



Aluminium-Kochtopf

Aluminium Pot

Casserole en aluminium

Hliníkový hrnec

Garnek aluminiowy

Hliníkový hrniec

Alumínium főzőedény

Alüminyum tencere

(de) Produktinformation
(en) Product information
(fr) Fiche produit
(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie
(sk) Informácia o výrobku
(hu) Termékismertető
(tr) Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

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.

Die mitgelieferte Schaumkelle lässt sich bequem auf dem Griff ablegen.

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



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.
 - Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
-
- 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 den mitgelieferten Küchenhelfer oder 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.
-  Die Schaumkelle ist bis 210 °C hitzebeständig. Lassen Sie die Schaumkelle jedoch niemals in dem heißen Topf liegen. Rühren Sie maximal 20 Sekunden damit im Topf. Nehmen Sie die Schaumkelle ab, bevor Sie den Topf in den Ofen stellen.
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Topf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht im Topf auf, da sie die Antihftbeschichtung beschädigen können.

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 Antihftbeschichtung 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, Deckel und Schaumkelle sind auch spülmaschinene geeignet, 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.

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

The slotted spoon provided can be placed onto the handle when not in use.

The pot is suitable for use with gas, electric and glass ceramic hobs. The pot and glass lid are also suitable for use in the oven up to max. 150 °C.

The pot is not suitable for use with induction hobs.

We hope you enjoy using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team



WARNING - risk of burns/fire

- When using the pot in the oven, always use a tea towel or oven gloves when handling the pot! The pot as well as its lid and handle can become very hot.
 - The pot becomes very hot during use! Only touch the pot and lid - as well as the handles - with oven gloves or similar protection!
 - If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude around the base of the pot.
 - If you use the pot for frying, stewing or deep-frying:
Never leave a pot with hot oil/fat unattended! Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
 - Never extinguish burning fat with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.
 - Leave the pot to cool down completely before cleaning it.
-
- Check before use that both the base of the pot 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 pot.
 - Pots and pans may leave marks when moved around on glass ceramic hobs. For this reason, take care when handling the pot.
 - You can save energy when cooking by choosing the hob ring that matches the diameter of the base of your pot. As soon as the pot has reached the right temperature, you can turn the hob down to a lower setting.
 - The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick to or burn the pot. To protect this coating, do not use sharp or pointed cooking utensils when cooking. Only use the utensils provided when cooking with the pot, or other utensils made of wood or heat-resistant plastic. Metal utensils will shorten the service life of the pot and may scratch the surface. Do not cut food directly in the pot.



The pot may discolour when used at high temperatures. This does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the pot.

- Avoid overheating: the pot can overheat if heated when empty, or if the liquid of the food being cooked evaporates completely. This may cause the inner coating to discolour and may impair the non-stick properties of the pot.



The slotted spoon is heat-resistant up to 210 °C. However, never leave the slotted spoon in the pot when it is hot. Use the spoon to stir food in the pot for no longer than 20 seconds at a time. Remove the slotted spoon from the pot before placing the pot into the oven.

- Do not add salt until the water is hot and always stir while adding.
- For serving, always place the pot on an even, heat-resistant mat.
- Do not store food in the pot as this may damage the non-stick coating on the inside.

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 with care to prevent damage caused by hard impacts, etc. Do not rapidly cool down the glass lid using cold water (thermal shocking). Do not use the glass lid if it shows significant scratches or signs of cracking as this could cause the lid to smash.
- The handle screw on the lid can loosen with use over time. If necessary, retighten the screw using a suitable screwdriver.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pot before using it for the first time. Then lightly coat the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- After use, clean the pot with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
- The pot, lid and slotted spoon 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 cooking utensils and the environment.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powder or oven cleaner to clean the pot. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the pot is very dirty.
- Always dry the pot immediately after use to avoid marks and smears.

Chère cliente, cher client!

fr

Votre nouvelle casserole en aluminium absorbe rapidement la chaleur et la répartit uniformément. Son revêtement antiadhésif est idéal pour une cuisson avec peu de matière grasse et facilite le nettoyage.

Elle est fournie avec une écumoire qui se pose très facilement sur la poignée.

Cette casserole est adaptée aux tables de cuisson à gaz, électriques et vitrocéramiques.

La casserole et le couvercle en verre peuvent également être utilisés au four à une température max. de 150 °C.

Cette casserole ne convient pas aux plaques à induction.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo



AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Si vous passez la casserole au four, utilisez toujours des maniques! La casserole, le couvercle et les poignées deviennent très chauds.
- Lors de la cuisson, la casserole devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la casserole, les poignées et le couvercle!
- Si vous utilisez la casserole sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas du fond de la casserole.
- Si vous utilisez la casserole pour faire revenir, mijoter ou frire des aliments: ne laissez jamais la casserole 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 casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la casserole et la table de cuisson sont propres. Le sel, le sucre ou les grains de sable provenant p. ex. des légumes que vous avez nettoyés peuvent rayer les plaques de cuisson - vitrocéramiques en particulier - lorsque vous passez la casserole dessus.
- Les casseroles et les poêles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Manipulez-les donc avec précaution.
- Faites des économies d'énergie en sélectionnant la plaque de cuisson en fonction du diamètre de la base de la casserole. Dès que la casserole a atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feu 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. N'utilisez dans la casserole

que l'ustensile fourni ou 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 casserole et peuvent en rayer la surface. De même, ne coupez jamais les aliments à même la casserole.



L'extérieur de la casserole est susceptible de se décolorer, sous l'effet des 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 casserole.

- Évitez toute surchauffe: le fait de faire chauffer la casserole à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériau. La couleur du revêtement intérieur pourrait s'en trouver altérée et les propriétés antiadhésives, détériorées.



L'écumoire résiste à la chaleur jusqu'à 210 °C, mais vous ne devez jamais la laisser dans la casserole chaude. Utilisez-la au maximum 20 secondes pour remuer les aliments dans la casserole. Retirez l'écumoire avant de mettre la casserole au four.

- Lorsque vous ajoutez du sel dans de l'eau chaude, faites-le toujours en remuant.
- Pour servir lorsque la casserole est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne gardez pas les aliments dans la casserole, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

Remarques concernant l'utilisation du couvercle en verre

- Lorsque vous soulevez le couvercle, pensez que les gouttes d'eau de condensation qui s'écoulent dans la casserole peuvent provoquer des projections d'huile, voire des jets de vapeur.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour éviter tout choc brutal ou autres qui pourrait l'endommager. Ne refroidissez jamais brutalement le couvercle en verre 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 avec un tournevis approprié, sans trop forcer.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la casserole. Beurrez ou huilez ensuite légèrement le revêtement antiadhésif, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Après utilisation, nettoyez la casserole à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
- La casserole, le couvercle et l'écumoire peuvent également passer au lave-vaisselle et sont donc faciles d'entretien. Notre recommandation: utilisez un nettoyant liquide pour lave-vaisselle. Choisissez un programme de lavage économique à basse température qui vous permettra de ménager à la fois vos casseroles et l'environnement.
- 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 l'article, même en cas de fortes salissures.
- Séchez la casserole tout de suite après le nettoyage pour éviter la formation de taches.

tento nový hrnec z hliníku nejen rychle absorbuje teplo sporáku, ale také ho rovnoměrně rozvádí. Hrnec je vybaven nepřilnavým povrchem – ideální na smažení bez tuku a snadné čištění.

Příloženou naběračku na pěnu lze snadno položit na rukojeť.

Tento hrnec je vhodný pro plynové, elektrické sporáky a sporáky se sklokeramickou deskou.

Hrnec i poklice 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



VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Při používání v pečicí troubě používejte při manipulaci s hrncem vždy chňapky! Také hrnec, poklice a rukojeti jsou velmi horké.
 - 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 jej s horkým tukem 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.
 - Než začnete hrnec čistit, nechte ho zcela vychladnout.
-
- Před použitím dbejte na to, aby dno hrnce a varná deska byly čisté. Když se pod dno hrnce dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
 - Na sklokeramické varné desce mohou hrnce a pánve vlivem silných pohybů zanechávat stopy. S nádobám 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 zajišťuje, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. Uvnitř hrnce používejte výhradně dodané kuchyňské náčiní nebo 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 nijak to nesnižuje kvalitu ani funkci hrnce.

- 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.



Naběračka na pěnu je žáruvzdorná do 210 °C. Nenechávejte ale nikdy naběračku na pěnu v horkém hrnci. Míchejte s ní v hrnci maximálně 20 sekund. Než budete hrnec dávat do trouby, naběračku na pěnu vždy odstraňte.

- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnec vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.
- Neuchovávejte potraviny v hrnci, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

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.
- Se skleněnou pokličkou zacházejte opatrně, abyste zabránili škodám způsobeným tvrdými nárazy apod. Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné pokličky studenou vodou (teplotní šok). Skleněnou pokličku nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně.
- Šroubek na úchyty pokličky se může během používání časem uvolnit. V případě potřeby šroubek pevně ručně dotáhněte vhodným šroubovákem.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím vyvařte hrnec vodou. Potom nepřilnavý povrch lehce namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Po použití hrnec umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbou apod.
- Hrnec, poklice a naběračka na pěnu jsou vhodné také do myčky. Jejich údržba je tedy obzvlášť snadná. Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky na 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 vždy ihned utřete, aby se na něm nevytvořily skvrny.

Państwa nowy garnek z aluminium szybko pochłania ciepło kuchenki i równomiernie je rozprowadza. Wnętrze garnka jest powleczone powłoką antyadhezyjną, umożliwiającą smażenie na minimalnych ilościach tłuszczu i ułatwiającą czyszczenie.

Dostarczoną w zestawie łyżkę cedzakową można wygodnie umieścić na uchwycie.

Garnek przeznaczony jest do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych. Garnek oraz szklana pokrywa nadają się również do użytku w piekarniku w temperaturze do maks. 150°C. Garnek nie nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu i... smacznego!

Zespół Tchibo



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Używając garnka w piekarniku, zawsze chwytać go przez łapkę do garnków! Zarówno garnek wraz z uchwytami, jak i pokrywa nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur.
- Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Garnka, a także uchwyty oraz pokrywkę 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 oleju: Garnka z gorącym tłuszczem nigdy nie wolno zostawiać 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 pożarów olejów i tłuszczów spożywczych.
- Przed umyciem garnka pozostawić go do ostygnięcia.
- Przed użyciem upewnić się, że dno garnka oraz płyta kuchenna 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 garnka.
- Gwałtowne przemieszczanie garnków oraz patelni po szklano-ceramicznych płytach kuchennych może spowodować pozostawienie śladów. Z tego względu należy ostrożnie obchodzić się z naczyniami.
- Aby gotować energooszczędnie, należy dobrać średnicę pola grzejnego płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko ronderek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierało do patelni ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas gotowania ostrych ani spiczastych przedmiotów. W garnku używać wyłącznie dołączonego do zestawu przyboru kuchennego lub przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego.

Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność naczyń 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 jakość ani właściwości użytkowe garnka.

- Należy unikać przegrzania: nie nagrzewać pustego garnka i unikać całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce patelni, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych.
-  Łyżka cedzakowa jest odporna na temperatury do 210°C. Nie należy jej jednak nigdy zostawiać w gorącym garnku. Łyżką cedzakową nie należy mieszać w garnku dłużej niż przez 20 sekund. Przed włożeniem garnka do piekarnika należy wyjąć łyżkę cedzakową.

- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Podczas serwowania potrawy gorący garnek należy stawiać na płaskiej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.
- Nie wolno przechowywać produktów spożywczych w garnku, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej.

Uwagi dotyczące używania szklanej pokrywki

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące kropliny 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 poluzować. W razie konieczności dokręcić śrubę przy użyciu odpowiedniego śrubokręta.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem należy zagotować w garnku wodę. Następnie natłuścić 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, pokrywka i łyżka cedzakowa nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że ich pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Zalecamy używanie płynu do zmywarek, a w zmywarce wybieranie programu ekonomicznego z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne oraz środowisko.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię 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.
- Zawsze wycierać garnek do sucha zaraz po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

Vážení zákazníci!

sk

Váš nový hrniec z hliníka nielenže rýchlo absorbuje teplo zo sporáka, ale ho aj rovnomerne rozdeľuje. Hrnec má na vnútorných plochách antiadhéznú vrstvu – ideálne riešenie na tepelnú úpravu bez tukov a jednoduché čistenie.

Pribalená penová naberačka sa dá pohodlne uložiť na rukoväť.

Hrnec je vhodný na použitie na plynových, elektrických a sklokeramických varných doskách. Hrnec a sklenená pokrievka sú vhodné aj na použitie v rúrach na pečenie do max. 150 °C. Hrnec nie je vhodný na indukčné varné dosky!

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Pri varení v rúre na pečenie používajte na manipuláciu s hrncom vždy chňapky! Nielen hrniec, pokrievka, ale aj rukoväť sú veľmi horúce.
 - Hrnec sa počas používania zohreje a je horúci! Hrnca, ako aj rukoväť 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. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
 - Nikdy nehaste horiaci tuk 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 hrniec úplne vychladnúť.
-
- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno hrnca i varná platňa 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 pri intenzívnych pohyboch zanechať stopy na sklokeramických varných doskách. S kuchynským riadom preto manipulujte opatrne.
 - Úsporu energie dosiahnete výberom varného poľa sporáka, ktoré je vhodné pre daný priemer dna hrnca. Len čo dosiahol hrniec správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.
 - Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu antiadhéznej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Hrnec používajte výlučne s pribalenými kuchynskými pomôckami alebo s kuchynskými pomôckami z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské pomôcky z kovu skracujú životnosť hrnca a môžu 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 vnútornej povrchovej vrstvy, ako aj poškodenie antiadhézne vrstvy.
-  Penová naberačka je žiaruvzdorná do 210 °C. Penovú naberačku preto nenechávajte ležať v horúcom hrnci. V hrnci ňou miešajte maximálne 20 sekúnd. Pred vložením hrnca do rúry na pečenie ju vždy vyberte.
- Soľ pridávajte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Pri podávaní jedál postavte horúci hrniec vždy na rovnú a teplovzdornú podložku.
- Potraviny nechovávajte v hrnci, pretože sa antiadhézna vrstva môže poškodiť.

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 vyhli 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 dotiahnite skrutku rukou vhodným skrutkovačom.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarte hrniec pred prvým použitím vodou. Antiadhéznú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Po použití umyte hrniec horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod.
- Hrnec, pokrievka a penová naberačka sú vhodné na umývanie v umývačke riadu a teda umožňujú jednoduché ošetrovanie. Naše odporúčanie: Používajte do umývačky riadu tekutý čistiaci prostriedok. Voľte úsporný program s nízkou teplotou. Chránite tým svoj kuchynský riad i životné prostredie.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie. V žiadnom prípade nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, ani pri intenzívnom znečistení.
- Po umytí hrniec zakaždým hneď osušte, aby sa na ňom nevytvorili fláky.

Új, alumíniumból készült főzőedénye gyorsan felveszi a tűzhely hőjét, és egyenletes hőeloszlást biztosít. Az edény belseje tapadásmentes bevonattal van ellátva, ezért ideális a zsírszegény sütéshez, és könnyű tisztítani.

A mellékelt habszedőkanalat kényelmesen a nyélre lehet helyezni.

Az edény gáz, villany és üvegkerámia főzőlapon is használható. Az edény és az üvegfedő sütőben is használható, max. 150 °C-ig.
Indukciós főzőlapon az edény nem használható!

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

A Tchibo csapata



VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- Az edény sütőben való használata esetén mindig használjon edényfogót, amikor megfogja az edényt! Az edény, a fedő és a nyél is nagyon felforrósodik.
 - A főzőedény használat közben felforrósodik! Az edényt, a nyelét és a fedőt csak edényfogó ruhával vagy hasonló eszközzel 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 zsíradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
 - Az égő zsíradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha az olaj meggyulladna, az eloltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
 - Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni az edényt.
-
- Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen a kerámialapos főzőlapon karcolásokat okozhatnak, ha a seprenyő alá kerülnek.
 - Az edények és serpenyők intenzív mozgítás során nyomot hagyhatnak az üvegkerámia főzőfelületen. Éppen ezért bányon óvatosan a főzőedényekkel.
 - Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának 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 a termék aljára, és nem ég le. A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tisztításához. Az edényben csak a mellékelt eszközöket, vagy fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök megkarcolhatják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.



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

- Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve, ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog a fazékból, túlhevüléshez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes bevonat hatása.
-  A habszedőkanál 210 °C-ig hőálló. Ennek ellenére soha ne hagyja a habszedőkanalat a forró edényben. Legfeljebb 20 másodpercig kevergesse vele a forró edény tartalmát. Vegye le a habszedőkanalat az edényről, mielőtt az edényt a sütőbe helyezné.
- Forró vízbe csak egyidejű kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró edényt tálaláskor mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.
- Ne tároljon ételt az edényben, mert ez megrongálhatja a tapadásmentes bevonatot.

Az üvegfedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecsepegő kondenzvíz következtében a zsiradék fröccsenhet ki, vagy esetleg gőz távozhat az edényből.
- Az üvegfedővel óvatosan bánjon, hogy elkerülje az erős ütődésekből vagy hasonló sérülésekből keletkező károkat. Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (sokkolás). Az erősen megkarcolódott vagy megrepedt fedő nem használható, mivel eltörhet.
- A fogantyúkat tartó csavar idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csavarhúzóval.

Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt forraljon 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 tisztítsa meg az edényt.
- Az edény, a fedő és a habszedőkanál mosogatógépben is tisztíthatók, tehát különösen könnyen kezelhetők. Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószerrel használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyeződés esetén se.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt.

Değerli Müşterimiz!

tr

Alüminyumdan üretilmiş yeni tencereniz ocakta hızlı bir şekilde ısınır ve ısıyı eşit şekilde dağıtır. Tencerenin iç kısmına yapışmaz kaplama uygulanmıştır – yağsız kızartma ve kolay temizlik için ideal.

Birlikte teslim edilen delikli kepçe, kulpun üzerine rahatça yerleştirilebilir.

Bu tencere gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklar için uygundur. Tencere ve cam kapak ayrıca maks. 150 °C sıcaklıkta fırında kullanım için de uygundur.
Bu tencere induksiyon ocakları için uygun değildir.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



Yanma/yangın UYARISI

- Fırında kullanım sırasında tencereyi tutarken her zaman tutacak kullanın! Tencere, kapak ve kulplar aşırı ısınır.
- Kullanım esnasında tencere çok ısınır! Tencereyi, aynı zamanda kulpları ve kapağı sadece mutfak bezi vb. ile tutun!
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tencerenin 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!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.
- Tencereyi temizlemeden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.
- Kullanımdan önce tencere altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebzelerin temizlenmesi sırasında ortaya çıkan kum tanecikleri, tencere tabanının altına ulaşırsa özellikle cam seramik ocaklarda çiziklere neden olabilir.
- Tencere ve tavalar, cam seramik ocakların üzerinde kuvvetli bir şekilde hareket ettirildiğinde de iz bırakabilir. Bu nedenle pişirme kaplarını dikkatli kullanın.
- Enerji tasarrufu 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 yapışmamasına veya yanmamasını sağlamaktadır. Kaplamanın korunması amacıyla pişirme sırasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Tencerede sadece birlikte teslim edilen mutfak gereçlerini veya ahşap veya ısıya dayanıklı plastikten yapılmış mutfak gereçlerini kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Ayrıca doğrudan tencerede kesme işlemi yapmayın.



Tencere yüksek sıcaklıklardan dolayı dıştan renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tencerenin kalitesini ve fonksiyonunu etkilemez.

- Aşırı ısıtmadan kaçının: Boş durumda ısıtma sırasında veya gıdanın sıvısı tamamen buharlaştığında malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda iç kaplamanın rengi değişebilir ve aynı şekilde yapışmaz özelliği de bozulabilir.



Delikli kepçe maks. 210 °C ısıya dayanıklıdır. Ancak delikli kepçeyi asla sıcak tencere içerisinde bırakmayın. Bununla tencereyi maksimum 20 saniye karıştırın. Tencereyi fırına yerleştirmeden önce delikli kepçeyi çıkarın.

- Sıcak suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıştırın.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.
- Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceği için yiyecekleri tencerede saklamayın.

Cam kapağın kullanımı

- Kapağı kaldırırken su damlacıklarının tavaya 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 (termoşok). Üzerinde çizikler veya çatlaklar olan cam kapağı kullanmayın, aksi halde cam kapak kırılabilir.
- Kapaktaki kulp cıvatası kullanım sırasında zamanla gevşeyebilir. Gerekirse cıvatayı uygun bir tornavidayla iyice sıkıştırın.

Bakım önerileri

- Tencereyi ilk kullanımdan önce içine su koyarak kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tencereyi kullandıktan sonra sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Tencere, kapak ve delikli kepçe bulaşık makinesinde de yıkanabilir ve bakımı son derece kolaydır. Tavsiyemiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede pişirme kaplarınız ve çevre korunur.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok kirli olsa bile keskin veya sivri nesneleri asla kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için 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 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	Plniace množstvo	Priemer dna
Cikkszám	Úrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Dolum Miktarı	Taban çap ölçüsü
381 717	1,4 L	Ø 12 cm
381 718	2,8 L	Ø 14 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

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

La référence figure également sur la base de la casserole!

Číslo výrobku najdete také na dně hrnce!

Numer artykułu znajduje się również na dnie garnka!

Číslo výrobku nájdete na dne hrnca!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!