



# Paslanmaz çelik ızgara seti

tr Ürün Bilgisi

## Değerli Müşterimiz!

Yeni ızgara seti 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiş olup, ideal ısı aktarımı sağlayan sandviç taban ile donatılmıştır.

Paslanmaz çelik kapağı ayrı şekilde ızgara ve servis tavası olarak kullanılabilir. Tırtıklı yapısı ideal fırın deneyimi sağlar. Bunun yanında görünür biçimde pişirmek ve servis etmek için cam kapağınız vardır.

ızgara seti gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda kullanabilirsiniz. Tencere maks. 180°C'ye kadar sıcaklıkta fırında kullanılabilir.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz

## Kullanım



### Yanma/haşlanma/yangın **UYARISI**

- Kullanım esnasında tencere ve kapak sıcak olur! Tencere, kapağı ve **tencere kulplarını da** sadece tencere tutacağı vb. ile tutun!
- Kapağı daima her iki taraftan eşit şekilde kaldırın ve çıkan sıcak buharın size doğru gelmemesine dikkat edin. Buhar nedeniyle kulplar aşırı ısınır - bu nedenle her zaman bir tutacak v.b. kullanın!
- Paslanmaz çelik kapağı ızgara yapmak için kullanırken tencerenin alt kısmını kapak olarak kullanmayın. Yoğuşan suyun damlaması nedeniyle haşlanma tehlikesi mevcuttur! Cam kapağı kullanın. Hem tencere hem de çelik kapak için uygundur.
- Gazlı ocak üzerinde kullanırken gaz alevleri tencere tabanının kenarlarından taşmamalıdır.
- Tencere veya paslanmaz çelik kapağı tersine çevirerek ızgara pişirme, ağır ateşte pişirme veya kızartma için kullandığınız durumlarda:  
Sıvı veya katı yağları ısıtırken tencerenin veya paslanmaz çelik kapağın üzerine **kapak yerleştirmeyin**. İçinde sıcak yağ olan tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın!  
Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır!  
Yağ yangınını, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.

### **DIKKAT** - Aşırı ısınmadan dolayı maddi hasar

- Boş halindeyken tencereyi veya paslanmaz çelik kapağı ısıtmayın, içerisinde bulunan sıvının tamamen buharlaşmasına izin vermeyin ve her ikisini de 180 °C ısıyı aşan fırına **yerleştirmeyin**. Aşırı ısı tencerenin/çelik kapağın malzemesinin renk değiştirmesine ve ayrıca tencerenin/çelik kapağın kalıcı olarak hasar görmesine neden olabilir.



Tencere ve paslanmaz çelik kapak - her paslanmaz çelik tencere gibi - yüksek sıcaklıklardan dolayı rengini değiştirebilir. Bu durum bir malzeme hatası değildir ve tencerenin ve paslanmaz çelik kapağın kalitesini veya fonksiyonunu kısıtlamaz.

- Kullanımdan önce tencere tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgesini tencere tabanı çapına göre seçerseniz enerji tasarruflu pişirme gerçekleştirirsiniz. Oval bir pişirme alanınız varsa bunu kullanın. Tencere veya paslanmaz çelik kapak doğru sıcaklığa ulaştığı an, sıcaklık ayarlayıcısını daha küçük bir seviyeye ayarlayabilirsiniz.
- İndüksiyon pişirme bölgesi, tencere tabanı çapına uygun şekilde seçilmelidir. Eğer tencere tabanı küçük gelirse ya da tencere, pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse tencere, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir. Pişirme alanı modeline göre hata mesajı meydana gelebilir.
- Bir indüksiyon pişirme alanı kullanımında, pişirme alanının elektromanyetik özelliğiyle alakalı olan alışılmadık sesler meydana gelebilir.
- Cam kapağı sert darbelerden vb. durumlardan korumak için dikkatli kullanın. Belirgin çizikleri veya çatlakları bulunan cam kapak kullanmayın, aksi takdirde cam kapak çatlayabilir.
- Cam kapağı soğuk su ile hızlı soğutmayın (termo şok).
- Pişirme ve temizleme sırasında, aşırı kirlenme varsa bile keskin kenarlı ya da sivri uçlu nesnelere kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Tuzu, sadece eş zamanlı karıştırarak sıcak suya ilave edin.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.
- Paslanmaz çelik kapağı ızgara olarak kullandığınızda tüm uyarılar bunun için de geçerlidir.

## Bakım önerileri

- **İlk kullanımdan önce** tencerenin ve çelik kapağının içinde su kaynatın.
- Tencere ve kapağı kullanımdan sonra sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yumuşak sünger vb. ile temizleyin.
- Tencere ve kapaklar, bulaşık makinesinde yıkanabildiği için bakımı özellikle kolaydır. Önerimiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklıklı bir ekonomik yıkama programı seçin. Bu sayede tencerenizi ve çevreyi korumuş olursunuz.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereyi ve kapakları temizledikten sonra hemen kurulaştırın.

Ürün numarası	Dolum miktarı	Taban çap ölçüsü
381 601	Tencere:	~ 2,9 L
	Paslanmaz çelik kapak:	~ 1,6 L

Ürün numaralarını tencere tabanında ve paslanmaz çelik kapağında da bulabilirsiniz!

Ürün ile ilgili sorularınız için bizimle iletişime geçin.  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)