Tchibo

Servierpfanne mit Deckel
Serving pan with lid
Poêle à servir avec couvercle
Servírovací pánev s pokličkou
Patelnia do serwowania z pokrywką
Servírovacia panvica s pokrievkou
Tálalóserpenyő fedővel
Kapaklı servis tavası

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 113872HB43XXI · 2021-02

Diese hochwertige Pfanne aus hochwertigem Edelstahl ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochstellen geeignet. Sie ist auch für den Gebrauch im **Backofen bei max. 150 °C** 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.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Bei Gebrauch im Backofen verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl die Pfanne als auch die Griffe werden sehr heiß.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Pfannenbodens gewählt werden. Ist der Pfannenboden zu klein oder wird die Pfanne nicht mittig auf das Kochfeld gestellt, 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

- Beim Gebrauch insbesondere auf einem Glaskeramikkochfeld:
  - Der Pfannenboden und das Kochfeld müssen sauber sein. Öl, Staub, Salz, Zucker, Sandkörner (z.B. vom Gemüse putzen) oder Essensreste, können insbesondere Kratzer verursachen.
  - Durch starkes Bewegen der Pfanne oder durch schräges Aufsetzen der Pfanne auf dem Kochfeld, kann das Kochfeld zerkratzen.
- Die hochwertige Antihaftbeschichtung 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 außen 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 Antihaft-Eigenschaft sein.
- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Zum Gebrauch des Glasdeckels

- Bedenken Sie beim Anheben des Deckels, dass heruntertropfendes Kondenswasser zu Ölspritzern oder eventuellen Dampfaustritten führen kann.
- Handhaben Sie den Glasdeckel vorsichtig, um Schäden durch harte Stöße o.Ä. zu vermeiden. Benutzen Sie keinen Glasdeckel, der deutliche Kratzer oder Risse aufweist, da der Glasdeckel reißen könnte.
- Vermeiden Sie ein schnelles Abkühlen des Glasdeckels durch kaltes Wasser (Thermoschock).
- Die Griffschraube am Deckel kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf drehen Sie die Schraube mit einem passenden Schraubendreher fest. Ziehen Sie die Schraube aber nur handfest an.

Pflegetipps

- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Fetten oder ölen Sie die Innenseite danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Die Pfanne ist auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülreiniger. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont Ihr Kochgeschirr und die Umwelt.
- 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.

Artikelnummer
611 369

Pfannendurchmesser
Ø 28 cm

Bodendurchmesser
Ø 19,8 cm

This high-quality pan made from high-quality stainless steel is suitable for use on gas, electric, glass ceramic and induction stoves. It is also suitable for use in the **oven up to max. 150 °C.** Save energy by using the pan on a hotplate which matches the diameter of the pan base. As soon as the pan has reached the desired temperature, you can select a lower heat setting.

WARNING – risk of burns/fire

- When using in the oven, always use oven gloves or similar protection when handling the pan. Both the pan and the handles get very hot.
- When using a gas stove, the flames must not protrude out around the bottom 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 the pan unattended while it is filled with hot grease. Hot grease can ignite very easily. There is a risk of fire!
- Never try to extinguish burning grease with water. There is a risk of explosion! Put out a grease fire with a fire extinguisher that is suitable for extinguishing grease fires (caused by cooking oils or other cooking fats).
- Allow the pan to cool completely before cleaning it.

Using the pan

- Especially when using on a glass ceramic hob:
  - Make sure that both the hob and bottom of the pan are clean. Oil, dust, sugar, grains of sand (e.g. from cleaning vegetables) or food remains in particular can cause scratches.
  - Moving the pan with force or placing the pan on the hob at an angle may cause scratches on the hob.
- The high-quality non-stick coating ensures that nothing becomes stuck or burns onto the pan. In order to protect the coating, do not use any sharp or pointed objects when cooking.
- Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic in the pan. Metal cooking utensils shorten the service life of the pan and can scratch its surface. Do not cut anything directly in the pan.
- The outside of the pan could become discoulored due to high temperatures. This is normal and impairs neither the quality nor the function of the pan..
- Avoid overheating: Heating the pan while empty or until all liquid in the food being cooked evaporates can cause the material to overheat. This could result in discolouration of the inside of the pan or damage to the non-stick coating.
- Always place the hot pan on an even, heat-resistant surface or mat for serving.

Using the glass lid

- Please note when lifting the lid that condensation that drips down can lead to oil splashing or steam escaping.
- Take care when holding the handle to avoid damage caused by strong impact, etc. Do not use the glass lid if has significant scratches or cracks as the glass lid may break.
- Avoid cooling the glass lid quickly by putting it under cold water (thermal shock)
- The screw on the lid handle may loosen over time. If required, tighten the screw using a suitable screwdriver, but ensure it is only hand-tight.

Care information

- Before using for the first time, clean the pan with hot water, a little washing-up liquid and a soft sponge or similar. Then lightly grease the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- Clean the pan after every use with hot water, washing up-liquid and a soft sponge or similar. The pan is also dishwasher-safe and therefore particularly easy to clean. We recommend using a liquid dishwashing agent. Select an energy-saving setting with a low temperature. This helps to protect both your cookware and the environment.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powders or oven cleaners. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the pan is very dirty.
- Always dry the pan immediately after cleaning to avoid stains..

Do not hesitate to contact us if you have any questions about the product.

Product number
611 369

Pan diameter
Ø 28 cm

Base diameter
Ø 19.8 cm

Cette poêle de haute qualité en acier inoxydable de haute qualité convient à une utilisation sur des cuisinières à gaz, électriques, sur des plaques vitrocéramiques et à induction. Elle convient également à une utilisation **au four à une température maximale de 150 °C.** Faites des économies d'énergie en sélectionnant la plaque de cuisson en fonction du diamètre de 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 feu doux.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Si vous passez la poêle au four, utilisez toujours des maniques! La poêle et les poignées deviennent très chaudes!
- Si vous utilisez la poêle sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin 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. Il y a 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.

Utilisation

- Lors de l'utilisation, notamment sur une plaque de cuisson en vitrocéramique:
  - Le fond de la poêle et la plaque de cuisson doivent être propres. L'huile, la poussière, le sel, le sucre, les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) ou les résidus alimentaires, en particulier, peuvent provoquer des rayures.
  - Déplacer la poêle avec des mouvements brusques ou la poser en biais sur la plaque de cuisson peut provoquer des rayures sur celle-ci.
- 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.
- N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistants à la chaleur. Les ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface. De même, ne coupez jamais les aliments à même la poêle.
- La poêle est susceptible de se décolorer à l'extérieur, 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 chauffer la poêle à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériau. La couleur du revêtement intérieur 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.

Remarques concernant l'utilisation du couvercle en verre

- Lorsque vous soulevez le couvercle, pensez que les gouttes d'eau de condensation qui s'écoulent dans la poêle peuvent provoquer des projections d'huile, voire des jets de vapeur.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour éviter tout choc brutal ou autres qui pourrait l'endommager. N'utilisez pas le couvercle s'il présente des rayures importantes ou des fissures, pour éviter qu'il ne se brise sous l'effet de la chaleur.
- Ne refroidissez jamais brutalement le couvercle en verre à l'eau froide (choc thermique).
- La vis de la poignée du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis approprié, sans trop forcer.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge douce ou similaire. Graissez ou huilez légèrement l'intérieur, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Nettoyez la poêle après chaque utilisation avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce ou similaire. Cette poêle est lavable au lave-vaisselle, elle est donc d'entretien facile. Notre recommandation: utiliser un détergent liquide pour lave-vaisselle. Choisissez un programme de lavage économique à basse température qui vous permettra de ménager à la fois vos ustensiles de cuisine et l'environnement.
- 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.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Référence:
611 369

Diamètre de la poêle
Ø 28 cm

Diamètre de la base
Ø 19,8 cm

Tato kvalitní pánev z hodnotné ušlechtilé oceli je vhodná pro plynové, elektrické, sklokeramické a indukční sporáky. Je vhodná také k používání v **pečicí troubě do max. 150 °C**. Při smažení budete šetřit energií, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pánve. Jakmile pánev dosáhne správné teploty, můžete sporák nastavit na nižší stupeň.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Při používání v pečicí troubě používejte při manipulaci s pánví vždy chňapky! Pánev i rukojeti se silně zahřívají.
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Indukční plotýnku musíte zvolit podle průměru dna pánve. Pokud je dno pánve příliš malé nebo pánev není umístěna uprostřed plotýnky, nebude plotýnkou případně identifikována.
  Podle typu sporáku může případně dojít k chybovému hlášení.
  Důležité: Pánev zahřívejte na indukční varné desce vždy pomalu a nikdy ji nezahřívejte, pokud je prázdná.
- Při používání pánve na indukční plotýnce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.
- 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.
- Než začnete pánev čistit, nechte ji úplně vychladnout.

Používání

- Obzvláště při používání sklokeramického sporáku:
  - Dno pánve a varná deska musí být čisté. Olej, prach, sůl, cukr, zrníčka písku (např. z čištění zeleniny) nebo zbytky jídla mohou způsobit škrábance.
  - Silným pohybováním pánve nebo šikmým pokládáním pánve na varnou desku mohou vzniknou škrábance na varné desce.
- 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. Přímo v pánvi také nekrájejte.
- Působením vysokých teplot může pánev zvenčí změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nijak to nesnižuje 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.

Používání skleněné pokličky

- Při nadzvedávání pokličky dbejte na to, že zkondenzovaná voda, která z ní kape dolů, může vést ke stříkání oleje nebo případně k ucházení páry.
- Se skleněnou pokličkou zacházejte opatrně, abyste zabránili škodám způsobeným tvrdými nárazy apod. Skleněnou pokličku nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně.
- Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné pokličky studenou vodou (teplotní šok).
- Šroubek na úchytu pokličky se může během používání časem uvolnit. V případě potřeby šroubek opět dotáhněte vhodným šroubovákem. Šroubek ale utahujte jen silou ruky.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím omyjte pánev horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou a příp. lehce vnitřní stranu namažte tukem nebo ji naolejujte, např. kapkou stolního oleje.
- Po použití pánev umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem. Pánev je také vhodná do myčky nádobí, proto je velmi snadná na údržbu. Naše doporučení: Používejte tekutý prostředek na mytí nádobí. Vyberte úsporný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří kuchyňské nádobí a životní prostředí.
- 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 pánev ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Pokud máte k výrobku jakékoliv dotazy, můžete se na nás kdykoli s důvěrou obrátit.

Číslo výrobku
611 369

Průměr pánve
Ø 28 cm

Průměr dna pánve
Ø 19,8 cm

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/kılavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 611 369

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Państwa nowa, wysokiej jakości patelnia z wysokogatunkowej stali nierdzewnej nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych i ceramicznych płytach kuchennych.
Patelnia nadaje się również do użytku w piekarniku w **temperaturze do maks. 150°C**. Aby oszczędzać energię podczas smażenia, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy dna patelni. Gdy tylko patelnia osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchence mały płomień / niski stopień grzania.

OSTRZEŻENIE przed pożarem/oparzeniami

- Używając patelni w piekarniku, zawsze chwytać ją przez łapkę do garnków! Zarówno patelnia, jak i jej rączki nagrzewają się do wysokich temperatur.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomienie nie sięgały 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 płyty 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.
- Nie należy nigdy zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Nigdy nie próbować gasić płonącego tłuszczu wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia pożarów oleju i tłuszczów spożywczych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

Na temat użytkowania

- Szczególnie podczas użycia na ceramicznych płytach kuchennych:
  - Spód patelni oraz pole grzejne muszą być czyste. Szczególnie olej, kurz/pył, sól, cukier, ziarna piasku (pozostające np. po czyszczeniu warzyw) lub resztki jedzenia mogą powodować zarysowania.
  - Gwałtowne przesuwanie patelni lub ustawianie jej pod kątem na polu grzewczym może spowodować porysowanie pola grzewczego.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierać do patelni ani się przypalać. 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 kroić potraw bezpośrednio na patelni.
- Wskutek działania wysokich temperatur zewnętrzna powierzchnia patelni 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.

Na temat używania szklanej pokrywki

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące skropliny mogą spowodować pryskanie oleju lub ewentualnie wydzielanie pary.
- Podczas używania szklanej pokrywki należy zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych np. uderzeniami o twarde przedmioty. Nie należy używać pokrywki, która wykazuje widoczne zarysowania lub pęknięcia, ponieważ może ona w każdej chwili ulec rozbiciu.
- Należy unikać szybkiego schładzania szklanej pokrywki zimną wodą (ryzyko szoku termicznego).
- Z czasem śruba uchwytu pokrywki może się poluzować. W razie konieczności dokręcić śrubę przy użyciu odpowiedniego śrubokrętu. Należy ją jednak dokręcić tylko siłą ręki.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem umyć patelnię przy użyciu gorącej wody, płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki itp. Po wyczyszczeniu nasmarować lub naoliwić powłokę antyadhezyjną (np. kroplą oleju spożywczego).
- Po użyciu czyścić patelnię miękką gąbką itp. w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że jej pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Zalecamy używanie płynu do zmywarek, a w zmywarce wybieranie programu ekonomicznego z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne oraz środowisko.
- 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.

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

Nr artykułu
611 369

Średnica patelni
Ø 28 cm

Średnica dna patelni
Ø 19,8 cm

Táto kvalitná panvica z kvalitnej ušľachtilej ocele je vhodná na plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné varné dosky.
Je vhodná aj na použitie **v rúre na pečenie do teploty max. 150 °C.**
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 a požiarom

- Pri používani v rúre na pečenie používajte pri manipuláciu s panvicou vždy chňapky! Horúca bude nielen panvica, ale aj rukoväte.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.
- Indukčná varná doska musí zodpovedať priemeru dna panvice. Ak je dno panvice príliš malé, alebo panvica nie je položená v strede varnej dosky, je možné, že ju varná doska nerozpozná. V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam. Dôležité: Na indukčných varných doskách zohrievajte panvicu vždy pomaly a nikdy nie v prázdnom stave.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžu vzniknúť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlatnosťami 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. Inak 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 riadu

- Obzvlášť pri používaní na sklokeramických varných doskách:
  - Dno panvice a varná doska musia byť čisté. Olej, prach, soľ, cukor, zrnká piesku (napr. z čistenia zeleniny) alebo zvyšky jedla môžu zapríčiniť vznik škrabancov.
  - Silnými pohybmi panvice alebo šikmým položením panvice na varnú dosku sa varná doska môže poškriabať.
- Kvalitná nepriľnavá vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripálilo.
  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 zvonka 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 antiadhéznej vrstvy.
- Na servírovanie položte horúcu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.

O používaní sklenenej pokrievky

- Nezabúdajte, že po zdvihnutí pokrievky môže kvapkajúca kondenzovaná voda spôsobiť vystreknutie oleja, resp. dôjde k uvoľneniu pary.
- So sklenenou pokrievou zaobchádzajte opatrne, aby ste sa vyhli poškodeniu v dôsledku tvrdých nárazov a pod. Nepoužívajte sklenenú pokrievku, ktorá je viditeľne poškrabaná alebo prasknutá, mohla by sa rozbiť.
- Zabráňte prudkému ochladeniu sklenenej pokrievky studenou vodou (tepelný šok).
- Skrutka držadla na pokrievke sa používaním môže časom uvoľniť. V prípade potreby dotiahnite skrutku vhodným skrutkovačom. Skrutku však doťahujte len ručne.

Rady na ošetrovanie

- Pred prvým použitím vyčistite panpvicu horúcou vodou, prostriedkom na čistenie riadu a mäkou hubkou a pod. Potom vnútornú stranu trochu vymastite alebo naolelujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Po použití panvicu umyte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod. Panvica je vhodná aj do umývačky riadu, je teda obzvlášť nenáročná na ošetrovanie.
  Naše odporúčanie: Používajte tekutý prostredok do umývačky riadu. Voľte úsporný program s nízkou teplotou. Chránite tým svoj kuchynský riad i životné prostredie.
- 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 zakaždým hneď osušte, aby sa na nej nevytvorili fľaky.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Číslo výrobku
611 369

Priemer panvice
Ø 28 cm

Priemer dna
Ø 19,8 cm

Ez a kiváló minőségű nemesacél serpenyő gáz, villany, üvegkerámia és indukciós tűzhelyen használható. **Max. 150 °C-ig a sütőben** való használatra is 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.

VIGYÁZAT – égési sérülések/tűzveszély

- Ha a serpenyőt sütőben használja, akkor mindig használjon edényfogót vagy hasonlót!
  A serpenyő és a fogantyúk is nagyon felforrósodnak.
- A serpenyő gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl a serpenyő aljánál.
- Indukciós tűzhelyen a főzőlap méretének meg kell egyeznie a serpenyő aljának a méretével. Ha túl kicsi a serpenyő alja vagy nem teljesen középre állította a főzőlapon, akkor a főzőlap esetleg nem ismeri fel az edényt. A tűzhely fajtájától függően adott esetben hibajelzés látható.
  Fontos: A serpenyőt egy indukciós főzőlapon mindig lassan és soha ne üresen melegítse fel.
- Indukciós tűzhelyen való használat során szokatlan hangok hallatszanak, amelyek a tűzhely elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- 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 tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.

Használat

- Használat közben különösen üvegkerámia főzőfelületen ügyeljen a következőkre:
  - A serpenyő alja és a főzőfelület legyen tiszta. Olaj, por, só, cukor vagy homokszemcsék (pl. a zöldségtisztításból visszamaradt) karcolásokat okozhatnak.
  - A serpenyő intenzív mozgatása vagy ferde elhelyezése megkarcolhatja a főzőlapot.
- A kiváló minőségű, tapadásmentes kerámiabevonatnak 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 segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök csökkentik a serpenyő élettartamát 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 tálaláshoz a serpenyőt mindig egyenes, hőálló felületre helyezze.

Az üvegfedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecsepegő kondenzvíz következtében a zsiradék fröccsenhet ki, vagy esetleg gőz távozhat a serpenyőből.
- Az üvegfedővel óvatosan bánjon, hogy elkerülje az erős ütődésekből vagy hasonló sérülésekből keletkező károkat. Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (sokkolás). Az erősen megkarcolódott vagy megrepedt fedő nem használható, mivel eltörhet.
- Kerülje el az üvegfedő hideg vízzel történő, hirtelen lehűtését.
- A fedél fogantyúját tartó csavar idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csavarhúzóval. A csavart csak kézzel húzza szorosra.

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.
- Minden használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel, kímélő mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval.
  A serpenyő tisztítható a mosogatógépben is, tehát különösen könnyen kezelhető. Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószert használjon, és energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal, ez kíméli az edényt és a környezetet is.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószert, acéldörzsit, 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.

Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, kérjük forduljon hozzánk bizalommal.

Cikkszám
611 369

Serpenyő átmérője
Ø 28 cm

Alj átmérője
Ø 19,8 cm

Paslanmaz çelikten yapılmış olan bu yüksek kaliteli tava gaz, elektrik ve cam seramik ocaklar için uygundur. Tava **maks. 150 °C sıcaklıkta fırında** kullanımı içinde uygundur. Enerji tasarruflu pişirme için tava tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/yangın UYARISI

- Fırında kullanım sırasında tavayı tutarken her zaman tutacak kullanın! Hem tava hem de kulpları çok ısınır.
- 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 indüksiyonlu 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 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.
- Tavayı temizlemeden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.

Kullanım

- Özellikle bir seramik ocağın üzerinde kullandığınızda:
  - Tava tabanı ve pişirme alanı temiz olmalıdır. Yağ, toz, tuz, şeker, kum taneleri (örn. temizlenen sebzelerden) veya yiyecek artıkları özellikle çizilmelere neden olabilir.
  - Ocak üzerinde tavanın güçlü bir şekilde hareket ettirilmesi veya tavanın ocağa eğik olarak yerleştirilmesi nedeniyle ocak çizilebilir.
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasını veya yanmamasını sağlar.
  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 çizebilir.
  Pişirdiklerinizi doğrudan tavanın içinde kesmeyin.
- Tavanın dışı yüksek sıcaklık nedeniyle renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tavanın kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz 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.

Cam kapağın kullanımı

- Kapağı kaldırırken su damlacıklarının tavaya düşmesi sonucu yağların sıçrayabileceğini veya buhar çıkabileceğini unutmayın.
- Sert darbeler vb. sonucu kapağa hasar vermemek için cam kapağı kullanırken dikkatli olun.
  Üzerinde çizikler veya çatlaklar olan cam kapakları kullanmayın, aksi halde cam kapak kırılabilir.
- Cam kapağın soğuk su nedeniyle çok hızlı şekilde soğumasını önleyin (termoşok).
- Kapaktaki kulp vidası kullanım sırasında zamanla gevşeyebilir. İhtiyaç halinde vidayı uygun bir tornavida ile sıkın. Fakat vidayı sadece elle sıkın.

Bakım önerileri

- İlk kullanımdan sonra tavayı sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı, örn. sıvı yağ ile biraz yağlayın.
- Her kullanımdan sonra tavayı sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Tava bulaşık makinesinde de yıkanabildiği için bakımı özellikle kolaydır. Önerilerimiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede tavayı ve çevreyi korumuş olursunuz.
- 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 başvurunuz.

Ürün numarası
611 369

Tava çapı
Ø 28 cm

Taban çapı
Ø 19,8 cm