



de Produktinformation

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

Die Pfanne ist auch für den Gebrauch im Backofen bei max. **max. 150 °C** geeignet. Zum Gebrauch in der Mikrowelle ist sie nicht 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

- Die Pfanne wird im Gebrauch sehr heiß. Fassen Sie sie nur am Griff an. Verwenden Sie ggf. einen Backhandschuh o.Ä.
- Beim Gebrauch im Backofen, verwenden Sie immer einen Backhandschuh o.Ä., wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl die Pfanne als auch der Griff werden sehr heiß.
- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Pfannenbodens gewählt werden. Ist der Pfannenboden zu klein oder wird die Pfanne nicht mittig auf das Kochfeld gestellt, 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.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Befüllen Sie die Pfanne beim Braten nie mehr als bis zu 2/3 ihres Fassungsvermögens.
- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

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.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob sich der Griff gelockert hat. Drehen Sie ihn dann unbedingt wieder fest. Sie benötigen einen Torx-Schraubendreher, Größe T25.

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 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. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden in der Pfanne auf.
- Die Pfanne kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion der Pfanne.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch

Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen.

Die Folgen können eine Verfärbung der Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft sein.

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

Pflegehinweise

- 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 nachdem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Entsorgen

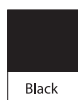
- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den aktuell geltenden Bestimmungen. Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

TVS S.p.A.
Via Galileo Galilei, 2,
61033 Fermignano (PU) - Italia
T +39 0722 3381 F +39 0722 338278
E tv@tv-sp.it - www.tv-sp.it

www.tv-sp.it



Printing colours:



Black



de Produktinformation

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

Die Pfanne ist auch für den Gebrauch im Backofen bei max. **max. 150 °C** geeignet. Zum Gebrauch in der Mikrowelle ist sie nicht 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

- Die Pfanne wird im Gebrauch sehr heiß. Fassen Sie sie nur am Griff an. Verwenden Sie ggf. einen Backhandschuh o.Ä.
- Beim Gebrauch im Backofen, verwenden Sie immer einen Backhandschuh o.Ä., wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl die Pfanne als auch der Griff werden sehr heiß.

- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Pfannenbodens gewählt werden. Ist der Pfannenboden zu klein oder wird die Pfanne nicht mittig auf das Kochfeld gestellt, 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.

- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.

- Befüllen Sie die Pfanne beim Braten nie mehr als bis zu 2/3 ihres Fassungsvermögens.

- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

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.

- Prüfen Sie regelmäßig, ob sich der Griff gelockert hat. Drehen Sie ihn dann unbedingt wieder fest. Sie benötigen einen Torx-Schraubendreher, Größe T25.

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 Glaskeramikfeldern 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. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden in der Pfanne auf.

- Die Pfanne kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion der Pfanne.

- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch

www.tvs-spa.it



en Product information

Product number	Diameter of the pan	Diameter of the base
718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm

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

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

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

It is not suitable for use in the microwave. 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.

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.
- Benutzen Sie die Pfanne nachdem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

- Trocknen Sie die Pfanne nachdem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Entsorgen

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

TVS S.p.A.

Via Galileo Galilei, 2,
61033 Fermignano (PU) - Italia
T +39 0722 3381 F +39 0722338278
E tvsv@tvs-spa.it - www.tvs-spa.it

www.tvs-spa.it

Product number	Diameter of the pan	Diameter of the base
718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm

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

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.

- Check regularly whether the handle has loosened. If so, be sure to tighten it again. You will need a Torx screwdriver, size T25.

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 ceramic hobs if they get underneath the base of the pan.

- If you use the pan in the oven, always use oven gloves to handle the pan! Both the pan and the handle will get very hot.

- You should select an induction hob that matches the diameter of the base of the pan. If the base is too small or the pan is not placed centrally on the hob, the hob may not detect it. Depending on the hob model, this might trigger an error message. **Important:** Always heat the pan on an induction hob slowly and never when it is empty.

- If you use the pan on an induction hob, unusual noises may occur due to the electromagnetic properties of the hob.
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of 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.

- Never fill the pan to more than 2/3 of its capacity when frying.
- 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

- Avoid overheating: heating the pan while empty or until all liquid in the food evaporates can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the coating and may impair the non-stick properties.

www.tvs-spa.it



fr Fiche produit

Référence	Diamètre de la poêle	Diamètre de la base
718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm

La référence figure également sur la base de la poêle!

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

La poêle est également adaptée à une utilisation au four à **150 °C max.** Elle ne convient pas à une utilisation au micro-ondes.

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

AVERTISSEMENT: risque de brûlure/ d'incendie

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude. Saisissez-la uniquement par le manche. Utilisez éventuellement un gant de cuisine ou une protection similaire.

- En cas d'utilisation au four, mettez toujours une manique ou protection similaire pour manipuler la poêle! La poêle et le manche deviennent très chauds.

- Vous devez choisir une plaque de cuisson à induction en fonction du diamètre de la base de la poêle. Si la base est trop petite ou si la poêle n'est pas placée au centre de la plaque de cuisson, il est possible que la plaque ne la reconnaisse pas. Selon le modèle de cuisinière, un message d'erreur peut apparaître. **Important:** sur une plaque à induction, chauffez toujours lentement la poêle et jamais à vide.

- 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 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 ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface. Ne coupez pas non plus les aliments directement dans la poêle. Ne conservez pas les aliments dans la poêle pendant plus de 24 heures.

- Pour faire sauter des aliments, ne remplissez jamais la poêle à plus des 2/3 de sa capacité.

- Ne laissez jamais la poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance.

www.tvs-spa.it



Informace o výrobku	Číslo výrobku	Průměr pánve	Průměr dna
	718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
	718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
	718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Tato kvalitní pánve z hliníku s nepřilnavým povrchem uvnitř je vhodná pro plynové, elektrické, sklokeramické a indukční plotýnky.

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

Není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

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

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Pánve je během používání horká. Uchopujte ji jen za rukojeť. Případně použijte chňapky apod.

- Jestliže používáte pánve v troubě, vždy používejte při manipulaci s pánví kuchyňské chňapky atp.! Pánve i rukojeť jsou velmi horké.

- Indukční plotýnku musíte vybrat tak, aby její průměr odpovídal dnu pánve. Je-li dno pánve příliš malé nebo není-li pánve umístěna na střed plotýnky, nemusí ji plotýnka rozeznat. V závislosti na modelu plotýnky může příp. dojít ke hlášení chyby. **Důležité:** Na indukční plotýnce zahřívajte pánve pomalu a nikdy ne prázdnou.

- Při použití indukční varné desky může dojít ke vzniku nezvyklých zvuků, které způsobují elektromagnetické vlastnosti varné desky.

- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.

- Při smažení nikdy nenaplňujte pánve více než do 2/3 jejího objemu.

- 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!

www.tvs-spa.it



Hořící tuk haste hasícím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

- Před zahájením čištění nechte pánve úplně vychladnout.

- Pravidelně kontrolujte, zda se rukojeť neuvolnila. V takovém případě ji znovu utáhněte. Budete potřebovat šroubovák typu torx, velikost T25.

Tipy pro používání hliníkového nádobí

- Před použitím dbejte na to, aby byly dno pánve a varná deska čisté. Pokud se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.

- Pánve mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Omezte přílišné pohybování pánví.

- Kvalitní nepřilnavý povrch 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 poškrábat její povrch. Přímou v pánvi také nekrájejte. Neuchovávejte potraviny na pánvi déle než 24 hodin.

- Působením vysokých teplot může pánve změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to kvalitu ani funkci pánve.

- Vyvarujte se přehřívání: Zahříváním prázdné pánve nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení povrchové vrstvy a snížení její nepřilnavosti.

www.tvs-spa.it



	Numer artykułu	Średnica patelni	Średnica dna
PL Informacja o produkcie	718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
	718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
	718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm
	Numer artykułu znajduje się również na spodzie patelni!		

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

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

Nie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.

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.
- 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.
 - Sprawdzać regularnie, czy rączka się nie poluzowała. W razie konieczności koniecznie ją dokręcić. Potrzebny będzie śrubokręt typu torx, rozmiar T25.

OSTRZEŻENIE
przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Chwytać ją wyłącznie za rączkę, używając przy tym rękawicy kuchennej itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania patelni do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych itp. Patelnia i rączka nagzewają się do wysokich temperatur.
- 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: Na 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.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgały poza dno patelni.
- W celu smażenia napelniać patelnię maksymalnie do 2/3 pojemności.

- Unikać przegrzania: może do niego dojść w przypadku nagrzewania pustej patelni lub w sytuacji całkowitego wyparowania cieczy z przyrządanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na powłoce patelni, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych.
- Servując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.

Wskazówki pielęgnacyjne

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

Usuwanie odpadów

- Patelnię należy usunąć zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. W przypadku pytań dotyczących
- TVS S.p.A.
Via Galileo Galilei, 2,
61033 Fermignano (PU) - Italia
T +39 0722 3381 F +39 0722338278
E tvsv@tvsv-spa.it - www.tvsv-spa.it

www.tvsv-spa.it

	Číslo výrobku	Priemer panvice	Priemer dna
SK Informácia o výrobku	718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
	718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
	718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm
	Číslo výrobku nájdete aj na dne panvice!		

- Táto kvalitná panvica z hliníka s nepríhľavým povrchom je vhodná na plynové, elektrické a sklokeramické a indukčné varné dosky.

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

Nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre. Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice.

Akonáhle dosiahla panvica správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.
- 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.
 - Pravidelne kontrolujte, či sa rukoväť neuvolnila. V takom prípade ju znovu utiahnite. Budete potrebovať skrutkovač typu torx, veľkosť T25.

VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Počas používania je panvica veľmi horúca. Chytajte ju len za rukoväť. Prip. použite kuchynskú rukavicu a pod.
- Pri používaní v rúre používajte pri manipulácii s panvicou vždy kuchynskú rukavicu alebo pod.! Panvica aj rukoväť sú veľmi horúce.
- Indukčná varná doska musí byť zvolená tak, aby zodpovedala priemeru dna panvice. Ak je dno panvice príliš malé alebo panvica nie je na varnej doske vycentrovaná, varná doska ju nemusí rozpoznať. V závislosti od modelu sporáka sa môže zobraziť chybové hlásenie.
- Intenzívne pohyby panvice po varnej doske môžu zanechať stopy. Vyhybajte sa nadmernému posúvaniu panvice po varnej doske.
- Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo neprípáľilo. Na ochranu nepríhľavej 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. Potraviny v panvici neuchovávajte dlhšie ako 24 hodín.
- Panvica sa môže v dôsledku vysokých teplôt sfarbiť. Nie je to chyba materiálu a nie je tým nijak ovplyvnená ani kvalita či funkčnosť panvice.
- Zabráňte prehriatiu: Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení

	Cikkszám	Serpenyő átmérője	Alj átmérője
HU Termékismertető	718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
	718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
	718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm
	A cikkszám a serpenyő alján is megtalálható!		

- Ez a kiváló minőségű, aluminium serpenyő gáz, villany, üvegkerámia és indukciós főzőlapon is használható.

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

A termék mikrohullámú sütőben nem 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.
- A serpenyőben lévő forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
 - Az égő zsiradékot soha ne vizzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha az olaj meggyulladna, az étolaj és zsír oltsáshoz megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
 - A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.
 - Rendszeresen ellenőrizze, hogy nem lazult-e meg a fogantyú. Ekkor mindenképpen húzza meg újra. Egy T25-ös méretű Torx csavarhúzóra lesz szüksége.

VIGYÁZAT – tűzveszély / égési sérülések

- A serpenyő a használat során felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg. Szükség esetén használjon ehhez edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.
- Sütőben való használat esetén mindig használjon sütőkesztyűt vagy hasonlót, amikor megfogja a serpenyőt! A serpenyő és a fogantyú is nagyon felforrósodik.
- Olyan indukciós főzőlapon válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha a serpenyő alja túl kicsi, vagy az edényt nem a főzőlap közepére helyezi, a főzőlap esetleg nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.
Fontos: Az indukciós főzőlapon mindig lassan kell az edényt felmelegíteni, és soha nem szabad üresen felforrósítani.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Gáztűzhelyen való használat esetén a lángok ne érienek túl a serpenyő aljánál.
- Ha olajban süt, akkor maximum 2/3-áig töltsé meg a serpenyőt.

Likvidácia

- Panvicu zlikvidujte v súlade s platnými predpismi.
- V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

TVS S.p.A.
Via Galileo Galilei, 2,
61033 Fermignano (PU) - Italia
T +39 0722 3381 F +39 0722338278
E tvsv@tvsv-spa.it - www.tvsv-spa.it

	Ürün numarası	Tava çapı	Taban çapı
TR Ürün bilgisi	718 981	Ø 20 cm	Ø 14 cm
	718 980	Ø 24 cm	Ø 17 cm
	718 979	Ø 28 cm	Ø 21 cm
	Ürün numarasını tava tabanında bulabilirsiniz!		

- Yapışmaz kaplamalı bu yüksek kaliteli alüminyum tava gazlı, elektrikli, cam seramik ve induksiyonlu ocaklar için uygundur.

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

Mikrodalgada kullanım için uygun değildir.

Enerji tasarruflı pişirme için tava tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.
- yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

Tavayı temizleden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.

Tava sapının gevşeyip gevşemediğini düzenli olarak kontrol edin. Gevşediğinde mutlaka tekrar sıkın. T25 boyutunda torx tornavidaya ihtiyacınız vardır.
- Alüminyum pişirme gereçlerinin kullanımı**

 - 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.
 - Kuvvetli hareketlerden dolayı tavalara, ocak üzerinde iz bırakabilir. Tavayı aşırı hareket ettirmekten kaçının.
 - Yüksek kaliteli yapışmaz kaplama, malzemenin yapışmamasını veya yanmamasını sağlar. Kaplamayı korumak için yemek pişiren keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirme esnasında tavanın içinde sadece aşıp veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tavanın ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tavanın içinde kesmeyin. Gıdaları 24 saatten fazla tavanın içinde bırakmayın.
 - Tava yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tavanın kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz etkilemez.
 - Aşırı ısıtmadan kaçının: Boş durumda ısıtma sırasında veya gıdanın sıvısı tamamen buharlaştığında malzeme aşırı ısınabilir. Bu, kaplamanın renginin atmasına ve yapışmazlık özelliğinin kaybolmasına neden olabilir.

Yanma/yanğın UYARISI

- Kullanım sırasında tava aşırı ısınır. Sadece kulptan tutun. Bunun için uygun bir fırın eldiveni vb. kullanın.
- Fırında kullanırken, tavayı tutarken her zaman bir fırın eldiveni vb. kullanın! Hem tava hem de kulpu çok ısınmaktadır.
- İndüksiyon ocağında, tava tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçilmelidir. Eğer tava tabanı küçük gelirse ya da tava pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse 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 pişirme alanının elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alşılmamış sesler meydana gelebilir.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tavanın tabanından dışarı çıkmamalıdır.
- Kızartma yaparken tavayı asla kapasitesinin 2/3'ünden daha fazla doldurmayın.
- Tavayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın! Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın

Imha etme

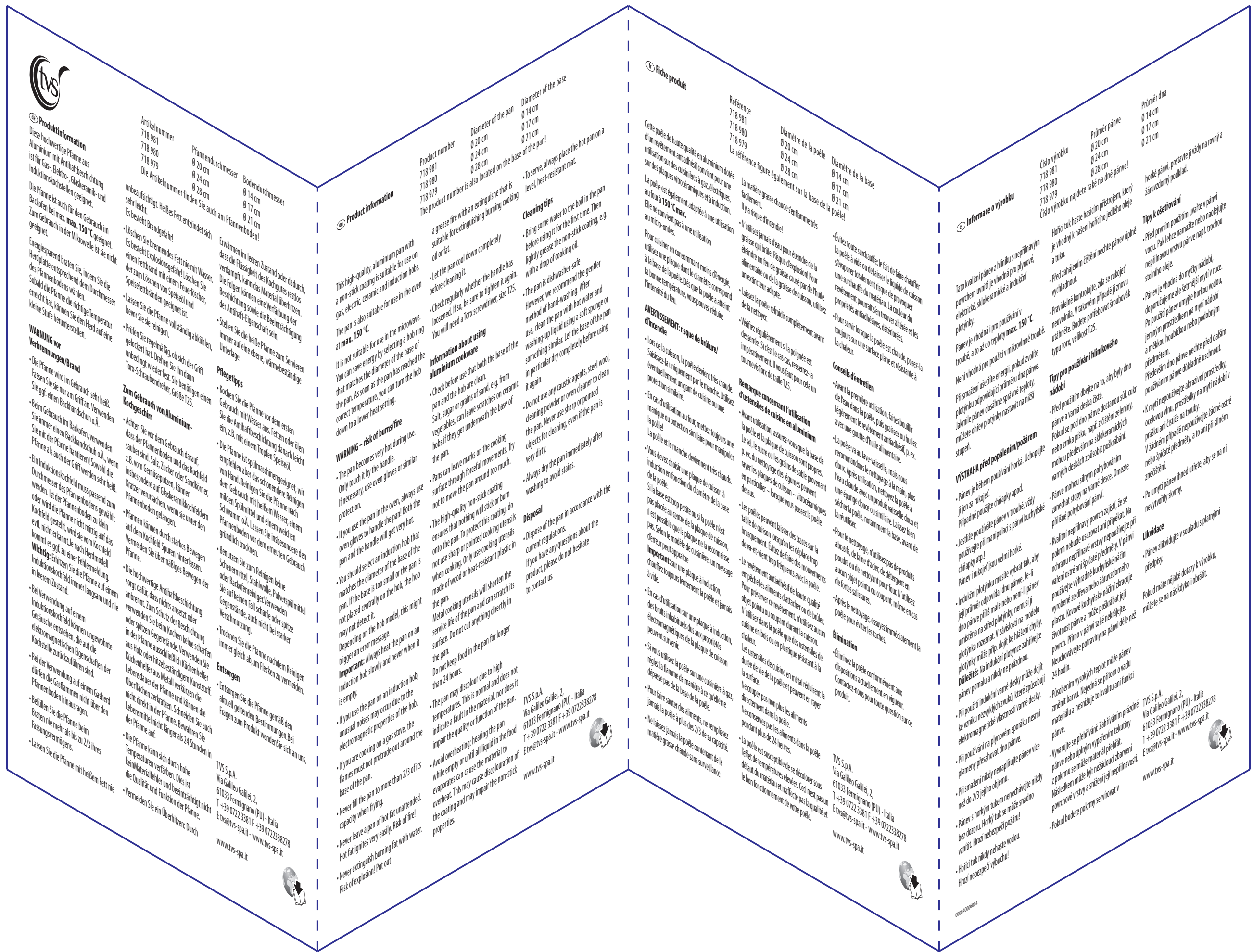
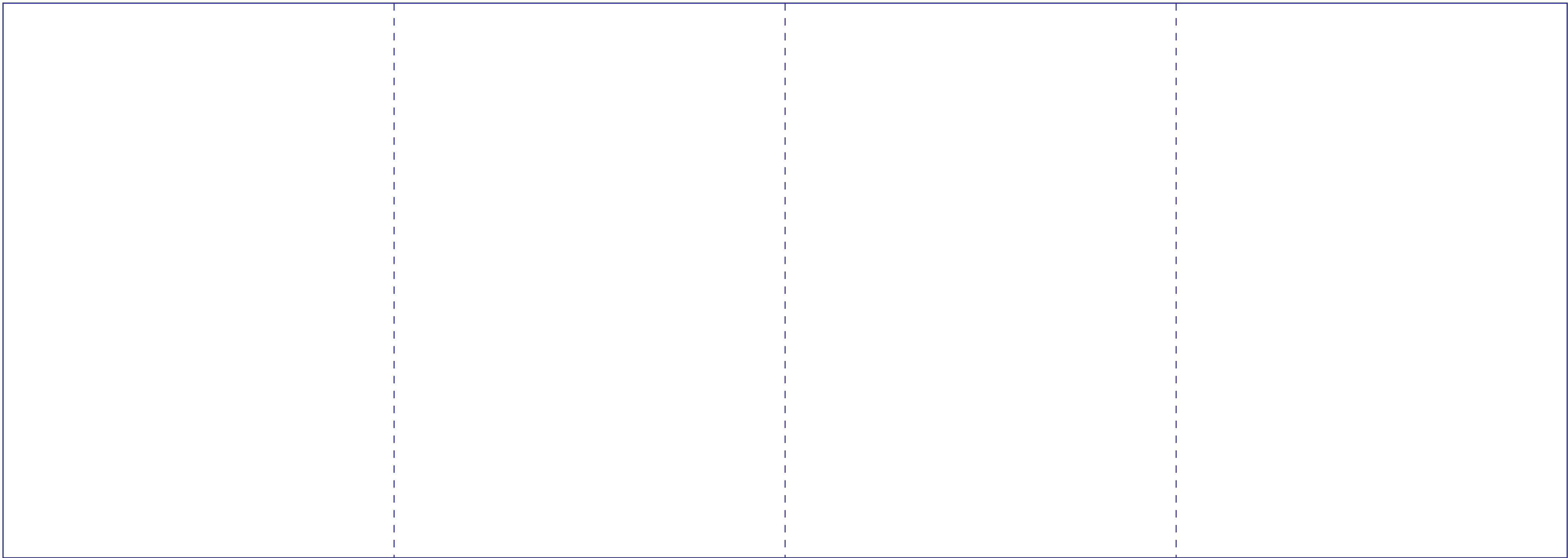
- Tavayı yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak imha edin. Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

TVS S.p.A.
Via Galileo Galilei, 2,
61033 Fermignano (PU) - Italia
T +39 0722 3381 F +39 0722338278
E tvsv@tvsv-spa.it - www.tvsv-spa.it



Formato aperto 21cm

Formato aperto 59,2 cm



3 pieghe parallele
a soffietto
formato 14,8x21 cm

Formato chiuso
14,8 cm

21 cm