

Denna högkvalitativa stekpanna i rostfritt stål kan användas på gas-, el-, glaskeramik- eller induktionsspisar. Stek energisnålt och välj en kokplatta som motsvarar bottenytans diameter. När stekpannan har uppnått den rätta temperaturen kan du reglera ner kokplattan.

**VARNING** för brännskador/brandfara

- Stekpannans handtag blir mycket varmt när du ställer produkten i ugnen! Använd alltid grytvantar när du tar i det.
  - Om du använder stekpannan på en gasspis får gaslågorna inte sticka ut från stekpannans botten.
  - Du måste välja ett induktionsfält som motsvarar diametern på stekpannans botten. Om stekpannans botten är för liten eller om stekpannan inte placeras mitt på induktionsfältet kan det hända att fältet inte känner av stekpannan. Beroende på vilken sorts spis du använder kan det komma upp ett felmeddelande. **Viktigt:** Värm alltid upp stekpannan långsamt om den används på ett induktionsfält, och aldrig i tomt skick.
  - Om du använder produkten på en induktions spis kan ovanliga ljud uppstå, som härrör från kokplattans elektromagnetiska egenskaper.
  - 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 brandhärddar med fett och olja.

**VAR FÖRSIKTIG** - risk för materiella skador

- Använd inte stekpannan vid över +180 °C ugnsvärme.

**Användningsanvisningar**

- Se till att både stekpannans botten och kokytan är rena. Låt alltid stekpannans botten torka ordentligt innan du använder produkten, eftersom det annars finns risk för knäppande ljud när pannan värms upp.
- Den högkvalitativa nonstick-beläggningen gör att maten inte fastnar eller bränns vid. Skydda beläggningen genom att inte använda vassa eller spetsiga föremål.
- Använd endast kökstillbehör i trä eller värmebeständig plast i stekpannan. Kökstillbehör i metall förkortar stekpannans livslängd och kan repa ytan. Skär inte direkt i stekpannan.
- Stekpannans utsida kan missfärgas av höga temperaturer. Detta är inget materialfel och påverkar inte stekpannans kvalitet och funktion.
- Undvik överhettning: Materialet kan överhettas när stekpannan värms utan innehåll eller om vätskan i maten som tillagas har förångats helt. Detta kan leda till missfärgning av den inre beläggningen samt att nonstick-egenskaperna påverkas.
- Ställ den heta stekpannan på ett jämnt, värmebeständigt underlag vid servering.
- Skruven till handtaget kan lossna lite med tiden. Dra åt skruven vid behov med hjälp av en lämplig skruvmejsel.

**Skötselråd**

- Diska stekpannan med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disksvamp eller liknande innan du använder den för första gången. Smörj nonstick-beläggningen efteråt t.ex. med en droppe matolja.
- Diska stekpannan med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disksvamp eller liknande efter användning. Stekpannan tål maskindisk och är alltså mycket lättskött. Vår rekommendation: använd ett flytande maskindiskmedel. Välj ett sparprogram på låg temperatur. Då skonar du både kokkärlet och miljön.
- Använd inte skurmedel, stålull, pulverdiskmedel eller ugnsgöringsmedel. Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål, inte ens om stekpannan är mycket smutsig.
- Torka av stekpannan så snart du har diskat den, så att den inte får fläckar.

Kontakta oss om du har frågor som gäller produkten.

Artikelnummer	Bottendiameter
322 611	Ø 20 cm
322 610	Ø 24 cm
322 609	Ø 28 cm

Artikelnumret står även på produktens botten!



[www.tchibo.se/bruksanvisningar](http://www.tchibo.se/bruksanvisningar)

**Artikelnummer: 322 611 / 322 610 / 322 609**

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.se](http://www.tchibo.se)