



Aluminium-Pfanne

Aluminium Frying Pan

Poêle en aluminium

Hliníková pánev

Patelnia aluminiowa

Hliníková panvica

Alumínium serpenyő

Alüminyum tava

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

Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

Ihre neue Pfanne aus Aluminium nimmt die Herdwärme schnell auf und verteilt sie gleichmäßig. Die Pfanne ist innen mit einer Antihaft-Beschichtung versehen – ideal für fettarmes Braten und leichtes Reinigen.

Der mitgelieferte Pfannenwender lässt sich bequem auf dem Griff ablegen.

Die Pfanne ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Pfanne und Glasdeckel sind auch für den Gebrauch im Backofen bei max. 150 °C geeignet.
Für Induktionskochstellen ist die Pfanne nicht geeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Artikel und einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Beim Gebrauch im Backofen verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl Pfanne, Deckel als auch der Griff werden sehr heiß.
 - Die Pfanne wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Pfanne, aber auch Griff und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an!
 - Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
 - 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.
-
- 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 Glaskeramikkochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Pfannenboden gelangen.
 - Töpfe und Pfannen können auch durch starkes Bewegen auf Glaskeramikkochstellen Spuren hinterlassen. Hantieren Sie daher vorsichtig mit dem Kochgeschirr.
 - 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.
 - 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 den mitgelieferten Küchenhelfer oder 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 sowie die Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft sein.



Der Pfannenwender ist bis 210 °C hitzebeständig. Bei Verwendung von Öl kann diese Temperatur unter Umständen überschritten werden. Lassen Sie den Pfannenwender deshalb niemals in der heißen Pfanne liegen. Verwenden Sie ihn maximal 20 Sekunden in der Pfanne. Nehmen Sie den Pfannenwender ab, bevor Sie die Pfanne in den Ofen stellen.

- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht in der Pfanne auf, da sie die Antihftbeschichtung beschädigen können.

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. Vermeiden Sie ein schnelles Abkühlen des Glasdeckels durch kaltes Wasser (Thermoschock). Benutzen Sie den Glasdeckel nicht, wenn er deutliche Kratzer oder Risse aufweist, da der Glasdeckel reißen kann.
- Die Griffschraube am Deckel kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf ziehen Sie die Schraube mit einem passenden Schraubendreher handfest nach.

Pflege tipps

- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihftbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Pfanne, Deckel und Pfannenwender sind auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülmittel. 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.

Dear Customer

en

Your new aluminium frying pan rapidly conducts heat from the stove and distributes it evenly. The pan has a non-stick coating on the inside, making it ideal for low-fat cooking and easy cleaning.

The spatula provided can be placed onto the handle when not in use.

The frying pan is suitable for use with gas, electric and glass ceramic hobs. The frying pan and glass lid are also suitable for use in the oven up to max. 150 °C.
The frying pan is not suitable for use with induction hobs.

We hope you enjoy using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team



WARNING - risk of burns/fire

- When using it in the oven, always use a tea towel or oven gloves when handling the pan! The pan as well as its lid and handle can become very hot.
 - The frying pan becomes very hot during use! Only touch the pan - as well as the handle and the lid - with oven gloves or similar protection!
 - If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude around the base of the pan.
 - Never leave a pan with hot oil/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.
 - Leave the pan to cool down completely before cleaning it.
-
- 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 ceramic hobs if they get underneath the base of the pan.
 - Pots and pans may leave marks when moved around on glass ceramic hobs. For this reason, take care when handling the pan.
 - You can save energy when frying by choosing a hob ring that matches the diameter of the base of your pan. As soon as the pan has reached the right temperature, you can turn the hob down to a lower setting.
 - The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick to or burn the pan. To protect this coating, do not use sharp or pointed cooking utensils when cooking. Only use the utensils provided when cooking with the pan, or other utensils made of wood or heat-resistant plastic. Metal utensils will shorten the service life of the pan and may scratch the surface. Food should not be cut directly inside the pan.



The pan may discolour when used at high temperatures. This does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the product.

- Avoid overheating: the pan can overheat if heated when empty, or if the liquid of the food being cooked evaporates completely. This may cause the inner coating to discolour and may impair the non-stick properties of the pan.



The spatula is heat-resistant up to 210 °C. When using oil, the pan may exceed this temperature. Therefore, never leave the spatula lying in the frying pan while it is hot. Use the spatula in the pan for no longer than 20 seconds at a time. Remove the spatula from the frying pan before placing the pan into the oven.

- Do not add salt until the water is hot, and always stir while adding.
- For serving, always place the pan on an even, heat-resistant mat.
- Do not store food in the pan as this may damage the non-stick coating on the inside.

Using the glass lid

- Please keep in mind when lifting the lid that condensation may drip from it, causing oil to splash or steam to escape.
- Handle the glass lid with care to prevent damage caused by hard impacts, etc.
Do not rapidly cool down the glass lid using cold water (thermal shocking). Do not use the glass lid if it shows significant scratches or signs of cracking as this could cause the lid to smash.
- The handle screw on the lid can loosen with use over time.
If necessary, retighten the screw using a suitable screwdriver.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pan before using it for the first time. Then lightly coat the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- After use, clean the pan with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
- The pan, lid and spatula are dishwasher-safe, making them particularly low-maintenance. We recommend that you use liquid dishwasher detergent. Choose an economy cycle with a low temperature. This will protect your cooking utensils and the environment.
- 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 frying pan immediately after use to avoid marks and smears.

Chère cliente, cher client!

fr

Votre nouvelle poêle en aluminium absorbe rapidement la chaleur et la répartit uniformément. Son revêtement antiadhésif est idéal pour une cuisson avec peu de matière grasse et facilite le nettoyage.

Elle est fournie avec une spatule qui se pose très facilement sur la poignée.

Cette poêle est adaptée aux tables de cuisson à gaz, électriques et vitrocéramiques. La poêle et le couvercle en verre peuvent également être utilisés au four à une température max. de 150 °C. Cette poêle ne convient pas aux plaques à induction.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo



AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Si vous passez la poêle au four, utilisez toujours des maniques! La poêle, le couvercle et la poignée deviennent très chauds.
 - Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la poêle, la poignée et le couvercle!
 - 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.
 - 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.
-
- 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.
 - Les casseroles et les poêles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Manipulez-les donc avec précaution.
 - 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.
 - 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 l'ustensile fourni ou 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 sous l'effet des 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.



La spatule résiste à la chaleur jusqu'à 210 °C. L'huile peut parfois dépasser cette température. Ne laissez donc jamais la spatule dans la poêle chaude. Utilisez-la au maximum 20 secondes dans la poêle. Retirez la spatule avant de mettre la poêle au four.

- Lorsque vous ajoutez du sel dans de l'eau chaude, faites-le toujours en remuant.
- Pour servir lorsque la poêle est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne gardez pas les aliments dans la poêle, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

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.
Ne refroidissez jamais brutalement le couvercle en verre à l'eau froide (choc thermique). N'utilisez pas le couvercle en verre s'il présente des rayures marquées ou des fissures, car il pourrait se fendre.
- La vis de la poignée du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez-la avec un tournevis approprié, sans trop forcer.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle. Beurrez ou huilez ensuite légèrement le revêtement antiadhésif, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Après utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
- La poêle, le couvercle et la spatule peuvent également passer au lave-vaisselle et sont donc faciles d'entretien. Notre recommandation: utilisez un nettoyeur liquide pour lave-vaisselle. Choisissez un programme de lavage économique à basse température qui vous permettra de ménager à la fois vos poêles et l'environnement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ni de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant pour nettoyer l'article, même en cas de fortes salissures.
- Séchez la poêle tout de suite après le nettoyage pour éviter la formation de taches.

tato nová pánev z hliníku nejen rychle absorbuje teplo sporáku, ale také ho rovnoměrně rozvádí. Pánev je vybavena nepřilnavým povrchem – ideální na smažení bez tuku a snadné čištění.

Příloženou obracečku lze snadno položit na rukojeť.

Tato pánev je vhodná pro plynové, elektrické sporáky a sporáky se sklokeramickou deskou.

Pánev i skleněná poklice jsou vhodné také k používání v troubě do max. 150 °C.

Pro indukční plotýnky se pánev nehodí.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Při používání v pečici troubě používejte při manipulaci s pánví vždy chňapky! Jak pánev, tak i poklice a rukojeť jsou velmi horké.
 - Pánev se za provozu zahřívá! Dotýkejte se pánve, rukojeti a pokličky pouze chňapkou apod.!
 - Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno pánve.
 - Nenechávejte pánev s horkým tukem 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.
-
- Před použitím dbejte na to, aby dno pánve a varná deska byly čisté. Když se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
 - Na sklokeramické varné desce mohou hrnce a pánve vlivem silných pohybů zanechávat stopy. S nádobím proto manipulujte opatrně.
 - Při smažení budete šetřit energií, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pánve. Jakmile pánev dosáhne správné teploty, můžete sporák nastavit na nižší stupeň.
 - Kvalitní nepřilnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. Uvnitř pánve používejte výhradně dodané kuchyňské náčiní nebo kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pánve a může poškrábát jeho povrch. Přímo v pánvi také nic nekrájejte.



Působením vysokých teplot může pánve 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.



Obracečka je žáruvzdorná do 210 °C. Při používání oleje může být tato teplota překročena. Nenechávejte obracečku nikdy v horké pánvi. Používejte ji v pánvi maximálně 20 sekund. Než budete pánve dávat do trouby, obracečku vždy odstraňte.

- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horkou pánve vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.
- Neuchovávejte potraviny v pánvi, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

K 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. Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné pokličky studenou vodou (teplotní šok). Skleněnou pokličku nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně.
- Šroubek na úchytu pokličky se může během používání časem uvolnit. V případě potřeby šroubek pevně ručně dotáhněte vhodným šroubovákem.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím vyvařte pánve vodou. Potom nepřilnavý povrch lehce namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Po použití pánve umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbou apod.
- Pánve, poklice a obracečka jsou vhodné také do myčky. Jejich údržba je tedy obzvlášť snadná. Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky 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 pánve vždy ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Państwa nowa patelnia z aluminium szybko pochłania ciepło kuchenki i równomiernie je rozprowadza. Patelnia jest powleczone powłoką antyadhezyjną, umożliwiającą smażenie na minimalnych ilościach tłuszczu i ułatwiającą czyszczenie.

Dostarczoną w zestawie łopatkę do patelni można wygodnie umieścić na uchwycie.

Patelnia przeznaczona jest do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na szklano-ceramicznych płytach kuchennych. Patelnia oraz szklana pokrywa nadają się również do użytku w piekarniku w temperaturze do maks. 150°C.

Patelnia nie nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu i... smacznego!

Zespół Tchibo



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Używając patelni w piekarniku, zawsze chwytać ją przez łapkę do garnków! Zarówno patelnia wraz z uchwytem, jak i pokrywa nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur.
- Podczas użytkowania patelnia nagrzewa się do wysokich temperatur. Patelni, jej uchwytu oraz pokrywki dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- 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 olejów i tłuszczów spożywczych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Przed użyciem upewnić się, że spód patelni oraz płyta kuchenna są czyste. Sól, cukier lub ziarna psianki, pozostałe np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Gwałtowne przemieszczanie garnków oraz patelni po szklano-ceramicznych płytach kuchennych może spowodować pozostawienie śladów. Z tego względu należy ostrożnie obchodzić się z naczyniami.
- Aby oszczędzać energię podczas smażenia, należy dobrać średnicę pola grzejnego płyty kuchennej odpowiednio do średnicy dna patelni. Gdy tylko patelnia osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierało do patelni ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas gotowania ostrych ani spiczastych przedmiotów. Wraz z patelnią używać wyłącznie dołączonego do zestawu przyboru kuchennego lub 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 patelnia 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.
-  Łopátka do patelni jest odporna na temperatury do 210°C. W przypadku stosowania oleju ta temperatura może zostać przekroczona. Z tego względu nie wolno nigdy zostawiać łopátki w gorącej patelni. Należy używać jej na patelni przez maksymalnie 20 sekund. Przed włożeniem patelni do piekarnika należy wyjąć z niej łopátkę.
- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Serwując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Nie wolno przechowywać produktów spożywczych w patelni, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej.

Uwagi dotyczące 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. Należy unikać szybkiego schładzania szklanej pokrywki zimną wodą (ryzyko szoku termicznego). Nie należy używać pokrywki, jeżeli wykazuje widoczne zarysowania lub pęknięcia, ponieważ może ona w każdej chwili ulec rozbiciu.
- Z czasem śruba uchwyty pokrywki może się poluzować. W razie konieczności dokręcić śrubę przy użyciu odpowiedniego śrubokręta.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem zagotować w patelni wodę. Następnie natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju jadalnego.
- Po użyciu czyścić patelnię miękką gąbką itp. w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Patelnia, pokrywka i łopátka nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że ich 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.

Vaša nová panvica z hliníka nielenže rýchlo absorbuje teplo zo sporáka, ale ho aj rovnomerne rozdeľuje. Panvica má na vnútorných plochách antiadhéznú vrstvu – ideálne riešenie na tepelnú úpravu bez tukov a jednoduché čistenie.

Pribalená obracačka sa dá pohodlne uložiť na rukoväť.

Panvica je vhodná na použitie na plynových, elektrických a sklokeramických varných doskách.

Panvica a sklenená pokrievka sú vhodné aj na použitie v rúrach na pečenie do max. 150 °C.

Panvica nie je vhodná na indukčné varné dosky.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Pri varení v rúre na pečenie používajte na manipuláciu s panvicou vždy chňapky! Nielen panvica, pokrievka, ale aj rukoväť sú veľmi horúce.
- Táto panvica sa počas používania zohreje a je horúca! Panvicu, ako aj rukoväť a pokrievku chytajte iba pomocou chňapiek a pod.!
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.
- 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 tuku, haste hasiacim prístrojom, ktorý je vhodný na hasenie horiacich jedlých olejov a jedlých tukov.
- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.
- 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.
- Hrnce a panvice môžu pri intenzívnych pohyboch zanechať stopy na sklokeramických varných doskách. S kuchynským riadom preto manipulujte opatrne.
- Úsporu energie dosiahnete výberom varného poľa sporáka, ktoré zodpovedá priemeru dna panvice. Len čo panvica dosiahne správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.
- Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu nepriľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Panvicu používajte výlučne s pribalenými kuchynskými pomôckami alebo s kuchynskými pomôckami z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské pomôcky z kovu skraccujú životnosť panvice a môžu 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 vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie vnútornej povrchovej vrstvy, ako aj poškodenie antiadhézne vrstvy.
-  Obracačka je žiaruvzdorná do 210 °C. Pri použití oleja sa môže za určitých okolností táto teplota prekročiť. Obracačku preto nenechávajte ležať v horúcej panvici. V panvici ju používajte maximálne 20 sekúnd. Pred vložením panvice do rúry na pečenie ju vždy vyberte.
- Soľ pridávajte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Na servírovanie položte horúcu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.
- Potraviny nechovávajte v panvici, pretože sa antiadhézna vrstva môže poškodiť.

O používaní sklenenej pokrievky

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

Rady na ošetrovanie

- Vyvarťte panvicu pred prvým použitím vodou. Antiadhéznú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Po použití panvicu umyte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod.
- Panvica, pokrievka a obracačka sú vhodné na umývanie v umývačke riadu a teda umožňujú jednoduché ošetrovanie. Naše odporúčanie: Používajte do umývačky riadu tekutý čistiaci prostriedok. 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 vždy hneď osušte, aby sa na nej nevytvorili fláky.

Alumíniumból készült új serpenyője gyorsan felveszi a tűzhely hőjét, és egyenletes hőeloszlást biztosít. A serpenyő belseje tapadásmentes bevonattal van ellátva, ezért ideális a zsírszegény sütéshez, és könnyű tisztítani.

A mellékelt fordítólapátot kényelmesen a nyélre lehet helyezni.

A serpenyő gáz, villany és üvegkerámia főzőlapon is használható. A serpenyő és az üvegfedő sütőben is használható, max. 150 °C-ig. Indukciós főzőlapon nem használható!

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában, és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- A serpenyő sütőben való használata esetén mindig használjon edényfogót, amikor megfogja a serpenyőt! A serpenyő, a fedő és a nyél is nagyon felforrósodik.
- A serpenyő használat közben forró! A serpenyőt, a nyelét és a fedőt is csak edényfogó ruhával vagy hasonló fogja meg!
- A serpenyő gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl a serpenyő aljánál.
- 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 az olaj meggyulladna, az eloltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen a kerámialapos főzőlapon karcolásokat okozhatnak, ha a serpenyő alá kerülnek.
- Az edények és serpenyők intenzív mozgítás során nyomot hagyhatnak az üvegkerámia főzőfelületen. Bányon óvatosan a főzőedényekkel.
- Az energiatakarékos sütés érdekében, válasszon a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor a serpenyő elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.
- A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a termék aljára, és nem ég le. A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tisztításához. A serpenyőben csak a mellékelt eszközöket, vagy fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök csökkentik a serpenyő élettartalmát és megkarcolhatják a felületét. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.



A serpenyő nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja a serpenyő minőségét és funkcióját.

- Kerülje a serpenyő túlhevítését: az üres serpenyő melegítése, illetve, ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog a serpenyőből, túlhevüléshez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes bevonat hatása.



A fordítólapát 210 °C-ig hőálló. Olaj használata esetén bizonyos körülmények között előfordulhat ennek a hőmérsékletnek a túllépése. Éppen ezért soha ne hagyja a fordítólapátot a forró serpenyőben. Legfeljebb 20 másodpercig használja a serpenyőben. Vegye le a fordítólapátot a nyélről, mielőtt a serpenyőt a sütőbe helyezné.

- Forró vízbe csak egyidejű kevergetés mellett tegyen sót.
- A tááláshoz a serpenyőt mindig egy egyenes, hőálló felületre helyezze.
- Ne tároljon ételt a serpenyőben, mert ez megrongálhatja a tapadásmentes bevonatot.

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.
- A fogantyúkat tartó csavar idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csavarhúzóval.

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.
- Használat után forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal tisztítsa meg a serpenyőt.
- A serpenyő, a fedő és a fordítólapát mosogatógépben is tisztíthatók, tehát különösen könnyen kezelhetők. Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószerrel használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyeződés esetén se.
- A foltok elkerülése érdekében tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

Değerli Müşterimiz!

tr

Alüminyumdan üretilmiş yeni tavanız ocakta hızlı bir şekilde ısınır ve ısıyı eşit şekilde dağıtır. Tavanın iç kısmına yapışmaz kaplama uygulanmıştır – yağsız kızartma ve kolay temizlik için ideal.

Birlikte teslim edilen spatula, kulpun üzerine kolayca yerleştirilebilir.

Bu tava gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklar için uygundur. Tava ve cam kapak, ayrıca maks. 150 °C sıcaklıkta fırında kullanım için de uygundur.
Bu tava induksiyon ocakları için uygun değildir.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



Yanma/yangın **UYARISI**

- Fırında kullanım sırasında tavayı tutarken her zaman tutacak kullanın!
Tava, kapak ve kulp aşırı ısınır.
- Kullanım esnasında tava çok ısınır! Tavayı, kulpunu ve kapağını sadece mutfak beziyle vb. tutun!
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tavanın tabanından dışarı taşmamalıdır.
- 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.
- Kullanımdan önce tava altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebzelerin temizlenmesi sırasında ortaya çıkan kum tanecikleri, tava tabanının altına ulaşırsa özellikle cam seramik ocaklarda çiziklere neden olabilir.
- Tencere ve tavalar, cam seramik ocakların üzerinde kuvvetli bir şekilde hareket ettirildiğinde de iz bırakabilir. Bu nedenle pişirme kaplarını dikkatli kullanın.
- 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.
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına veya yanmamasını sağlamaktadır. Kaplamanın korunması amacıyla pişirme sırasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Tavadaki sadece birlikte teslim edilen mutfak gereçlerini veya ahşap veya ısıya dayanıklı plastikten yapılmış mutfak gereçlerini kullanın. Metal mutfak gereçleri, tavanın ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tavanın içinde kesmeyin.



Tava yüksek sıcaklıklardan dolayı renk deęiřtirebilir. Bu bir malzeme hatası deęildir ve tavanın kalitesini ve fonksiyonunu etkilemez.

- Ařırı ısıtmadan kaçıının: Boř durumda ısıtma sırasında veya gıdanın sıvısı tamamen buharlařtıęında malzeme ařırı ısınabilir. Bunun sonucunda i kaplamanın rengi deęiřebilir ve aynı řekilde yapışmaz özellięi de bozulabilir.



Spatula maks. 210  C ısıya dayanıklıdır. Yaę kullanıldığında bu sıcaklık belirli kořullar altında ařılabilir. Bu nedenle spatulayı asla sıcak tavada bırakmayın. Tava içerisinde maksimum 20 saniye kullanın. Tavayı fırına yerleřtirmeden önce spatulayı karın.

- Sıcak suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıştırın.
- Sıcak tavayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleřtirin.
- Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceęi için yiyecekleri tavada saklamayın.

Cam kapaęın kullanımı

- Kapaęı kaldırırken su damlacıklarının tavaya düřmesi sonucu yaęların sıçrayabileceęini veya buhar çıkabileceęini unutmayın.
- Sert darbeler vb. sonucu kapaęa hasar vermemek için cam kapaęı kullanırken dikkatli olun. Cam kapaęın soęuk su nedeniyle çok hızlı řekilde soęumasını önleyin (termořok). zerinde çizikler veya çatlaklar olan cam kapaęı kullanmayın, aksi halde cam kapak kırılabilir.
- Kapaktaki kulp cıvatası kullanım sırasında zamanla gevřeyebilir. Gerekirse cıvatayı uygun bir tornavidayla iyice sıkıştırın.

Bakım nerileri

- Tavayı ilk kullanımdan önce içine su koyarak kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yaęlayın, örn. sıvı yaę ile.
- Tavayı kullandıktan sonra sıcak su, bulařık deterjanı ve yumuřak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Tava, kapak ve spatula bulařık makinesinde de yıkanabilir ve bakımı son derece kolaydır. Tavsiyemiz: Sıvı bulařık deterjanı kullanın. Düřük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede piřirme kaplarınız ve vre korunur.
- Temizleme için ařındırıcı, elik yn, toz bulařık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok kirli olsa bile keskin veya sivri nesneleri asla kullanmayın.
- Lekelerin oluřmasını önlemek için tavayı temizledikten sonra hemen kurulayın.



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

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

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

Artikelnummer

Product number

Référence

Číslo výrobku

Numer artykułu

Číslo výrobku

Cikkszám

Ürün numarası

381 716

Füllmenge

Capacity

Contenance

Objem

Pojemność

Plniace množstvo

Úrtartalom

Dolum Miktarı

2,7 L

Bodendurchmesser

Diameter of base

Diamètre de la base

Průměr dna

Średnica dna

Priemer dna

Az edény aljának átmérője

Taban çap ölçüsü

Ø 17 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

The product number can also be found on the base of the frying pan!

La référence figure également sur la base de la poêle!

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Numer artykułu znajduje się również na dnie patelni!

Číslo výrobku nájdete na dne panvice!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tava tabanında da bulabilirsiniz!