

Artikelnummer
Product number
Référence
Číslo výrobku
Numer artykułu
Číslo výrobku
Cikkszám
Ürün numarası

Pfannendurchmesser
Diameter of the pan
Diamètre de la poêle
Průměr pánve
Šrednica patelni
Priemer panvice
Serpnyő átmérője
Tava çapı

Bodendurchmesser
Diameter of the base
Diamètre de la base
Průměr dna
Šrednica dna
Priemer dna
Alj átmérője
Aban çapı

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!
The product number is also located on the base of the pan!
La référence figure également sur la base de la poêle!
Číslo výrobku najdete také na dně pánve!
Numer artykułu znajduje się również na spodzie patelni!
Číslo výrobku najdete aj na dne panvice!
A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!
Ürün numarasını tava tabanında bulabilirsiniz!

646 623	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
646 624	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
646 625	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

de

Diese hochwertige Edelstahl-Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochstellen geeignet. Für den Gebrauch im Backofen ist sie aufgrund des Holzgriffes nicht geeignet. 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.

Gefahr von Verbrennungen/Brand

- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Pfannenbodens gewählt werden. Wenn der Pfannenboden zu klein ist oder die Pfanne nicht mittig auf dem Kochfeld steht, wird sie vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Herdmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- **Wichtig:** Erhitzen Sie die Pfanne auf einem Induktionskochfeld immer langsam und nie in leerem Zustand.
- Bei Verwendung auf einem Induktionskochfeld können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochstelle zurückzuführen sind.
- 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.
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Zum Gebrauch

- 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 Glaskeramik-kochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Pfannenboden gelangen.
- Lassen Sie den Pfannenboden vor der Verwendung immer gut trocknen, da es sonst zu Knistergeräuschen beim Erhitzen kommen kann.
- 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, die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft bis hin zur Beschädigung der Antihafbeschichtung sein. Bei Temperaturen von deutlich über 300 °C kann es zur Freisetzung gesundheitsschädlicher Zersetzungsprodukte kommen.

- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.
- Die Griffschraube kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf drehen Sie die Schraube mit einem passenden Schraubendreher fest.

Pflegeetipps

- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Lassen Sie die Pfanne nicht längere Zeit im Wasser liegen. Der Holzgriff kann sonst aufquellen.
- Die Pfanne ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- 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.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

This high-quality, stainless steel pan is suitable for use on gas, electric, glass ceramic and induction hobs. Its wooden handle makes it unsuitable for use in the oven.

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.

Danger of burns/fire

- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of the pan.
- On an induction hob, select a hotplate which matches the diameter of the pan base. If the pan base is too small or if the pan is not placed in the middle of the hotplate, it may not be recognised by the hob. Depending on the make of the hob, this may elicit an error message.
Important: Always heat the pan slowly on an induction hob and never while it is empty.
- You may hear unusual noises if you use this pan on an induction hob; these are due to the electromagnetic fields created by the hob.
- 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.

- Allow the pan to cool down completely before cleaning it.

Information about use

- 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 glass ceramic hobs if they get underneath the base of the pan.
- Always allow the base of the pan to dry completely before use, as otherwise crackling noises may be produced while heating.
- 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

which could result in impairment of or damage to the non-stick coating. If used at temperatures well over 300 °C, this may cause hazardous products of decomposition to be released

- To serve, always place the hot pan on a level, heat-resistant surface.
- The screws in the handle can loosen over time. Tighten them with a suitable screwdriver as necessary.

Cleaning tips

- Before using for the first time and after every subsequent use, clean the pan with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or similar. Then lightly grease the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- Do not allow the pan to sit in water for longer periods. The wooden handle may otherwise swell.
- The pan is not suitable for cleaning in the dishwasher.
- 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.

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

Cette poêle de haute qualité en acier inoxydable convient à une utilisation sur des cuisinières à gaz, électriques, sur des plaques vitrocéramiques et à induction. Elle ne convient pas à une utilisation au four en raison de la présence du manche en bois.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que la poêle a atteint la température voulue, vous pouvez poursuivre la cuisson à feux doux.

Danger: risque de brûlure/d'incendie

- 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.
- Une plaque de cuisson à induction doit correspondre au diamètre de la base de la poêle. Si la base est trop petite ou si la poêle n'est pas centrée sur la plaque, elle peut ne pas être détectée par cette dernière. Selon les modèles, la cuisinière peut générer un message d'erreur le cas échéant.
Important: une poêle utilisée sur une plaque à induction doit toujours être portée à température lentement et jamais à vide.
- L'utilisation de la poêle sur une plaque à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.

- 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.
- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.

Remarques concernant l'utilisation

- 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.
- Séchez toujours bien la base de la poêle avant l'utilisation afin d'éviter les crépitements pendant la chauffe.
- 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 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. Le couleur du revêtement et ses propriétés antiadhésives pourraient s'en trouver altérées. Dans le pire des cas, le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé. À des températures bien supérieures à 300 °C, des produits de décomposition nocifs peuvent être libérés.
- Pour servir lorsque la poêle est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- La vis de la poignée peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis approprié.

Conseils d'entretien

• Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez la poêle à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle, en vous servant d'une éponge douce ou d'un objet similaire. Ensuite, beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.

- Ne laissez pas la poêle tremper trop longtemps dans l'eau. Sinon, le manche en bois peut gonfler.
- La poêle ne passe pas au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier, 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.
Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

CS

Tato kvalitní pánve z ušlechtilé oceli je vhodná pro plynové a elektrické sporáky i sklokeramické a indukční varné desky. Pro používání v pečici trouby není kvůli dřevěné rukojeti vhodná.

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

Nebezpečí popálení/požáru

- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Indukční plotýnku je nutno zvolit podle průměru dna pánve. Je-li dno pánve příliš malé nebo pánve nestojí uprostřed plotýnky, nebude plotýnka případně rozpoznána. Podle typu sporáku může případně dojít k chybovému hlášení.

Důležité: Pánve na indukční desce zahřívete vždy pomalu a nikdy ne prázdnou.

- Při používání pánve na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají původ v elektromagnetických vlastnostech indukční desky.
- Pánve 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.

• Před zahájením čištění nechte pánve zcela vychladnout.

Typy pro používání

- 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.
- Dno pánve nechte před začátkem používání vždy dobře uschnout, protože jinak může docházet během zahřívání pánve k praskavým zvukům.
- Pánve mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišný pohyb pánve.
- 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 pánve 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, narušení nepřilnavých vlastností nebo dokonce poškození nepřilnavého povrchu. Při teplotách výrazně nad 300 °C může dojít k uvolňování zdraví škodlivých produktů rozkladu.

- Pokud budete pokrmy servírovat v horké pánvi, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.
- Šroubek v rukojeti se může během používání časem uvolnit. V případě potřeby šroubek opět dotáhněte vhodným šroubovákem.

Typy k ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití vyčistěte pánve horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou. Poté lehce namažte nebo naolejujte nepřilnavou vrstvu pánve např. trochu stolního oleje.
 - Nenechávejte pánve delší dobu ležet ve vodě. Dřevěná rukojeť by mohla nabobtnat.
 - Pánve není vhodná k mytí v myčce nádobí.
 - K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocetlou 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.
- Pokud máte k výrobku jakékoli dotazy, můžete se na nás kdykoli obrátit.

pl

Ta wysokiej jakości patelnia ze stali nierdzewnej nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz szklano-ceramicznych i indukcyjnych płytach kuchennych. Ze względu na drewnianą rączkę produkt nie nadaje się do użycia w piekarniku.

Abey smażyć w sposób energooszczędny, 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.

Niebezpieczeństwo oparzeń ciała / pożaru

- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- Pole grzejne indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrane odpowiednio do średnicy dna patelni. Jeśli dno patelni jest zbyt małe lub jeśli patelnia nie zostanie ustawiona na środku pola grzejnego, może ona nie zostać rozpoznana przez pole grzejne. W zależności od modelu

plyty kuchennej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.

Ważne: Na indukcyjnej płycie kuchennej należy nagrzewać patelnię powoli. Nie wolno nagrzewać pustej patelni.

- Podczas używania patelni na indukcyjnej płycie kuchennej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami płyty kuchennej.
- Nigdy nie zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Jeżeli na patelni nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

Uwagi dotyczące użytkowania

- Przed użyciem upewnij się, że spód patelni oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostające np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami szklano-ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Przed użyciem dno patelni należy zawsze dobrze osuszyć, ponieważ w przeciwnym razie podczas nagrzewania mogą pojawić się odgłosy trzaskania.
- Gwałtowne przemieszczanie patelni po powierzchni płyt kuchennych może spowodować pozostawienie śladów. Należy unikać nadmiernej przemieszczania patelni.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przylegać do patelni ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas używania patelni ostrych ani szpiczastych 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 kroić potraw bezpośrednio na patelni.
- Wskutek działania wysokich temperatur powierzchni patelni może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe patelni.
- Należy unikać przegrzania: może do niego dojść w przypadku nagrzewania pustej patelni lub w sytuacji całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzonej potrawy. Skutkiem przegrzania mogą być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce patelni, osłabienie właściwości antyadhezyjnych, a nawet uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej. W temperaturze

znacznie przekraczającej 300°C może dojść do wydzielenia szkodliwych dla zdrowia produktów rozkładu.

- Serwując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Podczas użytkowania patelni może z czasem dojść do poluzowania śruby uchwytu patelni. W razie konieczności dokręcić śrubę przy użyciu odpowiedniego śrubokręta.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu umyć patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki lub innej miękkiej myjki. Następnie lekko natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju jadalnego.

sk

Táto kvalitná panvica z ušľachtilej ocele je vhodná na plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné varné dosky. Kvôli drevenej rukoväti nie je vhodná na použitie v rúre na pečenie. Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá zodpovedá prímeru dna panvice. Akonáhle dosiahla panvica správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

Nebezpečenstvo popálenín/požiaru

- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.
- Indukčná varná doska musí zodpovedať prímeru dna panvice. Ak je dno panvice príliš malé, alebo ak nie je panvica položená v strede varného poľa, varná doska ju nerozpozná. V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam.
- Dôležité:** Panvicu zohrievajte na indukčnej varnej doske len veľmi pomaly a nikdy nie v prázdnom stave.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžu vzniknúť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlnosťami varnej dosky.
- 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.
- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.

O používaní

- 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.
- Pred použitím nechajte dno panvice dobre vyschnúť. Inak môže dôjsť k vzniku rôznych zvukov pri zohrievaní.
- Intenzívne pohyby panvice po varnej doske môžu zanechať stopy. Vyhnajte sa nadmernému posúvaniu panvice po varnej doske.
- Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu nepriľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V 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 varného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie vnútornej povrchovej vrstvy, narušenie jej antiadhézne vlastnosti až po jej poškodenie. Pri teplotách výrazne presahujúcich 300 °C môže dôjsť k rozkladu a uvoľňovaniu zdraviu škodlivých látok.

- Nie zostavovať patelňa na dlhší čas v vodze. Drewniany uchwyt mógłby wówczas napęcznieć.
 - Patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
 - Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchni środków czyszczących, drucia-ków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych lub spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.
 - Aby uniknąć powstawania plam, wysuszyć patelnię zaraz po użyciu.
- W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

- Na servírovanie položte horúcu grilovací panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.
- Skrutka držadla na pokrievke sa používaním môže časom uvoľniť. V prípade potreby dotiahnite skrutku vhodným skrutkovačom.

Rady na ošetrovanie

- Panvicu pred prvým a pokaždým použitím vyčistite horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod. Nepriľnavú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
 - Panvicu nenechávajte dlhšiu dobu ležať vo vode. V opačnom prípade môže drevená rukoväť napučať.
 - Panvica nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.
 - Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ocelovú 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.
- V prípade otázok týkajúcich sa výrobu sa obráťte na nás.

Ez a kiváló minőségű nemesacél serpenyő gáz-, villany-, üvegkerámia és indukciós tűzhelyen használható. A fa fogantyú miatt a sütőben való használatra nem alkalmas.

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

Veszély - égési sérülések/tűz

- A serpenyő gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl a serpenyő aljánál.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik a serpenyő aljának átmérőjével. Ha a serpenyő alja túl kicsi, vagy a serpenyőt nem a főzőlap közepére helyezi, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli a serpenyőt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.
- Fontos:** Az indukciós főzőlapon mindig lassan kell a serpenyőt felmelegíteni, és soha nem szabad üresen felforrósítani.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza
- A serpenyőben lévő forró zsíradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsíradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsíradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn!
Ha a zsíradék meggyulladna, étolaj és zsír oltószáhhhoz megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.

Használat

- 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 karcolásokat okozhatnak, ha a serpenyő alá kerülnek.
- Használat előtt mindig hagyja jól megszáradni a serpenyő alját, különben felmelegítés közben pattogó hang hallható.
- A serpenyők erős mozgatás során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgását.
- A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a serpenyő aljára, és érem 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. 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 a főzés közben a folyadék teljesen elpárolog, az anyag túlhevüléséhez vezethet. A túlhevülés következtében a ser-

penyő tapadásmentes bevonata elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes hatás, és akár meg is rongálódhat. Jólal 300 °C feletti hőmérsékletek esetén egészséget károsító anyagok szabadulhatnak fel.

- A tálaláshoz a serpenyőt mindig egyenes, hőálló felületre helyezze.
- A fogantyú csavarja a használat során idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csavarhúzóval.

Javaslatok a tisztításhoz

- Tisztítsa meg a serpenyőt az első használat előtt, illetve minden használat után forró vízzel, mosogatószerrel és egy puha szivaccsal vagy hasznalóval. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
 - Ne hagyja a serpenyőt hosszabb ideig a vízben ázni. A fa fogantyú magába szívhatja a vizet.
 - A serpenyő mosogatógépben nem tisztítható.
 - A tisztításhoz ne használjon sűrűlőszert, acéldörzsít, szemszcs 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.
- Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, kérjük forduljon hozzánk bizalommal.

Paslanmaz çelikten yapılmış olan bu yüksek kaliteli tava gaz, elektrik, cam seramik ve induksiyonlu ocaklar için uygundur. Aşap kulbu nedeniyle fırında kullanıma uygun değildir. Enerji tasarrufu pişirme için tava tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma ve yangın tehlikesi

- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tavanın tabanından dışarı taşmamalıdır.
- İndüksiyon ocağında, tava tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçilmelidir. Eğer tava tabanı küçük gelirse ya da tava, pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse tava, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir. Ocağın modeline göre bir hata mesajı görüntülenebilir.
- Önemli:** Tavayı bir induksiyonlu ocakta her zaman yavaş yavaş ısıtın ve asla içi boşken ısıtmayın!
- İndüksiyonlu bir ocakta kullandığınızda, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alışılmamış sesler meydana gelebilir.

- Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın! Kızgın yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeyin. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınına, yemeklik yağ yangınlarının söndürülmesi için uygun olan bir yangın söndürücü ile söndürün.
- Tavayı temizlemeden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.

Kullanım

- Kullanımdan önce tava altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebelerin temizlenmesi sırasında ortaya çıkan kum tanelikleri, tava tabanının altına ulaşırca özellikle cam seramik ocaklarda çiziklere neden olabilir.
- Kullanımdan önce tava tabanını her zaman iyice kurutun, aksi takdirde ısıtırken çatırdama sesleri meydana gelebilir.
- Tavalara pişirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde de bırakabilir. Tavayı aşırı hareket ettirmekten kaçının.

- Yüksek değerli yapılmaz kaplama malzemenin yapışmasına veya yanmamasını sağlamak için. Kaplamanın korunması amacıyla pişirme sırasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece aşşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tavanın ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğru tavanın içinde kesmeyin.
- Tava yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değiş-tirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tavanın kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz etkilemez.
- Aşırı ısıtmadan kaçının: Boş durumda ısıtma sırasında veya ıdının sıvısı tamamen buharlaştığında malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda iç kaplamanın rengi bozulabilir, yapışma özelliği olumsuz etkilenir ve hatta yapılmaz kaplama hasar görebilir. 300 °C'nin çok üzerindeki sıcaklıklarda, sağlığı zararlı ayrışma parçaları açığa çıkabilir.
- Sıcak tavayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.
- Kapak tutamağının cıvatası kullanımını sonucu zamanla gevşeyebilir. İhtiyaç halinde cıvatayı uygun bir tornavida ile sıkın.

Bakım önerileri

- Tavayı ilk defa kullanmadan önce ve her kullanımdan sonra sıcak suyla yıkayın, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tavayı uzun süre suyun içinde bırakmayın. Aksi halde ahşap tutamağı şişebilir.
- Tava bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- 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.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.



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