

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
685 828	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
685 826	Ø 24 cm	Ø 18,4 cm
685 822	Ø 28 cm	Ø 22,5 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

de Produktinformation

Diese hochwertige Pfanne aus Aluminium mit Keramik-Antihafbeschichtung ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramik-kochstellen geeignet.

Für Induktionskochstellen ist die Pfanne **nicht** geeignet.

Die Pfanne ist auch für den Gebrauch im Backofen bei **max. 150 °C** geeignet.

Der hoch ausgeformte Pfannenrand unterstützt das kleckerfreie Schwenken und Vermengen, z.B. von Bratkartoffeln.

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

- Die Pfanne wird im Gebrauch sehr heiß. Fassen Sie sie nur am Griff an. Verwenden Sie ggf. einen Backhandschuh o.Ä.
- Beim Gebrauch im Backofen, verwenden Sie immer einen Backhandschuh o.Ä., wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl die Pfanne als auch der Griff werden sehr heiß.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Befüllen Sie die Pfanne beim **Braten** nie mehr als bis zu **2/3** ihres Fassungsvermögens.
- Wenn Sie die Pfanne zum **Frittieren** benutzen, befüllen Sie sie höchstens zu **1/3** ihres Fassungsvermögens. Wenn das Öl zu heiß wird oder spritzt, reduzieren Sie die Temperatur.
- 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.
- Der Griff ist mit einer Schraube am Pfannenkörper befestigt. Ziehen Sie diese gelegentlich nach, damit der Pfannenkörper nicht unerwartet abfallen kann.

Zum Gebrauch von Aluminium-Kochgeschirr

- 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.
- Pfannen können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Vermeiden Sie übermäßiges Bewegen der Pfanne.
- Die hochwertige Keramik-Antihafbeschichtung vermindert Anbrennen und Festsetzen und ist leicht zu reinigen. 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. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden in der Pfanne auf.
- 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 Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft sein. Bei Temperaturen von deutlich über 250 °C kann es zur Freisetzung gesundheitsschädlicher Zersetzungsprodukte kommen.
- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Pflegtipp

- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Lassen Sie insbesondere den Pfannenboden vor dem erneuten Gebrauch gründlich trocknen.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulver- spülmittel 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.

Entsorgen

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den aktuell geltenden Bestimmungen. Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

Product information

Product number	Diameter of the pan	Diameter of the base
685 828	Ø 20 cm	Ø 14.5 cm
685 826	Ø 24 cm	Ø 18.4 cm
685 822	Ø 28 cm	Ø 22.5 cm

The product number is also located on the base of the pan!

This high-quality, aluminium pan with a non-stick ceramic coating is suitable for use on gas, electric and ceramic hobs.

It is **not** suitable for use on induction hobs.

The pan is also suitable for use in the oven at **max. 150 °C**.

The high edge of the pan helps prevent spills when tossing or mixing food, e.g. fried potatoes.

You can save energy by selecting a hob ring that matches the diameter of the base of the pan. As soon as the pan has reached the correct temperature, you can turn the hob down to a low heat setting.

WARNING - risk of burns/fire

- The pan becomes very hot during use. Only touch it by the handle.
If necessary, use oven gloves or similar protection.
- If you use the pan in the oven, always use oven gloves to handle the pan! Both the pan and the handle will get very hot.
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of the pan.
- Never fill the pan to more than **2/3** of its capacity when **pan-frying**.
- If you use the pan for **deep-frying**, fill it to no more than **1/3** of its capacity. If the oil gets too hot or starts spitting, reduce the temperature.
- Never leave a pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.
- Let the pan cool down completely before cleaning it.

- The handle is attached to the pan with a screw. Tighten this screw from time to time so that the pan does not come loose and fall off the handle unexpectedly.

Information about using aluminium cookware

- 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, especially on ceramic hobs, if they get underneath the base of the pan.
- Pans can leave marks on the cooking surface through forceful movements. Try not to move the pan around too much.
- The high-quality, non-stick ceramic coating reduces burning and sticking and is easy to clean. To protect this coating, do not use sharp or pointed cooking utensils when cooking. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic in the pan. Metal cooking utensils will shorten the service life of the pan and can scratch its surface. Do not cut anything directly in the pan. Do not keep food in the pan for longer than 24 hours.
- The pan may discolour due to high temperatures. This is normal and does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the pan.
- Avoid overheating: heating the pan while empty or until all liquid in the food evaporates can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the coating and may impair the non-stick properties. If used at temperatures well over 250 °C, this may cause hazardous products of decomposition to be released.

- To serve, always place the hot pan on a level, heat-resistant mat.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pan before using it for the first time. Then lightly grease the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- The pan is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. After use, clean the pan with hot water and a mild washing-up liquid using a soft sponge or something similar. Let the base of the pan in particular dry completely before using it again.
- 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 pan immediately after washing to avoid stains.

Disposal

- Dispose of the pan in accordance with the current regulations. If you have any questions about the product, please do not hesitate to contact us.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

Fiche produit

Référence	Diamètre de la poêle	Diamètre de la base
685 828	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
685 826	Ø 24 cm	Ø 18,4 cm
685 822	Ø 28 cm	Ø 22,5 cm

La référence figure également sur la base de la poêle!

Cette poêle de haute qualité en aluminium dotée d'un revêtement antiadhésif en céramique convient à une utilisation sur des cuisinières à gaz, électriques et sur des plaques vitrocéramiques. Elle **ne convient pas** à une utilisation sur des plaques à induction.

La poêle est également adaptée à une utilisation au four à **150 °C max.**

Le bord haut de la poêle permet de l'incliner et de mélanger les aliments sans salir, p. ex. les pommes de terre sautées.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que la poêle a atteint la bonne température, vous pouvez réduire l'intensité du feu.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure/d'incendie

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude. Saisissez-la uniquement par le manche. Utilisez éventuellement un gant de cuisine ou une protection similaire.
- En cas d'utilisation au four, mettez toujours une manique ou protection similaire pour manipuler la poêle! La poêle et le manche deviennent très chauds.
- Si vous utilisez la poêle sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas de la base de la poêle.
- Pour **faire sauter** des aliments, ne remplissez jamais la poêle à plus des **2/3** de sa capacité.
- Si vous utilisez la poêle pour **faire frire** des aliments, remplissez-la au maximum à **1/3** de sa capacité. Si l'huile devient trop chaude ou qu'elle gicle, réduisez la température.
- 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. 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.
- Le manche est assemblé au corps de la poêle au moyen d'une vis. Pensez à la resserrer régulièrement pour éviter que le corps de la poêle ne se détache sans que vous ne vous y attendiez.

Remarque concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisine en aluminium

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la poêle et la plaque de cuisson sont propres. Le sel, le sucre ou les grains de sable provenant p. ex. du nettoyage des légumes peuvent rayer les plaques de cuisson - vitrocéramiques en particulier - lorsque vous passez la poêle dessus.
- Les poêles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Évitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la poêle.
- Le revêtement antiadhésif en céramique de haute qualité réduit le risque que les aliments brûlent ou attachent et est facile à nettoyer. Pour préserver ce revêtement, n'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson. N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface. Ne coupez pas non plus les aliments directement dans la poêle. Ne conservez pas les aliments dans la poêle pendant plus de 24 heures.
- La poêle est susceptible de se décolorer sous l'effet de températures élevées. Ceci n'est pas un défaut du

matériau et n'affecte pas 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 pourrait s'en trouver altérée et les propriétés antiadhésives, détériorées. À des températures bien supérieures à 250 °C, des produits de décomposition nocifs peuvent être libérés.
- Pour servir lorsque la poêle est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle, puis graissez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- La poêle va au lave-vaisselle, mais nous recommandons le nettoyage à la main, plus doux. Après utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge douce ou similaire. Laissez bien sécher la poêle, notamment la base, avant de la réutiliser.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant, même en cas de fortes salissures.
- Après le nettoyage, essuyez immédiatement la poêle pour éviter les taches.

Élimination

- Éliminez la poêle conformément aux dispositions actuellement en vigueur. Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

cs Informace o výrobku

Číslo výrobku	Průměr pánve
685 828	Ø 20 cm
685 826	Ø 24 cm
685 822	Ø 28 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Průměr dna
Ø 14,5 cm
Ø 18,4 cm
Ø 22,5 cm

Tato kvalitní pánve z hliníku s keramickým nepřilnavým povrchem uvnitř je vhodná pro plynové, elektrické a sklo-keramické plotýnky.

Pánve **není** vhodná pro indukční varné plotýnky.

Pánve je vhodná i pro používání v troubě, a to až do teploty **max. 150 °C**.

Vysoko tvarovaný okraj pánve usnadňuje promíchávání potravin, např. opékaných brambor.

Při smažení ušetříte energii, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pánve. Jakmile pánve dosáhne správné teploty, můžete ohřev plotýnky nastavit na nižší stupeň.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Pánve je během používání horká. Uchopte ji jen za rukojeť. Případně použijte chňapky opod.
- Jestliže používáte pánve v troubě, vždy používejte při manipulaci s pávní kuchyňské chňapky atp.! Pánve i rukojeť jsou velmi horké.
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Při **pečení** nikdy nenaplňujte pánve více než do **2/3** jejího objemu.
- Pokud pánve používáte ke **smažení**, naplňte ji maximálně do **1/3** jejího objemu. Pokud je olej příliš horký nebo stříká, snižte teplotu.
- Pánve 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.
- Před čištěním nechte pánve úplně vychladnout.

• Rukojeť je k tělesu pánve připevněna šroubem. Ten občas utáhněte, aby těleso pánve nemohlo nečekaně odpadnout.

Tipy pro používání hliníkového nádobí

- Před použitím dbejte na to, aby byly dno pánve a varná deska čisté. Pokud se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Pánve mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišné pohybování pánví.
- Kvalitní keramický nepřilnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat a snadno se čistí. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. V pávní používejte výhradně kuchyňské náčiní vyrobené ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pánve a může poškrábat její povrch. Přímo v pávní také nekrájejte. Neuchovávejte potraviny na pávní déle než 24 hodin.
- Působením vysokých teplot může pánve změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to kvalitu ani funkci pánve.
- Vyvarujte se přehřívání: Zahřívání prázdné pánve nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení povrchové vrstvy a snížení její nepřilnavosti. Při teplotách výrazně vyšších než 250 °C se mohou uvolňovat zdraví škodlivé rozkladné látky.

• Pokud budete pokrmy servírovat v horké pávní, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím uvařte v pávní vodu. Pak lehce namažte nebo naolejujte nepřilnavou vrstvu pánve např. trochou stolního oleje.
- Pánve je vhodná do myčky nádobí, doporučujeme ale šetrnější mytí v ruce. Po použití pánve umyjte horkou vodou, jemným prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem. Především dno pánve nechte před dalším používáním pánve důkladně uschnout.
- 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 ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Likvidace

- Pánve zlikvidujte v souladu s platnými předpisy. Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli obrátit.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

Informacja o produkcji

Numer artykułu	Średnica patelni	Średnica dna
685 828	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
685 826	Ø 24 cm	Ø 18,4 cm
685 822	Ø 28 cm	Ø 22,5 cm

Numer artykułu znajduje się również na spodzie patelni!

Ta wysokiej jakości patelnia z aluminium z ceramiczną, antyadhezyjną powłoką nadaje się do użytku na gazowych, elektrycznych i szklano-ceramicznych płytach kuchennych.

Patelnia **nie** nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.

Patelnia nadaje się też do użycia w piekarniku w temperaturze **maks. 150°C**.

Wysoki brzeg patelni ułatwia potrząsanie i mieszanie bez powstawania płam, np. podczas przyrządzania smażonych ziemniaków.

Aby smażyć w sposób energooszczędny, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy dna patelni. Gdy tylko patelnia osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.

OSTRZEŻENIE

przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Chwytać ją wyłącznie za rączkę, używając przy tym rękawicy kuchennej itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania patelni do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych itp. Patelnia i rączka nagrzewają się do wysokich temperatur.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgały poza dno patelni.
- W celu **smażenia** napełniać patelnię maksymalnie do **2/3** pojemności.
- Jeśli patelnia używana jest do **smażenia w głębokim tłuszczu**, należy napełnić ją do maks. **1/3** pojemności. Jeśli olej rozgrzeje się do zbyt wysokiej temperatury lub rozpryskuje się, należy zmniejszyć temperaturę.
- Nigdy nie zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

• Jeżeli na patelni nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczanej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.

• Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

• Rączka patelni jest przymocowana do patelni śrubą. Od czasu do czasu dokręcić tę śrubę, aby patelnia nie odcepiła się nagle od rączki.

Uwagi dotyczące używania naczyń aluminiowych do gotowania

- Przed użyciem upewnić się, że spód patelni oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostające np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na płytach szklano-ceramicznych, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Gwałtowne przemieszczanie patelni po płycie kuchennej może spowodować pozostawienie śladów. Unikać nadmierzonego przemieszczania patelni.
- Wysokiej jakości ceramiczna powłoka antyadhezyjna zmniejsza przypalanie i przywieranie potraw oraz jest łatwa w czyszczeniu. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas używania patelni 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 krodrań na jej powierzchni. Nie kroić potraw bezpośrednio na patelni. Nie przechowywać żywności na patelni przez dłużej niż 24 godziny.
- Wskutek działania wysokich temperatur powierzchnia patelni może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe patelni.

• Unikać przegrzania: może do niego dojść w przypadku nagrzewania pustej patelni lub w sytuacji całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na powłoce patelni, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych. W temperaturze znacznie przekraczającej 250°C może dojść do wydzielenia szkodliwych dla zdrowia produktów rozkładu.

• Serwując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem zagotować w patelni wodę. Następnie lekko natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju jadalnego.
- Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednakże zalecamy delikatniejsze mycie ręczne. Po użyciu umyć patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp. Przed ponownym użyciem dokładnie osuszyć zwłaszcza dno patelni.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchni środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych lub spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.
- Aby uniknąć powstawania płam, wysuszyć patelnię zaraz po umyciu.

Usuwanie odpadów

- Patelnię należy usunąć zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

Informácia o výrobku

Číslo výrobku	Priemer panvice	Priemer dna
685 828	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
685 826	Ø 24 cm	Ø 18,4 cm
685 822	Ø 28 cm	Ø 22,5 cm

Číslo výrobku nájdete aj na dne panvice!

Táto kvalitná panvica z hliníka s keramickým nepríľnavým povrchom je vhodná na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky. Panvica **nie** je vhodná na indukčné varné dosky.

Panvica je vhodná aj na použitie v rúre pri teplote **max. 150 °C**.

Vysoko tvarovaný okraj panvice uľahčuje premiešavanie potravín, napr. pečených zemiakov.

Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice.

Akonáhle dosiahla panvica správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

VAROVANIE pred popáleniami/požiarom

- Počas používania je panvica veľmi horúca. Chyťajte ju len za rukoväť. Príp. použite kuchynskú rukavicu a pod.
- Pri používaní v rúre používajte pri manipulácii s panvicou vždy kuchynskú rukavicu alebo pod.! Panvica aj rukoväť sú veľmi horúce.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.
- Pri **pečení** nikdy nenapĺňajte panvicu viac ako do **2/3** jej objemu.
- Ak používate panvicu na **vyprážanie**, naplňte ju maximálne do do **1/3** jej objemu. Ak je olej príliš horúci alebo strieka, znížte teplotu.
- 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 olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.
- Rukoväť je k telesu panvice pripevnená pomocou skrutky. Tú občas utiahnite, aby teleso panvice nemohlo neočakávane odpadnúť.

O používaní hliníkového riadu

- 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.
- Intenzívne pohyby panvice po varnej doske môžu zanechať stopy. Vyhýbajte sa nadmernému posúvaniu panvice po varnej doske.
- Kvalitná keramická antiadhéznna vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo neprípáľilo a ľahko sa čistí. Na ochranu nepríľnavej 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. Potravinu v panvici neuchovávajte dlhšie ako 24 hodín.
- 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 antiadhéznej vrstvy. Pri teplotách výrazne vyšších ako 250 °C sa môžu uvoľňovať zdravie škodlivé rozkladné látky.

- Na servírovanie položte horúcu grilovacíu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarte panvicu pred prvým použitím vodou. Nepríľnavú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Panvica je vhodná do umývačky riadu, ale odporúčame ju čistiť šetrnejšie ručne. Po použití panvicu umyte horúcou vodou, jemným prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod. Predovšetkým nechajte dno panvice dôkladne usušiť.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ocelovú 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.

Likvidácia

- Panvicu zlikvidujte v súlade s platnými predpismi. V prípade otázok k výrobku nás neváhajte kontaktovať.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.sk

Cikkszám	Serpenyő átmérője	Alj átmérője
685 828	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
685 826	Ø 24 cm	Ø 18,4 cm
685 822	Ø 28 cm	Ø 22,5 cm

A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!

Ez a kiváló minőségű, tapadásmentes kerámiabevonattal ellátott alumínium serpenyő gáz, villany és üveggerámia főzőlapon is használható.

Indukciós főzőlapon való használatra **nem** alkalmas.

A serpenyő **max. 150 °C-on** a sütőben is használható.

A serpenyő magas pereme következtében fröccsenésmentesen tudja forgatni és összekeverni az ételt, pl. a serpenyős krumplit.

Az energiatakarékos sütés érdekében lasszon a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor a serpenyő elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

VIGYÁZAT - tűzveszély / égési sérülések

- A serpenyő a használat során felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg. Szükség esetén használjon ehhez edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.
- Sütőben való használat esetén mindig használjon sütőkesztyűt vagy hasonlót, amikor megfogja a serpenyőt! A serpenyő és a fogantyú is nagyon felforrósodik.
- Gáztűzhelyen való használat esetén a lángok ne érjenek túl a serpenyő aljánál.
- Ha a serpenyőtben **süt**, akkor maximum **2/3**-áig töltsse meg.
- Ha a serpenyőt **olajban sütéshez** használja, akkor legfeljebb az **1/3**-ig töltsse meg. Ha az olaj túlságosan felforrósodik vagy spriccel, akkor vegye le a hőmérsékletet.
- 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 étolaj és zsír oltságához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

• A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.

• A nyél egy csavarral van rögzítve a serpenyőhöz. Néha húzza meg újra a csavart, nehogy véletlenül leváljon a serpenyőről.

Az alumínium főzőedények használatáról

- 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.
- A serpenyők erős mozgatás során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgatását.
- A kiváló minőségű tapadásmentes kerámiabevonatsökkenti az étel leégését és letapadását, egyszerűen tisztítható. A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tisztításához. A serpenyőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök csökkentik a serpenyő élettartalmát és megkarcolhatják a felületét. Közvetlenül a serpenyőben ne vágjon fel élelmiszert. Ne tároljon élelmiszert 24 óránál hosszabb ideig 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 edényből, túlhevüléshez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve romlik a tapadásmentes bevonat hatása. Jóval 250 °C feletti hőmérsékletek esetén egészséget károsító anyagok szabadulhatnak fel.

• A tálaláshoz a serpenyőt mindig egy egyenes, hőálló felületre helyezze.

Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt forraljon fel vizet a serpenyőben. Ezt követően olajozza be vagy szírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot például, étolajjal.
- A serpenyő mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. A használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel, kímélő mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval. A következő használat előtt különösen a serpenyő alját hagyja alaposan megszáradni.
- 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.

Hulladékkezelés

- A serpenyőt az aktuális rendelkezéseknek megfelelően dobja ki. A termékkel kapcsolatos kérdés esetén forduljon hozzánk bizalommal.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

Ürün bilgisi

Ürün numarası	Tava çapı	Taban çapı
685 828	Ø 20 cm	Ø 14,5 cm
685 826	Ø 24 cm	Ø 18,4 cm
685 822	Ø 28 cm	Ø 22,5 cm
Ürün numarasını tava tabanında bulabilirsiniz!		

Seramik yapışmaz kaplamalı bu yüksek kaliteli alüminyum tava gazlı, elektrikli ve cam seramik lu ocaklar için uygundur. Bu tava indüksiyon ocakları için uygun değildir.

Tava maks. 150 °C sıcaklıkta fırında kullanım için uygundur.

Yüksek şekilli tava kenarı, örn. patates kızartması gibi yemekleri dökmeden çevirmeyi ve çoğaltmayı destekler.

Enerji tasarruflu pişirme için tava tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düşmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/yanğın UYARISI

- Kullanım sırasında tava aşırı ısınır. Sadece kulptan tutun. Bunun için uygun bir fırın eldiveni vb. kullanın.
- Fırında kullanırken, tavayı tutarken her zaman bir fırın eldiveni vb. kullanın! Hem tava hem de kulpu çok ısınmaktadır.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tavanın tabanından dışarı çıkmamalıdır.
- **Kızartma** yaparken tavayı asla kapasitesinin **2/3**'ünden daha fazla doldurmayın.
- Tavayı derin **yağda kızartma** için kullanıyorsanız, kapasitesinin en fazla **1/3**'üne kadar doldurun. Sıvı yağ çok ısınır veya sıçarsa, sıcaklığı düşürün.
- Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın! Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan 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.

- Sap, bir civata ile tava gövdesine sabitlenmiştir. Bu civatayı ara ara sıkın, böylece tava gövdesinin aniden düşmesini engellersiniz.

Alüminyum pişirme gereçlerinin kullanımı

- 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.
- Kuvvetli hareketlerden dolayı tavalar, ocak üzerinde iz bırakabilir. Tavayı aşırı hareket ettirmekten kaçının.
- Yüksek kaliteli seramik yapışmaz kaplama yanmayı ve yapışmayı azaltır, ve temizlemesi kolaydır. Kaplamayı korumak için yemek pişirirken keskin veya sivri cisimler 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. Gıdaları 24 saatte fazla tavanın içinde bırakmayın.
- Tava yüksek sıcaklıklardan dolayı 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. Bu, kaplamanın renginin atmasına ve yapışmazlık özelliğinin kaybolmasına neden olabilir. 250 °C'nin çok üzerindeki sıcaklıklarda, sağlığa zararlı ayrışma parçaları açığa çıkarılır.
- Sıcak tavayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.

Bakım önerileri

- Tavayı ilk kullanımdan önce içine su koyarak kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. bir damla sıvı yağ ile.
- Tava bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Kullandıktan sonra tavayı sıcak su, yumuşak bir deterjan ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Özellikle tekrar kullanmadan önce tavanın iç tabanının iyice kurumasını sağlayın.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok aşırı kirlenmiş bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesnelere kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tavayı temizledikten sonra hemen kurulum.

İmha etme

- Tavayı yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak imha edin. Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Almanya
www.tchibo.com.tr