

S I G
N A T
U R E



FUSIONTEC

Sicherheitshinweise / Safety Instructions

FUSIONTEC

Sicherheitshinweise | Safety Instructions



DE	Sicherheitshinweise	2	JA	安全に関する注意事項	20
EN	Safety instructions	4	KO	안전 지침	22
FR	Instructions de sécurité	6	NL	Veiligheidsinstructies	24
ES	Instrucciones de seguridad	8	NO	Sikkerhetsanvisninger	26
IT	Istruzioni per la sicurezza	10	PL	Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	28
ZH	安全说明	12	RU	Инструкции по технике безопасности	30
CS	Bezpečnostní pokyny	14	SL	Varnostna navodila	32
DA	Sikkerhedsanvisninger	16	SV	Säkerhetsanvisningar	34
HR	Sigurnosne upute	18	TR	Güvenlik talimatları	36



DE SICHERHEITSHINWEISE

AROMATIC DECKEL FÜR FUSIONTEC TÖPFE

Der Aromatic Deckel von WMF wurde speziell als Zubehör für WMF Fusiontec Töpfe und das beliebte, aroma- und nährstoffschonende sanfte Niedertemperaturschmoren von Fleisch- und Gemüsegerichten entwickelt.

Funktionsprinzip des Aromatic Deckels

Der Aromatic Deckel funktioniert nach dem Prinzip der Kondensation von Dampf. Nach dem Anbraten der Speisen und der Zugabe von etwas Flüssigkeit (Wasser, Fond, Brühe etc.) wird der Topf mit dem Aromatic Deckel fest verschlossen. Im Inneren verdampft bei gleichmäßigem Garen mit ca. 80 °C die zugegebene Flüssigkeit, steigt auf, kondensiert an der strukturierten Oberfläche der Deckelunterseite und tropft wieder zurück auf das Gargut.

Dank dieses stetigen Kreislaufs, konzentrieren sich die Aromen im Topf und die Zutaten werden zugleich besonders schonend gegart. Dieser Prozess kann durch das Befüllen des Deckels mit Eis oder kaltem Wasser noch weiter intensiviert werden.

Befüllen des Aromatic Deckels

Der Aromatic Deckel darf bis maximal zur Hälfte mit Eis oder kaltem Wasser gefüllt werden. Dazu orientieren Sie sich bitte an folgenden Werten:

Durchmesser	22 cm	24 cm	28 cm
Eis/kaltes Wasser	150 g	200 g	250 g

Nachfüllen des Aromatic Deckels

Grundsätzlich ist der Aromatic Deckel bei bestimmungsmäßigem Gebrauch so ausgelegt, dass das in den Deckel zugegebene Wasser / Eis weitgehend erhalten bleibt. Bei längeren Kochzeiten und / oder zu hoch eingestellter Kochstufe kann sich die Menge jedoch deutlich reduzieren. In diesem Fall ist ein Nachfüllen möglich.

Temperatur regulieren

Zum Erhitzen des Topfs und zum Anbraten nutzen Sie am besten eine hohe Kochstufe, die Sie nach dem Ablöschen des Garguts mit Flüssigkeit auf eine niedrige Einstellung reduzieren, um die Temperatur im Topf möglichst konstant bei ca. 80 °C

zu halten. Falls zur Temperaturmessung kein Thermometer zur Verfügung steht, achten Sie darauf, dass die zugegebene Flüssigkeit nicht kocht, sondern maximal etwas Dampf aufsteigt. Schließen Sie dann den Aromatic Deckel.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Der Aromatic Deckel ist funktionsbedingt schwerer als andere Kochgeschirrdeckel. Legen Sie ihn deshalb immer auf einer sicheren Unterlage ab.
- Beim Anheben des Deckels kann dieser durch sein Gewicht und die Flüssigkeit auf der Deckeloberfläche kippen. Dabei kann heißes Wasser zu Verbrennungen führen. Deshalb ruckartige Bewegungen oder ein Kippen des Deckels vermeiden.
- Reduzieren Sie die Kochstufe nach dem Anbraten/Ablöschen des Garguts. Bei einer hohen Kochstufe kann das Wasser im Deckel bis zu 85 °C heiß werden und bei unsachgemäßer Handhabung zu Verletzungen führen. Bei geringer Kochstufe und einer Temperatur von ca. 80 °C im Topf, erhitzt sich das Wasser im Deckel auf maximal weitgehend ungefährliche ca. 55 °C. Achten Sie dennoch darauf, den Kontakt mit dem heißen Wasser zu vermeiden.
- Der speziell für diese Anwendung entwickelte Aromatic Deckel ist in seiner Wärmeleitfähigkeit so ausgelegt, dass die Griffe auch nach einer Stunde Kochzeit noch weit unter den zulässigen 55 °C bleiben. Bei hohen Kochstufen und/oder langen Kochzeiten kann der Wert ansteigen. Wir empfehlen, Topflappen zu nutzen.
- Bitte vermeiden Sie, den Aromatic Deckel während des Kochvorgangs abzunehmen.
- Halten Sie andere, nicht in der Handhabung des Aromatic Deckels unterwiesene Personen, insbesondere Kinder, während des Kochvorgangs fern.

EN SAFETY INSTRUCTIONS

AROMATIC LID FOR FUSIONTEC POTS

The Aromatic lid from WMF was developed especially as an accessory for WMF Fusiontec pots and for the popular, aroma and nutrient-preserving, gentle stewing of meat and vegetable dishes at a low temperature.

Functional principle of the Aromatic lid

The Aromatic lid works according to the principle of the condensation of steam. After frying the food and adding a little liquid (water, stock or broth etc.), place the Aromatic lid on the pot to close it tightly. During even cooking at approx. 80°C, inside the pot the added liquid evaporates, rises, condenses on the structured surface of the lid's underside and drips back down onto the food.

Thanks to this continuous cycle, the aromas are concentrated in the pot and the ingredients are cooked very gently. You can intensify this process further by filling the lid with ice or cold water.

Filling the Aromatic lid

The Aromatic lid may be filled no more than half with ice or cold water. Please observe the following values for this:

Diameter	22 cm	24 cm	28 cm
Ice/cold water	150g	200g	250g

Refilling the Aromatic lid

When used as intended, the Aromatic lid is fundamentally designed so that the water/ice added to the lid is largely retained. However, if the cooking time is longer and/or the cooking setting is too high, the quantity can reduce considerably. In this case, you may refill the lid.

Regulating the temperature

When heating up the pot and frying food, it is best to use a high cooking setting. Then after deglazing the food with liquid, reduce the heat to a low setting to keep the temperature in the pot as constant as possible at around 80 °C. If no

thermometer is available to measure the temperature, you must make sure that the added liquid does not boil, and that only a little steam is rising. Then close the Aromatic lid.

Important safety instructions

- Due to its function, the Aromatic lid is heavier than other cookware lids. Therefore, always place it on a secure surface.
- When you lift the lid, it may tip over because of its weight and the liquid may spill onto the lid's surface. The hot water can cause burns. Therefore, avoid jerky movements or tilting the lid.
- Reduce the cooking level after frying / deglazing the food. Over a high cooking setting, the temperature of the water in the lid can reach up to 85°C and can cause injuries if not handled properly. Over a low cooking setting and a temperature of approx. 80 °C in the pot, the water in the lid heats up to a generally harmless temperature of approx. 55 °C. Nevertheless, you must still take care to avoid contact with the hot water.
- The Aromatic lid was specially developed for this purpose and, in terms of its heat conductivity, was designed in such a way that the handles remain well below the permissible temperature of 55 °C, even after one hour of cooking time. This value may increase with high cooking settings and/or long cooking times. We recommend using pan holders.
- Avoid removing the Aromatic lid during the cooking process.
- Keep other people who have not been instructed on how to use the Aromatic lid, and especially children, away during the cooking process.

FR INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

COUVERCLE AROMATIC POUR LES MARMITES FUSIONTEC

Le couvercle Aromatic de WMF a été spécialement conçu comme accessoire pour les marmites Fusiontec de WMF et pour la cuisson à l'étouffée à basse température des préparations à la viande et aux légumes, préservant les arômes et les nutriments.

Principe de fonctionnement du couvercle Aromatic

Le couvercle Aromatic fonctionne sur le principe de la condensation de la vapeur. Après avoir fait frire les aliments et ajouté un peu de liquide (eau, bouillon, etc.), placer le couvercle Aromatic sur la marmite et fermer hermétiquement. Pendant la cuisson uniforme à environ 80 °C, le liquide ajouté s'évapore à l'intérieur de la marmite, monte, se condense sur la surface structurée de la partie inférieure du couvercle et retombe sur les aliments.

Ce cycle continu permet de concentrer les arômes dans la marmite et de cuire les ingrédients tout en douceur. Vous pouvez renforcer encore ce processus en remplissant le couvercle de glace ou d'eau froide.

Remplissage du couvercle Aromatic

Le couvercle Aromatic ne peut être rempli qu'à moitié de glace ou d'eau froide. Pour cela, respecter les valeurs suivantes :

Diamètre	22 cm	24 cm	28 cm
Glace/eau froide	150 g	200 g	250 g

Remplissage du couvercle Aromatic

Utilisé comme prévu, le couvercle Aromatic est conçu pour retenir la plus grande partie de l'eau/ la glace ajoutée au couvercle. Toutefois, si le temps de cuisson est plus long et/ou si le réglage de la cuisson est trop élevé, cette quantité peut diminuer considérablement. Vous pouvez alors remplir à nouveau le couvercle.

Régulation de la température

Lorsque vous chauffez la casserole et faites frire les aliments, il est préférable d'utiliser un réglage de cuisson élevé. Ensuite, une fois les aliments déglacés avec du liquide, réduire le feu à un réglage bas pour maintenir la température dans

la marmite au niveau le plus constant possible, autour de 80 °C. À défaut de thermomètre pour mesurer la température, s'assurer que le liquide ajouté ne bout pas et que la vapeur qui s'échappe soit peu importante. Fermer ensuite le couvercle Aromatic.

Consignes de sécurité importantes

- Du fait de sa fonction, le couvercle Aromatic est plus lourd que les autres couvercles d'ustensiles de cuisson. Il convient donc de toujours le poser sur une surface solide.
 - Après avoir soulevé le couvercle, son poids peut le faire basculer et le liquide peut se répandre sur la surface du couvercle. L'eau chaude peut provoquer des brûlures. Éviter par conséquent tout mouvement brusque ou de faire basculer le couvercle.
 - Réduire le niveau de cuisson après avoir fait frire/dégeler les aliments. Avec un réglage de cuisson élevé, la température de l'eau dans le couvercle peut atteindre 85 °C et peut provoquer des blessures en cas de manipulation incorrecte. Lorsque le niveau de cuisson est bas
- et que la température de la marmite est d'environ 80 °C, l'eau du couvercle se réchauffe jusqu'à une température généralement non dangereuse d'environ 55 °C. Veiller toutefois à éviter tout contact avec l'eau chaude.
- Le couvercle Aromatic a été spécialement conçu à cet effet et, en termes de conductivité thermique, il a été conçu de telle manière que les poignées n'atteignent pas la température admissible de 55 °C, même après une heure de cuisson. Cette valeur peut augmenter avec des réglages de cuisson élevés et/ou des temps de cuisson longs. Nous recommandons d'utiliser des poignées.
 - Éviter de retirer le couvercle Aromatic pendant le processus de cuisson.
 - Tenir à l'écart les personnes qui n'ont pas reçu d'instructions sur l'utilisation du couvercle Aromatic, et en particulier les enfants, pendant la cuisson.

ES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

TAPA AROMATIC PARA CACEROLAS FUSIONTEC

La tapa Aromatic de WMF se desarrolló especialmente como accesorio para las cacerolas WMF Fusiontec y para la popular cocción suave a baja temperatura de platos de carne y verduras, que preserva el aroma y los nutrientes.

Principio operativo de la tapa Aromatic

La tapa Aromatic funciona según el principio de la condensación del vapor. Después de freír los alimentos y añadir un poco de líquido (agua, caldo, etc.), coloque la tapa Aromatic en la cacerola para cerrarla herméticamente. Durante una cocción uniforme a aproximadamente 80 °C dentro de la cacerola, el líquido añadido se evapora, se condensa sobre la superficie estructurada de la parte inferior de la tapa y gotea cayendo sobre los alimentos.

Gracias a este ciclo continuo, los aromas se concentran en la cacerola y los ingredientes se cuecen muy suavemente. Puede intensificar este proceso llenando más la tapa con hielo o agua fría.

Llenado de la tapa Aromatic

La tapa Aromatic no puede llenarse a más de la mitad con hielo o agua fría. Observe los siguientes valores para ello:

Diámetro	22 cm	24 cm	28 cm
Hielo/agua fría	150 g	200 g	250 g

Rellenado de la tapa Aromatic

Cuando se usa como está pensado, la tapa Aromatic está diseñada fundamentalmente para que el agua/hielo añadido a la tapa se retenga en su mayor parte. Sin embargo, si el tiempo de cocción es mayor y/o la temperatura de cocción es demasiado alta, la cantidad puede reducirse considerablemente. En este caso, puede rellenar la tapa.

Regulación de la temperatura

Cuando se calienta la cacerola y se frien alimentos, lo mejor es hacerlo a una temperatura alta. A continuación, después de desglasar los alimentos con un líquido, reduzca el calor para mantener la temperatura dentro de la cacerola lo más

constante posible en alrededor de 80 °C. Si no tiene un termómetro a mano para medir la temperatura, debe asegurarse de que el líquido añadido no hierve y de que solo sube un poco de vapor. Seguidamente cierre la tapa Aromatic.

Instrucciones de seguridad importantes

- Debido a su función, la tapa Aromatic pesa más que otras tapas de baterías de cocina. Por ello, colóquela siempre sobre una superficie firme.
- Cuando levante la tapa, esta puede darse la vuelta debido a su peso y el líquido puede derramarse en la superficie de la tapa. El agua caliente puede producir quemaduras. Por tanto, evite realizar movimientos bruscos o inclinarse la tapa.
- Reduzca el nivel de la temperatura de cocción después de freír/desglasar los alimentos. Con una temperatura de cocción alta, la temperatura del agua de la tapa puede alcanzar hasta 85 °C y puede causar heridas si no se maneja adecuadamente. Con una temperatura de cocción baja y una temperatura de aproximadamente 80 °C en la cacerola, el agua de la tapa se

calienta hasta una temperatura generalmente inocua de aproximadamente 55 °C. No obstante, deberá tener cuidado de evitar el contacto con el agua caliente.

- La tapa Aromatic se desarrolló especialmente con este fin y, en lo relativo a su conductividad calorífica, se diseñó de tal forma que las asas se mantienen bien por debajo de la temperatura permisible de 55 °C, incluso después de una hora de tiempo de cocción. Este valor puede aumentar con temperaturas de cocción altas y/o con tiempos de cocción prolongados. Recomendamos usar agarraderas de cocina.
- Evite retirar la tapa Aromatic durante el proceso de cocción.
- Mantenga a otras personas que no hayan sido instruidas sobre cómo usar la tapa Aromatic, y especialmente a los niños, alejadas durante el proceso de cocción.

IT ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

COPERCHIO AROMATIC PER PENTOLE FUSIONTEC

Il coperchio Aromatic di WMF è un accessorio appositamente creato per le pentole WMF Fusiontec e la popolare cottura delicata a bassa temperatura che preserva gli aromi e le sostanze nutritive di pietanze a base di carne e verdura.

Principio funzionale del coperchio Aromatic

Il funzionamento del coperchio Aromatic è basato sul principio della condensazione del vapore.

Dopo aver soffritto il cibo e aggiunto una piccola quantità di liquido (acqua, brodo, ecc.), porre il coperchio Aromatic sulla pentola per chiuderla perfettamente. Durante la cottura uniforme a circa 80 °C, all'interno della pentola il liquido aggiunto evapora, il vapore sale, si condensa sulla superficie strutturata del lato inferiore del coperchio e sgocciola di nuovo sugli alimenti.

Grazie a questo ciclo continuo, gli aromi si concentrano nella pentola e gli ingredienti sono cotti in modo molto delicato. È possibile intensificare ulteriormente questo processo riempiendo il coperchio con ghiaccio o acqua fredda.

Riempimento del coperchio Aromatic

Il coperchio Aromatic può essere riempito al massimo per metà con ghiaccio o acqua fredda.

Osservare i seguenti valori per questa operazione:

Diametro	22 cm	24 cm	28 cm
Ghiaccio /acqua fredda	150 g	200 g	250 g

Nuovo riempimento del coperchio Aromatic

Quando usato nel modo previsto, il coperchio Aromatic è progettato in modo che la quantità di acqua /ghiaccio aggiunta al coperchio sia in gran parte conservata. Tuttavia, se il tempo di cottura è prolungato e/o il livello di cottura è troppo elevato, tale quantità può notevolmente ridursi. In questo caso, è possibile riempire di nuovo il coperchio.

Regolazione della temperatura

Per riscaldare la pentola e soffriggere gli alimenti, è meglio selezionare un livello di cottura elevato. Quindi, dopo avere deglassato il cibo con un liquido, abbassare la fonte di calore

in modo da mantenere nella pentola la temperatura più stabile possibile intorno a 80 °C. Se non si ha a disposizione un termometro per misurare la temperatura, occorre assicurarsi che il liquido aggiunto non bolla e che venga prodotta solo una piccola quantità di vapore. Chiudere il coperchio Aromatic.

Importanti istruzioni di sicurezza

- A causa della sua funzione il coperchio Aromatic è più pesante di altri coperchi di batterie da cucina. Pertanto, collocarlo sempre su una superficie sicura.
- Quando si solleva il coperchio, esso potrebbe rovesciarsi a causa del peso, con la conseguente fuoriuscita di liquido sulla sua superficie. L'acqua calda può provocare ustioni. Per questo motivo, evitare di fare gesti bruschi o di inclinare il coperchio.
- Ridurre il livello di cottura dopo aver soffritto/deglassato gli alimenti. Durante la cottura a temperatura elevata, la temperatura dell'acqua nel coperchio può raggiungere 85 °C e provocare lesioni in caso di manipolazione non

corretta. Durante la cottura a bassa temperatura a circa 80 °C nella pentola, l'acqua nel coperchio raggiunge la temperatura generalmente innocua di circa 55 °C. Occorre tuttavia prestare attenzione a evitare il contatto con l'acqua calda.

- Il coperchio Aromatic è stato appositamente creato a questo scopo e, in termini di conducibilità termica, è stato progettato in modo che i manici rimangano largamente al di sotto della temperatura autorizzata di 55 °C, anche dopo un'ora di cottura. Tale valore può aumentare con livelli di cottura elevati e/o una cottura prolungata. L'uso di presine è consigliato.
- Evitare di rimuovere il coperchio Aromatic durante la cottura.
- Durante la cottura, mantenere a distanza le persone a cui non è stato spiegato come usare il coperchio Aromatic, e in particolare i bambini.

ZH 安全说明

用于 FUSIONTEC 锅具的 AROMATIC 锅盖

WMF 的 Aromatic 锅盖是专为 WMF Fusiontec 锅具开发的配件，用于在低温下对肉类和蔬菜类菜肴进行颇受欢迎的慢炖，以保留食材的香味和营养。

Aromatic 锅盖的功能原理

Aromatic 锅盖运用蒸汽凝结的原理。翻炒食材并加入少量液体（水、高汤或肉汤等），然后将 Aromatic 锅盖盖严。即使是在大约以 50°C 烹调，锅内加入的液体会蒸腾，在锅盖内侧表面上凝结，然后又滴落到食材上。

得益于这种连续的循环，香味得以在锅内汇聚，且食材可被非常温和地煮熟。您可以在锅盖上加注冰块或冷水，以便进一步加强该过程。

加注 Aromatic 锅盖

Aromatic 锅盖中可以装入不超过一半的冰块或冷水。请遵循以下添加量：

直径	22 cm	24 cm	28 cm
冰 / 冷水	150g	200g	250g

重新加注 Aromatic 锅盖

在用于预期用途时，Aromatic 锅盖完全被设计为能让加入锅盖中的水 / 冰在很大程度上得以保留。然而，如果烹饪的时间较长和 / 或火力设定得过高，水 / 冰就会大幅减少。在此情况下，您可以为锅盖重新加注。

调节温度

在预热锅和煎炸食物时，最好使用较高的烹饪火力。在加入液体洗锅收汁之后，将火力降至低档，让锅内温度尽可能保持在 80°C 左右。如果没有温度计来测量锅内温度，则必须确保添加的液体不会沸腾，并且只有少量蒸汽升腾。然后盖上 Aromatic 锅盖。

重要安全说明

- 由于其功能，Aromatic 锅盖比其他炊具的锅盖更重。因此，务必将其放在安全的表面上。
- 在拿起锅盖时，锅盖可能会因为自身重量而翻倒，从而导致液体溢出到锅盖表面。热水可能导致灼伤。因此，要避免动作不稳或者锅盖倾斜。
- 将食材煎炸 / 洗锅收汁后要调低烹饪火力。如果烹饪火力过高，锅盖中的水温可以达到 85°C，一旦操作不当，有可能会造成伤害。如果烹饪火力较低且锅内温度控制在约 80°C，则锅盖中的水只会被加热到约 50°C，通常就不会造成伤害。尽管如此，您仍然必须注意避免与热水接触。

- Aromatic 锅盖专为此目的而开发，就其导热性而言，即使烹饪了一个小时，其设计也能让手柄的温度远远低于 55°C 的允许温度。但在高火力和 / 或长烹饪时间的情况下，手柄温度可能会升高。我们建议使用锅架。
- 在烹调过程中，避免揭开 Aromatic 锅盖。
- 在烹饪过程中，不要让其他未学习过如何使用 Aromatic 锅盖的人员（特别是儿童）靠近。

CS BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POKLICE AROMATIC PRO HRNCE FUSIONTEC

Poklice Aromatic od společnosti WMF byla vyvíjena zejména jako příslušenství pro hrnce WMF Fusiontec a pro oblíbené jemné dušení masových a zeleninových pokrmů při nízké teplotě, které zachovává aroma a živiny.

Funkční princip poklice Aromatic

Poklice Aromatic funguje na principu kondenzace páry. Po smažení pokrmu a přidání malého množství tekutiny (vody, bujónu, vývaru atd.) položte na hrnec poklici Aromatic, abyste jej pevně uzavřeli. Během rovnoměrného vaření s teplotou přibližně 80 °C uvnitř hrnce se přidaná tekutina odpaří, dostane vzhůru, zkonduzuje na strukturovaném povrchu spodní strany poklice a odkapává zpět na jídlo.

Díky tomuto nepřetržitému cyklu se aroma udržuje v hrnci a přísady se vaří velmi jemně. Tento proces můžete dále zintenzivnit naplněním poklice ledem nebo studenou vodou.

Naplnění poklice Aromatic

Poklice Aromatic nesmí být naplněna ledem nebo studenou vodou více než z poloviny. V té souvislosti prosím dodržujte následující hodnoty:

Průměr	22 cm	24 cm	28 cm
Led / studená voda	150 g	200 g	250 g

Opětovné naplnění poklice Aromatic

Při správném použití je poklice Aromatic v zásadě navržena tak, aby voda / led přidané do poklice zůstaly z větší části zachovány. Pokud je však doba vaření delší a / nebo je nastavena příliš vysoká teplota vaření, může se množství podstatně snížit. V takovém případě bude potřeba poklici znovu naplnit.

Regulace teploty

Při zahřívání hrnce a smažení jídla je nejlepší použít vysoký stupeň teploty vaření. Poté po odglazování pokrmu tekutinou snižte teplotu na nízké nastavení, aby teplota v hrnci byla co nejstálější okolo 80 °C. Pokud není k dispozici

žádný teploměr pro měření teploty, musíte se ujistit, že přidaná tekutina nevrže a že vzduhu stoupá jen malé množství páry. Poté přiklopte poklici Aromatic.

Důležité bezpečnostní pokyny

- S ohledem na svou funkci je poklice Aromatic těžší než jiné poklice na kuchyňské nádobí. Proto ji vždy pokládejte na bezpečný povrch.
- Když poklici zvednete, může se kvůli své hmotnosti převrátit a tekutina se může rozlít na povrch poklice. Horká voda může způsobit popáleniny. Vyvarujte se proto trhavých pohybů nebo naklánění poklice.
- Po smažení / odglazování pokrmu snižte stupeň vaření. Při vysokém stupni teploty vaření může teplota vody v poklici dosáhnout až 85 °C a při nesprávném zacházení může způsobit zranění. Při nízkém stupni teploty vaření a teplotě v hrnci přibližně 80 °C se voda v poklici ohřeje na obecně neškodnou teplotu přibližně 55 °C. Přesto musíte nadále dávat pozor, abyste se vyhnuli kontaktu s horkou vodou.
- Poklice Aromatic byla vyvinuta speciálně pro tento účel a z hlediska své tepelné vodivosti byla navržena tak, aby rukojeti zůstaly i po hodině doby vaření hluboko pod přípustnou teplotou 55 °C. Tato hodnota může být vyšší při vysokých stupních teploty vaření a / nebo při dlouhých dobách vaření. Doporučujeme používat držáky pánve.
- Během procesu vaření poklici Aromatic neodstraňujte.
- Během procesu vaření udržujte mimo dosah ostatní osoby, které nebyly poučeny o tom, jak používat poklici Aromatic, a to zejména děti.

DA SIKKERHEDSANVISNINGER

AROMATISK LÅG TIL FUSIONTEC-GRYDER

Det aromatiske låg fra WMF er udviklet specielt som ekstradstyr til WMF Fusiontec-gryder og til forsigtig tilberedning af kød- og grøntsagsretter ved lav temperatur, der bevarer aroma og næringsstofferne, og som er så populær.

Sådan fungerer det aromatiske låg

Det aromatiske låg fungerer i henhold til princippet om fortætning af damp. Efter at du har stegt maden og tilført lidt væske (vand, bouillon, suppe eller lignende), kommer du det aromatiske låg på, så det sidder tæt. Ved tilberedning ved en jævn temperatur på ca. 80 °C vil væsken i gryden fordampe, fortættes på den strukturerede overflade på lågets underside og dryppe tilbage på maden.

Takket være denne kontinuerlige cyklus koncentrerer aromastofferne i gryden, og ingredienserne tilberedes meget forsigtigt. Du kan sætte fart på processen ved at fylde låget med is eller koldt vand.

Fyld det aromatiske låg

Det aromatiske låg må ikke fyldes mere end halvt med is eller koldt vand. Overhold følgende værdier:

Diameter	22 cm	24 cm	28 cm
Is / koldt vand	150 g	200 g	250 g

Fyld det aromatiske låg igen

Når det anvendes efter hensigten, er det aromatiske låg designet, således at det meste af vandet / isen, som blev fyldt på låget, forbliver dér. Hvis tilberedningstiden er længere, og / eller varmen er for høj, kan mængden dog reduceres betydeligt. I sådanne tilfælde kan du fylde væske på låget igen.

Regulering af temperaturen

Når man varmer gryden op og steger madvarer, er det bedst at bruge høj varme. Efter at madvarerne er blevet tilført væske, bør du skrue ned for varmen, så temperaturen i gryden holder sig så konstant som muligt omkring 80 °C. Hvis du ikke

har et termometer til at måle temperaturen med, skal du kontrollere, at den tilførte væske ikke koger, og at der kun udvikles en smule damp. Luk derpå det aromatiske låg.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- På grund af sin funktion er det aromatiske låg tungere end andre grydelåg. Derfor bør du altid placere det på en sikker overflade.
- Når du tager låget af, kan det vælte på grund af sin vægt, og væsken kan løbe ud på lågets overflade. Det varme vand kan medføre forbrændinger. Du skal derfor undgå pludselige bevægelser samt at vippe låget.
- Skru ned for varmen, efter at maden er blevet stegt/dampet. Ved høj varme kan temperaturen på vandet i låget nå op til 85 °C, og det kan forårsage skader, hvis det ikke håndteres korrekt. Ved lav varme og en temperatur på ca. 80 °C i gryden opvarmes vandet i låget til ca. 55 °C, en almindeligvis harmløs temperatur. Du skal dog stadig være opmærksom på at undgå kontakt med vandet.
- Det aromatiske låg er særligt udviklet til dette formål, og i forhold til varmeledningsevne er det udformet, således at håndtagene forbliver et stykke under de tilladte 55 °C - selv efter en times tilberedning. Denne værdi kan dog stige, hvis gryden udsættes for høj varme og / eller lange tilberedningstider. Vi anbefaler at bruge grydelapper.
- Undgå at fjerne det aromatiske låg under tilberedningen.
- Sørg for, at personer, som ikke er blevet informeret om brugen af det aromatiske låg, særligt børn, holdes væk under tilberedningen.

HR SIGURNOSNE UPUTE

POKLOPCI AROMATIC ZA POSUĐE FUSIONTEC

Poklopac Aromatic proizvođača WMF izrađen je isključivo kao dodatak posuđu WMF Fusiontec i u svrhu laganog pirjanja mesa i povrća na niskoj temperaturi radi očuvanja okusa i hranljivih materija.

Funkcija poklopca Aromatic

Poklopac Aromatic radi na principu kondenzacije vodene pare. Nakon prženja hrane i dodavanja male količine tekućine (vode, temeljca, bujona itd.), poklopac Aromatic staita na posudu za kuhanje kako bi se ona potpuno zatvorila. Prilikom kuhanja na temperaturi od približno 80 °C, dodana tekućina u posudi isparava, podiže se, kondenzira na strukturiranoj površini donje strane poklopca i kaplje nazad na hranu.

Zahvaljujući ovom kontinuiranom ciklusu, okusi se čuvaju unutar posude, a sastojci kuhaju vrlo pažljivo. Ovaj proces može se dalje pojačavati na način dase poklopac puni ledom ili hladnom vodom.

Punjenje poklopca Aromatic

Poklopac Aromatic može se napuniti ledom ili hladnom vodom najviše do polovine. Molimo vas da kod toga obratite pozornost na sljedeće vrijednosti:

Promjer	22 cm	24 cm	28 cm
Led/hladna voda	150 g	200 g	250 g

Dopunjavanje poklopca Aromatic

Pri pravilnoj upotrebi poklopac Aromatic je u osnovi izrađen da u velikoj mjeri zadržava vodu / led koji se dodaju. Međutim, ako kuhanje traje duže i/ili se odvija pod visokim tlakom, količina vode/leda može se znatno smanjiti. U tom se slučaju poklopac može dopuniti.

Podešavanje temperature

Prilikom zagrijavanja posude i prženja hrane, preporučuje se kuhanje pod visokim tlakom. Nakon deglaziranja hrane s pomoću tekućine, smanjite toplinu radi održavanja ujednačene temperature od oko 80 °C unutar posude. Ukoliko termometar

za mjerenje temperature nije dostupan, pripazite da tekućine ne uzavrjije i da se podiže samo mala količina pare. Zatim poklopac Aromatic zatvorite.

Važne sigurnosne upute

- Zbog svoje funkcije, poklopac Aromatic teži je od drugih koji se koriste pri kuhanju. Stoga ga uvijek treba držati na sigurnoj površini.
- Kada se poklopac podigne, može se prevrnuti zbog težine, a tekućina se može izliti na površinu poklopca. Vrela voda može izazvati opekline. Stoga treba izbjegavati nagle pokrete ili naginjanje poklopca.
- Smanjite jačinu kuhanja nakon prženja/deglaziranja hrane. Ukoliko se ne vodi dovoljno računa prilikom kuhanja pod visokim tlakom, temperatura vode u poklopcu može dostići do 85 °C i izazvati povrede. Prilikom kuhanja pod niskim tlakom i na temperaturi od približno 80 °C u loncu, voda u poklopcu može dostići temperaturu od približno 55 °C koja je po pravilu bezopasna. Ipak, svakako treba voditi računa i izbjegavati doticaj s vrelom vodom.
- Poklopac Aromatic specijalno je izrađen u ovu svrhu i, u smislu provodljivosti topline, dizajniran na način da temperatura ručki ostaje daleko niža ispod dozvoljene koja iznosi 55 °C, čak i nakon sat vremena kuhanja. Ova vrijednost može se povećati pri kuhanju na visokoj temperaturi i/ili u slučaju dužeg trajanja kuhanja. Preporučuje se upotreba držača za tave.
- Izbjegavajte skidanje poklopca Aromatic za vrijeme kuhanja.
- Neka za vrijeme kuhanja osobe koje nisu upućene u rukovanje poklopcem Aromatic, a naročito djeca, ne budu u blizini.

JA 安全に関する注意事項

FUSIONTEC 鍋用 AROMATIC リッド

WMF の Aromatic リッドは、WMF Fusiontec 鍋類のアクセサリとして、とろ火で優しく煮込んだ、皆が大好きな素晴らしい香りとなつたぶりの栄養を含んだ肉料理や野菜料理のために特別に開発されました。

Aromatic リッドの機能原理

Aromatic リッドは水蒸気が凝縮する原理を利用しています。食材を軽く炒めて少しの水分(水、煮汁、スープストックなど)を加えたら、鍋に Aromatic リッドをかぶせ、隙間がないようしっかりと閉じます。約 80°C で調理している間にも、鍋の内部では追加された水分が蒸気となって上昇し、リッドの裏の凸凹の表面で凝縮して、水滴となって食材の上に再び滴り落ちます。

このサイクルが常に繰り返されることによって、鍋の中で香りが濃縮されると同時に、食材には非常に優しく熱が通っていきます。リッドに氷や冷水を入れると、このプロセスをより強力なものにすることができます。

Aromatic リッドを満たす

Aromatic リッドに氷や冷水を入れる場合は、リッドの半分までしか満たしてはいけません。これについては、以下の数値を参照してください：

直径	22 cm	24 cm	28 cm
氷 / 冷水	150g	200g	250g

Aromatic リッドへの補充

目的通りに正しく使用すれば、Aromatic リッド内に入れられた水や氷は、基本的には大部分がそのままリッド内に残るように設計されています。しかしながら、調理時間が長かったり、調理時の火力設定が高すぎたりすると、水や氷の量が大幅に減る可能性があります。この場合は、リッドに氷や水を補充してもかまいません。

温度の調整

鍋を加熱したり食材を炒めたりする場合は、火力の設定を高くするのが一番良い方法で

す。食材に液体を加えてソースをつくつたら (ディグレージング) 火力の設定を弱め、鍋の内部の温度が可能な限りおよそ 80°C で安定するようにしてください。温度計がなく温度を測れない場合は、加えた液体が沸騰せず、少量の蒸気が上がってくるのみの状態になっていることを確認し、それから Aromatic リッドを閉じてください。

安全に対する重要な注意事項

- Aromatic リッドは機能上の理由で、他の調理器具の蓋よりも重くなっています。このため、Aromatic リッドをどこかに置くときは、必ず安全な場所 (表面) に置くようにしてください。
- リッドを持ち上げるとき、リッドが重さのためにひっくり返り、液体がリッドの表面にこぼれる場合があります。熱湯は火傷の原因になるおそれがあります。このため、なるべくスムーズな動きを心がけ、リッドを傾けたりすることは避けてください。
- 食材の炒め / ディグレージングが済んだら、火力レベルを低くします。火力の設定が高いままだと、リッド内の水の温度が大で 85°C まで上昇し、取り扱いを間違ってしまったときに火傷の原因になるおそれがあります。火力設定を低くして鍋内の温度が約 80°C の状態だと、リッド内の水の温度は最大でも 55°C と、通常は書のない温度までにしかがりません。ただし、それでも熱くなっている水との接触は避けるようにしてください。
- Aromatic リッドはこの目的のために特別に開発された製品です。また、熱伝導率の面では、1 時間調理した後でも、持ち手の温度は許容温度である 55°C よりもずっと低いままで留まります。持ち手の温度は、火力の設定を高くしたり、調理時間が長くなったりすると高くなる可能性があります。鍋つかみをご利用になるようお勧めします。
- 火力を使って調理している間は、Aromatic リッドは取り外さないようにしてください。
- Aromatic リッドの使用方法を習得していない人、特にお子様が調理中に近付いたりするようなことは避けてください。

KO 안전 지침

FUSIONTEC 냄비용 AROMATIC 뚜껑

WMF가 만든 Aromatic 뚜껑은 WMF Fusiontec 냄비 전용 액세서리로, 저온에서 육류 및 야채를 충분히 끓이는 스투 요리를 할 때 향과 영양소가 유지되도록 만든 제품입니다.

Aromatic 뚜껑의 기능적 원리

Aromatic 뚜껑은 증기 응결의 원리에 따라 작동합니다. 재료를 볶은 후 소량의 액체(물, 육수 등)를 추가한 다음 냄비에 Aromatic 뚜껑을 꼭 맞게 덮어줍니다. 약 80°C 온도에서 조리하는 동안에 냄비 안의 액체가 증발하면서 위로 올라와 뚜껑 안쪽면의 구조화된 표면에 응결되었다가 다시 음식 위로 떨어집니다.

이 연속 작용 덕분에 향은 냄비 안에 농축되고 재료는 매우 부드럽게 조리됩니다. 뚜껑에 얼음이나 냉수를 올려 둘 경우, 이 과정의 효과를 한층 더 높일 수 있습니다.

Aromatic 뚜껑 위에 얼음이나 물을 올릴 경우
Aromatic 뚜껑에 얼음이나 냉수를 올려 둘 경우에는, 뚜껑의 절반 이상 채워서는 안 됩니다. 다음 지침을 따르도록 하세요.

지름	22 cm	24 cm	28 cm
얼음 / 냉수	150g	200g	250g

Aromatic 뚜껑에 물/얼음 다시 올리기

지시에 따라 사용할 경우 Aromatic 뚜껑은 기본적으로 뚜껑에 올린 물/얼음은 대부분 그대로 유지되도록 설계되어 있습니다. 하지만 혹시라도 조리 시간이 길어지거나 불이 너무 세면 물/얼음 양이 크게 줄어들 수 있습니다. 이 경우 뚜껑에 다시 물이나 얼음을 올려주시면 됩니다.

온도 조절하기

냄비 온도를 높이고 재료를 볶을 때는 센불에서 하는 것이 가장 좋습니다. 볶은 재료에 액체를 부어 디스플레이징한 다음, 약불로 낮춰 냄비 온도를 80°C도 정도로 최대한 균일하게 유지해 줍니다.

온도계가 없는 경우 추가한 액체가 끓지 않고 김만 나는 상태로 유지해 주시면 됩니다. 그런 다음 Aromatic 뚜껑을 닫습니다.

중요 안전 지시 사항

- Aromatic 뚜껑은 특수 기능 때문에 다른 조리 기구 뚜껑보다 더 무겁습니다. 따라서, 항상 안전한 장소에 놓아야 합니다.
- 뚜껑을 들어올릴 때 자체 무게 때문에 한쪽으로 기울 수 있으며 뚜껑 표면으로 액체가 쏟아질 수 있습니다. 뜨거운 물로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 따라서 갑작스러운 동작을 하거나 뚜껑을 기울이지 않도록 하세요.
- 재료를 볶기/디글레이징 (디글레이징: 조리 중에 냄비나 팬에 늘어붙어 캐러멜라이즈화한 육즙에 액체(화이트와인, 레드와인, 코냑, 마데이라와인, 포트와인 또는 육수, 식초 등)를 넣고 불려 녹이는 것) 하고 나면 불 세기를 줄입니다. 센불 조리 시, 뚜껑 안에 들어 있는 물의 온도는 최대 85°C까지 올라갈 수 있으며 올바른 방법으로 다루지 않을 경우 화상을 초래할 수 있습니다. 약불로 조리하고 있어 냄비 안 온도가 약 80°C 정도일 때는 뚜껑 안의 물 온도가 약 55°C로 유지되기 때문에 보통 화상 위험은 없습니다. 하지만 뜨거운 물에 손이 닿지 않도록 계속 주의하셔야 합니다.
- Aromatic 뚜껑은 열 전도성 측면에서 안전하도록 설계된 제품으로, 한 시간 조리 후에도 손잡이 온도가 허용 온도인 55°C도 미만으로 유지됩니다. 센불 조리 시 및/또는 조리 시간이 길어질 경우 손잡이 온도가 올라갈 수 있습니다. 냄비 홀더 사용을 권장합니다.
- 조리 중에는 Aromatic 뚜껑을 열지 마세요.
- Aromatic 뚜껑 사용법을 숙지하지 않은 사람, 특히 어린이는 조리 중에 가까이 가지 않도록 하세요.

NL VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AROMATIC-DEKSEL VOOR FUSIONTEC-PANNEN

Het Aromatic-deksel van WMF is een accessoire voor WMF Fusiontec-pannen. Dit deksel is speciaal ontwikkeld voor de populaire bereidingswijze waarbij vlees- en groentegerechten op lage temperaturen zachtjes worden gesmoord terwijl de aroma's en voedingsstoffen behouden blijven.

Hoe werkt het Aromatic-deksel?

Het Aromatic-deksel werkt volgens het principe van stoomcondensatie. Na het aanbraden voegt u wat vocht toe (water, fond, bouillon, enz.) en sluit u de pan goed af met het Aromatic-deksel. Terwijl het voedsel in de pan gelijkmatig wordt gegaard op circa 80 °C, verdampt het toegevoegde vocht. Vervolgens condenseert de opgestegen damp tegen het gestructureerde oppervlak van de onderkant van het deksel en druppelt weer terug op het voedsel.

Dankzij deze continue cyclus blijven de aroma's in de pan behouden en worden de ingrediënten heel zachtjes gegaard. U kunt dit proces intensiveren door het deksel te vullen met ijs of koud water.

Het Aromatic-deksel vullen

Het Aromatic-deksel mag maximaal tot de helft worden gevuld met ijs of koud water. Houd daarbij de volgende hoeveelheden aan:

Diameter	22 cm	24 cm	28 cm
Ijs/koud water	150 g	200 g	250 g

Het Aromatic-deksel navullen

Het Aromatic-deksel is zo ontworpen dat het toegevoegde ijs of water grotendeels behouden blijft. Als u het deksel op de juiste wijze gebruikt, is navullen over het algemeen niet nodig. Maar bij een langere kooktijd of een te hoge kookstand kan de waterhoeveelheid aanzienlijk afnemen. In dat geval kunt u het deksel navullen.

De temperatuur instellen

Wanneer u de pan opwarmt en het voedsel aanbraadt, kunt u het beste een hoge kookstand gebruiken. Nadat u het voedsel hebt afgeblust met vloeistof, kiest u een lage kookstand waarbij de temperatuur in de pan zo constant mogelijk

rond de 80 °C wordt gehouden. Als u niet beschikt over een thermometer om de temperatuur te meten, let er dan op dat het toegevoegde vocht niet kookt en dat er slechts een klein beetje damp opstijgt. Vervolgens sluit u het Aromatic-deksel goed af.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Vanwege zijn functionaliteit is het Aromatic-deksel zwaarder dan gewone pannendeckels. Leg het deksel daarom altijd op een stevige ondergrond.
- Vanwege zijn gewicht en de vloeistof dat erin zit, kan het deksel bij het optillen makkelijk kantelen. Daarbij kan heet water vrijkomen dat brandwonden kan veroorzaken. Vermijd daarom plotselinge bewegingen en houd het deksel niet scheef.
- Na het aanbraden en afblussen moet u een lagere kookstand kiezen. Bij een hoge kookstand kan de temperatuur van het water in het deksel een temperatuur van 85 °C bereiken. Als u onvoorzichtig te werk gaat kan dat leiden tot brandwonden. Bij een lage kookstand en een temperatuur van circa 80 °C in de pan, wordt het deksel opgewarmd tot een temperatuur van rond de 55 °C. Hoewel deze temperatuur over het algemeen ongevaarlijk is, moet u voorzichtig blijven en contact met heet water vermijden.
- Het Aromatic-deksel is speciaal voor dit doel ontwikkeld, met warmtegeleidende eigenschappen die ervoor zorgen dat de temperatuur van de handgrepen, zelfs na een kooktijd van een uur, ruim beneden de toegestane maximumtemperatuur van 55 °C blijft. Bij hoge kookstanden en/of lange kooktijden kan de temperatuur echter hoger worden. Wij raden u daarom aan om pannelappen te gebruiken.
- Houd het Aromatic-deksel tijdens het koken op de pan.
- Houd anderen, en met name kinderen, die niet zijn geïnstrueerd over het gebruik van het Aromatic-deksel, tijdens het koken uit de buurt van de pan.

NO SIKKERHETSANVISNINGER

AROMATISK LOKK FOR FUSIONTEC-GRYTER

Det aromatiske lokket fra WMF er utviklet spesielt som tilbehør til WMF Fusiontec-gryter og for den populære, aroma- og næringsbevarende, mild innkoking av kjøtt- og grønnsaksretter ved lav temperatur.

Funksjonelt prinsipp for det aromatiske lokket

Det aromatiske lokket fungerer i henhold til prinsippet om dampkonsensering. Etter å ha stekt maten og tilsatt litt væske (vann, buljong eller buljong osv.), legges det aromatiske lokket på gryten for å lukke den tett. Under jevn tilberedning på ca. 80 °C, inne i gryten fordampes den tilsatte væsken, stiger opp, kondenserer på den strukturerte overflaten på lokket på undersiden og drypper ned på maten.

Takket være denne kontinuerlige syklusen konsentreres aromaene i gryten og ingrediensene tilberedes veldig forsiktig. Du kan intensivere denne prosessen ytterligere ved å fylle lokket med is eller kaldt vann.

Fylle det aromatiske lokket

Det aromatiske lokket kan ikke fylles mer enn halvparten med is eller kaldt vann. Vær oppmerksom på følgende verdier for dette:

Diameter	22 cm	24 cm	28 cm
Is/kaldt vann	150 g	200 g	250 g

Etterfylle det aromatiske lokket

Når det brukes som beregnet, er det aromatiske lokket utformet slik at vannet/isen som fylles i lokket, i stor grad bevares. Men hvis tilberedningstiden er lengre og/eller innstillingen er for høy, kan mengden reduseres betydelig. I dette tilfellet kan du etterfylle lokket.

Regulere temperaturen

Når du varmer opp gryten og steker maten, er det best å bruke en høy temperaturinnstilling. Etter å ha spedd ut maten med væske, reduser du varmen til en lav innstilling for å holde temperaturen i gryten så konstant som mulig på rundt 80 °C. Hvis det ikke er noe termometer

tilgjengelig for å måle temperaturen, må du sørge for at den tilsatte væsken ikke koker, og at bare litt damp stiger opp. Lukk deretter det aromatiske lokket.

Viktige sikkerhetsanvisninger

- På grunn av sin funksjon er det aromatiske lokket tyngre enn andre typer lokk. Plasser det derfor alltid på et sikkert underlag.
- Når du løfter lokket, kan det velte på grunn av vekten, og væsken kan renne ut på lokkets overflate. Varmtvannet kan forårsake forbrenningsskader. Unngå derfor brå bevegelser eller å vippe lokket.
- Reduser temperaturinnstillingen etter steking/ utspeing av maten. Over en høy innstilling kan temperaturen på vannet i lokket nå opptil 85 °C og kan forårsake skader hvis det ikke håndteres riktig. Over en lav innstilling og en temperatur på ca. 80 °C i gryten, varmes vannet i lokket opp til en generelt ufarlig temperatur på ca. 55 °C. Likevel må du fortsatt passe på å unngå kontakt med varmt vann.
- Det aromatiske lokket ble spesielt utviklet for dette formålet, og når det gjelder varmeledningsevne, er det utformet på en slik måte at håndtakene holder seg godt under den tilatte temperaturen på 55 °C, selv etter en times koketid. Denne verdien kan øke med høye innstillinger og/eller lange tilberedningstider. Vi anbefaler å bruke grytekluter.
- Unngå å fjerne det aromatiske lokket under tilberedningsprosessen.
- Hold andre personer som ikke har fått instruksjoner om bruk av det aromatiske lokket, og spesielt barn, borte under tilberedningsprosessen.

PL INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

POKRYWA AROMATIC DO GARNKÓW FUSIONTEC

Pokrywa Aromatic firmy WMF jest specjalnym elementem wyposażenia garnków WMF Fusiontec i służy do klasycznego, zachowującego aromat i składniki odżywcze, delikatnego duszenia potraw mięsnych i warzywnych w niskiej temperaturze.

Zasada działania pokrywy Aromatic

Pokrywa Aromatic wykorzystuje zjawisko kondensacji pary wodnej. Po podsmażeniu potrawy i dodaniu niewielkiej ilości płynu (wody, wywaru, bulionu itp.), przykryj szczelnie garnek pokrywą Aromatic. Podczas równomiernego gotowania w temperaturze ok. 80 °C, dodany do wnętrza naczynia płyn odparowuje, a następnie skrapla się na spodniej powierzchni pokrywy o specjalnej strukturze i z powrotem skapuje na przygotowaną potrawę.

Cykl ten zapewnia koncentrację aromatów w naczyniu oraz bardzo delikatne gotowanie składników potrawy. Proces ten można dodatkowo zintensyfikować poprzez napełnienie pokrywy lodem lub zimną wodą.

Napełnianie pokrywy Aromatic

Pokrywę Aromatic można napełnić lodem lub zimną wodą nie więcej niż do połowy. W tym celu należy uwzględnić następujące zalecenia:

Średnica	22 cm	24 cm	28 cm
Lód / zimna woda	150g	200g	250g

Uzupełnianie wody/lodu w pokrywie Aromatic

W przypadku prawidłowego używania pokrywy Aromatic, ilość wody/lodu nie zmniejsza się w istotny sposób. W przypadku długotrwałego lub zbyt intensywnego gotowania, ilość wody/lodu może znacznie się zmniejszyć. W takiej sytuacji można uzupełnić wodę /lód.

Regulowanie temperatury

W trakcie podgrzewania naczynia i podsmażania potraw, zaleca się ustawienie intensywnego grzania. Następnie, po dodaniu płynu do potrawy, zalecamy ustawienie małej intensywności grzania w celu utrzymania wewnątrz naczynia możliwie stałej temperatury na poziomie około 80 °C.

Jeśli termometr do mierzenia temperatury nie jest dostępny, sprawdź, czy dodana ciecz nie wrze, lecz widać jej powolne parowanie. Następnie zamknij pokrywę Aromatic.

Istotne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Ze względu na swoje przeznaczenie, pokrywa Aromatic jest cięższa od typowych pokryw do naczyń kuchennych. Dlatego pokrywę trzeba zawsze umieszczać na bezpiecznej powierzchni.
- Z powodu dużego ciężaru pokrywy i znajdującej się na niej cieczy, podczas podnoszenia pokrywa może się przechylić. Gorąca woda może spowodować poparzenia. Dlatego unikaj gwałtownych ruchów lub przechylania pokrywy.
- Po podsmażeniu / podlaniu potrawy zmniejsz intensywność gotowania. Duża intensywność gotowania może spowodować podgrzanie wody w pokrywie do temperatury 85 °C, grozi poparzeniem w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z pokrywą. Mała intensywność gotowania i temperatura ok. 80 °C wewnątrz naczynia powoduje, że woda w pokrywie nagrzewa się do względnie

bezpiecznej temperatury, wynoszącej ok. 55 °C. Mimo to zachowaj ostrożność i unikaj kontaktu z gorącą wodą.

- Pokrywa Aromatic została opracowana specjalnie do tego zastosowania, w taki sposób, aby zmniejszyć przewodność cieplną, dzięki czemu nawet po godzinie gotowania temperatura uchwytów będzie znacznie niższa niż dopuszczalne 55 °C. Przy ustawieniu intensywnego gotowania lub długim czasie gotowania temperatura może wzrosnąć powyżej tej wartości. Zalecamy stosowanie łapek do garnków.
- Unikaj zdejmowania pokrywy Aromatic podczas gotowania.
- Podczas gotowania nie pozwalaj na zbliżanie się osobom, które nie zostały poinstruowane o sposobie korzystania z pokrywy Aromatic a zwłaszcza dzieciom.

RU ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

КРЫШКА AROMATIC ДЛЯ КАСТРЮЛЬ FUSIONTEC

Крышка Aromatic от компании WMF специально разработана для использования с кастрюлями WMF Fusiontec для тушения – популярного способа деликатного приготовления мясных и овощных блюд при низкой температуре, позволяющего сохранить аромат и питательные вещества продуктов.

Принцип действия крышки Aromatic

Крышка Aromatic функционирует по принципу конденсации пара. После обжаривания продуктов и добавления небольшого количества жидкости (воды, соуса, бульона и т. д.) поместите крышку Aromatic на кастрюлю, чтобы закрыть ее герметично. Во время равномерного приготовления при температуре примерно 80 °C жидкость внутри кастрюли испаряется и конденсируется на структурированной внутренней поверхности крышки, а затем снова капает на продукты.

Благодаря этому непрерывному циклу в кастрюле накапливаются ароматы, а ингредиенты готовятся очень нежно. Этот процесс можно сделать более интенсивным, если крышку заполнить льдом или холодной водой.

Заполнение крышки Aromatic

Крышку Aromatic можно заполнить льдом или холодной водой, но не более чем наполовину. При этом необходимо учитывать следующие значения:

Диаметр	22 см	24 см	28 см
Лед/ холодная вода	150 г	200 г	250 г

Дозаполнение крышки Aromatic

При правильном использовании конструкция крышки Aromatic позволяет максимально долго сохранять внутри нее воду или лед. Однако, если процесс приготовления затянулся или его интенсивность слишком высока, количество воды и льда может значительно уменьшиться. В этом случае крышку можно дозаполнить.

Регулировка температуры

Для нагревания кастрюли и обжаривания продуктов лучше всего использовать высокую интенсивность приготовления. Затем, после деглазирования продуктов водой, уменьшите

нагревание, чтобы температура в кастрюле максимально долго оставалась постоянной, примерно 80 °С. Если термометр для контроля температуры отсутствует, следите, чтобы жидкость не кипела, а выделение пара было незначительным. После этого поместите крышку Aromatic на кастрюлю.

Важная информация о безопасности

- В силу своих функциональных особенностей крышка Aromatic тяжелее обычных крышек для кухонной посуды. По этой причине ее следует класть только на прочную поверхность.
- Снимая крышку, будьте осторожны – из-за своего веса она может перевернуться, и жидкость попадет на поверхность крышки. При этом вы можете обжечься горячей водой. Поэтому не делайте резких движений и не наклоняйте крышку.
- После обжаривания или деглазирования продуктов уменьшите интенсивность приготовления. При готовке в режиме сильного нагрева температура воды в крышке может достигать 85 °С, поэтому неправильное обращение с ней может стать причиной травмы. При готовке в режиме слабого нагрева температура воды в кастрюле достигает значения около 80 °С, а вода в крышке обычно нагревается до безопасной температуры 55 °С. Тем не менее, будьте осторожны и избегайте контакта с горячей водой.
- Крышка Aromatic специально разработана для этой цели, а с точки зрения теплопроводности она сконструирована таким образом, чтобы даже через час использования ее ручки оставались нагретыми до температуры гораздо ниже допустимого значения 55 °С. При готовке высокой интенсивности или длительном времени приготовления это значение может увеличиться. Рекомендуем использовать прихватки для посуды.
- Не снимайте крышку Aromatic во время приготовления.
- Не допускайте людей, не знакомых с особенностями использования крышки Aromatic, и особенно детей, к процессу приготовления.

SL VARNOSTNA NAVODILA

POKROVKA AROMATIC ZA LONCE FUSIONTEC

Pokrovka Aromatic proizvajalca WMF je bila razvita posebno, kot dodatek loncem WMF Fusiontec in za priljubljeno nežno dušenje mesnih in zelenjavnih jedi pri nizkih temperaturah z ohranjanjem arom in hranil.

Način delovanja pokrovke Aromatic

Pokrovka Aromatic deluje po načelu kondenzacije sopare. Ko hrano prepražite in ji dodate nekaj tekočine (vodo, jušno osnovo ali kostno juho itd.), namestite pokrovko Aromatic, da lonec tesno zaprete. Med enakomernim kuhanjem na približno 80 °C dodana tekočina v notranjosti lonca izpari, se dvigne ter na strukturirani površini spodnje strani pokrovke kondenzira in kaplja nazaj v hrano.

Zahvaljujoč temu neprekinjenemu kroženju se arome v loncu zberejo in kuhanje sestavin poteka na izredno nežen način. Postopek lahko še nadalje stopnjujete tako, da pokrovko napolnite z ledom ali mrzlo vodo.

Polnjenje pokrovke Aromatic

Pokrovko Aromatic lahko napolnite z ledom ali mrzlo vodo le do polovice. Pri tem upoštevajte naslednje vrednosti:

Premer	22 cm	24 cm	28 cm
Led /mrzla voda	150 g	200 g	250 g

Novo polnjenje pokrovke Aromatic

Ob primerni uporabi je pokrovka Aromatic v osnovi zasnovana tako, da se voda/led, dodana v pokrovko, v večji meri ohranita. Vendar pa se lahko količina ob daljšem času in /ali previsoki nastavitvi kuhanja znatno zmanjša. V tem primeru lahko pokrovko ponovno napolnite.

Urnavanje temperature

Pri segrevanju lonca ali praženju hrane je najbolje uporabiti visoko nastavitev kuhanja. Po deglaziranju hrane s tekočino zmanjšajte vročino na nizko nastavitev, da bo temperatura v loncu čim bolj stalna na približno 80 °C. Če nimate termometra

za merjenje temperature, se prepričajte, da dodana tekočina ne vre in da se dviga le majhna količina sopare. Nato pokrijte s pokrovko Aromatic.

Pomembna varnostna navodila

- Zaradi svojega delovanja je pokrovka Aromatic težja od drugih pokrovk za kuhinjsko posodo. Zato pokrovko vedno položite na varno površino.
- Ko pokrovko dvignete, se lahko zaradi svoje teže prevrne in tekočina se lahko razlije na površino pokrovke. Vroča voda lahko povzroči opekline. Zato se izogibajte nenadnim gibom in prevračanju pokrovke.
- Po praženju /deglaziranju hrane zmanjšajte stopnjo kuhanja. Na visoki nastavitvi kuhanja lahko temperatura vode v pokrovki doseže do 85 °C in ob nepravilnem rokovanju povzroči poškodbe. Pri nizki nastavitvi kuhanja in temperaturi v loncu okoli 80 °C se voda v pokrovki ogreje na običajno neškodljivo temperaturo, ki znaša približno 55 °C. Vendar pa morate biti vseeno pazljivi, da se izognete stiku z vročo vodo.
- Pokrovka Aromatic je bila za ta namen posebno zasnovana in v smislu toplotne prevodnosti oblikovana tako, da ročaji ohranijo temperaturo, ki je precej nižja od dovoljene temperature 55 °C, tudi po eni uri kuhanja. Ta vrednost pa se lahko poveča z visoko nastavitvijo/daljšim časom kuhanja. Priporočamo vam uporabo prijemalk.
- Med kuhanjem se izogibajte odstranjevanju pokrovke Aromatic.
- Med kuhanjem naj bo pokrovka Aromatic izven dosega otrok in oseb, ki niso bile poučene o uporabi pokrovke.

SV SÄKERHETSANVISNINGAR

AROMATIC-LOCK FÖR FUSIONTEC-GRYTOR

Aromatic-locket från WMF har utvecklats speciellt för WMF Fusiontec-grytorna och för den omtyckta arom- och näringsbevarande, skonsamma tillagningen av kött- och grönsaksrätter vid låg temperatur.

Funktionsprincip för Aromatic-locket

Aromatic-locket fungerar enligt principen om kondensation av ånga. Bryn maten, tillsätt lite vätska (vatten, buljong, spad osv.) och sätt Aromatic-locket på grytan så den blir ordentligt tillsluten. Under den jämna tillagningen vid ca 80 °C förångas den tillsatta vätskan, stiger upp och kondenseras på den strukturerade ytan på lockets undersida och droppar tillbaka ner på maten.

Tack vare det kontinuerliga kretsloppet koncentreras aromerna i grytan och ingredienserna tillagas mycket skonsamt. Du kan intensifiera processen ytterligare genom att fylla locket med is eller kallt vatten.

Påfyllning av Aromatic-locket

Aromatic-locket får inte fyllas mer än till hälften med is eller kallt vatten. Observera följande värden:

Diameter	22 cm	24 cm	28 cm
Is/kallt vatten	150 g	200 g	250 g

Påfyllning av Aromatic-locket

Aromatic-locket är konstruerat så att vattnet/isen som tillsätts i locket till stor del blir kvar vid normal användning. Men om tillagningstiden är längre och/eller värmen är för hög kan vätskemängden minska avsevärt. I så fall kan du fylla på vätska i locket.

Temperaturreglering

När du värmer upp grytan och bryner maten bör du använda en hög tillagningsinställning. Efter att du kokat ur med vätska sänker du värmen till en låg tillagningsinställning för att hålla temperaturen i grytan så konstant som möjligt vid cirka

80 °C. Om du inte har en termometer för att mäta temperaturen måste du se till att den tillsatta vätskan inte kokar och att bara en liten mängd ånga stiger upp. Stäng sedan Aromatic-locket.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- På grund av sin funktion är Aromatic-locket tyngre än andra kokkärlslock. Placera därför alltid locket på ett säkert underlag.
- När du lyfter locket kan det välta på grund av vikten och vätska kan spillas ut på lockets yta. Det heta vattnet kan orsaka brännskador. Undvik därför ryckiga rörelser eller att luta locket.
- Sänk värmen efter stekning / urkokning. Vid hög tillagningsinställning kan vattentemperaturen i locket gå upp till 85 °C och kan orsaka skador om det inte hanteras på rätt sätt. Vid låg tillagningsinställning och en temperatur på ca 80 °C i grytan värms vattnet i locket till en mer ofarlig temperatur på ca 55 °C. Men var ändå försiktig och undvik kontakt med det heta vattnet.
- Aromatic-locket har utvecklats speciellt för detta ändamål och är med avseende på sin värmeledningsförmåga konstruerat så att handtagen håller sig långt under den tillåtna temperaturen på 55 °C, även efter en timmes tillagningstid. De kan bli varmare vid hög tillagningsinställning och / eller långa tillagningstider. Vi rekommenderar att använda grythållare.
- Undvik att ta bort Aromatic-locket under tillagningen.
- Se till att personer som inte har fått instruktioner om hur man använder Aromatic-locket, speciellt barn, inte är i närheten under tillagningsprocessen.

TR GÜVENLİK TALİMATLARI

FUSIONTEC TENCERELERİ İÇİN AROMATİK KAPAK

WMF'den Aromatik kapak özellikle WMF Fusiontec tencereleri ve aroma ve besin değerini koruyan, düşük sıcaklıkta yavaş yavaş pişen bilindik et ve sebze yemekleri için geliştirilmiştir.

Aromatik kapağın kullanım şekli

Aromatik kapak buharın yoğunlaşması ilkesine göre çalışır. Yiyeceği kızarttıktan ve az miktarda sıvı ekledikten sonra (su, kemik suyu veya et suyu gibi) Aromatik kapağı sıkı bir şekilde tencerenin üstüne kapatın. Yaklaşık 80 °C'de eşit pişirme esnasında tencerenin içine eklenen sıvı buharlaşır, yükselir, kapağın alt tarafının strüktürlü yapısı sayesinde yüzeyde yoğunlaşır ve yeniden yemeğe düşer.

Bu sürekli döngü sayesinde aromalar tencerede yoğunlaşır ve malzemeler yavaşça pişer. Bu işlemin etkisini, kapağı buz veya soğuk su ile doldurarak daha da arttırabilirsiniz.

Aromatik kapağın doldurulması

Aromatik kapağın en fazla yarısı buz ya da soğuk su ile doldurulabilir. Lütfen bunun için aşağıdaki değerleri inceleyin:

Çap	22 cm	24 cm	28 cm
Buz/soğuk su	150g	200g	250g

Aromatik kapağın yeniden doldurulması

Aromatik kapak, amacı doğrultusunda kullanıldığı takdirde, eklenen suyun /buzun büyük ölçüde kapağın içinde kalacağı şekilde tasarlanmıştır. Ancak, pişirme süresi daha uzunsu ve / veya pişirme ayarı çok yüksekse bu miktar büyük ölçüde azalabilir. Böyle bir durumda kapağı yeniden doldurabilirsiniz.

Isının ayarlanması

Tencereyi ısırtırken ve yemeği kızartırken yüksek bir pişirme ayarı kullanmakta fayda vardır. Yiyeceği sıvıyla deglaze ettikten sonra, sıcaklığı düşük avara getirerek tencerenin içindeki sıcaklığın mümkün olduğunca 80 °C civarında kalmasını

sağlayın. Sıcaklığı ölçecek bir termometreniz yoksa, eklediğiniz sıvının kaynamadığından ve yalnızca buhar yükseldiğinden emin olmalısınız. Daha sonra Aromatik kapağı kapatın.

Önemli güvenlik talimatları

- İşlevinden dolayı Aromatik kapak diğer tencere kapaklarından ağırdır. Dolayısıyla, kapağı mutlaka güvenli bir yüzeyde bulundurun.
- Kapağı kaldırdığınızda ağırlığından dolayı düşebilir ve sıvı kapağın yüzeyine sıçrayabilir. Sıcak su, yanıklara neden olabilir. Bu yüzden ani hareketler yapmamaya ve kapağı kaydırmamaya özen gösterin.
- Yemeği kızarttıktan/deglaze ettikten sonra pişirme seviyesini düşürün. Yüksek pişirme ayarında, kapaktaki suyun sıcaklığı 85 °C'ye kadar ulaşabilir ve düzgün tutulmadığı durumlarda yaralanmalara sebep olabilir. Düşük pişirme ayarında ve tencerenin içindeki sıcaklığın yaklaşık 80 °C olması durumunda kapaktaki su ısınarak genelde zararsız bir sıcaklık olan 55 °C'ye kadar yükselir. Yine de sıcak suyla temastan kaçınmalısınız.

- Aromatik kapak özellikle bu amaç için geliştirilmiştir ve ısı iletkenliği açısından, bir saatlik pişirim süresinden sonra bile tencerenin tutacakları kabul edilebilir bir sıcaklık olan 55 °C'nin çok altında olacak şekilde tasarlanmıştır. Bu değer yüksek pişirme ayarlarında ve/veya uzun pişirme sürelerinde artabilir. Fırın eldiveni kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Pişirme süreci sırasında Aromatik kapağı kaldırmaktan kaçının.
- Aromatik kapağı nasıl kullanacakları konusunda bilgisi olmayan kişileri ve özellikle çocukları pişirme esnasında tencereden uzak tutun.

WMF GmbH 73312 Geislingen/Steige Germany **wmf.com**

80 5800 8230 3/22