

Diese hochwertige Edelstahl-Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochstellen geeignet. Sie ist für die Verwendung im Backofen bis max. 150 °C geeignet.

Energiesparend braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Der Pfannengriff wird während des Gebrauchs im Backofen heiß! Fassen Sie ihn nur mit Backhandschuhen an.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Pfannenbodens gewählt werden. Wenn der Pfannenboden zu klein ist oder die Pfanne nicht mittig auf dem Kochfeld steht, wird sie vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Herdmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
Wichtig: Erhitzen Sie die Pfanne auf einem Induktionskochfeld immer langsam und nie in leerem Zustand.
- Bei Verwendung auf einem Induktionskochfeld können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochstelle zurückzuführen sind.
- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand

de Produktinformation

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
692 655	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Zum Gebrauch

- 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.
- Lassen Sie den Pfannenboden vor der Verwendung immer gut trocknen, da es sonst zu Knistergeräuschen beim Erhitzen kommen kann.
- 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.
- 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, die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft bis hin zur Beschädigung der Antihafbeschichtung 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.
- Die Griffschraube kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf drehen Sie die Schraube mit einem passenden Schraubendreher fest.

Pflege Tipps

- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Die Pfanne ist auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülmittel. Wählen Sie einen Spülgang mit niedriger Temperatur. Das schonet Ihr Kochgeschirr und die Umwelt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

en Product information

Product number	Diameter of the pan	Diameter of the base
692 655	Ø 20 cm	Ø 14.9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18.9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22.3 cm

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

This high-quality, stainless steel pan is suitable for use on gas, electric and ceramic hobs. It is suitable for use in the oven up to max. 150 °C. 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 lower heat setting.

WARNING – risk of burns/fire

- The handle of the pan becomes very hot when used in the oven! Only touch it while wearing oven gloves.
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of the pan.
- On an induction hob, select a hot-plate which matches the diameter of the pan base. If the pan base is too small or if the pan is not placed in the middle of the hotplate, it may not be recognised by the hob. Depending on the make of the hob, this may elicit an error message.
Important: Always heat the pan slowly on an induction hob and never while it is empty.
- You may hear unusual noises if you use this pan on an induction hob; these are due to the electro-magnetic fields created by the hob.
- Never leave a 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.
- Allow the pan to cool down completely before cleaning it.

Information about use

- 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 hobs if they get underneath the base of the pan.
- Always allow the base of the pan to dry completely before use, as otherwise crackling noises may be produced while heating.
- 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. 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 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 inner coating which could result in impairment of or damage to the non-stick coating. If used at temperatures well over 250 °C, this may cause hazardous products of decomposition to be released.

- To serve, place the hot pan on a level, heat-resistant mat.
- The screw in the handle can loosen over time. Tighten it with a suitable screwdriver as necessary.

Cleaning tips

- Before using for the first time and after every subsequent use, clean the pan with hot water, a little washing-up liquid and a soft sponge or similar. Then lightly grease the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- The pan is also dishwasher-safe and therefore particularly easy to clean. We recommend using a liquid dish-washing agent. Select an energy-saving setting with a low temperature. This helps to protect both your cookware and the environment.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning 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.

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

fr Fiche produit

Référence	Diamètre de la poêle	Diamètre de la base
692 655	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

La référence figure également sur la base de la poêle!

Cette poêle de haute qualité en acier inoxydable convient à une utilisation sur des cuisinières à gaz, électriques, sur des plaques vitrocéramiques et à induction. Elle peut être utilisée au four jusqu'à 150°C max.

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

- La poignée de la poêle devient très chaude pendant l'utilisation au four! Utilisez toujours des maniques pour la saisir.
- 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.
- Une plaque de cuisson à induction doit correspondre au diamètre de la base de la poêle. Si la base est trop petite ou si la poêle n'est pas centrée sur la plaque, elle peut ne pas être détectée par cette dernière. Selon les modèles, la cuisinière peut générer un message d'erreur le cas échéant.
Important: une poêle utilisée sur une plaque à induction doit toujours être portée à température lente-ment et jamais à vide.
- L'utilisation de la poêle sur une plaque à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.
- Ne laissez jamais la poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'ex-

plosion! 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.

Remarques concernant l'utilisation

- 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.
- Séchez toujours bien la base de la poêle avant l'utilisation afin d'éviter les crépitements pendant la chauffe.
- 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 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.
- Évitez 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 et ses propriétés antiadhésives pourraient s'en trouver altérées. Dans le pire des cas, le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé. 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.
- La vis de la poignée peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis approprié.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez la poêle à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle, en vous servant d'une éponge douce ou d'un objet similaire. Ensuite, beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Cette poêle est lavable au lave-vaisselle, elle est donc d'entretien facile. Nous vous conseillons d'utiliser un détergent liquide pour lave-vaisselle. Choisissez un programme de lavage économique à basse température. Vous préserverez ainsi à la fois votre poêle et l'environnement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant pour nettoyer la poêle, même en cas de fortes salissures.
- Après le nettoyage, essuyez immédiatement la poêle pour éviter les taches.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

CS Informace o výrobku

Číslo výrobku	Průměr pánve	Průměr dna
692 655	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Tato kvalitní pánve z ušlechtilé oceli je vhodná pro plynové a elektrické sporáky i sklokeramické a indukční varné desky. Je vhodná pro používání v pečicí troubě do max. 150 °C.

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

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Rukojeť pánve bude během používání v troubě horká! Dotýkejte se jí jen v kuchyňských chňapkách.
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Indukční plotýnku je nutno zvolit podle průměru dna pánve. Je-li dno pánve příliš malé nebo pánve nestojí uprostřed plotýnky, nebude plotýnkou případně rozpoznána. Podle typu sporáku může případně dojít k chybovému hlášení.
- **Důležité:** Pánve na indukční desce zahřívejte vždy pomalu a nikdy ne prázdnou.
- Při používání pánve na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají původ v elektromagnetických vlastnostech indukční desky.
- 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 zahájením čištění nechte pánve zcela vychladnout.

Tipy pro používání

- 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.
- Dno pánve nechte před začátkem používání vždy dobře uschnout, protože jinak může docházet během zahřívání pánve k praskavým zvukům.
- Pánve mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišný pohyb pánve.
- 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 pánvi používejte výhradně kuchyňské náčiní vyrobené ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pánve a může poškrábat její povrch. Přímo v pánvi také nekrájejte.
- Působením vysokých teplot může pánve 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, narušení nepřilynavých vlastností nebo dokonce poškození nepřilnavého povrchu. Při teplotách výrazně nad 250 °C může dojít k uvolňování zdraví škodlivých produktů rozkladu.

- Pokud budete pokrmy servírovat v horké pánvi, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.
- Šroubek v rukojeti se může během používání časem uvolnit. V případě potřeby šroubek opět dotáhněte vhodným šroubovákem.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití vyčistěte pánve horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou. Poté lehce namažte nebo naolejujte nepřilnavou vrstvu pánve např. trochou stolního oleje.
- Pánve je vhodná také do myčky, takže se velmi snadno udržuje. Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky na mytí nádobí. Vyberte úsporný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří kuchyňské nádobí i 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 ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

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

pl Informacja o produkcie

Numer artykułu	Średnica patelni	Średnica dna
692 655	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

Numer artykułu znajduje się również na spodzie patelni!

Ta wysokiej jakości patelnia ze stali nierdzewnej nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz szklano-ceramicznych i indukcyjnych płytach kuchennych. Nadaje się do użycia w piekarniku w temperaturze maks. 150°C.

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 używania w piekarniku uchwyt patelni nagrzewa się do wysokich temperatur! Należy go chwytać wyłącznie przez rękawice kuchenne.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- Pole grzejne indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrane odpowiednio do średnicy dna patelni. Jeśli dno patelni jest zbyt małe lub jeśli patelnia nie zostanie ustawiona na środku pola grzejnego, może ona nie zostać rozpoznana przez pole grzejne. W zależności od modelu płyty kuchennej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie. **Ważne:** W indukcyjnej płycie kuchennej należy nagrzewać patelnię powoli. Nie wolno nagrzewać pustej patelni.
- Podczas używania patelni na indukcyjnej płycie kuchennej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami płyty kuchennej.
- 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.

Uwagi dotyczące użytkowania

- 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 szklano-ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Przed użyciem dno patelni należy zawsze dobrze osuszyć, ponieważ w przeciwnym razie podczas nagrzewania mogą pojawić się odgłosy trzaskania.
- Gwałtowne przemieszczanie patelni po powierzchni płyt kuchennych może spowodować pozostawienie śladów. Należy unikać nadmiernego 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 zardzań 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 nagrze-

wania pustej patelni lub w sytuacji całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania mogą być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce patelni, osłabienie właściwości antyadhezyjnych, a nawet uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej. W temperaturze znacznie przekraczającej 250°C może dojść do wydzielienia szkodliwych dla zdrowia produktów rozkładu.

- Serwując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Podczas użytkowania patelni może z czasem dojść do poluzowania śruby uchwytu patelni. W razie konieczności dokręcić śrubę przy użyciu odpowiedniego śrubokręta.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu umyć patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki lub innej miękkiej myjki. Następnie lekko natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju jadalnego.
- Patelnia nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że jej pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Proponujemy używać płynu do zmywarek, a w zmywarce wybierać program eco z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne oraz środowisko naturalne.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię 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 umyciu. W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

sk Informácia o výrobku

Číslo výrobku	Priemer panvice	Priemer dna
692 655	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

Číslo výrobku nájdete aj na dne panvice!

Táto kvalitná panvica z ušľachtilej ocele je vhodná na plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné varné dosky.

Je vhodná na používanie v rúre na pečenie pri teplote max. 150 °C.

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 popáleninami/požiarom

- Počas používania v rúre na pečenie je držadlo panvice veľmi horúce. Chytajte ho len pomocou kuchynskej rukavice.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.
- Indukčná varná doska musí zodpovedať priemeru dna panvice. Ak je dno panvice príliš malé, alebo ak nie je panvica položená v strede varného poľa, varná doska ju nerozpozná. V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam.
Dôležité: Panvicu zohrievajte na indukčnej varnej doske len veľmi pomaly a nikdy nie v prázdnom stave.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžu vzniknúť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlnnosťami varnej dosky.
- Nikdy nenechávajte panvicu s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.

O používaní

- Pred použitím dajte 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.
- Pred použitím nechajte dno panvice dobre vyschnúť. Inak môže dôjsť k vzniku rôznych zvukov pri zohrievaní.
- Intenzívne pohyby panvice po varnej doske môžu zanechať stopy. Vyhybajte sa nadmernému posúvaniu panvice po varnej doske.
- Kvalitná keramická antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo 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.
- 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, narušenie jej antiadhézne vlastnosti až po jej poškodenie.

Pri teplotách výrazne presahujúcich 250 °C môže dôjsť k rozkladu a uvoľňovaniu zdraviu škodlivých látok.

- Na servírovanie položte horúcu grilovaciu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.
- Skrutka držadla na pokrievke sa používaním môže časom uvoľniť. V prípade potreby dotiahnite skrutku vhodným skrutkovačom.

Rady na ošetrovanie

- Panvicu pred prvým a pokaždým použitím vyčistíte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod. Nepríľnavú vrstvu potom mierne namastíte alebo naolejujete, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Panvica sa dá umývať aj v umývačke riadu, starostlivosť o panvicu je teda obzvlášť jednoduchá.
Naše odporúčanie: Používajte do umývačky riadu tekutý čistiaci prostriedok. Voľte úsporný chod 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 flaky.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Cikkszám	Serpenyő átmérője	Alj átmérője
692 655	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!

Ez a kiváló minőségű nemesacél serpenyő gáz-, villany-, üvegkerámia és indukciós tűzhelyen használható. A sütőben max. 150 °C-ig használható.

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 fogantyúja sütőben való használat során felforrósodik! Csak sütőkesztyűvel fogja meg.
- A serpenyő gáztűzhelyen való használatkor a láng nem érhet túl a serpenyő aljánál.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik a serpenyő aljának átmérőjével. Ha a serpenyő alja túl kicsi, vagy a serpenyőt nem a főzőlap közepére helyezi, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli a serpenyőt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.
Fontos: Az indukciós főzőlapon mindig lassan kell a serpenyőt felmelegíteni, és soha nem szabad üresen felforrósítani.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza
- A serpenyőben lévő forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.

Használat

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöltség tisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen az üvegkerámia főzőlapon karcolásokat okozhatnak, ha a serpenyő alá kerülnek.
- Használat előtt mindig hagyja jól megszáradni a serpenyő alját, különben felmelegítés közben pattogó hang hallatszódnak.
- A serpenyők erős mozgatas során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgatasát.
- A kiváló minőségű tapadásmentes kerámiabevonatcsökkenti az étel leégését és letapadását, egyszerűen tisztítható. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében főzés közben soha ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. A serpenyőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédesszközöket használjon. Fém konyhai segédesszközök csökkentik a serpenyő élet-tartalmát és megkarcolhatják a felületét. Ne vágjon fel élelmiszert közvetlenül a serpenyőben.
- A serpenyő nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja a serpenyő minőségét és funkcióját.
- Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog, az anyag túlhevüléséhez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő tapadásmentes bevonata elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes hatás, és akár meg is rongálódhat.

Jóval 250 °C feletti hőmérsékletek esetén egészséget károsító anyagok szabadulhatnak fel.

- A tálaláshoz a serpenyőt mindig egyenes, hőálló felületre helyezze.
- A fogantyú csavarja a használat során idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csavarhúzóval.

Javaslatok a tisztításhoz

- Tisztítsa meg a serpenyőt az első használat előtt, illetve minden használat után forró vízzel, mosogatószerrel és egy puha szivaccsal vagy hasonlóval. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- A serpenyő mosogatógépben is tisztítható, tehát különösen könnyen kezelhető. Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószer használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A tisztításhoz 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 a tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

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

tr Ürün bilgisi

Ürün numarası	Tava çapı	Taban çapı
692 655	Ø 20 cm	Ø 14,9 cm
692 660	Ø 24 cm	Ø 18,9 cm
692 663	Ø 28 cm	Ø 22,3 cm

Ürün numarasını tava tabanında bulabilirsiniz!

Paslanmaz çelikten yapılmış olan bu yüksek kaliteli tava gaz, elektrik, cam seramik ve induksiyonlu ocaklar için uygundur. Maksimum 150 °C'ye kadar fırında kullanıma uygundur.

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.

Yanma/yangın UYARISI

- Fırında kullanım esnasında tava kulbu aşırı ısınır! Sadece bir fırın eldiveni ile tutun.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tavanın tabanından dışarı taşmamalıdır.
- İndüksiyon ocağında, tava tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçilmelidir. Eğer tava tabanı küçük gelirse ya da tava, pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse tava, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir. Ocağın modeline göre bir hata mesajı görüntülenebilir.
Önemli: Tavayı bir induksiyonlu ocakta her zaman yavaş yavaş ısıtın ve asla içi boşken ısıtmayın!
- İndüksiyonlu bir ocakta kullandığınızda, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alışılamış sesler meydana gelebilir.
- Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın! Kızgın yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeyin. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınını, yemeklik yağ yangınlarının söndürülmesi için uygun olan bir yangın söndürücü ile söndürün.
- Tavayı temizlemeden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.

Kullanım

- Kullanımdan önce tava altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebzelemin temizlenmesi sırasında ortaya çıkan kum tanecikleri, tava tabanının altına ulaşırsa özellikle cam seramik ocaklarda çiziklere neden olabilir.
- Kullanmadan önce tava tabanını her zaman iyice kurutun, aksi takdirde ısıtırken çatırdama sesleri meydana gelebilir.
- Tavalara pişirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilir. Tavayı aşırı hareket ettirmekten kaçının.
- Yüksek kaliteli seramik yapılmaz kaplama yanmayı ve yapışmayı azaltır, ve temizlemesi kolaydır. Kaplamanın korunması amacıyla pişirme sırasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tavanın ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tavanın içinde kesmeyin.
- 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. Bunun sonucunda iç kaplamanın rengi bozulabilir, yapışmama özelliği olumsuz etkilenebilir ve hatta yapılmaz kaplama hasar görebilir. 250 °C'nin çok üzerindeki sıcaklıklarda, sağlığa zararlı ayrışma parçaları açığa çıkabilir.

- Sıcak tavayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.
- Kapak tutamağının civatası kullanım sonucu zamanla gevşeyebilir. İhtiyaç halinde civatayı uygun bir tornavida ile sıkın.

Bakım önerileri

- Tavayı ilk defa kullanmadan önce ve her kullanımdan sonra sıcak suyla yıkayın, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tava bulaşık makinesinde de yıkanabildiği için bakımı özellikle kolaydır. Tavsiyemiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklık ayarlı yıkama programı seçin. Bu sayede tavanızı ve çevreyi korumuş olursunuz.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok kirli olsa bile keskin veya sivri nesneleri asla kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tavayı temizledikten sonra hemen kurulaşın.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.