

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
364 313	Ø 24 cm	Ø 17,4 cm
364 312	Ø 28 cm	Ø 20,4 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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

Diese hochwertige Pfanne aus Alu-Guss mit silikonummanteltem Griff ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramik-kochstellen geeignet. Pfanne und Glasdeckel sind auch für den Gebrauch im **Backofen bei max. 150 °C** geeignet. Für Induktionskochstellen ist die Pfanne nicht geeignet.

Die Griffe von Pfanne und - je nach Ausführung - Glasdeckel sind mit Silikon ummantelt. Der Glasdeckel hat einen Silikonring mit Noppen, die verhindern, dass der Deckel plan aufliegt, so dass stets etwas Dampf entweichen kann.

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

- Beim Gebrauch im Backofen verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl die Pfanne als auch der Griff werden sehr heiß.
- Bei der Verwendung auf einem Gas-herd 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.
- Der Griff ist mit einer Schraube am Pfannenkörper befestigt. Ziehen Sie diese gelegentlich mit einem Kreuzschlitzschraubendreher 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 Glaskeramik-kochfeldern 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 Antihafbeschichtung 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 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 Antihaf-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 Kreuzschlitzschraubendreher fest. Ziehen Sie die Schraube aber nur handfest an.

Pflege Tipps

- 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, 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.

Product information

Product number	Diameter of the pan	Diameter of the base
364 313	Ø 24 cm	Ø 17.4 cm
364 312	Ø 28 cm	Ø 20.4 cm

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

This high-quality, cast aluminium pan has a silicone-coated handle and is suitable for use on gas, electric and glass ceramic stoves. The pan and glass lid are also suitable for use in the **oven at max. 150°C**. The pan is not suitable for induction hobs.

The handles of the pan and glass lid (depending on the version) have a silicone coating. The glass lid has a silicone ring with nubs, which prevent the lid from being completely flat so that some steam can always escape.

You can save energy by selecting a hotplate 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 lower level.

WARNING – risk of burns/fire

- If you use the pan in the oven, always use oven gloves to handle the pan. Both the pan and the handle can get very hot.
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of the pan.
- Never leave the pan of hot 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.
- Let the pan cool down completely before cleaning it.
- The handle is attached to the pan with a screw. Tighten this from time to time with a Phillips screwdriver so that the pan does not come loose and fall off 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 on glass ceramic stoves if they get underneath the base of the pan.
- Pans can leave marks on the cooking surface through forceful movements. Take care not to move the pan around too much.
- The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick or burn to the pan. To protect this coating, do not use sharp or pointed cooking utensils. 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.
- The pan could become discoloured 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 being cooked evaporates can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the inner coating and may impair the non-stick properties.
- To serve, place the hot pan on a level, heat-resistant mat.



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled “Bedienungsanleitungssuche” and click on “Suchen”.)

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

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

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 carefully to avoid damage caused by hard knocks or similar. Do not use the glass lid if it is clearly scratched or cracked – it could break.
- Avoid cooling the glass lid quickly in cold water (thermal shock).
- The handle screw on the lid may become loose over time. Whenever necessary, tighten the screw with a suitable Phillips screwdriver. Only tighten the screw hand-tight.

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 the pan. After use, clean the pan with hot water, washing-up liquid and 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 pot. 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.

Fiche produit

Référence	Diamètre de la poêle	Diamètre de la base
364 313	Ø 24 cm	Ø 17,4 cm
364 312	Ø 28 cm	Ø 20,4 cm

La référence figure également sur la base de la poêle!

Cette poêle haut de gamme en fonte d'aluminium avec une poignée recouverte de silicone est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson à gaz, électriques et vitrocéramiques. La poêle et le couvercle en verre peuvent également être utilisés au **four à une température de 150 °C max.** La poêle ne convient pas aux plaques à induction. Les poignées de la poêle et - selon les modèles de la poêle - du couvercle en verre sont revêtues de silicone. Le couvercle en verre présente un bord en silicone muni de picots qui empêchent que le couvercle ne repose complètement à plat et laissent toujours un peu de vapeur s'échapper.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à 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 feux doux.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Si vous passez la poêle au four, utilisez toujours des maniques! La poêle et la poignée deviennent très chaudes.
- 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. 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.
- La poignée est fixée sur le corps de la poêle à l'aide d'une vis. Resserrez-la de

temps en temps avec un tournevis cruciforme pour que le corps de la poêle ne se détache pas de manière inopinée.

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

- 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 poêles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Evitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la poêle.
- 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 durant la cuisson. N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les accessoires de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la poêle.
- La poêle est susceptible de se décolorer 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.
- Evitez toute surchauffe: le fait de faire réchauffer la poêle à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériel. La couleur du revêtement 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.



www.fr.tchibo.ch/notices

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Remarques concernant l'utilisation du couvercle en verre

- Lorsque vous soulevez le couvercle, pensez que les gouttes d'eau dues à la 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 autre qui pourrait l'endommager. N'utilisez pas le couvercle s'il présente des rayures importantes ou des fissures afin d'éviter qu'il ne se brise sous l'effet de la chaleur.
- Evitez tout refroidissement brutal du couvercle en verre causé par l'eau froide (choc thermique).
- La vis du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis cruciforme approprié, sans trop forcer.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle, puis beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Cette poêle est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, nous conseillons le lavage à la main, plus respectueux des qualités de votre poêle. Quand vous avez fini de vous servir de la poêle, nettoyez-la à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle doux et une éponge douce, p. ex. Laissez bien sécher la poêle, notamment la base, avant toute utilisation ultérieure.
- 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.

CS Informace o výrobku

Číslo výrobku	Průměr pánve	Průměr dna
364 313	Ø 24 cm	Ø 17,4 cm
364 312	Ø 28 cm	Ø 20,4 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Tato kvalitní pánve z litého hliníku s rukojetí opláštěnou silikonem je vhodná pro plynové, elektrické a sklo-keramické sporáky. Pánev a skleněná poklička jsou vhodné také k používání v **troubě do max. 150 °C**.

Pánev není vhodná k používání na indukčních plotýnkách.

Rukojeti pánve a - v závislosti od provedení - skleněné pokličky jsou opláštěné silikonem. Skleněná poklička je vybavena silikonovým kroužkem s nopky, které zabraňují jejímu plošnému přilnutí k hrnci, takže pára může stále trochu unikat.

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

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Při používání v peči troubě používejte při manipulaci s pánví vždy chňapky! Pánev i rukojeť se silně zahřejí.
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- 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.
- Před zahájením čištění nechte pánev úplně vychladnout.
- Rukojeť je k tělu pánve připevněna šroubem. Příležitostně tento šroub dotáhněte křížovým šroubovákem, aby tělo pánve nemohlo nečekaně odpadnout.

Tipy pro používání hliníkové nádoby

- Před použitím dbejte na to, aby bylo dno pánve a varná deska čisté. Když se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškřábání.
- Pánev mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišné pohybování pánví.
- Kvalitní nepřilnavý povrch pánve 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 poškřábát její povrch. Přímo v pánvi také nekrájejte.
- Působením vysokých teplot může pánev změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to 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.



www.tchibo.cz/navody

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

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

K používání skleněné pokličky

- Při nadzvedávání pokličky dbejte na to, že zkondenzovaná voda, která z ní kapá dolů, může vést ke škrábání oleje nebo případně k ucházení páry.
- Zacházejte se skleněnou pokličkou opatrně, abyste zabránili škodám, ke kterým by mohlo dojít, kdybyste vytavili pokličku tvrdým nárazem 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 (termošok).
- Šroub na držadle pokličky se může při používání časem uvolnit. V případě potřeby šroub dotáhněte vhodným křížovým šroubovákem. Šroub však dotahujte pouze silou ruky.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím uvařte v pánvi vodu. Potom nepřilnavý povrch namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Pánev je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. 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 ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění.
- Po umytí pánve ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Informacje o produkcie

Numer artykułu	Średnica patelni	Średnica dna
364 313	Ø 24 cm	Ø 17,4 cm
364 312	Ø 28 cm	Ø 20,4 cm

Numer artykułu znajduje się również na spodzie patelni!

Państwa nowa, wysokiej jakości patelnia z odlewu aluminiowego, z rączką powleczoną silikonem nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych. Patelnia oraz szklana pokrywka nadają się również do użytku w **piekarniku w temperaturze do maks. 150°C**. Patelnia nie nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych. Uchwyty patelni oraz szklanej pokrywy otulone są silikonem. Na szklanej pokrywie umieszczony jest pierścień silikonowy z wypustkami, które zapobiegają całkowicie płaskiemu ułożeniu pokrywy na patelni. Umożliwia to stałe ulatnianie się pary podczas gotowania. Aby smażyć w sposób energooszczędny, 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 oparzeniami/pożarem

- Używając patelni w piekarniku, zawsze chwytać ją przez podkładkę/rękawicę! Zarówno patelnia, jak i jej rączka nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- 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 przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Rączka jest przymocowana do patelni za pomocą śruby. Należy co pewien czas dokręcić tę śrubę śrubokrętem krzyżakowym, aby rączka nie odzepiła się nagle od patelni.

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 kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Gwałtowne przemieszczanie patelni po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów. Należy unikać nadmiernego przemieszczania patelni.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierać do patelni ani się przypalać. 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 zadrapań na jej powierzchni. Nie kroić potraw bezpośrednio na patelni.
- 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.
- Należy 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 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.



www.tchibo.pl/instrukcje

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

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. 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 pokrywki może się podczas użytkowania poluzować. W razie potrzeby należy ją dokręcić za pomocą odpowiedniego śrubokręta krzyżakowego. Śrubę należy przy tym dokręcać tylko siłą ręki.

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, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. 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 plam, wysuszyć patelnię zaraz po myciu.

číslo výrobku	priemer panvice
364 313	Ø 24 cm
364 312	Ø 28 cm

Číslo výrobku nájdete aj na dne panvice!

priemer dna
Ø 17,4 cm
Ø 20,4 cm



V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Táto kvalitná panvica z liateho hliníka s rukoväťou potiahnutou silikónom je vhodná na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky. Panvica a sklená pokrievka sú vhodné aj na použitie **v rúre na pečenie do teploty max. 150 °C.**

Panvica nie je vhodná na indukčné varné dosky.

Držadlá panvice a - v závislosti od prevedenia - sklenenej pokrievky sú potiahnuté silikónom. Sklená pokrievka má silikónový krúžok s výstupkami, ktoré zabraňujú, aby pokrievka dosadala plocho, takže stále môže ujsť trochu pary.

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/požiarom

- Pri používaní v rúre na pečenie používajte na manipuláciu s panvicou vždy chňapky! Horúca bude nielen panvica, ale aj rukoväť.
- 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 olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.
- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.
- Rukoväť je k telesu panvice pripevnená skrutkou. Príležitostne ju dotiahnite krížovým skrutkovačom, aby sa rukoväť nemohla neočakávane uvoľniť od telesa panvice.

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 antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. 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.
- 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.
- Na servírovanie položte horúcu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.

O používaní sklenenej pokrievky

- Nezabúdajte, že pri zdvihnutí pokrievky môže kvapkajúca kondenzovaná voda spôsobiť vystreknutie oleja, resp. dôjde k uvoľneniu pary.
- So sklenenou pokrievkou zaobchádzajte opatrne, aby ste sa vyhlí poškodeniu v dôsledku tvrdých nárazov a pod. Nepoužívajte sklenené pokrievky, ktoré sú viditeľne poškrabané alebo prasknuté - mohlo by dôjsť k roztrhnutiu sklenenej pokrievky.
- Zabráňte prudkému ochladeniu sklenenej pokrievky studenou vodou (tepelný šok).
- Skrutka držadla na pokrievke sa používaním môže časom uvoľniť. V prípade potreby dotiahnite skrutku krížovým skrutkovačom. Skrutku však doťahujte len ručne.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarťte panvicu pred prvým použitím vodou. Nepríľnavú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejajte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Panvica je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame však šetrné ručné umývanie. Po použití panvicu umyte horúcou vodou, jemným prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod. Predovšetkým nechajte dno panvice dôkladne vysušiť.
- 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 ľaky.

Cikkszám	Serpenyő átmérője	Alj átmérője
364 313	Ø 24 cm	Ø 17,4 cm
364 312	Ø 28 cm	Ø 20,4 cm

A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!

Ez a kiváló alumínium öntvény serpenyő szilikonburkolatú nyelével gáz, villany és üvegkerámia főzőlapon is használható. A serpenyő és az üvegfedő **sütőben is használható, max. 150 °C-ig.**

Indukciós főzőlapon nem használható!

A serpenyő és - kiviteltől függően - az üvegfedő fogantyúja szilikonnal van bevonva. Az üvegfedő tüksék szilikongyűrűvel rendelkezik, amely megakadályozza, hogy a fedő teljesen lefedje a serpenyőt, így folyamatosan távozzhat a gőz.

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

- A serpenyő sütőben való használata esetén mindig használjon edényfogót, amikor megfogja a serpenyőt! A serpenyő és a fogantyú is nagyon felforrósodik.
- 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 étolaj és a zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.
- A nyél egy csavarral van rögzítve a serpenyőhöz. Ezt néha húzza meg egy csillagcsavarhúzóval, hogy a serpenyőrész váratlanul le ne essen róla.

Az alumínium főzőedények használatáról

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldség-tisztításból 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 bevonatnak 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 tárgyat. A serpenyőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segéd-eszközöket használjon. Fém konyhai segéd-eszközök csökkentik a serpenyő élettartalmát 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 a serpenyő túlhevítését: az üres serpenyő melegítése, illetve a 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 tároláshoz a serpenyőt mindig egy egyenes, hőálló felületre helyezze.



Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, kérjük forduljon hozzánk bizalommal.
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Az üvegfedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecspegegő kondenzvíz következtében a zsiradék kifröccsenhet, vagy gőz távozzhat a serpenyőből.
- Az üvegfedővel bándjon óvatosan, nehogy erős ütések vagy hasonló kárt tegyenek benne. Az erősen megkarcolódott és repedezett fedő nem használható, mivel eltörhet.
- Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (hő sokk).
- A fedő fogantyúját tartó csavar a használat során idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csillagcsavarhúzóval. Csak kézi erővel húzza meg a csavart.

Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt forraljon fel vizet a serpenyőben. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, példáulul egy pár csepp étolajjal.
- A serpenyő ugyan 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 hagyja alaposan megszáradni, különösen a serpenyő alját.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Erős szennyeződés esetén sem szabad éles vagy hegyes tárgyat használni a szennyeződés eltávolítására.
- A foltok elkerülése érdekében tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

tr Ürün Bilgisi

Ürün numarası	Tava çapı	Taban çapı
364 313	Ø 24	Ø 17,4 cm
364 312	Ø 28 cm	Ø 20,4 cm
Ürün numaralarını tava tabanında da bulabilirsiniz!		

Bu yüksek değerli Alüminyum dolgulu silikon kaplama tutacaklı tava gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklarda kullanılabilir. Tava ve cam kapak ayrık **fırında maks. 150 °C** sıcaklıkta da kullanılabilir.

Tava indüksiyonlu ocaklar için uygun değildir.

Tavanın ve - modeline göre - cam kapağın tutacakları silikon ile kaplanmıştır. Cam kapağın tamamen kapanmasını engellemek ve böylece buharın çıkmasını sağlamak için cam kapağın etrafında kabarcıkları olan bir silikon halka bulunmaktadır.

Enerji tasarruflı pişirme için tencere tabanının topucuna uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/Yangın UYARISI

- Fırındaki kullanımda tavayı daima bir ısı eldiveni ile tutun! Hem tava hem de tutacak çok ısınır.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tava 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 tamamen soğumasını bekleyin.
- Tutacak tava gövdesine bir vida ile sabitlenmiştir. Bu vidayı ara sıra yıldız tornavida ile sıkarak tava gövdesinin beklenmedik biçimde düşmesini önleyebilirsiniz.

Alüminyum pişirme gereçlerinin kullanımı

- Kullanımdan önce tava altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebze temizlerken oluşan kum tanecikleri tavanın alt tabanına yapıştığında özellikle cam seramik ocak yüzeylerinde çizikler oluşturabilir.
- Tavalara pişirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilir. Tavayı aşırı hareket ettirmekten kaçının.
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına veya yanmamasını sağlamaktadır. Kaplamayı korumak için yemek pişiren keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tavanın ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Tava yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tavanın kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz etkilemez.
- Aşırı ısınmayı önleyin: Tavanın boşken ısıtılması veya yemeğin suyunu çekmesi nedeniyle malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda iç kaplamada renk atması ve yapışmazlık özelliğinde azalma meydana gelebilir.
- Sıcak tavayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine koyun.



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.com.tr

Cam kapağın kullanımı

- Kapağı kaldırdırken 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 (termosok).
- Kapaktaki tutacak cıvataları, tavanın kullanılmasıyla zamanla gevşeyebilir. Gerektiğinde cıvatayı uygun bir yıldız tornavida ile sıkın. Fakat cıvatayı sadece elle sıkın.

Bakım önerileri

- İlk kullanımdan önce tavanın içinde su kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tava bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Kullandıktan sonra tavayı sıcak su, yumuşak bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Tekrar kullanmadan önce özellikle tava tabanını iyice kurulaşın.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok aşırı kirlenmiş bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın.
- Leke oluşumunu önlemek için tavayı yıkadıktan hemen sonra kurulaşın.