



Vlastnosti:

Display ukazuje aktuální teplotu pánve, která je důležitá při pečení steaků, bifteků či ryb.

Pokud teplota přesáhne 250 °C/482 °F ozve se alarm.

Vyhnete se zbytečným ztrátám energie, stejně jako zbytečnému úniku výživných hodnot z pokrmů díky přehřátí pokrmu.

Display lze přepínat na stupně Celsia či Fahrenheita.

Ukazatel výměny baterií: pokud je třeba vyměnit baterie

Automatické vypnutí, pokud je teplota nižší než 50 °C nebo pokud pánev není použita déle jak 10 minut.

Ideální pro všechny druhy sporáků.

Odnímatelný display pro snazší čištění.

Vhodné i do myčky (bez digitálního displaye).

První použití:

Nejprve otevřete kryt na baterie na spodní straně displayového modulu. Odstraňte izolační pásku. Nedotýkejte se kontaktní plochy pro baterie prsty, hrozí poškození.

1. Zapnutí

Teplota 160°C je přednastavena. Zmáčkněte tlačítko k zapnutí displaye a poté pomocí tlačítka + nebo – zvolte Vámi požadovanou teplotu.

2. Vypnutí

Po ukončení pečení se display automaticky po 10 minutách vypne sám.

Nastavení alarmu

Tiskněte tlačítko + nebo – dokud se nezobrazí Vámi požadovaná teplota.

Maximální teplota je 400 °C (752 °F), minimální teplota je 0°C (32 °F). Pokud budete zároveň mačkat tlačítko + i – vrátí se alarm zpátky na přednastavenou teplotu 160 °C.

Vámi nastavená teplota zůstane v paměti uložená i po vypnutí a zobrazí se při příštím zapnutí.

Výběr stupňů Celsia/Fahrenheita

Stiskněte tlačítko °C/°F u zásobníku baterie, tím si zvolíte požadovanou jednotku.

Odejmutí displayového modulu

Stiskněte „zobáček“ na zadní straně úchyty pánve a vyjměte displ. modul.

Po odejmutí modulu můžete pánev mýt v myčce.

Pozor! Při opětovném připínání modulu vždy dbejte na to, aby všechny kontakty na úchyty byly suché.

Výměna baterií

Pokud se rozsvítí ukazatel baterií, je čas na jejich výměnu. Sundejte kryt a baterie vyměňte. Nikdy nevkládejte poškozené či staré baterie.

Vždy používejte baterie typu Micro AAA 1,5 V. Dbejte na správnou polaritu.

Alarm

Pokud je pánev rozežhátá na Vámi požadovanou teplotu, ozve se 8 velmi krátkých tónů, v tento moment vložte pokrm do pánve.

Pokud je během pečení teplota překročena, ozve se každou minutu pípnutí. Vypněte sporák, popř. pánev odstraňte ze sporáku.

Ochrana před přehřátím

Pokud je překročena teplota 250 °C zazní signální tón. Tento tón bude znít, dokud se teplota nesníží. Zároveň bude blikat i display.

Doporučená příprava (např. steaku)

Pokud pánev dosáhla teploty např. 205 °C/401 °F zazní signální tón.

Vložte steak do pánve a pečte. Stáhněte teplotu sporáku o 1 – 2 stupně a steak dodělejte dle chuti.

POZOR:

Měřicí čidlo je určeno pouze do teploty 400 °C/752 °F. Vyšší teplota může čidlo poškodit.

Pánev může být krátkodobě použita i v troubě, ovšem max. do 150 °C. Delší použití v troubě, či vyšší teplota může poškodit úchyt.

Vždy před použitím v troubě odstraňte display. modul.

Snadná údržba

- Hravě lehké čištění
- Mimořádně hladká plocha povrchu a tím zvláště šetrná ke sklokeramice ve varné oblasti

V důsledku super tvrdé, extrémně hladké a téměř neporézní povrchové plochy lze pánev hravě čistit. K čištění zpravidla postačí teplá voda a houba.

Pečení: Nejprve dejte do prázdné chladné pánve tuk, když začne lehce kouřit, nakloňte pánev, aby se tuk rovnoměrně rozlil po její ploše. Vložte maso. Poté stáhněte energii. Při velkém horku se póry velmi rychle uzavřou. Proto nevystoupí žádná masová šťáva a maso zůstane šťavnaté.

Z počátku pečeně přilne k pánvi, později se však uvolní.

Důležité: Pro vaječná jídla, ryby, moučná jídla či jídla z brambor používejte máslo či margarín. Při přípravě masa používejte olej či pevný tuk. Olej můžete také použít v poměru 1:1 v kombinaci s máslem či margarínem.

Péče o pánev: Zbytky připečeného jídla neškrábejte, ale okamžitě je namočte, aby se nemohly dále připékat. Do ještě horké pánve ihned po dokončení pečení dejte vodu s trochou Silit čističe. Nepoužívejte drátěnky, písek, či tvrdou stranu houbiček, pánev by se mohla zničit.

Po pečení se na pánvi mohou udělat bílé skvrny, ty jednoduše vyčistíte Silit čističem a poté ubrouskem.

Pánve s umělohmotným úchytem se mohou dát do trouby max. do teploty 150 C.

Pánve s kovovým úchytem jsou pro pečení v troubě ideální. Doporučujeme ovšem použití rukavic, neboť úchyty mohou být velmi horké.

Tipy k vaření šetřícímu energii:

Prosíme, vždy používejte plotýnku odpovídající velikosti pánve

Deska	Pánev
Malá - průměr 14,5 cm	průměr 20 cm
Střední - průměr 18 cm	průměr 24 cm
Velká - průměr 22 cm	průměr 26/28 cm

POZOR:

Pánve nikdy nepřehřívejte (např. prázdné)! Mohlo by dojít k poškození.

Zbytečně nehýbejte s nádobím po ploše sklokeramické desky. Připečené zbytky mezi pánví a varnou plochou by mohly varnou zónu poškodit.

Nikdy nenechávejte malé děti u horkého nádobí bez dozoru.

