



- de** Produktinformation
- en** Product information
- fr** Fiche produit
- cs** Informace o výrobku
- pl** Informacja o produkcie
- sk** Informácia o výrobku
- hu** Termékismertető
- tr** Ürün bilgisi

Diese hochwertige Pfanne aus Aluminium mit Antihafbeschichtung innen ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Sie ist auch für den Gebrauch im **Backofen bei max. 150 °C** geeignet.

Für Induktionskochstellen ist die Pfanne **nicht** geeignet.

Mit ihrem flachen Rand eignet sich die Pfanne optimal für die Zubereitung von Spiegeleiern, Omelettes oder Crêpes.

Energiesparend braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Die Pfanne wird im Gebrauch sehr heiß. Fassen Sie sie nur am Kunststoffgriff an. Verwenden Sie ggf. einen Backhandschuh o.Ä. Beim Gebrauch im Backofen verwenden Sie **immer** Backhandschuhe, wenn Sie mit der Pfanne hantieren!
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.
- Verwenden Sie beim Braten möglichst wenig Fett, damit das Fett nicht über den flachen Pfannenrand schwappt.
 - Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Der Kunststoffgriff ist mit einer Schraube am Pfannenkörper befestigt. Ziehen Sie diese gelegentlich nach, damit der Pfannenkörper nicht unerwartet abfallen kann.

Zum Gebrauch von Aluminium-Kochgeschirr

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Pfannenboden und das Kochfeld sauber sind. Salz, Zucker oder Sandkörner, z.B. vom Gemüseputzen, können insbesondere auf Glaskeramikkochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Pfannenboden gelangen.
- Pfannen können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Vermeiden Sie übermäßiges Bewegen der Pfanne.
 - Die hochwertige Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt.

Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie in der Pfanne ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer der Pfanne und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in der Pfanne.

- Die Pfanne kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion der Pfanne.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der inneren Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft sein.
- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Pflege Tipps

- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Lassen Sie insbesondere den Pfannenboden vor dem erneuten Gebrauch gründlich trocknen.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Artikelnummer	Bodendurchmesser
607 603	ca. 20 cm

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich gerne an uns.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

This high-quality, aluminium pan with a non-stick coating inside is suitable for use on gas, electric and ceramic hobs. It is also suitable for use in the oven at max. 150 °C, but is **not** suitable for use on induction hobs.

The pan's shallow edge makes it ideal for cooking fried eggs, omelettes and crêpes.

You can save energy by selecting a hob ring that matches the diameter of the base of the pan. As soon as the pan has reached the correct temperature, you can turn the hob down to a lower heat setting.

WARNING – risk of burns/fire

- The pan becomes very hot during use. Only touch it by the plastic handle. If necessary, use oven gloves or similar protection.
- Always** use oven gloves when handling the pan in the oven!
 - If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of the pan.
 - Never leave a pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
 - Never extinguish burning fat with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.
- Use as little grease as possible when frying to ensure that it does not splash out over the shallow edge of the pan.
- Allow the pan to cool down completely before cleaning it.
 - The plastic handle is attached to the pan with a screw. Tighten this from time to time so that the pan does not come loose and fall off the handle unexpectedly.

Information about using aluminium cookware

- Check before use that both the base of the pan and the hob are clean. Salt, sugar or grains of sand, e.g. from vegetables, can leave scratches on ceramic hobs if they get underneath the base of the pan.
- Pans can leave marks on the cooking surface through forceful movements. Try not to move the pan around too much.
- The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick or burn onto the pan. To protect this coating, do not use sharp or pointed cooking utensils. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic in the pan. Metal cooking utensils will shorten the service life of the pan and can scratch its surface. Do not cut anything directly in the pan.

- The pan may discolour due to high temperatures. This is normal and does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the pan.
- Avoid overheating: heating the pan while empty or until all liquid in the food evaporates can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the inner coating and may impair the non-stick properties.
- To serve, place the hot pan on a level, heat-resistant mat.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pan before using it for the first time. Then lightly grease the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- The pan is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. After use, clean the pan with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar. Let the base of the pan in particular dry completely before using it again.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powder or oven cleaner to clean the pan. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the pan is very dirty.
- Always dry the pan immediately after washing to avoid stains.

Product number
607 603

Diameter of the base
approx. 20 cm

Should you have any questions about the product, please do not hesitate to contact us.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

Cette poêle de haute qualité en aluminium est dotée d'un revêtement intérieur antiadhésif et convient à une utilisation sur des cuisinières à gaz, électriques et sur des plaques vitrocéramiques. Elle peut également être utilisée au **four à une température de 150 °C max.** Elle **ne convient pas** à une utilisation sur des plaques à induction.

Grâce à son bord plat, la poêle est idéale pour préparer des œufs au plat, des omelettes ou des crêpes.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que la poêle a atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feux doux.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude. Saisissez-la uniquement par le manche en plastique. Utilisez éventuellement un gant de cuisine ou une protection similaire. Si vous passez la poêle au four, utilisez **toujours** des gants de cuisine!
- Si vous utilisez la poêle sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du fond de la poêle.
- Ne laissez jamais la poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!
 - N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.
- Pour faire revenir des aliments, utilisez le moins de matière grasse possible pour éviter que celle-ci ne déborde par le bord plat de la poêle.
 - Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Le manche en plastique est assemblé au corps de la poêle au moyen d'une vis. Pensez à la resserrer régulièrement pour éviter que le corps de la poêle ne se détache sans que vous ne vous y attendiez.

Remarque concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisine en aluminium

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la poêle et la table de cuisson sont propres. Le sel, le sucre ou les grains de sable provenant p. ex. des légumes que vous avez nettoyés peuvent rayer les plaques de cuisson - vitrocéramiques en particulier - lorsque vous passez la poêle dessus.
 - Les poêles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Évitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la poêle.

- Le revêtement antiadhésif de haute qualité empêche les aliments d'attacher ou de brûler. Pour préserver ce revêtement, n'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson. N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les accessoires de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la poêle.
- La poêle est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Ce n'est pas le signe d'un défaut matériel et n'affecte en rien la qualité et le bon fonctionnement de votre poêle.
- Évitez toute surchauffe: le fait de faire réchauffer la poêle à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériel. La couleur du revêtement pourrait s'en trouver altérée et les propriétés antiadhésives, détériorées.
- Pour servir lorsque la poêle est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle, puis beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Cette poêle est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, nous conseillons le lavage à la main, plus respectueux des qualités de votre poêle. Quand vous avez fini de vous servir de la poêle, nettoyez-la à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle doux et une éponge douce, p. ex. Laissez bien sécher la poêle, notamment la base, avant toute utilisation ultérieure.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant pour nettoyer la poêle, même en cas de fortes salissures.
- Après le nettoyage, essuyez immédiatement la poêle pour éviter les taches.

Référence	Diamètre de la base
607 603	env. 20 cm

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

Tato kvalitní pánev z hliníku s nepřilnavým povrchem uvnitř je vhodná pro plynové, elektrické a sklokeramické sporáky. Je vhodná také k používání v **troubě do max. 150 °C**. Pánev **není** vhodná k používání na indukčních plotýnkách.

Tato pánev je díky svému nízkému okraji vhodná na přípravu volských ok, omelet nebo palačinek.

Při smažení ušetříte energii, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pánve. Jakmile pánev dosáhne správné teploty, můžete ohřev plotýnky nastavit na menší stupeň.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Pánev je během používání horká. Uchopujte ji jen za plastovou rukojeť. Případně použijte chňapky apod. Při používání v pečicí troubě používejte chňapky **vždy**, pokud chcete s pánví manipulovat!
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Pánev s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru. Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.
- Při smažení používejte co nejméně tuku, aby tuk nemohl z pánve přes nízký okraj vyšplíchnout.
 - Před zahájením čištění nechte pánev úplně vychladnout.
- Plastová rukojeť je k tělu pánve připevněna šroubem. Příležitostně tento šroub dotáhněte, aby tělo pánve nemohlo nečekaně odpadnout.

Tipy pro používání hliníkového nádobí

- Před použitím dbejte na to, aby byly dno pánve a varná deska čisté. Pokud se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Pánve mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišné pohybování pánví.
 - Kvalitní nepřilnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat.

Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. V pánvi používejte výhradně kuchyňské náčiní vyrobené ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pánve a může poškrábat její povrch. Přímou v pánvi také nekrájejte.

- Působením vysokých teplot může pánev změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to kvalitu ani funkci pánve.
- Vyvarujte se přehřívání: Zahříváním prázdné pánve nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení vnitřní povrchové vrstvy a snížení její nepřilnavosti.
- Pokud budete pokrmy servírovat v horké pánvi, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím uvařte v pánvi vodu. Pak lehce namažte nebo naolejujte nepřilnavou vrstvu pánve např. trochou stolního oleje.
- Pánev je vhodná do myčky nádobí. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Po použití pánve umyjte horkou vodou, jemným prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem. Především dno pánve nechte před dalším používáním pánve důkladně uschnout.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby. V žádném případě nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty, a to ani při silném znečištění.
- Po umytí pánve ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Číslo výrobku	Průměr dna
607 603	cca 20 cm

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli obrátit.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 607 603

Ta wysokiej jakości aluminiowa patelnia z wewnętrzną powłoką antyadhezyjną nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych. Patelnia nadaje się również do użytku w piekarniku, w **temperaturze do maks. 150°C**. Produkt **nie** nadaje się do stosowania na płytach indukcyjnych.

Dzięki płaskiemu obrzeżu patelnia doskonale nadaje się do przyrządzania jajek sadzonych, omeletów oraz naleśników. Aby oszczędzać energię podczas smażenia, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy dna patelni. Gdy tylko patelnia osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Należy ją dotykać wyłącznie za uchwyt z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby należy użyć rękawicy kuchennej/łapki do garnków. W razie używania patelni w piekarniku należy **zawsze** chwycić ją przez rękawicę kuchenną/łapkę do garnków!
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- Nie należy nigdy zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Podczas smażenia należy używać jak najmniejszej ilości tłuszczu, tak aby nie wypływał on poza płaskie obrzeże patelni.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Uchwyt z tworzywa sztucznego patelni jest przymocowany do korpusu patelni za pomocą śruby. Od czasu do czasu należy dokręcić tę śrubę, tak aby patelnia nie odcepiła się nagle od uchwytu.

Uwagi dotyczące używania aluminiowych naczyń do gotowania

- Przed użyciem należy upewnić się, że spód patelni oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostałe np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Gwałtowne przesuwanie patelni po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów.

Należy unikać zbyt częstego przesuwania patelni.

- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna zapobiega przywieraniu potraw do patelni i ich przypalaniu. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas gotowania ostrych ani spiczastych przedmiotów. Używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność patelni i mogą przyczynić się do powstania zadrapań na jej powierzchni. Nie wolno kroić potraw bezpośrednio na patelni.
- Wskutek działania wysokich temperatur patelnia może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe patelni.
- Należy unikać przegrzania: nie nagrzewać pustej patelni i unikać całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce patelni, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych.
- Serwując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem zagotować w patelni wodę. Następnie natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju spożywczego.
- Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Po użyciu umyć patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp. Przed ponownym użyciem dokładnie osuszyć zwłaszcza dno patelni.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.
- Aby uniknąć powstawania plam, wysuszyć patelnię zaraz po myciu.

Numer artykułu	Średnica dna
607 603	ok. 20 cm

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

Táto kvalitná panvica z hliníka s nepríľnavým povrchom vo vnútri je vhodná na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky. Je vhodná aj na použitie **v rúre na pečenie do teploty max. 150 °C.**

Panvica **nie** je vhodná na používanie na indukčných varných doskách.

Svojím plochým okrajom sa panvica optimálne hodí na prípravu vorských ôk, omeliet alebo palacínok.

Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice. Akonáhle dosiahla grilovacia panvica správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Počas používania je panvica veľmi horúca. Chytajte ju len za plastovú rukoväť. Príp. používajte kuchynskú rukavicu a pod. Pri používaní v rúre na pečenie používajte pri manipulácii s panvicou **vždy** kuchynské rukavice!

- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.

- Nikdy nenechávajte panvicu s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!

- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

- Pri pražení používajte podľa možností čo najmenej tuku, aby nevyšlechol ponad plochý okraj panvice.

- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.

- Plastová rukoväť je k telesu panvice pripevnená skrutkou. Príležitostne ju dotiahnite, aby sa rukoväť nemohla neočakávané uvoľniť od telesa panvice.

O používaní hliníkového riadu

- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno panvice i varná doska čisté.

Soľ, cukor alebo zrnká piesku, napr. z čistenia zeleniny, môžu obzvlášť na sklokeramických varných doskách spôsobiť škrabance, keď sa dostanú pod dno panvice.

- Intenzívne pohyby panvice po varnej doske môžu zanechať stopy. Vyhnajte sa nadmernému posúvaniu panvice po varnej doske.

- Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichýtilo alebo nepríľpilo.

Na ochranu nepríľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V grilovacej panvici používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť panvice a môže rozškrabať jej povrch. Priamo v panvici tiež nikdy nič nekrájajte.

- Panvica sa môže v dôsledku vysokých teplôt sfarbiť.

Nie je to chyba materiálu a nie je tým nijak ovplyvnená ani kvalita či funkčnosť panvice.

- Zabráňte prehriatiu: Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie povrchovej vrstvy vo vnútri panvice, ako aj poškodenie antiadhézne vrstvy.

- Na servírovanie položte horúcu grilovaciu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarťte panvicu pred prvým použitím vodou. Potom antiadhéznou vrstvou mierne namastíte alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.

- Panvica je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Po použití panvicu umyte horúcou vodou, jemným prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod. Predovšetkým nechajte dno panvice dôkladne vysušiť.

- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie. V žiadnom prípade nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, ani pri intenzívnom znečistení.

- Po umytí panvicu vždy hneď osušte, aby sa na nej nevytvorili fláky.

číslo výrobku	priemer dna
607 603	cca 20 cm

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.sk

Ez az értékes, alumíniumból készült, belül tapadásgátoló bevonattal ellátott serpenyő gáz-, villany- és üvegkerámia tűzhelyeken alkalmazható. A serpenyő **sütőben max. 150 °C-ig** használható. Indukciós főzőlapon való használatra **nem** alkalmas.

A serpenyő alacsony peremének köszönhetően kiválóan alkalmas tükörtojás, omlott vagy palacsinta sütéséhez.

Az energiatakarékos sütés érdekében, válasszon a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor a serpenyő elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

VIGYÁZAT – égési sérülések/tűzveszély

- A serpenyő a használat során felforrósodik. Mindig csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. Szükség esetén használjon edényfogót vagy hasonlót. Sütőben való használat esetén **mindig** használjon edényfogó kesztyűt, ha megfogja a serpenyőt!
- A serpenyő gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl a serpenyő aljánál.
- A serpenyőben lévő forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A sütéshez minél kevesebb zsiradékot használjon, nehogy kiloccsanjon a serpenyő alacsony pereme felett.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.
- A műanyag fogantyút egy csavarral van a serpenyőhöz rögzítve. Néha húzza meg újra a csavart, nehogy váratlanul leváljon a serpenyőről.

Az alumínium főzőedények használatáról

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen az üvegkerámia főzőlapon karcosításokat okozhatnak, ha a serpenyő alá kerülnek.
- A serpenyők erős mozgatas során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgatasát.
- A kiváló minőségű, tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a serpenyő aljára, és nem ég le.

A tapadásmentes bevonat védelme érdekében főzés közben soha ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. A serpenyőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédesszközöket használjon. A fém konyhai segédesszközök csökkentik a serpenyő élettartalmát és megkarcolhatják a felületét. Ne vágjon fel élelmiszert közvetlenül a serpenyőben.

- A serpenyő nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja a serpenyő minőségét és funkcióját.
- Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog, az anyag túlhevüléséhez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes bevonat hatása.
- A tároláshoz a forró serpenyőt mindig egyenes, hőálló felületre helyezze.

Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt forraljon fel vizet a serpenyőben. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- A serpenyő mosogatógépben tisztítható, azonban javasoljuk a kímélőbb, kézzel történő tisztítást. A használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel, kímélő mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval.
- A következő használat előtt hagyja alaposan megszáradni, különösen a serpenyő alját.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Erős szennyeződés esetén sem szabad éles vagy hegyes tárgyat használni a szennyeződés eltávolítására.
- A foltok elkerülése érdekében a tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

Cikkszám
607 603

Alj átmérője
kb. 20 cm

A termékre vonatkozó kérdéseivel forduljon bizalommal hozzánk.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

İç i yapışmaz kaplamalı
alüminyumdan yapılmış bu yük-
sek kaliteli tava gazlı, elektrikli ve cam
seramik ocaklar için uygundur.

Fırında maks. 150 °C sıcaklıkta kullanım
içinde uygundur.

Bu tava induksiyon ocakları için uygun **değildir**.

Düz kenarlı tava sahanda yumurta, omlet veya krep
hazırlamak için son derece uygundur.

Enerji tasarrufu pişirme için tava tabanının çapına uygun bir ocak
gözü seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın
ayar düşmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/yanğın UYARISI

- Kullanım sırasında tava aşırı ısınır. Sadece plastik saptan tutun.
Gerekirse fırın eldiveni vb. kullanın. Fırında kullanım sırasında
tavayı tutarken **daima** fırın eldiveni kullanın!
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tavanın tabanından dışarı
taşmamalıdır.
- Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın!
Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!

- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır!
Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı
yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.
- Kızartma yaparken mümkün olduğunca az yağ kullanın, böylece yağ tavanın
düz kenarından dökülmez.

- Tavayı temizlemeden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.

- Plastik sap, tava gövdesine bir cıvatayla sabitlenmiştir.

Tava gövdesinin beklenmedik şekilde düşmemesi için bunları ara sıra sıkın.

Alüminyum pişirme kabı kullanımı için

- Kullanımdan önce tava altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun.
Tuz, şeker veya örn. sebzelerin temizlenmesi sırasında ortaya çıkan
kum tanecikleri, tava tabanının altına ulaşırsa özellikle
cam seramik ocaklarda çiziklere neden olabilir.
- Kuvvetli hareketlerden dolayı tavalar, ocak üzerinde iz bırakabilir.
Tavayı aşırı hareket ettirmekten kaçının.
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına
veya yanmamasını sağlamaktadır.
Kaplamanın korunması amacıyla pişirme sırasında keskin
veya sivri nesneler kullanmayın. Pişirme esnasında
tavanın içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı
plastik gereçler kullanın.

Metal mutfak
gereçleri, tavanın ömrünü
azaltır ve yüzeyi çizilebilir.
Pişirdiklerinizi doğrudan tavanın içinde
kesmeyin.

- Tava yüksek sıcaklıklardan dolayı renk
değiştirebilir.

Bu bir malzeme hatası değildir ve tavanın kalitesini
ve fonksiyonunu etkilemez.

- Aşırı ısıtmadan kaçının: Boş durumda ısıtma sırasında veya
gıdanın sıvısı tamamen buharlaştığında malzeme aşırı ısınabilir.
Bunun sonucunda iç kaplamanın rengi değişebilir ve aynı şekilde
yapışmaz özelliği de bozulabilir.

- Sıcak tavayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine
yerleştirin.

Bakım önerileri

- Tavayı ilk kullanımdan önce içine su koyarak kaynatın.
Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tava bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye
ederiz. Kullandıktan sonra tavayı sıcak su, yumuşak bir deterjan
ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Özellikle tekrar kullanmadan önce
tavanın dibi iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın
temizleyicisi kullanmayın. Çok kirli olsa bile keskin veya sivri nesneleri asla
kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tavayı temizledikten sonra hemen
kurulayın.

Ürün numarası
607 603

Taban çapı
yakl. 20 cm

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurunuz.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.com.tr