

WMF panvice

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

Prehľad výhod WMF panvíc:

Cromargan® panvy

- Silne odolné voči vysokým teplotám pri smažení a tepelným šokom pri deglazovaní
- Veľmi dobrá schopnosť udržanie tepla vďaka TransTherm® univerzálnemu dnu
- Možné umývať v umývačke a použiť v rúre (obmedzenie sa vzťahuje na panvice s plastovou rukoväťou)

PTFE nepriľnavý povrch PermaDur

- Krehké potraviny sa na povrch nelepia
- Ideálne pre smaženie s malým množstvom tuku
- Excelentné nepriľnavé vlastnosti
- Veľmi odolné

Keramický nepriľnavý povrch CeraDur, Duraquarz®

- Krehké potraviny sa na povrch nelepia
- Ideálne pre smaženie s malým množstvom tuku
- Excelentné nepriľnavé vlastnosti
- Je možné smažiť pri vysokých teplotách
- Najlepšie nepriľnavé vlastnosti

Vlastnosti

Panvica na smaženie nie je len panvica! Každá má svoje vlastné silné stránky. To je dôvodom, prečo by mala mať každá domácnosť aspoň dva typy panvíc: **Cromargan® a panvicu s nepriľnavou vrstvou**. WMF panvice na vyprážanie sú dostupné s dvoma rôznymi nepriľnavými povrchmi.

Pokyny pred použitím

- Pred prvým použitím odstráňte všetky štítky, opláchnite panvicu horúcou vodou a dobre osušte.
- Najvyšší stupeň nastavenia teploty používajte iba pre rozohriatie. Potom včas znížte teplotu, aby sa jedlo smažilo na miernom ohni.
- Nízke nastavenie teploty používajte najmä pre varenie s malým množstvom vody a vyprážanie s malým množstvom tuku.
- Na použitie v rúre sú vhodné iba panvice a pokrievka bez syntetického materiálu. Prosím, používajte kuchynské pomôcky (napr. chňapku), pretože rukoväte panvíc sa môžu v rúre zahriať.
- Panvice z viacvrstvého materiálu zaisťujú veľmi rýchlu a rovnomernú distribúciu tepla. Najvyšší stupeň nastavenia teploty používajte iba pre rozohriatie. Potom včas znížte teplotu, aby sa jedlo smažilo na miernom ohni. Nízke nastavenie teploty používajte najmä pre varenie s malým množstvom vody a vyprážanie s malým množstvom tuku. Viacvrstvý materiál sa zahrieva veľmi rýchlo a rovnomerne aj na okraji. Používajte vhodné držiaky a chňapky. Nepretržité prehrievanie môže viesť k trvalým zmenám farby materiálu. Tento jav je čisto kozmetický a neovplyvňuje vlastnosti panvy pri varení.
- Ak má panvica nepriľnavý povrch len na dne, pri varení potravín obsahujúcich múku alebo vajce zaistite, aby sa jedlo dotýkalo iba dna panvice, inak by sa mohlo ľahko prilepiť k okraju.

Pokyny pre bezpečné používanie a starostlivosť

- Najlepšie výsledky smaženia dosiahnete pri strednej alebo nízkej teplote.
- Nikdy nezohrievajte prázdnu panvicu po dlhšiu dobu a zaistite, aby sa tekutina vo varenom jedle nikdy úplne neodparila. Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť poškodenie riadu alebo zdroja tepla.
- Namočte tvrdé zvyšky jedla a jemne ich odstráňte hubkou alebo kefou.
- Nepoužívajte drôtenku ani abrazívne čistiace prostriedky.

- Ak sa plastová rukoväť vašej panvy uvoľnila, utiahnite skrutku na rukoväti pomocou štandardného skrutkovača. Nepoužívajte panvicu, kým skrutku nezaistíte. Plastové rukoväte, ktoré sú poškodené nesprávnou manipuláciou môžu byť vymenené vašim predajcom WMF.

Špeciálne pre panvice s nepriľnavým povrchom:

- Prehriatie môže poškodiť nepriľnavý povrch. Panva by preto nemala na varnej doske zostať bez dozoru. V prípade dymu v kuchyni dôkladne vetrajte.
- Panvicu umyte po použití čo najskôr. Na šetrné čistenie odporúčame zotretie panvy papierovou utierkou alebo ručné opláchnutie jemným čistiacim prostriedkom.
- Potom zľahka zotrite olej alebo tuk z nepriľnavého povlaku.
- Na panvici používajte kuchynské náčinie z dreva alebo syntetického materiálu. Odreniny alebo škrabance môžu ovplyvniť vlastnosti nepriľnavého povrchu. Na také poškodenia nie je možné uplatniť záruku.
- Vyvarujte sa klopaniu na okraji panvice tvrdým kovovým kuchynským náradím, môže to viesť k poškodeniu.

Špecifikácia teploty pri použití v rúre

- Maximálna tepelná odolnosť závisí na častiach s najnižšou tepelnou odolnosťou (rukoväť, pokrievka, telo panvy).
- Nikdy nepoužívajte funkciu grilu pri varení so sklenenou pokrievkou.

Tepelná odolnosť:

Rukoväť (pokrievka a telo panvy)	
Vyrobené zo syntetického materiálu/silikonu	70°C (pre uchovanie teplého pokrmu)
Vyrobené z nehrdzavejúcej ocele	250°C
Pokrievky	
Vyrobené zo skla	180°C
Vyrobené zo skla s nehrdzavejúcim okrajom	180°C
Vyrobené z nehrdzavejúcej ocele	250°C
So syntetickou časťou	70°C
Povrch	
S keramickým povrchom, Duraquarz®	400°C (na sporáku)
S PTFE nepriľnavým povrchom	260°C

Informácie na umývanie v umývačke

Moderné čistiace prostriedky do umývačiek riadu môžu poškodiť nepriľnavý povrch, WMF preto odporúča ručné umývanie panvíc s nepriľnavým povrchom. V umývačke môžu byť umývané iba panvice bez nepriľnavého povrchu.

Majte na pamäti nasledovné:

- Používajte čistiace prostriedky iba dobre známych značiek. Do zásobníka vždy okamžite doplňte soľ a čistiaci prostriedok pre oplachovanie. Soľ by nemala prísť do kontaktu s vnútrom umývačky. Koncentrácia soli môže spôsobiť koróziu. Po naplnení nádoby na soľ odporúčame vykonať cyklus oplachovania s prázdnu umývačkou.
- Korózia môže byť prenesená z riadu na ďalšie predmety v umývačke. Ak nebudú tieto predmety odstránené ihneď, môžu spôsobiť korozívne poškodenie.
- Umývačku otvorte čo najskôr po konci oplachovacieho cyklu, aby bolo umožnené vetranie.
- Vyberte panvicu z umývačky čo najskôr to bude možné a nedovoľte, aby bola dlhú dobu vo vlhkom vzduchu, inak sa môžu známky prejaviť na povrchu. Pred uskladnením ju vysušte.

Informácie pre prípravu

- Po zahriatí panvice prepnite teplotu na stredne vysokú až strednú. Znížte teplotu, ak tuk začne mierne dymiť. Potom do panvice vložte jedlo, ktoré sa má vyprážať. To zabráni prehriatiu nepriľnavého povrchu.

- Pri vyprážaní za vysokých teplôt doporučujeme používať tepelne odolné oleja, napr. arašidový.
- Buďte opatrní s horúcim tukom.
- Nenechávajte horúce panvice bez dozoru. Nehaste horiaci tuk vodou. Použite prikrývku alebo hasiaci prístroj.
- Pri vyprážaní za sucha bez oleja je ťažké povedať, ako horúca panva je. Preto smažte len na strednej teplote a uistite sa, že sa neprehrieva, pretože by to mohlo poškodiť nepriľnavý povrch.

Informácie pre všetky druhy varných dosiek

WMF vyrába panvice pre všetky druhy varných dosiek a vo veľkostiach, ktoré sú vhodné pre použitie v domácnosti.

Informácie pre elektrické varné dosky

Pre efektívnejšie využitie energie by mal priemer platničky na elektrickej varnej doske zodpovedať priemeru hrnca alebo panvice:

Platnička	Panva
Malá ø 14,5 cm	ø 20 cm
Stredná ø 18 cm	ø 24 cm
Veľká ø 22 cm	ø 28 cm

Informácie pre indukčné varné dosky

Ak je vaša panva vhodná pre indukčné varné dosky, na obale alebo na dne panvice je symbol indukčnej varnej dosky.

Uvedomujte si nasledujúce informácie. Indukcia je veľmi rýchly zdroj tepla. Nikdy nezahrievajte prázdnu panvicu, pretože prehriatie môže spôsobiť poškodenie.

Pri varení na vysokej teplote môže dôjsť k hučaniu. K tomuto hučaniu dochádza z technického hľadiska a neznamena to, že je vaša panva alebo varná doska chybná.

Priemer dna panvice a veľkosť varnej dosky musí zodpovedať. Najmä u menších panvíc je možné, že varná doska (magnetické pole) nebude na dno panvice reagovať.

Informácie pre sklokeramické varné dosky

Neťahajte ani netlačte riad cez platničku, mohlo by to poškriabať sklokeramickú dosku.

U sklokeramických dosiek s vyvýšenými vzormi môže použitie panvíc z hliníka spôsobiť pruhy a čiary na varnej doske. Tento jav sa dá ľahko odstrániť nasledovne. Postriekajte sporák čističom na rúry a nechajte ho chvíľu pôsobiť. Potom silným tlakom čistite, kým pruhy nezmiznú.

Toto vašu sklokeramickú dosku nepoškodí.

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

Groupe SEB ČR

Sokolovská 651/136A

186 00 Praha 8

www.wmf.cz