



Produktinformation

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
394 832	Ø 24 cm	Ø 19,5 cm
394 831	Ø 28 cm	Ø 22,7 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

- Diese hochwertige Pfanne aus gegossenem Aluminium mit Antihaftbeschichtung und Buchenholzgriff ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Für Induktionskochstellen ist die Pfanne nicht geeignet.
- Die Pfanne ist wegen des Holzgriffes nicht backofengeeignet.
- Mit ihrem hohen Rand ist die Pfanne ideal für die Zubereitung größerer Mengen.
- Energiesparend braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- 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 Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie in der Pfanne ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer der Pfanne und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in der Pfanne.
- Die Pfanne kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion der Pfanne.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der inneren Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft sein.

- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Pflege Tipps

- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihaftbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- **Die Pfanne ist nicht spülmaschinengeeignet!** 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.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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



www.tchibo.de/anleitungen

en Product information

Product number	Diameter of the pan	Diameter of the base
394 832	Ø 24 cm	Ø 19,5 cm
394 831	Ø 28 cm	Ø 22,7 cm

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

- This high-grade pan made of cast aluminium with a non-stick coating and beechwood handle is suitable for use with gas, electric and ceramic hobs. The pan is not suitable for induction hobs.
- The pan is not suitable for use in the oven due to its wooden handle.
- Thanks to its high sides, the pan is ideal for cooking larger quantities of food.
- You can save energy by selecting a hob ring that matches the diameter of the base of the pan. Once the pan has reached the correct temperature, you can turn the hob down to a lower setting.

WARNING – risk of burns/fire

- If you are cooking on a gas stove, the flames must not rise above the base of the pan.
- Never leave a pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat with water. This is a 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 so that the pan does not come loose and fall off unexpectedly.

Information about using aluminium cookware

- Before use, check that both the base of the pan and the hob are clean. Salt, sugar or grains of sand, e.g. from cleaning vegetables, can leave scratches on ceramic hobs if they get underneath the base of the pan.
- Pans can leave marks on the hob through forceful movements. Try 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 when cooking. Only kitchen utensils that are made of wood or heat-resistant plastic should be used 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.
- High temperatures may cause the pan to discolour. 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 coating inside and may impair the non-stick properties.

- To serve, 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 coat the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- **The pan is not dishwasher-safe.** After use, clean the pan with hot water, a mild washing-up liquid and a soft sponge or something similar. Allow the bottom of the pan in particular to 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.

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



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

fr Fiche produit

Référence	Diamètre de la poêle	Diamètre de la base
394 832	Ø 24 cm	Ø 19,5 cm
394 831	Ø 28 cm	Ø 22,7 cm

La référence figure également sur la base de la poêle!

• Cette poêle haut de gamme en aluminium coulé dotée d'un revêtement antiadhésif et d'une poignée en bois de hêtre est conçue pour une utilisation sur les cuisinières à gaz, électriques et sur des plaques vitrocéramiques.

La poêle ne convient pas aux plaques à induction.

• La poêle ne convient pas à la cuisson au four à cause de son manche en bois.

• Avec son rebord haut, cette poêle est idéale pour préparer de grandes quantités.

• 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 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.

• Ne laissez jamais la poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!

• N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Il y a risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

• Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.

• La poignée est fixée sur le corps de la poêle à l'aide d'une vis. Resserrez-la de temps en temps

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 provoquant 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. Évitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la poêle.

• Le revêtement anti-adhésif haut de gamme empêche les aliments de coller ou de brûler au fond de la poêle.

Afin de protéger le revêtement, n'utilisez pas d'objets pointus ou coupants lorsque vous utilisez la poêle. N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistants à la chaleur. Les ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent rayer sa 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

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.

Conseils d'entretien

• Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle. Beurrez ou huilez ensuite légèrement le revêtement antiadhésif, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.

• **La poêle ne peut pas être lavée au lave-vaisselle!** Quand vous avez fini de vous servir de la poêle, nettoyez-la à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle doux et avec 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 ni 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.

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



www.fr.tchibo.ch/notices

CS Informace o výrobku

Číslo výrobku	Průměr pánve	Průměr dna
394 832	Ø 24 cm	Ø 19,5 cm
394 831	Ø 28 cm	Ø 22,7 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

- Tato kvalitní pánve z litého hliníku s nepřilnavým povrstvením a rukojetí z bukového dřeva je vhodná pro plynové, elektrické a sklo keramické sporáky. Pánev není vhodná k používání na indukčních plotýnkách!
- Díky dřevěné rukojeti není tato pánve vhodná do pečicí trouby.
- S jejím vysokým okrajem se tato pánve ideálně hodí k přípravě větších množství.
- 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 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 pánve úplně vychladnout.
- Rukojeť je k tělu pánve připevněna šroubem. Příležitostně tento šroub dotáhněte, aby tělo pánve nemohlo nečekaně odpadnout.

Tipy pro používání hliníkové nádoby

- Před použitím dbejte na to, aby byly 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 poškození.
- Pánve 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 poškrábát 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 a snížení její nepřilnavosti.
- Pokud budete pokrmy servírovat v horké pánvi, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím uvařte v pánvi vodu. Pak lehce namažte nebo naolejujte nepřilnavou vrstvu pánve např. trochou stolního oleje.
- **Pánev není vhodná do myčky!** 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.

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

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



www.tchibo.cz/navody

pl Informacje o produkcie

Numer artykułu	Średnica patelni	Średnica dna
394 832	Ø 24 cm	Ø 19,5 cm
394 831	Ø 28 cm	Ø 22,7 cm

Numer artykułu znajduje się również na dnie patelni!

- Państwa nowa, wysokiej jakości patelnia z kutego aluminium z powłoką antyadhezyjną i bukową rączką nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych. Nie nadaje się ona do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.
- Patelnia nie nadaje się do użytku w piekarniku ze względu na jej drewnianą rączkę.
- Dzięki wysokim brzegom patelnia idealnie nadaje się do przyrządzania również większych ilości potraw.
- Aby oszczędzać energię podczas smażenia, 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

- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- Nie wolno nigdy zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Nigdy nie próbować gasić płonącego tłuszczu wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia 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 uchwytu.

Uwagi dotyczące używania naczyń aluminiowych do gotowania

- Przed użyciem upewnić się, że spód patelni oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostałe np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.
- Gwałtowne przesuwanie patelni po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów. Należy unikać zbyt częstego przesuwania patelni.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna zapobiega przywieraniu potraw do patelni i ich przypalaniu się. 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 patelnia może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe patelni.

- Należy unikać przegrzania: nie nagrzewać pustej patelni i unikać całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce patelni, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych.
- 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 nasmarować lub naoliwić powłokę antyadhezyjną (np. kroplą oleju spożywczego).
- **Patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń!** 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 ani spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.
- Aby uniknąć powstawania plam, wysuszyć patelnię zaraz po umyciu.

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

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



www.tchibo.pl/instrukcje

sk Informácia o výrobku

Číslo výrobku Priemer panvice
394 832 Ø 24 cm
394 831 Ø 28 cm
Číslo výrobku nájdete na dne panvice!

Priemer dna
Ø 19,5 cm
Ø 22,7 cm

- Táto kvalitná panvica z liateho hliníka s nepriľnavou ochrannou vrstvou a rukoväťou z bukového dreva je vhodná na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky. Panvica nie je vhodná na indukčné varné dosky.
- Kôli drevenej rukoväti nie je panvica vhodná do rúry na pečenie.
- Vďaka vysokému okraju sa panvica hodí na prípravu väčších množstiev pokrmov.
- 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/ požiariom

- 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 požiariu!
- Nikdy nehaste horiace tuky vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí tuku, haste hasiacim prístrojom, ktorý je vhodný na hasenie horiacich jedlých olejov a jedlých tukov.
- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.
- Rukoväť je k telesu panvice pripevnená skrutkou. Príležitostne ju dotiahnite, 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 nepriľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V panvici používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť panvice a môže rozškrabať jej povrch. Priamo v panvici tiež nikdy nič nekrájajte.
- Panvica sa môže v dôsledku vysokých teplôt sfarbiť. Nie je to chyba materiálu a nie je tým nijak ovplyvnená ani kvalita či funkčnosť panvice.
- Zabráňte prehriatiu: Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie vnútornej povrchovej vrstvy, ako aj poškodenie antiadhézne vrstvy.
- Na servírovanie položte horúcu panvicu vždy na rovný a teplo-vzdorný podklad.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarťte panvicu pred prvým použitím vodou. Nepriľnavú vrstvu potom mierne namastíte alebo naolejujete, napr. kvapkou jedlého oleja.
- **Panvica nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.** Po použití panvicu umyte horúcou vodou, 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 fláky.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

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



www.tchibo.sk/navody

hu Termékismertető

Cikkszám	Serpenyő átmérője	Alj átmérője
394 832	Ø 24 cm	Ø 19,5 cm
394 831	Ø 28 cm	Ø 22,7 cm

A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!

- Ez a kiváló minőségű, öntött alumíniumból készült serpenyő tapadásmentes bevonattal, valamint bükkfa nyéllel van ellátva, és gáz, villany és üvegerámia főzőlapon is használható. Indukciós főzőlapon nem használható!
- A serpenyő a fa nyele miatt sütőben nem használható.
- A serpenyő magas peremmel rendelkezik, így kiválóan alkalmas nagyobb mennyiségek elkészítésére.
- 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 gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény 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 a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.
- A nyél egy csavarral van rögzítve a serpenyőhöz. Néha húzza meg a csavart, nehogy a serpenyő véletlenül leváljon róla.

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 mozgatas során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a serpenyő túlzott mozgását.
- A kiváló minőségű, tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a termék aljára, és nem ég le. A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tisztításához. A serpenyőben csak 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.
- 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 a serpenyőből, túlhevüléshez vezethet. A túlhevülés következtében a belső bevonat elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes bevonat hatása.

- A tároláshoz 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 zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- **A serpenyő nem tisztítható a mosogatógépben!** A használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel, kímélő mosogatószerrel és egy puha szivaccsal vagy hasonlóval. A következő használat előtt különösen a serpenyő alját hagyja alaposan megszáradni.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, por mosogatószert vagy sütőtisztítót. A tisztításhoz ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyeződés esetén se.
- A foltok elkerülése érdekében a tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

A termékkel kapcsolatos kérdések esetén forduljon hozzánk bizalommal.

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



www.tchibo.hu/utmutatok

tr Ürün bilgisi

Ürün numarası	Tava çapı	Taban çapı
394 832	Ø 24 cm	Ø 19,5 cm
394 831	Ø 28 cm	Ø 22,7 cm

Ürün numarasını tava tabanında bulabilirsiniz!

- Yapışmaz kaplama ve kayın ağacı saplı döküm alüminyumdan yapılmış bu yüksek kaliteli tava gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklar için uygundur. Tava induksiyonlu ocaklar için uygun değildir.
- Tava ahşap sapı nedeniyle fırın için uygun değildir.
- Tava, yüksek kenarıyla daha büyük miktarlar hazırlamak için idealdir.
- Enerji tasarruflı pişirme için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düşmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/yangın UYARISI

- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tava tabanından dışarı taşmamalıdır.
- 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! Yağ yangını, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.
- Tavayı temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Sap, tava gövdesine bir vida ile sabitlenmiştir. Tava gövdesinin beklenmedik bir şekilde düşmemesi için bu vidayı ara sıra sıkın.

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.
- Tavalar pişirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilirler. Tavanın aşırı hareket ettirilmesinden kaçının.
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına veya yanmamasına sağlamaktadır. Kaplamayı korumak için yemek pişirirken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin 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: Tencerenin 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.

Bakım önerileri

- İlk kullanımdan önce tavanın içinde su kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tava bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir! Kullandıktan sonra tavayı sıcak su, yumuşak bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Tekrar kullanmadan önce özellikle tencere tabanını iyice kurulaştırın.
- 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 kurulaştırın.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

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



www.tchibo.com.tr/kılavuzlar