

VARNING för brännskador!

- Stekpannan blir het när du använder den! Använd alltid grytlappar eller liknande när du ska ta i stekpannan, även till handtagen! Ställ inte stekpannan på en platta med för stor diameter, eftersom handtagen då kan bli glödheta. Detsamma gäller om stekpannan används i ugnen eller på grillen.
- När du använder stekpannan på en gasplatta får gaslågan inte sprida sig utanför stekpannans botten.

VARNING för brand

- Lämna aldrig en stekpanna med hett fett i utan uppsikt. Hett fett fattar lätt eld. Brandfara!
- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Explosionsrisk! Släck fettbränder med en fettbrandsläckare som är lämplig för släckning av brandhärdar med fett och olja.

VAR FÖRSIKTIG - materiella skador

- Tänk alltid på att stekpannan är tung när du använder den på en glaskeramik-häll. Sätt alltid ner stekpannan försiktigt. Flytta inte pannan fram och tillbaka över glaskeramikytan.
- Stekpannan är mycket hållbar. Om den dock faller i golvet eller utsätts för en hård stöt kan emaljbeläggningen skadas.
- Ställ alltid stekpannan på ett värmebeständigt underlag när den kommer direkt från spisen, grillen eller ugnen! Värmekänsliga ytor kan annars skadas.

Före första användningstillfället

- Diska stekpannan innan du använder den första gången. Använd hett vatten och lite diskmedel. Ta bort alla etiketter. Skölj pannan i rent vatten och torka av den tills den är torr.
- Se till att bottenytan av stekpannan och kokyten är rena.
- Du måste välja en induktionskokzon som motsvarar diametern på stekpannans botten. Om stekpannans botten är för liten eller om stekpannan inte placeras mitt på kokzonen kan det hända att kokzonen inte känner av stekpannan. Beroende på vilken kokplatta du använder kan det komma upp ett felmeddelande.
- När du använder en induktionshäll kan ovanliga ljud uppstå som härrör från hällens elektromagnetiska egenskaper.

När du använder stekpannan

Bryna kött:

1. Hetta upp stekpannan med lite fett i på spisplattans högsta läge. Vrid på pannan då och då för att fördela det smälta fettet.
 2. Lägg köttet utan salt och peppar i det **heta** fettet och tryck det mot stekpannans botten.
 - ▷ Sänk ev. värmen innan köttet bränns, beroende på vilket kött som tillagas, vilken tjocklek det har och vilken sorts spis du använder.
 3. Efter en liten stund får köttet en brynt yta: Köttet släpper av sig självt från pannans botten, så att du kan vända på det och bryna det på den andra sidan.
- Se till att stekpannan aldrig blir för varm. Var uppmärksam så att vätskan i stekpannan inte kokar bort helt. Pannan får bara stå på spisplattans högsta läge en kort stund när den används för att bryna kött enligt beskrivningen ovan.
 - Använd köksredskap av trä, värmebeständig plast eller silikon. Undvik metallredskap, skär inte direkt i stekpannan med kniv och använd inte heller skursvampar eller metallskrapor vid rengöring. Då kan emaljskiktet skadas.
 - Knacka inte av köksredskapen mot stekpannans förkromade kant.
 - Häll inte plötsligt kall vätska i pannan när den är het, och ställ den inte på en kall yta.

Efter användning

- Diska stekpannan efter användning med varmt vatten och lite diskmedel. Använd inte skursvampar.
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel och inte heller hårda borstar etc.
- Torka alltid av stekpannan direkt efter att den har diskats. Ställ inte undan stekpannan om den är fuktig.
- När något fastnar: Värm upp lite vatten i stekpannan. Tillsätt 2-3 teskedar salt eller bakpulver och koka upp blandningen. Diska sedan stekpannan på det sätt som beskrivs ovan.
- Stekpannan kan diskas i diskmaskin, men vi rekommenderar handdisk, eftersom det är skonsammare. På så vis bevaras den emaljerade ytans typiska glans.
- Skruvarna till handtaget kan lossna med tiden. Dra åt skruvarna med en passande stjärnskruvmejsel vid behov. Skruvarna får endast dras åt för hand.

Artikelnummer	Nettovikt	Bottendiameter
381 719	~ 2,5 kg	~ 22 cm

Artikelnumret står även på produktens botten!

Kontakta oss om du har frågor som gäller produkten.



www.tchibo.se/bruksanvisningar