升起。

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany 德国

WMF 中式炒鍋

Fusiontec 材質

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 是一種德國製造的創新材料。Fusiontec 性質卓越，不僅適用於烹調，也適合上菜和盛菜使用。

品質特性

- Fusiontec 材料為德國製造
- 無孔密封表面
- 耐切割和磨損
- 出色的導熱及儲熱性能
- 適用於所有灶具類型 - 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規格
- 注意以下注意事項便可輕鬆保養、長久耐用。

首次使用前請完整閱讀以下產品使用和保養注意事項。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。

安全使用注意事項

Fusiontec 的導熱性極佳。材料能快速吸收並長時間儲存熱量。

- 請注意，烹飪及煎炒時表面很快就會變燙。請務必使用合適的隔熱手套。
- 僅可握住手柄拿起炒鍋，切勿用熱炒鍋觸碰他人。
- 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炒鍋。
- 勿讓熱炒鍋處於無人看管狀態。
- 請僅將熱炒鍋放在耐高溫底墊上（請勿使用塑膠墊）。
- 切勿在煎炒後立即接觸爐灶表面，即使是電磁爐也請勿觸碰。由於鍋底返熱，烹調區會變燙。
- 不要用水澆熄起火的油脂。請使用鍋蓋或滅火器。

使用注意事項

- 首次使用前，撕去鍋上可能貼有的標籤。
- 請將鍋具用水注滿 2/3，加入 2-3 湯匙家用醋，將醋水煮開 5-10 分鐘。
- 然後，用手清洗所有的炒鍋配件，並仔細擦

乾炒鍋。

- 大火檔僅用於加熱，請及時撥回中火檔來進行烹煮。
- 請勿空鍋加熱，並注意食材水分不得完全蒸發。如不遵守，則可能會燒焦食物、損壞鍋具或損壞熱源。
- 特別是用少水煮調時，請採用小火檔。
- 不要用鍋勺或其他廚具敲擊鍋沿。
- 請注意手柄可能變燙。請使用鍋墊。
- 應更換損壞的鍋具。

清潔和保養注意事項

- 使用後儘快用熱水沖洗。
- 黏在鍋上的食物殘渣先用水泡軟，再用海綿或刷子小心清除。
- 如果食物殘渣難以清除，則可在炒鍋中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。
- Fusiontec 材質的中式炒鍋可在洗碗機中清洗。但是可能會導致表面變色。但不影響功能。因此建議手洗。
- 擦乾炒鍋，並妥善保管。
- 若要疊放炒鍋，請使用柔軟間隔層作為保護。
-

準備注意事項

在您開始準備之前，應將所有食材切成小塊備用。

在煎煮時，務必請先將油脂放入冷鍋中，然後再用大火檔加熱。擺動炒鍋使油脂均勻分佈直到鍋緣。一旦油脂明顯流動或開始略微起煙時，將火力檔轉小，然後開始準備。先將煮熟時間最長的食材放入炒鍋中。頻繁攪拌，直到所有食材均勻煎煮。將已煮熟的食材撥至鍋緣保溫。這樣，便可以在炒鍋中央繼續煎煮其他食材。當所有食材都煮熟後，將所有食材混合拌炒，並且依個人口味調味。

大塊食材可以在煎過後放在瀝油架（加購配件）上保溫，並繼續加熱至熟。

附有蒸籠配件（加購配件）的中式炒鍋可以提供更多烹調方式。可利用蒸籠配件並緊蓋鍋蓋，鍋中逐漸上升的水蒸汽將溫和加熱肉餡餃子或粽子、魚肉或蔬菜，保留營養美味。

油炸

請將合適的油脂注入炒鍋中，最多至其一半。請小心高溫油脂。因此在油炸時請勿使用鍋蓋，這樣您可避免油脂發泡溢出而造成燙傷。請勿在無人看守的情況下使用炒鍋。不要用水澆熄起火的油脂。請使用鍋蓋或滅火器。

所有爐灶類型注意事項



Fusiontec 鍋具適用於所有爐灶類型，並採用了家用尺寸。

電爐注意事項

為了更好地利用加熱板直徑的能源，電爐直徑應當大致和炒鍋的鍋底直徑相同。

電磁爐注意事項

請注意，電磁爐是一種極快的熱源。炒鍋具請勿空鍋加熱，過熱可能會損壞鍋具。

炒鍋鍋底直徑必須與爐口尺寸相符，否則可能發生烹飪區（電磁區）對鍋底無反應的現象。

陶瓷爐和玻璃陶瓷爐注意事項

為了避免玻璃陶瓷烹飪區被不必要的刮傷，請勿在烹飪區上推拉鍋具。

請保持烹飪區乾淨。平底鍋鍋底和烹飪區之間的髒污殘留可能會刮傷玻璃陶瓷表面。

瓦斯爐注意事項

調節瓦斯爐火力，確保火焰符合炒鍋鍋底直徑尺寸。

注意火焰不能越過炒鍋側面。

保固服務提供方

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

WMF Wok

Fusiontec 소개

훌륭한 제품을 구입하신 것을 축하드립니다! 고객님은 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 실용성을 약속드립니다.

Fusiontec는 독일에서 만들어진 혁신적인 소재입니다. 탁월한 특성 때문에 Fusiontec는 조리뿐 아니라 음식 서빙과 보관 용도로도 적합합니다.

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 조리 이상적
- 붓기 편한 특수 테두리로 정확한 붓기 가능
- 가정용 사이즈

- 세척이 간편하며, 다음 지시 사항을 그대로 따르면 오래 사용하실 수 있습니다.

제품을 처음 사용하기 전에 아래 사용 방법과 관리 요령을 완전히 숙지하시기 바랍니다. 이 콧웨어는 반드시 사용 방법을 숙지한 상태에서 사용해야 합니다.

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 뜨거워지니 주의하세요. 항상 적절한 내열성 손 보호장갑을 사용하세요.
- 익은 항상 손잡이를 잡아 옮기고, 뜨거운 상태의 익이 다른 사람에게 닿지 않도록 주의하세요.
- 조리 중에는 어린이가 레인지 가까이 오지 않도록 주의하세요. 감독하는 어른이 없는 상황에서 절대로 어린이가 익을 만지지 않도록 하세요.
- 절대 뜨거운 익을 두고 자리를 비우지 마세요.
- 뜨거운 익은 항상 내열성 표면에 올려놓도록 하세요(합성소재 위에 놓으면 절대 안 됩니다).



- 조리 직후에 레인지 표면을 만지지 마세요. 여기에는 인덕션 레인지 표면도 포함됩니다. 바닥 열 때문에 열판 표면이 매우 뜨겁습니다.
- 불이 붙은 기름은 물로 끄지 마십시오. 담요나 소화기를 사용하세요.

사용 방법

- 제품을 처음 사용하기 전에 스티커를 모두 제거하세요.
- 욱에 2/3 가량 물을 채우고 식초를 2-3 큰술 넣은 다음 그 물을 5-10분간 끓입니다.
- 욱 전체를 손으로 깨끗이 행군 다음 꼼꼼하게 말립니다.
- 가장 센 불은 예열에만 사용하세요. 예열이 완료되면 불을 줄이고 중간 불에서 조리합니다.
- 절대 빈 냄비를 가열하지 말고, 조리하는 냄비 안의 수분이 완전히 줄어들게 두지 마세요. 수분이 완전히 줄어들게 될 경우 음식이 타거나 콕웨어 또는 열원이 손상될 수 있습니다.
- 특히 물을 거의 넣지 않고 조리하는 경우 약한 불을 사용하세요.
- 숟가락이나 다른 주방 기구로 붓기 테두리를 두드리지 마세요.
- 손잡이가 뜨거워질 수 있으니 주의하세요. 냄비 장갑을 사용하세요.

- 손상된 콕웨어는 교체합니다.

세척 및 관리 요령

- 사용 후에는 최대한 빨리 뜨거운 물로 헹굽니다.
- 제거하기 힘든 음식 찌꺼기는 물에 담가 불린 다음 스펀지로 브러시로 부드럽게 닦아내세요.
- 그래도 남아 있는 음식 찌꺼기가 있으면 욱 안에 물과 세제를 조금 넣고 끓입니다.
- 철수세미나 표면이 거친 수세미는 사용하지 마세요.
- Fusiontec 소재로 만든 욱은 식기세척기를 사용하여 세척할 수 있습니다. 하지만 그렇게 하면 기능 면에서는 지장이 없지만 표면이 탈색될 수 있습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.
- 욱을 완전히 말린 후 보관해 주세요.
- 욱 여러 개를 서로 포개어 쌓는 경우 부드러운 완충재를 중간에 넣어 표면을 보호해 주세요.

준비 방법

- 음식 조리를 시작하기 전에 모든 재료는 곱게 다져 두어야 합니다.
- 볶음 요리를 하는 경우 항상 차가운 상태의 욱에 기름을 넣은 다음 센 불로 예열하세요. 팬을 돌려

서 기름이 가장자리까지 골고루 퍼지게 합니다. 기름에 줄이 생기거나 약간 거품이 나기 시작하면 불을 줄이고 조리를 시작합니다. 익히는 데 가장 오래 걸리는 재료부터 먼저 익혀 넣습니다. 재료가 모두 고르게 익을 때까지 자주 저어 줍니다. 다 익은 재료는 가장자리로 옮겨 따뜻하게 유지되게 합니다. 그러면 익 가운데 있는 재료들을 더 익힐 수 있습니다. 재료가 모두 잘 익고 나면 잠시 다시 섞은 다음 간을 맞춥니다.

볶은 다음 덩어리가 큰 음식은 드립 트레이 그리드(액세서리로 별도 구매 가능) 위에 놓아 온기를 유지하거나 약간 더 익힐 수 있습니다.

적절한 찜용 인서트(액세서리로 별도 구매 가능)가 있는 욕의 경우 더 다양한 조리 방법 중에서 선택하실 수 있습니다. 찜용 인서트에 고기나 생선, 야채로 속을 채운 만두나 라이스볼을 넣고 뚜껑을 닫은 상태로 요리하여 천천히 증기로 익힐 수 있습니다.

튀김

웍에 식용유를 채울 때 반을 넘지 않도록 합니다. 뜨거운 기름에 주의하세요. 튀김 요리를 하실 때는 뚜껑을 사용하지하면 안 됩니다. 뚜껑을 덮으면 기름이 끓어오르면서 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다.

뜨거운 웍을 두고 자리를 비우지 마세요. 불이 붙은 기름은 물로 끄지 마십시오. 담요나 소화기를 사용하세요.

모든 레인지 유형에 대한 정보

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

전기 레인지에 대한 정보

효율적인 에너지 사용을 위해 전기 레인지 열판이 냄비 바닥의 지름과 대략 일치해야 합니다.

인덕션 레인지에 대한 정보

인덕션은 매우 빠르게 가열되는 열원이라는 점을 염두에 두세요. 과열로 인해 웍이 손상될 수 있으므로 절대 빈 상태로 가열하지 마세요. 웍 바닥의 지름이 반드시 열판 크기와 일치해야 합니다. 그렇지 않은 경우 열판(자기장)이 웍 바닥에 반응하지 않을 수 있습니다.

우리 세라믹 레인지에 대한 정보

레인지 상판 위에서 웍을 밀거나 당기지 마세요. 우리 세라믹판에 흠집이 생길 수 있습니다. 프라이팬 바닥과 열판 사이에 음식 찌꺼기가 있는 경우 우리 세라믹 표면이 긁힐 수 있으니 열판



을 깨끗하게 유지하세요.

가스 레인지에 대한 정보

가스불을 조절하여 워 바닥 지름에 크기를 맞추세요.

불꽃이 워 옆으로 올라오지 않게 주의하세요.

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

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

Codice postale | 郵政編碼 | 우편번호

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
wmf.com

80 5800 4430 | 004