

## WMF pánve

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

### Přehled výhod WMF pánví:

#### Cromargan® pánve

- Silně odolné vůči vysokým teplotám při smažení a tepelným šokům při deglazování
- Velmi dobrá schopnost udržení tepla díky TransTherm® univerzálnímu dnu
- Možné mýt v myčce a použít v troubě (omezení se vztahuje na pánve s plastovou rukojetí)

#### PTFE nepřilnavý povrch PermaDur

- Křehké potraviny se na povrch nelepí
- Ideální pro smažení s malým množstvím tuku
- Excelentní nepřilnavé vlastnosti
- Velmi odolné

#### Keramický nepřilnavý povrch CeraDur, Duraquarz®

- Křehké potraviny se na povrch nelepí
- Ideální pro smažení s malým množstvím tuku
- Excelentní nepřilnavé vlastnosti
- Je možné smažit při vysokých teplotách
- Nejlepší nepřilnavé vlastnosti

### Vlastnosti

Pánev na smažení není jen pánev! Každá má své vlastní silné stránky. To je důvodem, proč by měla mít každá domácnost alespoň dva typy pánví: **Cromargan® a pánev s nepřilnavou vrstvou**. WMF pánve na smažení jsou dostupné s dvěma různými nepřilnavými povrchy.

### Pokyny před použitím

- Před prvním použitím odstraňte všechny štítky, opláchněte pánev horkou vodou a dobře osušte.
- Nejvyšší stupeň nastavení teploty používejte pouze pro rozehtátí. Poté včas snižte teplotu, aby se jídlo smažilo na mírném ohni.
- Nízké nastavení teploty používejte zejména pro vaření s malým množstvím vody a smažení s malým množstvím tuku.
- Pro použití v troubě jsou vhodné pouze pánve a poklice bez syntetického materiálu. Prosím, používejte kuchyňské pomůcky (např. chňapku), protože rukojeti pánví se mohou v troubě zahřát.
- Pánve z vícevrstvého materiálu zajistí velmi rychlou a rovnoměrnou distribuci tepla. Nejvyšší stupeň nastavení teploty používejte pouze pro rozehtátí. Poté včas snižte teplotu, aby se jídlo smažilo na mírném ohni. Nízké nastavení teploty používejte zejména pro vaření s malým množstvím vody a smažení s malým množstvím tuku. Vícevrstvý materiál se zahřívá velmi rychle a rovnoměrně i na okraji. Používejte vhodné držáky a chňapky. Nepřetržité přehřívání může vést k trvalým změnám barvy materiálu. Tento jev je čistě kosmetický a neovlivňuje vlastnosti pánve při vaření.
- Pokud má pánev nepřilnavý povrch pouze na dně, při vaření potravin obsahujících mouku nebo vejce zajistěte, aby se jídlo dotýkalo pouze dna pánve, jinak by se mohlo snadno přilepit k okraji.

### Pokyny pro bezpečné používání a péči

- Nejlepší výsledky smažení dosáhnete při střední nebo nízké teplotě.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev po delší dobu a zajistěte, aby se tekutina ve vařeném jídle nikdy úplně neodpařila. Nedodržení těchto pokynů může způsobit poškození nádobí nebo zdroje tepla.

- Namočte tvrdé zbytky jídla a jemně je odstraňte houbičkou nebo kartáčem.
- Nepoužívejte drátěnku ani abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud se plastová rukojeť vaší pánve uvolnila, utáhněte šroub na rukojeti pomocí standardního šroubováku. Nepoužívejte pánev, dokud šroub neutáhnete. Plastové rukojeti, které jsou poškozeny nesprávnou manipulací mohou být vyměněny vaším prodejcem WMF.

#### **Speciálně pro pánve s nepřilnavým povrchem:**

- Přehřátí může poškodit nepřilnavý povrch. Pánev by proto neměla na varné desce zůstat bez dozoru. V případě kouře v kuchyni důkladně větrejte.
- Pánev umyjte po použití co nejdříve. Pro šetrné čištění doporučujeme setření pánve papírovou utěrkou nebo ruční opláchnutí jemným čisticím prostředkem.
- Poté lehce setřete olej nebo tuk z nepřilnavého povlaku.
- Na pánvi používejte kuchyňské náčiní ze dřeva nebo syntetického materiálu. Oděrky nebo škrábance mohou ovlivnit vlastnosti nepřilnavého povrchu. Na takové poškození nelze uplatnit záruku.
- Vyvarujte se klepání na okraj pánve tvrdým kovovým kuchyňským náčiním, může to vést k poškození.

#### **Specifikace teploty při použití v troubě**

- Maximální tepelná odolnost závisí na části s nejnižší tepelnou odolností (rukojeť, poklice, tělo pánve).
- Nikdy nepoužívejte funkci grilu při vaření se skleněnou poklicí.

#### **Tepelná odolnost:**

<b>Rukojeti (poklice a tělo pánve)</b>	
Vyrobeny ze syntetického materiálu/silikonu	70°C (pro uchování teplého pokrmu)
Vyrobeny z nerezové oceli	250°C
<b>Poklice</b>	
Vyrobeny ze skla	180°C
Vyrobeny ze skla s nerezovým okrajem	180°C
Vyrobeny z nerezové oceli	250°C
Se syntetickou částí	70°C
<b>Povrch</b>	
S keramickým povrchem, Duraquarz®	400°C (na sporáku)
S PTFE nepřilnavým povrchem	260°C

#### **Informace k mytí v myčce**

Moderní mycí prostředky do myček nádobí mohou poškodit nepřilnavý povrch, WMF proto doporučuje ruční mytí pánví s nepřilnavých povrchem. V myčce mohou být myty pouze pánve bez nepřilnavého povrchu.

Mějte na paměti následující:

- Používejte čisticí prostředky pouze dobře známých značek. Do zásobníku vždy okamžitě doplňte sůl a čisticí prostředek pro oplachování. Sůl by neměla přijít do kontaktu s vnitřkem myčky. Koncentrace soli může způsobit korozi. Po naplnění nádoby na sůl doporučujeme provést cyklus oplachování s prázdnou myčkou.
- Koroze může být přenesena z nádobí na další předměty v myčce. Pokud nebudou tyto předměty odstraněny ihned, mohou způsobit korozivní poškození.
- Myčku otevřete co nejdříve po konci oplachovacího cyklu, aby bylo umožněno větrání.

- Vyjměte pánev z myčky co nejdříve to bude možné a nedovolte, aby byla dlouhou dobu ve vlhkém vzduchu, jinak se mohou známky projevit na povrchu. Před uskladněním ji vysušte.

### **Informace pro přípravu**

- Po zahřátí pánve přepněte teplotu na středně vysokou až střední. Snižte teplotu, pokud tuk začne mírně kouřit. Poté do pánve vložte jídlo, které se má smažit. To zabrání přehřátí nepřilnavého povrchu.
- Při smažení za vysokých teplot doporučujeme používat tepelně odolné oleje, např. podzemnicový.
- Buďte opatrní s horkým tukem.
- Nenechávejte horké pánve bez dozoru. Nehaste hořící tuk vodou. Použijte příkrývku nebo hasicí přístroj.
- Při smažení za sucha bez oleje je těžké říci, jak horká pánev je. Proto smažte pouze na střední teplotě a ujistěte se, že se nepřehřívá, protože by to mohlo poškodit nepřilnavý povrch.

### **Informace pro všechny druhy varných desek**

WMF vyrábí pánve pro všechny druhy varných desek a ve velikostech, které jsou vhodné pro použití v domácnosti.

### **Informace pro elektrické varné desky**

Pro efektivnější využití energie by měl průměr plotýnky na elektrické varné desce odpovídat průměru hrnce nebo pánve:

Plotýnka	Pánev
Malá ø 14,5 cm	ø 20 cm
Střední ø 18 cm	ø 24 cm
Velká ø 22 cm	ø 28 cm

### **Informace pro indukční varné desky**

Pokud je vaše pánev vhodná pro indukční varné desky, na obalu nebo na dně pánve je symbol indukční varné desky.

Vezměte prosím na vědomí následující informace. Indukce je velmi rychlý zdroj tepla. Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev, protože přehřátí může způsobit poškození.

Při vaření na vysoké teplotě může dojít k hučení. K tomuto hučení dochází z technického hlediska a neznámá to, že je vaše pánev nebo varná deska vadná.

Průměr dna pánve a velikost varné desky musí odpovídat. Zejména u menších pánví je možné, že varná deska (magnetické pole) nebude na dno pánve reagovat.

### **Informace pro sklokeramické varné desky**

Netahejte ani netlačte nádobí přes plotýnku, mohlo by to poškrábat sklokeramickou desku.

U sklokeramických desek s vyvýšenými vzory může použití pánví z hliníku způsobit pruhy a čáry na varné desce. Tento jev lze snadno odstranit následovně. Postříkejte sporák čističem na trouby a nechte jej chvíli působit. Potom silným tlakem čistěte, dokud pruhy nezmizí.

Toto vaši sklokeramickou desku nepoškodí.

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na [www.wmf.cz/kontakt](http://www.wmf.cz/kontakt) nebo na čísle 731 010 111.

### **Groupe SEB ČR**

Sokolovská 651/136A

186 00 Praha 8

[www.wmf.cz](http://www.wmf.cz)