

SmartClick

Oval frying pan for fish
 Pánev na ryby oválná
 Griglia ovale per pesce
 Sartén oval para pescado
 Frigideira oval p/peixe
 Ovale Fischpfanne
 Poêle à poisson ovale
 Patelnia na ryby owalna
 Panvica na ryby oválna
 Сковорода овальная для рыбы



26 cm

en Solid kitchen frying pan with a removable handle excellent for preparing food on the cooker and in the oven. With excellent non-stick coating and stainless steel bottom; suitable for all types of cookers including induction cookers. The removable handle makes the frying pan perfectly space-saving. Suitable for use in electric, gas and hot-air ovens. Dishwasher safe. 5-year warranty.

cs Masivní kuchyňská pánev s odnímatelnou rukojetí vynikající pro přípravu pokrmů na sporáku i v troubě. S prvotřídním antiadhézním povlakem a dnem z nerezavějící oceli, vhodné pro všechny typy sporáků včetně indukčních. Díky odnímatelné rukojeti je pánev perfektně skladná. Vhodné do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby, vhodné do myčky. 5 roků záruka.

it Robusta padella da cucina con manico rimovibile, ideale per cucinare sul piano cottura ed in forno. Ha un rivestimento antiaderente di ottima qualità e il fondo spesso in acciaio inossidabile; adatta per tutti i tipi di piano cottura, compreso quello a induzione. Il manico rimovibile permette di risparmiare spazio. Adatta per la cottura in forno elettrico, a gas e ad aria calda. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 5 anni.

es Sólida sartén con mango extraíble excelente para la preparación de alimentos en la placa de cocina y en el horno. Con excelente recubrimiento antiadherente y fondo de acero inoxidable; apto para todo tipo de cocinas incluida inducción. El mango extraíble hace a la sartén perfecta para ahorrar espacio. Apto para utilizar en hornos eléctricos, gas y de aire caliente. Apto para lavavajillas. Garantía de 5 años.

pt Sólida frigideira com a pega removível, ideal para cozinhar alimentos no fogão e no forno. Com um excelente revestimento antiaderente e com fundo em aço inoxidável. Adequada para todo o tipo de fogões, inclusivé indução. A pega removível também poupa espaço ao guardar. Pode ser utilizada em fornos eléctricos, a gás e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 5 anos de garantia.

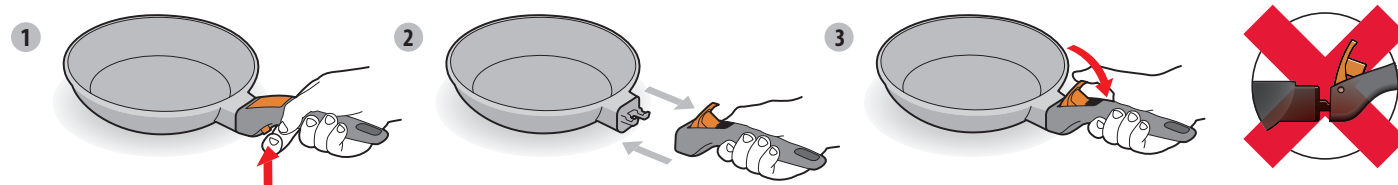
de Massive Bratpfanne mit abnehmbarem Griff ist für die Zubereitung von Speisen auf dem Kochherd sowie im Backofen hervorragend. Mit erstklassiger Antihaftbeschichtung und mit dem rostfreien Boden, für alle Herdarten, einschl. der Induktionsherde geeignet. Perfekt platzsparende Bratpfanne dank dem abnehmbaren Griff. Für Elektro-, Gas- sowie Heiluftofen geeignet, splmaschinenfest. 5 Jahre Garantie.

fr Poêle de cuisine massive, avec poignée amovible, excellente pour la préparation des plats sur la cuisinière ou au four. Avec revêtement antiadhésif de première qualité et fond en acier inoxydable, convient pour tous les types de cuisinières, y compris à induction. Grâce à sa poignée amovible, la poêle est parfaitement stockable. Convient au four électrique, à gaz et à air chaud, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 5 ans de garantie.

pl Masywna patelnia kuchenna z odłączaną rękojścią jest doskonała do przygotowywania potraw na kuchence oraz w piekarniku. Z wysokiej jakości powłoką antyadhezyjną oraz z dnem ze stali nierdzewnej. Odpowiednia do wszystkich rodzajow kuchenek take do kuchenek indukcyjnych. Dzięki odłączanej rękojści patelnia jest łatwa w przechowywaniu. Odpowiednia do piekarnikow gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 5-letnia.

sk Masivná kuchynská panvica s odnímatelnou rukoväťou vynikajúca na prípravu pokrmov na sporáku aj v rúre. S prvotriednym antiadhéznym povlakom a dnom z nehrdzavejúcej ocele, vhodná pre všetky typy sporákov vrátane indukčných. Vďaka odnímateľnej rukoväti je panvica perfektné skladná. Vhodná do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry, vhodná do umývačky. 5 rokov záruka.

ru Отличная прочная кухонная сковорода со съёмной ручкой для приготовления пищи на плите и в духовке. С отличным антипригарным покрытием и дном из нержавеющей стали; подходит для всех типов плит, включая индукционные плиты. Съёмная ручка сковороды отлично экономит пространство. Подходит для использования в электрических, газовых и конвекторных печах. Можно мыть в посудомоечной машине. 5-летняя гарантия.



en INSTRUCTIONS FOR USE

Removing the handle

Always use the frying pan with the handle removed when cooking in an oven. Place the frying pan onto an oven rack and press with your finger onto the lower part of the orange button to remove the handle (Fig. 1, 2).

Attaching the handle

Use the frying pan with the handle attached when cooking on a cooker. Pull the handle onto the protruding pins on the outside of the frying pan, press the orange button downwards and attach the handle (Fig. 2, 3).

Warning! When removing and attaching the handle, make sure that the frying pan stands on a base, for example an oven rack, working surface of the kitchen unit, etc. Never operate the orange button on the handle when carrying the frying pan.

Wash and dry the frying pan before first use and treat the non-stick coating with cooking oil or fat. Cook at a low or medium output. Do not overheat the frying pan when empty. Use plastic or wooden utensils not detrimental to the non-stick coating. We recommend TESCOMA PRESTO with nylon endings, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO and WOODY for best results. Avoid metal utensils, sharp objects, knives, etc. Never slice food directly in the cookware. Wash with normal detergents, avoid aggressive chemical substances, scourers, sand, etc. Allow to cool before washing. Leave to soak if excessively dirty. Intended for induction, electric, gas and vitro-ceramic cookers. Dishwasher safe.

5-year warranty

The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the Instructions for use and mechanical damage to the non-stick coating, scratches, etc.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

Snímání rukojeti

V troubě používejte pánev vždy se sejmoutou rukojetí. Pánev položte na rošt trouby a prstem zatlačte na spodní část oranžového tlačítka – rukojet' sejměte (obr. 1, 2).

Nasazování rukojeti

Na sporáku používejte pánev s nasazenou rukojetí. Rukojet' nasuňte na vystupující čepy na vnější straně pánve a oranžové tlačítko zatlačte dolů – rukojet' nasadte (obr. 2, 3).

Pozor! Při snímání a nasazování rukojeti dbejte, aby pánev stála na podložce, např. na roštu trouby, pracovní desce kuchyňské linky apod. Nikdy nemanipulujte s oranžovým tlačítkem na rukojeti během přenášení pánve.

Před prvním použitím pánve umyjte a osušte, antiadhezní povlak potřete pokrmovým olejem nebo tukem. Vařte na nízký nebo střední výkon, prázdnou pánev nepřehřívejte. Používejte plastové nebo dřevěné nářadí, které nepoškodí antiadhezní povlak, jako ideální doporučujeme nářadí TESCOMA PRESTO s nylonovým zakončením, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO či WOODY. Nepoužívejte kovové nářadí, ostré předměty, nože apod., nikdy nekrájejte přímo v nádobí. Mýjte běžnými čistícími prostředky, nepoužívejte agresivní chemické látky, drátěnky, písky apod. Před mytím nechte nádobí vychladnout, v případě silného znečištění odmočit. Určeno pro indukční, elektrické, plynové a sklokeramické sporáky, vhodné do myčky.

5 roků záruka

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé používáním v rozporu s Návodem k použití a na mechanická poškození antiadhezního povlaku, škrábance apod.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Rimuovere il manico

Utilizzare sempre la padella senza manico per la cottura in forno. Posizionare la padella su un ripiano del forno e premere con un dito sulla parte inferiore del bottone arancio per rimuovere il manico (Fig. 1, 2).

Applicare il manico

Utilizzare la padella con il manico per la cottura sui fornelli. Posizionare il manico sui perni all'esterno della padella, premere il bottone arancio ed applicare il manico (Fig. 2, 3).

Attenzione! Quando si rimuove o si applica il manico, assicurarsi che la padella si trovi su di un piano stabile, per esempio su un ripiano del forno, sul piano di lavoro, ecc. Non premere mai il bottone arancio durante il trasporto della padella.

Lavare ed asciugare accuratamente la padella prima del primo utilizzo e trattare il rivestimento antiaderente con poco olio o burro. Cucinare a bassa o media temperatura. Non surriscaldare la padella vuota. Utilizzare utensili in plastica o in legno per non danneggiare la superficie antiaderente. Consigliamo gli utensili TESCOMA con terminali in nylon della linea PRESTO, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO e WOODY. Non utilizzare utensili in metallo, affilati o appuntiti, coltelli, ecc. Non affettare le pietanze direttamente nella padella. Lavare con normali detersivi, non utilizzare sostanze chimiche aggressive, pagliette, prodotti abrasivi, ecc. Lasciar raffreddare prima di lavare. Lasciare in ammollo se eccessivamente sporca. Adatta per piani cottura a induzione, elettrici, a gas e in vetroceramica. Lavabile in lavastoviglie.

Garanzia 5 anni

La garanzia non copre i difetti dovuti ad un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso e i danni meccanici al rivestimento antiaderente, graffi, ecc.

es INSTRUCCIONES DE USO

Extraer el mango

Utilizar siempre la sartén sin el mango cuando cocine en el horno. Poner la sartén en la rejilla del horno y presionar con el dedo sobre la parte inferior del botón naranja para extraer el mango (Fig. 1, 2).

Unir el mango

Utilizar la sartén con el mango cuando cocine en la placa. Poner el mango en las clavijas salientes en la parte exterior de la sartén, presionar el botón naranja hacia abajo y unir el mango (Fig. 2, 3).

¡Advertencia! Cuando se retire y se coloque el mango, asegurarse que la sartén está sobre una base estable, por ejemplo la rejilla del horno, la encimera de la cocina, etc. Nunca utilizar el botón naranja del mango cuando transporte la sartén.

Lavar y secar la sartén antes del primer uso y tratar la capa antiadherente con aceite de cocinar o grasa. Cocinar a temperatura baja o media. No sobrecalentar la sartén cuando está vacía. Utilizar utensilios de plástico o madera que no dañen la capa antiadherente. Recomendamos TESCOMA PRESTO con terminaciones de nylon, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO y WOODY para obtener los mejores resultados. Evitar utensilios metálicos, objetos cortantes, cuchillos, etc. Nunca cortar los alimentos directamente en la sartén. Lavar con detergentes normales, evitar sustancias químicas agresivas, estropajos, arenas, etc. Dejar enfriar antes de lavar, dejar en remojo si está excesivamente sucia. Diseñada para cocinas de inducción, eléctricas, gas y vitrocerámica. Apta para lavavajillas.

Garantía de 5 años

La garantía nunca cubre defectos debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso ni daños mecánicos en el recubrimiento antiadherente – arañazos, etc.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Retirar a pega

Use sempre a frigideira sem a pega quando cozinhar no forno. Coloque a frigideira no forno e pressione com o dedo na parte inferior do botão laranja para remover a pega (Fig. 1, 2).

Colocar a pega

Use a frigideira com a pega quando cozinhar no fogão. Coloque a pega nos pinos salientes no exterior da frigideira, carregue no botão laranja e encaixe a pega (Fig. 2, 3).

Aviso! Quando retirar e colocar a pega, assegure-se que a frigideira está bem acente numa base, por exemplo, um tabuleiro de forno, bancada da cozinha, etc. Nunca mexa no botão laranja enquanto move a frigideira.

Lave e seque a frigideira antes da primeira utilização e trate o revestimento antiaderente com óleo alimentar ou gordura. Cozinhe a baixa ou média temperatura. Não sobreaqueça as frigideiras quando estão vazias. Use utensílios de plástico ou madeira, que não danificam o revestimento antiaderente. Recomendamos TESCOMA PRESTO com nylon, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO e WOODY para obter melhores resultados. Evite utilizar utensílios de metal, objetos afiados, facas, etc. Nunca corte alimentos diretamente na frigideira. Lave com detergentes normais, evite substâncias químicas agressivas, esfregões, areias, etc. Deixe arrefecer antes de lavar e deixar de molho se estiver excessivamente suja. Pode ser utilizada em fogões de indução, eléctricos, vitrocerâmica e gás. Pode ir à máquina de lavar louça.

5 anos de garantia

A garantia nunca cobre os defeitos derivados de uso impróprio, incompatível com as Instruções de utilização e danos mecânicos no revestimento – riscos, etc.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Griff abnehmen

Im Backofen ist die Bratpfanne ausschließlich ohne den abnehmbaren Griff zu verwenden. Die Bratpfanne auf den Backofenrost legen, mit dem Finger auf den unteren Teil des orangefarbenen Knopfs andrücken – den Griff abnehmen (Abb. 1, 2).

Griff aufsetzen

Auf dem Kochherd ist die Bratpfanne mit dem aufgesetzten Griff zu verwenden. Den Griff auf die Stifte auf der Außenseite der Bratpfanne aufschieben, den orangefarbenen Knopf herabdrücken – den Griff aufsetzen (Abb. 2, 3).

Achtung! Beim Abnehmen und beim Aufsetzen des Griffs bitte achten darauf, dass die Bratpfanne auf einer Unterlage, z.B. auf den Backofenrost, auf der Arbeitsplatte des Küchenblocks usw. stellt. Während des Übertragens der Bratpfanne nie den orangefarbenen Knopf auf dem Griff andrücken.

Die Bratpfanne vor dem ersten Gebrauch abspülen und abtrocknen, die Antihafbeschichtung mit Speiseöl, bzw. -fett bestreichen. Auf niedrige oder mittlere Leistungsstufe kochen, die leere Bratpfanne nicht überhitzen. Nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz verwenden, die die Antihafbeschichtung nicht beschädigen, die Küchengeräte TESCOMA PRESTO mit Nylon-Köpfen, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO, bzw. WOODY sind als ideal zu empfehlen. Keine Küchengeräte aus Metall, keine scharfen Gegenstände, Messer usw. verwenden, nie direkt im Kochgefäß schneiden! Mit üblichen Spülmitteln reinigen, keine aggressiven Chemikalien, Drahtschwämme, Scheuermittel usw. verwenden. Vor dem Spülen die Bratpfanne abkühlen lassen, im Falle der starken Verschmutzung einweichen lassen. Für Induktions-, Elektro-, Gas- und glaskeramische Kochherde, spülmaschinenfest.

5 Jahre Garantie

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf die Beschädigungen, die auf den anleitungswidrigen Einsatz des Produktes zurückzuführen sind, sowie auf die mechanischen Beschädigungen, Kratze usw.

fr MODE D'EMPLOI

Retrait de la poignée

Pour la préparation au four, toujours utiliser la poêle sans poignée. Placer la poêle sur la grille du four et appuyer avec le doigt sur la partie inférieure de la touche orange – retirer la poignée (fig. 1, 2).

Mise en place de la poignée

Sur une cuisinière, utiliser la poêle avec la poignée en place. Positionner la poignée sur les chevilles saillantes sur la partie extérieure de la poêle et pousser la touche orange vers le bas – mettre la poignée en place (fig. 2, 3).

Attention ! Lors du retrait ou de la mise en place de la poignée, veiller à ce que la poêle soit placée sur un support, par exemple sur la grille du four, le plan de travail de cuisine, etc. Ne jamais manipuler avec la touche orange de la poignée lors du déplacement de la poêle.

Avant la première utilisation, laver et essuyer la poêle, enduire son revêtement antiadhésif d'huile alimentaire ou de graisse. Faire cuire à puissance faible ou moyenne, ne pas surchauffer la poêle vide. Utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois qui n'abîment pas le revêtement antiadhésif. Idéalement, nous vous recommandons les ustensiles de cuisine TESCO MA PRESTO à extrémité en nylon, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO ou bien WOODY. Ne pas utiliser d'outils de cuisine en métal, d'objets tranchants, couteaux, etc., ne jamais découper directement dans le récipient. Laver avec les produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de substances chimiques agressives, paille de fer, crème à récurer, etc. Laisser refroidir le récipient avant le lavage, la faire tremper en cas de fort encrassement. Conçu pour les cuisinières à induction, électriques, à gaz et vitrocéramiques, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

5 ans de garantie

La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation contraire au Mode d'emploi et aux endommagements mécaniques du revêtement antiadhésif, rayures, etc.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Zdejmowanie rękojeści

W piekarniku należy zawsze używać patelni bez rękojeści. Patelnię należy umieścić na ruszcie piekarnika, a następnie nacisnąć palcem na dolną część pomarańczowego przycisku – odłączyć rękojeść (rys. 1, 2).

Zakładanie rękojeści

Na kuchence należy używać patelni z założoną rękojeścią. Rękojeść należy wsunąć na zatrzaski znajdujące się na zewnątrz patelni, a następnie wcisnąć pomarańczowy przycisk – założyć rękojeść (rys. 2, 3).

Uwaga! Przy zdejmowaniu i zakładaniu rękojeści należy zadbać o to, aby patelnia stała na podkładce, np. na ruszcie piekarnika, blacie kuchennym itp. Podczas przenoszenia patelni nie należy nigdy naciskać pomarańczowego przycisku.

Przed pierwszym użyciem patelnię należy umyć i wysuszyć, natomiast powłokę antyadhezyjną należy natłuścić olejem jadalnym lub tłuszczem. Należy gotować na małym lub średnim płomieniu, nie należy podgrzewać pustego naczynia. Należy używać plastikowych lub drewnianych akcesoriów kuchennych, które nie uszkodzą powłoki antyadhezyjnej. Polecamy akcesoria TESCO MA PRESTO z nylonowym zakończeniem, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO czy WOODY. Nie należy używać akcesoriów wykonanych ze stali nierdzewnej, ostrych przedmiotów, noży itp. Nigdy nie należy kroić bezpośrednio na patelni! Patelnię należy myć zwykłymi środkami czyszczącymi, nie używać agresywnych środków chemicznych, druciaków, oraz środków na bazie piasku. Przed myciem naczynie należy wystudzić, w przypadku silnego zanieczyszczenia pozostawić do odmoczenia. Patelnia jest odpowiednia do kuchenek indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i szklano-ceramicznych. Można myć w zmywarce.

Gwarancja 5-letnia

Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprzestrzegania Instrukcji użytkowania oraz mechanicznego uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej – porysowania itp.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Zloženie rukoväte

V rúre používajte panvicu vždy so zloženou rukoväťou. Panvicu položte na rošt rúry a prstom zatlačte na spodnú časť oranžového tlačidla – rukoväť zložte (obr. 1, 2).

Nasadenie rukoväte

Na sporáku používajte panvicu s nasadenou rukoväťou. Rukoväť nasuňte na vystupujúce čapy na vonkajšej strane panvice a oranžové tlačidlo zatlačte dole – rukoväť nasadte (obr. 2, 3).

Pozor! Pri zložení a nasadení rukoväte dajte, aby panvica stála na podložke, napr. na rošte rúry, pracovnej doske kuchynskej linky a pod. Nikdy nemanipulujte s oranžovým tlačidlom na rukoväti počas prenášania panvice.

Pred prvým použitím panvicu umyte a osušte, antiadhézný povlak potrite pokrmovým olejom alebo tukom. Varte na nízkom alebo strednom výkone, prázdnu panvicu neprehrievajte. Používajte plastové alebo drevené náradie, ktoré nepoškodí antiadhézný povlak, ako ideálne odporúčame náradie TESCO MA PRESTO s nylonovým zakončením, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO alebo WOODY. Nepoužívajte kovové náradie, ostré predmety, nože a pod., nikdy nekrájajte priamo v riadi. Umývajte bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte agresívne chemické látky, drôtenky, piesok a pod. Pred umytím nechajte riad vychladnúť, v prípade silného znečistenia odmôcť. Určená pre indukčné, elektrické, plynové a sklokeramické sporáky, vhodná do umývačky.

5 rokov záruka

Záruka sa nevzťahuje na chyby vzniknuté používaním v rozpore s Návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiadhézneho povlaku, škrabance a pod.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Снятие ручки

При приготовлении в духовке всегда снимайте ручку со сковороды. Поставьте сковороду на подставку печи и нажмите пальцем на нижнюю часть оранжевой кнопки, чтобы снять ручку (рис. 1, 2).

Крепление ручки

Используйте сковороду с ручкой при приготовлении на плите. Присоедините ручку к выступающему штырю на внешней стороне сковороды, нажмите оранжевую кнопку вниз и прикрепите ручку (рис. 2, 3).

Предупреждение! При снятии и креплении ручки, убедитесь, что сковорода стоит на прочном основании, например, на стойке духовки, рабочей поверхности кухни и т.д. Никогда не нажимайте оранжевую кнопку на ручке при переносе сковороды.

Перед первым использованием сковороду вымойте и высушите. Антипригарное покрытие протрите пищевым маслом или жиром. Готовьте на среднем и слабом огне, пустую посуду не перегревайте. Используйте минимальное количество масла или жира. Используйте пластиковые или деревянные принадлежности, которые не вредят антипригарному покрытию. Мы рекомендуем TESCO MA PRESTO с нейлоновыми окончаниями, PRESTO GT, PRESTO WOOD, SPACE LINE, VIRTUOSO и WOODY для достижения наилучших результатов. Не используйте острые металлические предметы, например, ножи и т.д. Продукты не режьте в сковороде! Мойте обычными моющими средствами для посуды. Не используйте агрессивные и абразивные средства, а также металлические губки. Перед мытьем остудите сковороду, в случае сильного загрязнения – замочите. Предназначена для всех типов плит – газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных. Подходит для мытья в посудомоечной машине.

5-летняя гарантия

Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные обращением не по Инструкции по использованию, а также на механические повреждения антипригарного покрытия – царапины и т.д.



www.tescoma.com/video/605076

designed by **tescoma** design protected

www.tescoma.com