



Aluminium-Kochtopf

Aluminium Saucepan

Marmite en aluminium

Hliníkový hrnec

Garnek aluminiowy

Hliníkový hrniec

Alumínium főzőedény

Alüminyum tencere

de Produktinformation

fr Fiche produit

pl Informacje o produkcie

hu Termékismertető

en Product information

cs Informace o výrobku

sk Informácia o výrobku

tr Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Topf aus Aluminium nimmt die Herdwärme schnell auf und verteilt sie gleichmäßig. Der Topf ist innen mit einer Antihaft-Beschichtung versehen – ideal für fettarmes Braten und leichtes Reinigen.

Der Glasdeckel hat einen Silikonring mit Noppen, die verhindern, dass der Deckel plan aufliegt, so dass stets etwas Dampf entweichen kann.

Der Topf ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Topf und Glasdeckel sind auch für den Gebrauch im Backofen bei max. 150 °C geeignet. Für Induktionskochstellen ist der Topf nicht geeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Artikel und einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Beim Gebrauch im Backofen verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie mit dem Topf hantieren! Sowohl Topf, Deckel als auch die Griffe werden sehr heiß.
- Der Kochtopf wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie den Kochtopf, aber auch Griffe und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an!
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Wenn Sie den Topf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen: Lassen Sie einen Topf 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.

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind. Salz, Zucker oder Sandkörner, z.B. vom Gemüseputzen, können insbesondere auf Glaskeramikkochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Topfboden gelangen.
- Töpfe und Pfannen können auch durch starkes Bewegen auf **Glaskeramikkochstellen** Spuren hinterlassen. Hantieren Sie daher vorsichtig mit dem Kochgeschirr.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Topf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.
- 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 im Topf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Topfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt im Topf.



Der Topf kann sich durch hohe Temperaturen außen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Kochtopfs.

- 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.
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Topf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Zum Gebrauch des Glasdeckels

- Bedenken Sie beim Anheben des Deckels, dass heruntertropfendes Kondenswasser zu Ölspritzern oder eventuellen Dampfaustritten führen kann.
- Handhaben Sie den Glasdeckel vorsichtig, um Schäden durch harte Stöße o.Ä. zu vermeiden. Vermeiden Sie ein schnelles Abkühlen des Glasdeckels durch kaltes Wasser (Thermoschock). Benutzen Sie den Glasdeckel nicht, wenn er deutliche Kratzer oder Risse aufweist, da der Glasdeckel reißen kann.
- Die Griffschraube am Deckel kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf ziehen Sie die Schraube mit einem passenden Schraubendreher handfest nach.

Pflege Tipps

- Kochen Sie den Topf **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihaftbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Reinigen Sie den Topf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Topf und Deckel sind auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülmittel. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont 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 den Topf nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Dear Customer

Your new aluminium saucepan rapidly conducts heat from the stove and distributes it evenly. The saucepan features a non-stick coating inside, making it ideal for low-fat cooking and easy cleaning.

The glass lid has a silicone ring with nubs, which prevent the lid from being completely flat so that some steam can always escape.

The saucepan is suitable for use on gas, electric and glass ceramic stoves. The saucepan and lid are also suitable for use in the oven at max. 150°C. The saucepan is not suitable for use on induction hobs.

We hope you will be entirely satisfied with your purchase. Bon appétit!

Your Tchibo Team

Use

**WARNING** – risk of burns/fire

- If you use the saucepan in the oven, always use oven gloves to handle the saucepan. The pan, lid and handles can get very hot.
- The saucepan becomes very hot during use! Only touch the saucepan, handles or lid with an oven mitt or something similar!
- If you are using a gas stove, the flames must not rise above the base of the saucepan.
- If you use the saucepan for frying, stewing or deep-frying:
Remember to never leave the saucepan containing hot oil unattended.
Hot oil can easily catch fire. Risk of fire!
- Never extinguish burning grease with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for cooking oil or grease fires.

- Check before use that both the base of the saucepan and the hob are clean. Salt, sugar or grains of sand, e.g. from vegetables, can leave scratches on glass ceramic stoves if they get underneath the base of the saucepan.
- Aluminium pots and pans can also leave marks on glass ceramic hobs if they are not used carefully. Therefore handle the cooking utensils with care.
- You can save energy by selecting a hotplate that matches the diameter of the base of the saucepan. As soon as the saucepan has reached the correct temperature you can turn the hob down to a lower level.
- The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick or burn to the saucepan. In order to protect this coating, you should never use sharp or pointed utensils when cooking with this saucepan. Only kitchen utensils that are made of wood or heat-resistant plastic should be used in this saucepan. Metal utensils will shorten the service life of the saucepan and may scratch the surfaces. Food should not be cut directly inside the saucepan.



High temperatures may discolour the outside of the saucepan. This does not indicate a fault in the material, nor does it impair the saucepan's quality or function.

- Avoid overheating: heating the saucepan up when it is empty or when the liquid has entirely evaporated can overheat the material. This may cause discolouration of the inner coating and may impair the non-stick properties.
- Do not add salt until the water is hot, and always stir while adding.
- To serve, place the saucepan on an even, heat-resistant mat.

Using the glass lid

- Please keep in mind when lifting the lid that condensation may drip from it, causing oil to splash or steam to escape.
- Handle the glass lid carefully in order to avoid damage caused by hard knocks, etc. Avoid cooling the glass quickly in cold water (thermal shock). Do not use the glass lid if it is clearly scratched or cracked – it could break.
- The handle screw on the lid may become loose over time. Whenever necessary, tighten the screw hand-tight with a suitable screwdriver.

Cleaning tips

- Boil some water in the saucepan **before using it for the first time**. Then lightly cover the non-stick coating with oil, such as a few drops of cooking oil.
- After use, clean the saucepan with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
- Both the saucepan and lid are dishwasher-safe, making them particularly low maintenance. We recommend that you use liquid dishwasher detergent. Choose an economy cycle with a low temperature – this will protect your cookware and the environment.
- Never use scouring agents, steel wool, powdered detergents or oven cleaner. Never use sharp or pointed objects to clean this saucepan, even if it has become very dirty.
- Dry the saucepan immediately after washing to avoid stains.

Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle marmite en aluminium absorbe rapidement la chaleur et la répartit uniformément. L'intérieur de la marmite est recouvert d'un revêtement antiadhésif - idéal pour une cuisson pauvre en graisses et un nettoyage facile.

Le couvercle en verre présente un bord en silicone muni de picots qui empêchent que le couvercle ne repose complètement à plat et laissent toujours un peu de vapeur s'échapper.

La marmite convient pour une cuisson au gaz, sur plaque électrique et vitrocéramique. La marmite et le couvercle peuvent également être utilisés au four à une température de 150 °C max. La marmite n'est pas adaptée pour une cuisson sur les plaques à induction.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article et un bon appétit!

L'équipe Tchibo

Utilisation



AVERTISSEMENT: risque de brûlures et d'incendie

- Si vous passez la marmite au four, utilisez toujours des maniques! La marmite, le couvercle et les poignées deviennent très chauds.
- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude. Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la marmite, les poignées et le couvercle!
- Si vous utilisez la marmite sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas de la base de la marmite.
- Si vous utilisez la marmite pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments: Ne laissez jamais une marmite contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la marmite et la plaque 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 marmite dessus.
- Les marmites et les poêles peuvent également laisser des traces sur les **plaques vitrocéramiques** lorsqu'on les déplace trop brusquement. Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez les marmites et les poêles.
- Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque de cuisson dont le diamètre correspond à la base de la marmite. Dès que la marmite a atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'allure de chauffe et continuer la cuisson à feux doux.
- 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 marmite 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 marmite et peuvent rayer sa surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la marmite.



La marmite est susceptible de se décolorer à l'extérieur, sous l'effet de fortes températures. Ce n'est pas le signe d'un défaut matériel et n'affecte en rien la qualité et la fonction de votre marmite.

- Evitez toute surchauffe: le fait de faire réchauffer la marmite à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement, ainsi qu'une détérioration des propriétés antiadhésives.
- Remuez toujours l'eau chaude lorsque vous ajoutez du sel.
- Pour servir lorsque la marmite est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Remarques concernant l'utilisation du couvercle en verre

- Lorsque vous soulevez le couvercle, pensez que les gouttes d'eau dues à la condensation qui s'écoulent dans la marmite peuvent provoquer des projections d'huile, voire des jets de vapeur.
- Manipulez le couvercle en verre avec soin et protégez-le des chocs pour ne pas le détériorer. Evitez de refroidir rapidement le couvercle à l'eau froide (choc thermique). N'utilisez pas le couvercle en verre s'il présente des rayures marquées ou des fissures, car il pourrait se fendre.
- La vis de la poignée du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis approprié, sans trop forcer.

Conseils d'entretien

- **Avant la première utilisation**, faites bouillir de l'eau dans la marmite, puis beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Après utilisation, nettoyez la marmite à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
- La marmite et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle et donc faciles d'entretien. 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 marmite 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 marmite, même en cas de fortes salissures.
- Séchez la marmite tout de suite après le nettoyage pour éviter la formation de taches.

Vážení zákazníci,

tento nový hliníkový hrnec rychle absorbuje teplo ze sporáku a rovnoměrně ho rozvádí. Hrnec je z vnitřní strany opatřen nepřilnavou vrstvou, což je ideální ke smažení s malým množstvím tuku a snadné čištění.

Skleněná poklička je vybavena silikonovým kroužkem s nopky, které zabraňují jejímu plošnému přilnutí k hrnci, takže pára může stále trochu unikat.

Hrnec je vhodný pro plynové, elektrické a sklokeramické sporáky. Hrnec a skleněná poklička jsou vhodné také k používání v troubě do max. 150 °C.

Hrnec není vhodný k používání na indukčních plotýnkách.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Při používání v pečicí troubě používejte při manipulaci s hrncem vždy chňapky! Hrnec, poklička i držadla se silně zahřejí.
- Hrnec je během používání horký! Dotýkejte se hrnce, držadel a pokličky pouze chňapkou apod.!
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce.
- Pokud budete hrnec používat k pečení, smažení nebo fritování: Nenechávejte hrnec s horkým tukem nikdy bez dozoru. Horký tuk se může velmi snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

- Před použitím dbejte na to, aby byly dno hrnce a varná deska čisté. Když se pod dno hrnce dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Nešetrné posouvání hrnců a pánví může na **sklokeramických varných deskách** zanechat stopy. S nádobím proto manipulujte opatrně.
- Při vaření budete šetřit energií, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna hrnce. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, můžete sporák nastavit na nižší stupeň.
- Kvalitní nepřilnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. Uvnitř hrnce používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost hrnce a může poškrábat jeho povrch. Přímo v hrnci také nic nekrájejte.



Působením vysokých teplot může hrnec zvenčí změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to kvalitu ani funkci hrnce.

- Vyvarujte se přehřívání: při zahřátí prázdného hrnce nebo úplném vypaření tekutin z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení vnitřní vrstvy a snížení její nepřilnavosti.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnec vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.

K používání skleněné pokličky

- Při nadzvedávání pokličky dbejte na to, že zkondenzovaná voda, která z ní kape dolů, může vést ke stříkání oleje nebo případně k ucházení páry.
- Zacházejte se skleněnou pokličkou opatrně, abyste zabránili škodám, ke kterým by mohlo dojít, kdybyste vystavili pokličku nárazům apod. Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné pokličky studenou vodou (termošok). Skleněnou pokličku nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně.
- Šroub na pokličce se může při používání časem uvolnit. V případě potřeby uvolněný šroub opět ručně dotáhněte vhodným šroubovákem.

Tipy k ošetřování

- **Před prvním použitím** vyvařte hrnec vodou. Potom nepřilnavý povrch namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Po použití hrnec umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbou apod.
- Hrnec a poklička jsou vhodné také do myčky. Jejich údržba je tedy obzvlášť snadná. Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky k mytí nádobí. Vyberte úsporný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří kuchyňské nádobí a 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 hrnec ihned utřete, aby se na něm nevytvořily skvrny.

Drodzy Klienci!

Państwa nowy garnek z aluminium szybko pochłania ciepło kuchenki i równomiernie je rozprowadza. Garnek powleczony jest w środku powłoką antyadhezyjną, która idealnie nadaje się do pieczenia z niewielką ilością tłuszczu i jest łatwa w czyszczeniu. Szklana pokrywka ma silikonowy pierścień z wypustkami, które zapobiegają dokładnemu przyleganiu pokrywki do garnka, co pozwala na stałe ulatnianie się pary podczas gotowania. Garnek nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych. Garnek oraz szklana pokrywka nadają się również do użytku w piekarniku w temperaturze do maks. 150°C. Garnek nie nadaje się do stosowania na płytach indukcyjnych.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego garnka i smacznego!

Zespół Tchibo

Obsługa



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Używając garnka w piekarniku, należy zawsze chwytać go przez łapkę do garnków! Zarówno garnek, pokrywka, jak i uchwyty nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur.
 - Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Garnka, a także uchwyty oraz pokrywki dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
 - W przypadku używania garnka na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno garnka.
 - W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu nie należy go zostawiać nigdy bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
 - Płonącego tłuszczu nie należy nigdy gasić wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Przed użyciem należy upewnić się, że spód garnka oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostające np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania, zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód garnka.
 - Również samo przesuwanie garnków i patelni po powierzchni płyt ceramicznych może spowodować pozostawienie trwałych śladów. Dlatego naczyniami tymi należy się posługiwać ostrożnie.
 - Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchence mały płomień / niski stopień grzania.

- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że żadna potrawa nie będzie przywierać do garnka ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas gotowania ostrych ani spiczastych przedmiotów. W garnku używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność garnka i mogą zarysować powierzchnie. Nie kroić potraw bezpośrednio w garnku.



Wskutek działania wysokich temperatur zewnętrzna powierzchnia garnka może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa na właściwości użytkowe garnka.

- Należy unikać przegrzania. Nie nagrzewać pustego garnka i unikać całkowitego wyparowania cieczy z gotowanej potrawy. Skutkiem może być wystąpienie przebarwień na powłoce garnka, a także osłabienie lub zanik właściwości antyadhezyjnych (większa skłonność do przywierania potraw).
- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Podczas serwowania potrawy gorący garnek należy stawiać na płaskiej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.

Uwagi dotyczące używania szklanej pokrywki

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące skropliny mogą spowodować pryskanie oleju lub ewentualnie wydzielanie pary.
- Podczas używania szklanej pokrywki należy zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych np. uderzeniami o twarde przedmioty. Należy unikać szybkiego schładzania szklanej pokrywki zimną wodą (ryzyko szoku termicznego). Nie należy używać pokrywki, jeżeli wykazuje widoczne zarysowania lub pęknięcia, ponieważ może ona w każdej chwili ulec rozbiciu.
- Z czasem śruba uchwyty pokrywki może się podczas użytkowania poluzować. W razie potrzeby należy ją dokręcić siłą ręki za pomocą odpowiedniego śrubokręta.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed **pierwszym użyciem** należy zagotować w garnku wodę. Następnie nasmarować lub naoliwić powłokę antyadhezyjną (np. kroplą oleju jadalnego).
- Po użyciu umyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- Garnek i pokrywka nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że ich pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Proponujemy używać płynu do zmywarek, a w zmywarce wybierać program oszczędnościowy z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne oraz środowisko naturalne.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, wełny stalowej, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych lub spiczastych przedmiotów, nawet przy silnych zabrudzeniach.
- Zawsze wycierać garnek do sucha zaraz po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

Vážení zákazníci!

Váš nový hliníkový hrniec nielenže rýchlo absorbuje teplo zo sporáka, ale ho aj rovnomerne rozdeľuje. Hrniec je zvnútra vybavený antiadhéznou vrstvou – táto je ideálna pri pečení s malým množstvom tuku a ľahko sa čistí.

Sklenená pokrievka má silikónový krúžok s výstupkami, ktoré zabráňujú, aby pokrievka dosadala plocho, takže stále môže unikať trocha pary.

Hrniec je vhodný na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky. Hrniec a sklenená pokrievka sú vhodné aj na použitie v rúre na pečenie do max. 150 °C. Hrniec nie je vhodný na indukčné varné dosky.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Používanie



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Pri používaní v rúre na pečenie používajte na manipuláciu s hrncom vždy chňapky! Hrniec, pokrievka a aj držadlá sa veľmi zohrejú.
- Hrniec sa počas používania zohreje a je horúci! Hrnca, ako aj držiadiel a pokrievky sa dotýkajte iba pomocou chňapky a pod!
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno hrnca.
- Ak hrniec používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie: Nikdy nenechávajte hrniec s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a ohňa z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno hrnca 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 hrnca.
- Hrnce a panvice môžu na **sklokeramických varných doskách** v dôsledku silných pohybov zanechať stopy. S riadom preto zaobchádzajte opatrne.
- Pri varení ušetríte energiu, ak zvolíte platňu sporáka zodpovedajúcu priemeru dna hrnca. Akonáhle dosiahol hrniec správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.
- Kvalitná antiadhézna vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu antiadhéznej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V hrnci používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť hrnca a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v hrnci tiež nikdy nič nekrájajte.



Hrnec sa môže v dôsledku vysokých teplôt zvonka sfarbiť. Nie je to chyba materiálu a nie je tým ovplyvnená kvalita ani funkčnosť hrnca.

- Zabráňte prehriatiu: Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie povrchovej vrstvy vo vnútri hrnca, ako aj poškodenie antiadhéznej vrstvy.
- Soľ pridávajte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Pri podávaní jedál postavte horúci hrniec vždy na rovnú a teplovzdornú podložku.

O používaní sklenenej pokrievky

- Nezabúdajte, že po zdvihnutí pokrievky môže kvapkajúca kondenzovaná voda spôsobiť vystreknutie oleja, resp. dôjde k uvoľneniu pary.
- So sklenenou pokrievkou zaobchádzajte opatrne, aby ste sa vyhlí poškodeniu v dôsledku tvrdých nárazov a pod. Zabráňte prudkému ochladeniu sklenenej pokrievky studenou vodou (tepelný šok). Nepoužívajte sklenenú pokrievku, ktorá je viditeľne poškrabaná alebo prasknutá - mohlo by dôjsť k roztrhnutiu sklenenej pokrievky.
- Skrutka držadla na pokrievke sa používaním môže časom uvoľniť. V prípade potreby ručne dotiahnite skrutku vhodným skrutkovačom.

Rady na ošetrovanie

- **Pred prvým použitím** vyvaríte hrniec vodou. Potom antiadhéznú vrstvu mierne namastíte alebo naolejujete, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Po použití hrniec umyte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod.
- Hrnec a pokrievku môžete čistiť v umývačke riadu, ich ošetrovanie je teda veľmi jednoduché. 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 v prípade silného znečistenia.
- Po umytí hrniec zakaždým hneď osušte, aby sa na ňom nevytvorili fláky.

Kedves Vásárlónk!

Az alumíniumból készült új főzőedénye gyorsan veszi fel a tűzhely hőjét, és egyenletes hőeloszlást biztosít. Az edény belül tapadásmentes bevonattal van ellátva, ami ideális megoldást jelent a zsírszegény sütéshez, és könnyen tisztítható.

Az üvegfedő tüskés szilikongyűrűvel rendelkezik, amely megakadályozza, hogy a fedő teljesen lefedje az edényt, így folyamatosan távozzon a gőz.

A főzőedény gáz, villany és üvegkerámia főzőlapon egyaránt használható.

A főzőedény és az üvegfedő és az üvegfedő sütőben is használható, max. 150 °C-ig. Indukciós főzőlapon nem használható!

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában, és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- A főzőedény sütőben való használata esetén mindig használjon edényfogót, amikor megfogja az edényt! Nemcsak az edény és a fedő, hanem a fogantyúk is felforrósodnak.
 - A főzőedény használat közben felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogó ruhával vagy ehhez hasonlóval fogja meg!
 - Az edény gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljánál.
 - Ha az edényben süt, párol vagy olajban süt:
Az edényben lévő forró olajat soha ne hagyja felügyelet nélkül.
A forró olaj könnyen meggyulladhat. Tűzveszély!
 - Az égő olajat soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély! Ha az olaj meggyulladna, az eloltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
-
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a főzőedény alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen a kerámialapos főzőlapon karcosodásokat okozhatnak, ha az edény alá kerülnek.
 - Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának az átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.
 - A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le az edény aljára, és nem ég le. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében főzés közben soha ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. Az edényhez kizárólag fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök megkarcolják az edény felületét és csökkentik az élettartamát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.



Az edény külső felülete a nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja a főzőedény minőségét és funkcióját.

- Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve, ha főzés közben a folyadék elpárolog az edényből, túlhevüléshez vezethet. A túlhevülés következtében az edény belső bevonata elszíneződhet, illetve romlik a tapadásmentes bevonat védő hatása.
- Forró vízbe csak egyidejűleg történő kevergetés mellett tegyen só.
- A forró edényt tároláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

Az üvegfedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecsepegő kondenzvíz következtében zsiradék fröccsenhet ki, vagy esetleg gőz távozhat az edényből.
- Az üvegfedővel bánjon óvatosan, hogy az erős ütődésekből vagy hasonló sérülésekből keletkező károkat elkerülje. Kerülje az üvegfedő hirtelen lehűtését hideg vízzel (sokkolás). Ne használja az üvegfedőt, ha szemmel látható karcolások vagy repedések vannak rajta, mivel elrepedhet.
- A fedő fogantyúját tartó csavar a használat során idővel kilazulhat. Szükség esetén kézi erővel húzza meg a csavart egy megfelelő csavarhúzóval.

Javaslatok a tisztításhoz

- **Az első használat előtt** forraljon fel vizet az edényben. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- Használat után forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonló tárggyal tisztítsa meg az edényt.
- Az edény és a fedő is tisztítható mosogatógépben. Ajánljuk, hogy folyékony mosogatószert használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Erős szennyeződés esetén sem szabad éles vagy hegyes tárgyakat használni.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt.

Değerli Müşterimiz!

Alüminyumdan üretilmiş yeni tencereniz ocakta hızlı bir şekilde ısınır ve ısıyı eşit şekilde dağıtır. Tencerenin içi yapışmaz kaplama ile kaplanmıştır - az yağda kızartma ve kolay temizleme işlemleri için idealdir.

Cam kapağın tamamen kapanmasını engellemek ve böylece buharın çıkmasını sağlamak için cam kapağın etrafında kabarcıkları olan bir silikon halka bulunmaktadır.

Tencere gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklarda kullanmak için uygundur.

Tencere ve cam kapağı ayrıca fırında maks. 150 °C sıcaklıkta da kullanılabilirler.

Tencere induksiyonlu ocaklar için uygun değildir.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım



Yanma/Yangın **UYARISI**

- Fırındaki kullanımda tencereyi daima bir ısı eldiveni ile tutun! Tencere, kapak ve tutacakları çok ısınır.
- Kullanım esnasında tencere çok ısınır! Tencere, aynı zamanda kulpları ve kapağı sadece mutfak bezi vs. ile tutulmalıdır!
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tencere tabanından dışarı taşmamalıdır.
- Tencereyi roto, buğulama veya kızartma için kullanacaksınız: Tencereyi asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın. Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan yağ asla su ile söndürmeyin. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

- Kullanımdan önce tencere altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebze temizlerken oluşan kum tanecikleri tencerenin alt tabanına yapıştığında özellikle cam seramik ocak yüzeylerinde çizikler oluşturabilir.
- Tencere ve tavalar sert bir şekilde hareket ettirildiğinde cam seramik ocak üstünde iz bırakabilir. Bu nedenle pişirme gereçlerini dikkatli kullanın.
- Enerji tasarruflu pişirme için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tencere doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasını veya yanmamasını 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.



Tencerenin dışı yüksek sıcaklık nedeniyle renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tencerenin kalitesini ve fonksiyonunu 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 suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıştırınız.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.

Cam kapağın kullanımı

- Kapağı kaldırırken su damlacıklarının tencereye düşmesi sonucu yağların sıçrayabileceğini veya buhar çıkabileceğini unutmayın.
- Sert darbeler vb. sonucu kapağa hasar vermemek için cam kapağı kullanırken dikkatli olun. Cam kapağın soğuk su nedeniyle çok hızlı şekilde soğumasını önleyin (termosok). Cam kapağı, üzerinde çizikler veya çatlaklar olduğu takdirde kullanmayın, aksi halde cam kapak kırılabilir.
- Kapaktaki tutacak civatası tencerenin kullanılmasıyla zamanla gevşeyebilir. Gerekliğinde civatayı uygun bir tornavida ile hafif sıkın.

Bakım önerileri

- **İlk kullanımdan önce** tencerenin içinde su kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Kullandıktan sonra tencereyi sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Tencere ve kapak bulaşık makinesinde de yıkanabildiği için bakımı özellikle kolaydır. Tavsiyemiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede kızartma kabını ve çevreyi korumuş olursunuz.
- 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.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereyi temizledikten sonra hemen kurulayın.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa s dôverou obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Artikelnummer	Füllmenge	Bodendurchmesser
Product number	Capacity	Diameter of base
Référence	Contenance	Diamètre de la base
Číslo výrobku	Objem	Průměr dna
Numer artykułu	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Množstvo naplnenia	Priemer dna
Cikkszám	Űrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Dolum Miktarı	Taban çap ölçüsü
364 302	1,5 L	Ø 13,9 cm
364 303	2,5 L	Ø 16,4 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

The product number can also be found on the base of the saucepan!

La référence figure également sur la base de la marmite!

Číslo výrobku najdete také na dně hrnce!

Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!

Čísla výrobkov nájdete tiež na spodnej strane hrnca!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!